



  
**Pitanga**

**DOSSIER DE PRESSE  
SEPTEMBRE 2022**

# Pitanga, une adresse bistronomique et festive aux airs de bossa nova

À la table du chef Alexandre Furtado, des tapas aux accents brésiliens qui détonnent et une carte bistronomique française savamment relevée par des ingrédients exotiques.

Dans ce restaurant bar idéalement situé au centre de Paris, dans le 1er arrondissement, il décline sa vision d'une cuisine de cœur et généreuse avec des petites assiettes ultra gourmandes et originales.







# Bem-vindo ao Brasil

## Ceviche et Pão de queijo

Chez Pitanga, qui fait référence à un fruit brésilien qu'affectionne particulièrement le chef, la carte originale et créative change tous les mois et met en avant des produits frais issus de circuits courts.

Le poisson est à l'honneur comme le célèbre ceviche ou le cabillaud rôti au barbecue. La carte fait également la part belle aux viandes marinées ou confites comme le Porc iberique cuit à basse température.

Parmi les classiques, citons le Pão de queijo (petit pain au fromage, sauce parmesan, paprika fumé) ou le Picanha de bœuf.





## Convivialité, chaleur et saveurs exotiques

On se laisse embarquer par l'ambiance de loft tropical : murs bruts et végétalisés, grandes tables, comptoir en bois blond, et la sélection musicale festive.

Pitanga propose une large variété de cocktails, à déguster avec de délicieuses tapas sud-américaines.

Le Minas Gerais, la région d'où vient le chef est considérée comme l'une des meilleures cuisines du Brésil, Pitanga en a fait un cocktail qui allie le sirop de prosecco et les fruits exotiques.



## UN DUO DE CHOC

### Alexandre Furtado, le chef

Originaire du Brésil, Alexandre Furtado a grandi auprès d'une mère cuisinière qui lui a transmis l'amour de la cuisine et d'un père responsable d'un abattoir, lui donnant l'occasion d'apprendre à travailler les carcasses. A dix-huit ans seulement, il ouvre son propre restaurant de "snacks" maison. Quelques années plus tard, il décide de quitter le Brésil pour découvrir d'autres visions culinaires.

---

Au cours de son séjour en Angleterre, il intègre le prestigieux restaurant d'Alain Ducasse, le Dorchester à Londres.

Fasciné par la gastronomie française, le chef continue d'expérimenter en rejoignant la maison Constant, avant d'intégrer le Pario, un restaurant franco-brésilien dirigé par Eduardo Jacinto.



Sa rencontre avec Yoann Dinh, entrepreneur, est le démarrage d'une collaboration à succès qui va tout changer. En 2015, ils ouvrent le Bistro Paradis qui reçoit un joli succès auprès des épicuriens et des guides. Puis ils décident de le fermer pour se consacrer à leur nouveau projet : Pitanga, un restaurant-bar à tapas brésilien à l'accent frenchy.

# MENU

## en ce moment à la carte

# Menu

### TAPAS

Cromesquis de boeuf, sauce oignons caramélisés 9€  
Dadinho (perles de tapioca crousti-fondantes), chutney à l'orange épicée 9€  
Coxinhas de poulet aux fines herbes 9€

### ENTRÉES

Houmous de haricots cornilles, betterave fumée, cresson 9€  
Crème de topinambour, siphon de fromage maïs grillé 9€  
Tartare de poisson, grenade, combava, pickels d'échalote, gingembre 15€  
Cromesquis de riz, gambas, piment doux, ciboulette, sauce chien 10€  
Pão de queijo (pain au fromage, sauce au fromage paprika fumé) 9€

### PLATS

Cabillaud, patate douce au panko, sauce citron vert 21€  
Picanha de boeuf, frites au couteau, condiment tomate, oignon, estragon, coriandre, huile d'olive et piment doux 29€  
Porc ibérique confit, salade de choux fleur au vinaigre de vin vieux, noix du Brésil torréfiée, fines herbes, jus corsé 22€  
Suprême de poulet en croute de basilic, mousseline de patate douce à l'huile de truffe 21€

### DESSERTS

A l'ardoise 9€

**Pour réserver**  
[HTTPS://WWW.PITANGA-PARIS.COM](https://www.pitanga-paris.com)  
01 40 28 12 69

**Ouverture :**  
**Mardi au Samedi**  
**12:00-15:00, 18:00-23:00**



**40 couverts / 30 en terrasse**



**01 40 28 12 69**



**[www.pitanga-paris.com/](http://www.pitanga-paris.com/)**



**[@pitanga\\_paris1er](https://www.instagram.com/pitanga_paris1er)**

**Pitanga**

---

**11 Rue Jean-Jacques  
Rousseau**

---

**75001 Paris**

---