



RIV'K

Dossierdepresse2022

Enjoy at Riv'K



## Riv’K, la détonante cuisine israélienne aux parfums d’Asie

Sur les hauteurs de Montmartre, la cheffe **Rivka**, bien connue de la scène culinaire parisienne, a ouvert sa première adresse en 2019, Riv’K (“Rebecca” en hébreu), une table d’inspiration **israélo-asiatique**. Une influence puisée dans les **racines** de la jeune cheffe, mais également dans ses nombreux **voyages en Asie**. Les univers sensoriels explorés en Thaïlande et au Japon notamment, l’ont beaucoup nourrie, de même que les produits et épices découverts à cette occasion.

---



À la carte de **cet établissement solaire**, comme le suggère d'emblée sa devanture jaune, on trouve **des plats typiques de la cuisine et la street-food israélienne**, amplifiés par une approche (presque) gastronomique et **assaisonnés d'épices asiatiques**. En résulte **une cuisine gourmande et réconfortante**, qui fait voyager les papilles, dans une ambiance aussi élégante que chaleureuse.



## Une cuisine israélienne travaillée et gorgée de saveurs

La cheffe a pensé une **carte courte originale**, dont les ingrédients varient en fonction des saisons. Suffisamment de propositions pour trouver son bonheur et répondre à l'exigence de fraîcheur que s'impose la cheffe. Dans son panier de courses, on retrouve, par exemple, les épices de chez Sabah Oriental ou d'Izraël (Paris 4ème) et le meilleur de la viande, labellisée Casher.



---

Parmi les entrées, un fricassé tunisien revisité, des **nems d'avocat sauce ponzu et tahina**, un houmous à base uniquement de pois chiches noirs, tofu au zaatar et chips de nori, pour bien commencer le repas.

Parmi les plats, **la généreuse pita** : effiloché de bœuf, cheese vegan, oignon rings, tahini, tomates pimentées et poêlée de légumes. Ou encore **l'assiette orientale** : nikitouches, houmous de pistache, artichauts à la juive, chalda, falafels de fèves, butternuts à la marocaine, sésame et grenades.





---

**Côté dessert, la cheffe prépare une merveilleuse brioche maison, plébiscitée par les becs sucrés. La spécialité de la maison, les pains perdus revisités. Tantôt à la fleur d'oranger, pistache, zeste d'orange, cannelle, tantôt caramélisée avec une marmelade de yuzu et une glace sésame noir, ou encore façon baklava ou la très gourmande version **pâte à tartiner maison chocolat sésame**.**

Rivka manie admirablement l'art de la brioche qu'elle décline avec la même maîtrise en version salée comme sucrée !





---

Pour parfaire l'esprit chaleureux de l'établissement, tout est mis en œuvre pour rendre le dîner festif et convivial. Dans une ambiance musicale aux petits oignons, Riv'K sert une **challah au charbon**, cette fameuse brioche tressée sans beurre, servie en guise d'amuse-bouche avec une sauce zhoug pimentée. Elle est coupée en tranches, encore fumante, telle qu'elle est servie sur les marchés à Brooklyn.

Et pour clôturer le repas, la cheffe aime offrir à ses convives un véritable thé marocain préparé de façon authentique à la théière.

Côté ambiance, le style **néo-art déco parsemé d'influences orientales**, confère au lieu une atmosphère cosy. La restauratrice a souhaité une accumulation de miroirs dorés, chinés ça et là dans le shouk de Tel Aviv ou en brocantes.

Au milieu du restaurant, trône un cerisier d'Asie qui transporte immédiatement les convives entre Japon, Corée et Chine.

Les tables ont été faites sur mesure par un ébéniste français. Les couverts quant à eux ont été dessinés spécifiquement pour l'établissement.

---





Le service se veut enthousiaste et sympathique et les tenues jaunes de toute l'équipe en salle et en cuisine apportent la chaleur et l'allégresse de l'Orient.

La cuisine ouverte mêle son effervescence à la salle tout en diffusant des parfums enivrants. La cheffe aime par-dessus tout lorsque les tables voisines se parlent et partagent leurs plats, comme il est courant à Yaffo, un quartier de Tel Aviv.

---



## Vins naturels, israéliens & cocktails maison

Côté cave, on trouve une sélection de **vins français exclusivement naturels et bio ou des vins issus du terroir israélien**, comme le Binyamina Muscat Teva 2020.

Une **carte de cocktails maison** vient compléter l'offre, on se délecte d'un "Martini oriental", une version unique du célèbre cocktail italien, ici préparé avec de la mangue, prosecco, cannelle, fleur d'oranger et grappa (14€) ou encore du cocktail "Du Moyen Orient en Asie" qui marie bukha, anisette, matcha, yuzu et gingembre (14€).

## Un parcours de jeune cheffe déjà remarquable

Riv'K débute son apprentissage en 2015 chez Dominique Bouchet dans le 8e, aux côtés d'**Akrame Benallal** au restaurant Akrame puis chez Les Cocottes de **Christian Constant** et au Terroir Parisien de **Yannick Alléno**.

En 2017, elle devient **demi-cheffe de partie** au restaurant Aux Près de **Cyril Lignac**. C'est précisément lors de cette expérience que la jeune femme a une véritable révélation et pousse sa créativité plus loin. Après un parcours dans les brasseries françaises, elle entrevoit un autre style de cuisine et pense déjà les prémices de son futur restaurant.

Rebecca prend ensuite son premier poste de cheffe dans un restaurant parisien et **ouvre en 2019 son premier restaurant, Riv'K, à seulement 24 ans.**



# Exemple de menu

## Entrées

Chou-fleur façon Kung Pao. 13

Nems d'avocat salsa, Tahini et sauce Ponzu.

13 Burrata panée à la Truffe, basilic. 19

Houmous de pois chiche noir, chips de Nori, tempura de tofu. 14

Fricassé tunisien façon brioche (chakchouka, ventrèche de thon, oeuf mollet, olives, harissa, citron beldi). 15

Beignets de poireaux, olives noires. 13€

---

## Plats

Filet de saumon Teriyaki, edamames, feuille de Shizo, Yuzu, ptitim Mejadra. 27,50

Pita : effiloché de boeuf, cheese vegan, oignons rings, tahini, tomates pimentées, accompagné d'une poêlée de légumes. 26

Shnitzels de volaille au satay épicé, purée de pomme de terre. 26

Assiette orientale : nikitouches, houmous de pistache, artichauts à lajuive, falafels de fèves, butternuts à la marocaine, sésame grenade. 24

Polenta crémeuse au parmesan, dafina végétarienne, abricots secs, loomi. 23

---

## Desserts

Halloumi grillé, miel, confiture de coing. 12

Moelleux au chocolat halva et tahini. 9

Pain perdu à la fleur d'oranger, pistache et zeste d'orange. 13

Pain perdu comme un baklava, glace pistache, cannelle. 13,50

Pain perdu à la fleur d'oranger marmelade de Yuzu, glace sésame noir. 13

Pain perdu caramélisé, pâte à tartiner choco sésame. 12



Riv'K  
35 Rue Véron  
75018 Paris



09 81 39 31 67



@rivkparis



[www.rivkparis.fr](http://www.rivkparis.fr)



**Ouverture** déjeuner :  
mardi au dimanche  
dîner : du mardi au samedi

26 couverts

Petite terrasse d'été - env. 20  
couverts

