



ALVAJE

DOSSIER DE PRESSE

PARIS VA RAFFOLER DU GOÛT SALVAJE, L'ADRESSE EN FOLIE

C'est sans doute ce que Paris attendait depuis longtemps. Une sorte de morsure, un goût « sauvage » avec l'arrivée spectaculaire du groupe Salvaje, déjà plébiscité dans le monde entier avec une dizaine d'adresses tonitruantes.

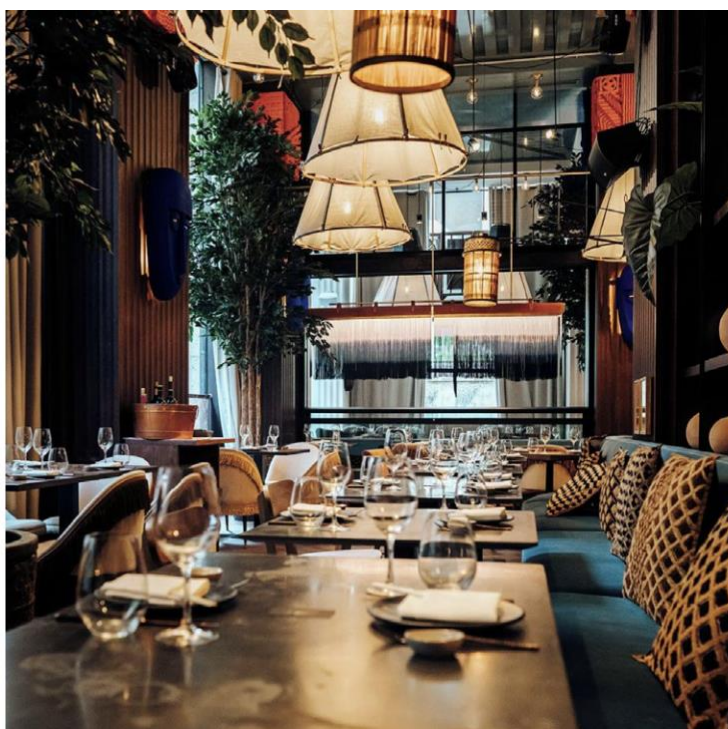


Son succès tient d'une équation limpide. Observer le monde des restaurants et de la nuit et asséner une adresse brillante tout en restant abordable.

La cuisine en est l'élément moteur avec une vision décapante, épaulée en cela par une décoration spectaculaire, exhubérante, relayée par un mixologue de renommée mondiale et des danseurs venant apporter l'énergie, l'effervescence et la touche sexy.

UNE CUISINE ORIGINALE ASSOCIANT LE JAPON AVEC UNE INFLUENCE MÉDITERRANÉENNE ET LATINO AMÉRICAINNE

Le chef Fermín Azkue, est né au Venezuela. Il a très vite constaté que sa clientèle qui a appris à voyager, attend la même chose d'une assiette. Régulièrement elle veut sortir de ses habitudes nationales, et découvrir le monde, ses échanges, ses passerelles à travers un dîner tout en respectant son bilan carbone! L'assiette de Fermín est le fruit d'une longue expérience. Lui aussi à beaucoup voyagé, a appris auprès des grandes tables à Londres, Paris, Saint Barth. Fort de cet apprentissage haut de gamme, il s'est lancé dans la réalisation de la carte de Salvaje. Avec les responsables du groupe, il a peaufiné des recettes novatrices inspirées par deux passions : le Japon et l'Amérique latine.



Tout en restant dans des prix raisonnables, Fermín Azkue puise dans les produits hauts de gamme du garde-manger mondial, tels que le crabe royal, le crabe à carapace molle et le crabe des neiges. La carte voltigera des viandes de folie saisies au Robata grill, le fameux barbecue japonais, les meilleurs poissons du monde, sans oublier une variété de sushis réinventant le genre avec des associations savoureuses...



