

# Ouverture à Paris de deux restaurants Djaam, la première enseigne de bokés africains gourmands et healthy

Depuis 10 ans, le groupe Afrik’N’Fusion se donne pour mission de démocratiser les grands classiques de la cuisine africaine, comme le yassa, le thieb, et le mafé. Injustement méconnu, le patrimoine culinaire africain regorge de plats et d’ingrédients sains et riches en saveurs. Le Groupe souhaite aujourd’hui mettre en lumière des ingrédients comme le fonio, le manioc, la patate douce, la banane plantain vapeur ou le gombo avec son concept Djaam Fresh Food.

Le concept de restaurant africain healthy ouvre deux nouveaux restaurants à Paris au 78 rue Réaumur dans le 2e et au 10 rue Miollis dans le 15e arrondissement.



## Des restaurants fast casual qui mettent à l’honneur le patrimoine culinaire africain

Djaam est né de la volonté de donner ses lettres de noblesse à la cuisine africaine, en offrant aux consommateurs une expérience culinaire inédite : un fast food africain qui propose des bowls healthy et gourmands à composer soi-même, ainsi que des plats incontournables de la cuisine africaine.



Djaam répond au besoin des consommateurs de manger vite et bien sans se ruiner : les tarifs sont accessibles, avec un prix moyen de 12 euros, et des formules à partir de 10,9€. Connectés, les restaurants offrent la livraison à domicile et le service click & collect. Pour poursuivre l'expérience à domicile, Djaam propose une gamme d'épicerie fine africaine. Enfin, dans un souci de respect de l'environnement, les bowls et les plats sont servis dans des emballages recyclables.



## Un concept qui brise les clichés sur la cuisine africaine

Urbains, conviviaux et généreux, les restaurants Djaam cassent les clichés infondés associés aux cuisines du continent africain, que l'on pense parfois être grasses ou trop épicées. [Leur carte](#) met en avant des aliments sains et riches en saveurs, comme le gombo, l'igname, le manioc, et l'aubergine africaine.

Elle fait également la part belle au fonio, un super aliment dont Djaam se fait l'ambassadeur. Cette petite graine, cultivée depuis 5 000 ans dans les savanes africaines, est très nutritive, digeste et riche en protéine, et ne contient pas de gluten.

En changeant le regard des consommateurs sur la cuisine africaine, Djaam a une véritable mission sociétale : le réseau utilise la cuisine comme porte d'entrée sur les cultures riches variées d'un continent qui souffre de nombreux préjugés.



## Les bokés : l'alternative originale aux pokés hawaïens

Les bowls de Djaam ont été inspirés par le fameux poké hawaïen, un plat à base de poisson cru mariné auquel on ajoute du riz, des fruits et des crudités. Chez Djaam, les bowls s'appellent des « bokés », et se déclinent en version froide ou chaude.

Certains bokés sont déjà composés par les chefs de Djaam : fonio poulet, Bamako, coucous d'attieke au poisson, Saint-Louis, kassel, et salade veggio exotique.



Les clients peuvent également faire réaliser des bokés sur-mesure avec :

- **Une base** : riz, riz rouge, attiéké ou fonio pour le boké chaud, et riz, attiéké, fonio ou mâche pour le boké froid.
- **Une protéine** : poulet, bœuf, lieu noir, ou graines pour le boké chaud, et poulet, saumon ou poisson blanc pour le boké froid.
- **Un condiment** pour le boké froid : graines de courge, noix de cajou, raisin, dattes, etc.
- **Des fruits et/légumes** : gombo, aubergines africaines, manioc, igname, bananes plantain vapeur, patate douce, ananas, haricots rouges, etc.

Djaam propose aussi les traditionnels de la cuisine d'Afrique de l'Ouest pour les plus gourmands, comme le yassa, un plat de viande marinée avec des oignons et du citron, le mafé, un plat de viande cuite dans une sauce à base de cacahuètes, ou le thieb, un ragoût de riz et de poisson accompagné de légumes.



## À propos de Djaam

Djaam est le nouveau concept du groupe Afrik’N’Fusion, qui s’est imposé comme le précurseur et le leader du fast casual africain. Afrik’N’Fusion a été créé il y a 10 ans par Kader, Sidiba et Audray, dans le but de faire partager la cuisine africaine.

Le réseau compte aujourd’hui 8 restaurants à Paris, Londres et Casablanca. Avec Djaam, Kader, Sidiba et Audray continuent à faire découvrir la culture culinaire africaine, avec la volonté de partager leur savoir-faire en ouvrant Djaam à la franchise. Le réseau Djaam fonctionne grâce à un concept abordable et une facilité de mise en place, et offre aux futurs entrepreneurs une solution clé en main pour ouvrir leur propre restaurant.

Djaam vise aujourd’hui 10 nouvelles ouvertures d’ici début 2022, et souhaite s’implanter en province et dans les centres commerciaux.

## Pour en savoir plus

Site web : <https://www.djaam.fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/djaamfreshfood/>

Instagram : <https://www.instagram.com/djaamfresfood/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/42161743/>

