

OUVERTURE DE

DKR

LE 28 AVRIL

LE NOUVEAU HOT SPOT DE STREET FOOD AFRO À PARIS



Après deux premières adresses dans la capitale, le groupe BMK s'installe à Bastille avec **DKR**, son dernier concept tout droit venu de Dakar. Dès le 28 avril, le restaurant proposera une cuisine panafricaine à la fois ancrée dans son époque et fidèle aux saveurs du continent.

À l'origine du projet, **les frères Djikine**, déjà derrière BMK Paris-Bamako dans le 10^e (depuis 2017) et BMK Folie-Bamako dans le 11^e (depuis 2020), où les recettes traditionnelles de leur maman sont préparées avec justesse et gourmandise par le chef Sada Sy, leur cousin. Avec **DKR**, ils poursuivent leur travail de mise en avant des cultures culinaires africaines et afrodescendantes, à travers une approche contemporaine et urbaine, qui s'inscrit dans le renouveau des cuisines afro.

L'Afrique de l'Ouest reste au cœur du projet, tandis que la carte s'ouvre à des influences venues d'autres régions du continent et des Antilles. Ces influences, façonnées par les diasporas, nourrissent leur vision d'une cuisine afro en mouvement. Sur place ou à emporter, DKR propose une cuisine généreuse, équilibrée et maîtrisée, entre héritage et réinterprétation.

AFROFOOD ET AFROLOVE CHEZ DKR

Pour cette ouverture, la carte donne le ton avec des créations qui réinterprètent les grands classiques des cuisines afros dans un esprit street food, imaginées en collaboration avec **le chef Diadié Diombana**, étoile montante de la scène gastronomique internationale.

Côté entrées, on retrouve notamment les kéléwélés, ces morceaux bananes plantains épicés incontournables de la street food ghanéenne, ainsi que le pikliz, une iconique salade caribéenne, pleine de fraîcheur et de caractère. Parmi les grands emblématiques, le yassa — fier étendard des cuisines sénégalaises — est ici twisté à la mangue et se décline en plat ou en sandwich façon grilled cheese veggie. Le mafé, autre pilier ouest-africain, prend ici une nouvelle dimension grâce à un mélange d'épices signature du Chef.



La carte met aussi à l'honneur des plats encore rares à Paris, comme le Jollof Rice nigérian, le Kuku Paka kenyan ou encore le Widjila, une sauce du nord du Mali, qui vient ici napper un sandwich brioché au poulet frit et pickles de légumes. Côté desserts, **DKR** propose des douceurs comme le ngalakh sénégalais au mil et pain de singe.



Avec l'ouverture de DKR, le groupe BMK continue de faire rayonner les saveurs afros et de les rendre accessibles à tous.

INFORMATIONS PRATIQUES :
DKR