

DOSSIER DE PRESSE
SEPTEMBRE 2022





VAMOS A CUBA !

Atterrissage immédiat à La Havane et ses façades colorées avec Little Havana.

La première enseigne de street-food cubaine ouvre ses portes en ce mois de septembre 2022, dans le quartier du Sentier (Paris 2ème).

Théo Delahaye découvre la cuisine de rue cubaine et c'est un coup de cœur immédiat. Il décide alors de faire le voyage jusqu'à Cuba pour découvrir cette culture. Il est aussitôt porté par l'envie de faire connaître cette cuisine franche et généreuse, méconnue en France et de créer le premier restaurant dédié à Paris.

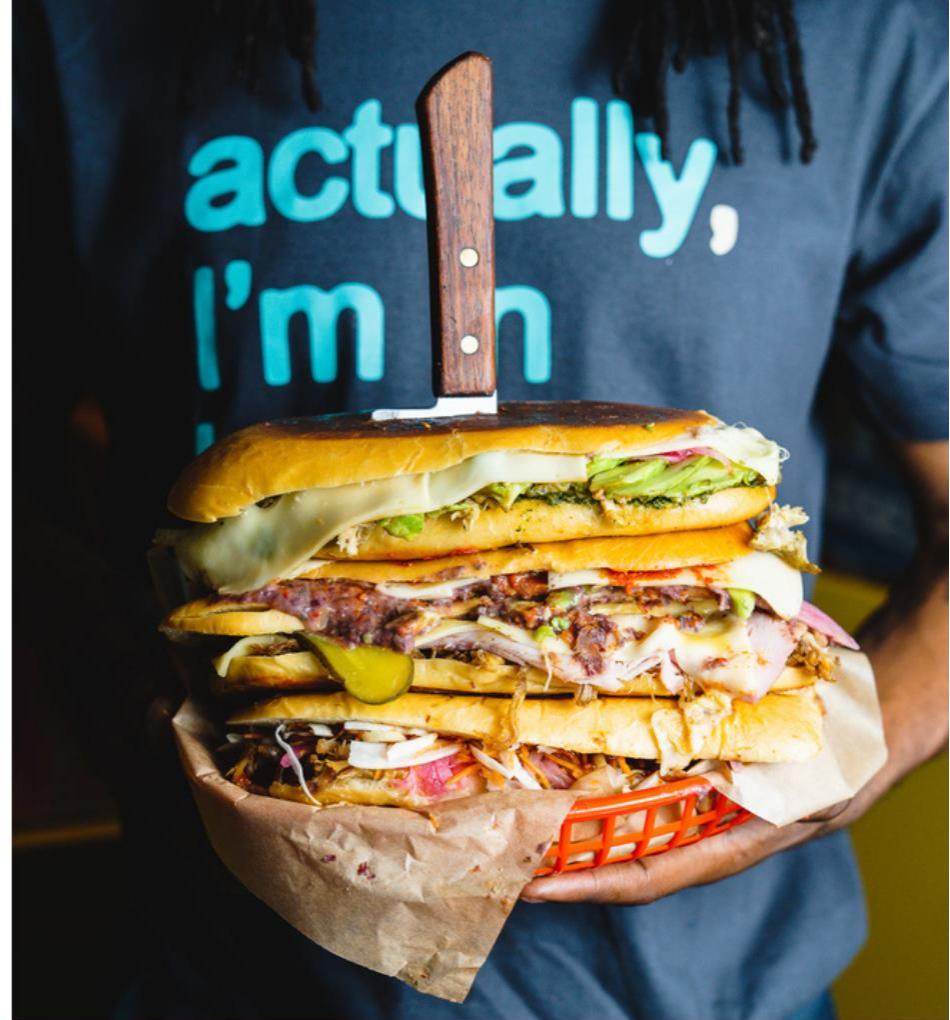


BOCADILLOS Y TAPAS

Chez Little Havana, on se laisse surprendre par l'un des 6 bocadillos cubains authentiques comme le Pan con lechon classico (cochon label rouge effiloché, sauce mojo verde aioli, pickles oignons rouge, radis frais) ou le Pan con veggio (pâte de haricot rouge, aïoli, ananas rôtis, coriandre, emmental, citron vert).

Parmi les 6 tapas à la carte, un guacamole, chutney de mangue et oignons et galette de banane plantain ou encore le Chicharron, une poitrine de cochon extra croustillante à l'extérieur et extra fondante à l'intérieur

Une carte courte qualitative réalisée avec des produits principalement de saison et fait maison.



La street-food cubaine se distingue par ses accords sucrés-salés, un travail de cuisson lente des viandes (rôties, effilochées ou encore barbecue), retravaillé ici avec originalité et dynamisme, pour séduire les palais français.

Cette cuisine prend son temps, comme le mode de vie cubain. La marmite reste sur le feu pendant la journée de travail puis on déguste le repas qui a mijoté, en revenant.



UN LIEU VIBRANT ET COLORÉ

Little Havana, c'est le nom du plus grand quartier cubain en dehors de l'île, situé à Miami, un mélange entre modernité et authenticité.

Une atmosphère que l'on retrouve dans la salle de restaurant et les œuvres du street-artiste engagé Jo Di Bona, mondialement connu. Ses fresques street et transgressives représentent Celia Cruz, une figure emblématique du jazz cubain.

Le restaurant de 20 places est porté par une atmosphère vibrante, colorée d'où se dégage beaucoup d'énergie et de bonheur.



PLACE AUX COCKTAILS !

Le soir, place à l'ambiance salsa, reggaeton avec une carte de cocktails emblématiques à base de rhum cubain Havana club : mojitos, daiquiri, cuba libre...



UNE GAMME DE STREETWEAR

L'enseigne distribue les vêtements de la marque de référence de streetwear cubaine, Clandestina, une collaboration qui lui permettra d'étendre son image en France et en Europe. Une collection spécifique "Little Havana" sera également développée et vendue exclusivement au restaurant pour avoir un peu plus les pieds à Cuba...



LE FONDATEUR, THÉO DELAHAYE

Après un master en management d'hôtellerie-restauration à l'école Ferrandi (Paris) a voyagé et découvert à cette occasion la cuisine de rue cubaine. Avec énergie, il entend démocratiser la street-food cubaine en France et moderniser l'image de Cuba auprès des français.

LA CHEFFE, ANNABELLE CANTARERO

C'est Annabelle Cantarero, également élève de Ferrandi, une cheffe cubaine qui signe les recettes du restaurant.

À Cuba, elle tient Finca Tungasuk, une ferme agro-écologique où poussent 2 500 types de fruits et légumes.



Tapas : 6 - 9€
Bocadillos - 11 à 13€
Formules

Ouverture :

Lundi : 12h - 15h
Mardi : 12h - 15h / 18h30 - 22h30
Mercredi : 12h - 15h / 18h30 - 22h30
Jeudi : 12h - 15h / 18h30 - 22h30
Vendredi : 12h - 15h / 18h30 - 22h30
Samedi : 12h - 22h30 en continu
Dimanche : 12h - 22h30 en continu



20 places assises



06 37 00 87 05



littlehavanaparis



67 Rue d'Argout

75002 Paris