LORSQUE FERMÍN AZKUE REVISITE LE FOIE GRAS ET LES ESCARGOTS...

Salvaje ne vient pas à Paris pour imposer une carte dupliquée à travers le monde. Le chef Fermín Azkue a travaillé plusieurs mois sur une carte pensée pour Paris. Il s'est donc attaché à réaliser des recettes classiques du répertoire français. Ainsi pour les escargots, Fermín Azkue va les travailler avec un beurre de shiso et du yuzu, le célèbre agrume japonais. Passionné des techniques françaises, le chef va travailler le foie gras en terrine au torchon avec une préparation à base de saké et de cognac. Tout cela résume sa façon d'associer les cultures et le savoir faire. Fermín Azkue est un gros travailleur qui pousse ses plats dans ses retranchements avec à chaque fois, des sauces expressives, imaginatives, puisant sans relâche dans les associations, les extractions.

Fermín Azkue utilise volontiers le robata, ce fameux grill japonais permettant des cuissons précises et pouvant pianoter sur les notes fumées. Les poissons, les viandes, les légumes normalement placés sur des brochettes, sont cuits lentement sur des braises de charbon, comme un barbecue. D'autres produits sont cuits sous-vide au Roner à basse température pendant plusieurs heures. *"Nous faisons une cuisine fusion entre les procédures culinaires japonaises et les techniques et cuissons typiques de la cuisine européenne", explique le chef, "le tout dans le but ultime de rehausser au maximum les saveurs".*

La cuisine de Fermín Azkue constituera une attraction pour les Parisiens car ce chef adore jongler avec les différentes techniques avec également une attraction pour les aliments fumés avec différents types de bois aromatiques -, aux marinades et à la maturation préalable du poisson cru.



LES PRODUITS HAUT DE GAMME À PRIX ABORDABLES

Salvaje va bénéficier de toute la gamme des produits français que ce soit pour les viandes, les légumes, les poissons. Mais quotidiennement seront acheminés à Paris, le meilleur de la pêche espagnole notamment le blue pink tuna de Cadix, les savoureuses carabineros, cette espèce de crevette des grands fonds réputées pour leur taille jumbo et leur couleur rouge vif éclatante.

Pour les viandes, Salvaje s'appuie sur une importation exclusive de viandes wagyu A5 du Japon (proposé avec du riz saisi au wok) , ainsi que du wagyu espagnol. Figureront également les grandes appellations françaises avec un spectaculaire tomahawk pour la côte de boeuf.

Pour autant, Fermín Azkueet ne délaisse pas les produits simples, c'est sans doute aussi ceux qui l'inspirent le plus à l'image du chou-fleur à la purée de chou-fleur fumé ; l'une des recettes phare de Salvaje.

Au sushi bar, Fermín Azkueet a particulièrement travaillé l'approche du thème car il se sait attendu sur ce domaine. Son parcours à travers le monde témoigne régulièrement de sa fascination pour le Japon et les sushimen.

Fermín Azkueet a une carte où des créations locales vont faire jour comme un sushi de foie gras délicatement saisi au Robata grill, sans oublier les classiques réclamés par la clientèle dont le crabe osaki glacé dans une vinaigrette 'dynamite' enveloppé dans des feuilles de soja et accompagné de beurre tru é - et Des tiraditos, comme du saumon avec de la poudre de gochuang, du thon avec du miso.

Grand moment des soirées au Salvaje, le menu Omakase. Il s'agit de faire « confiance » au chef, ou encore « se mettre entre les mains du chef ». Ce menu omakase de Fermín Azkue évolue en fonction des saisons, de l'humeur du chef et surtout de l'attente des clients.

DOSSIER DE PRESSE

AU SHAKER, UNE POINTURE MONDIALE BORJA GOIKOETXEA

Aujourd'hui, les cocktails sont devenus les « marqueurs » des bonnes adresses.

Ils doivent être brillants, inventifs, subjuguants.

À Salvaje, ils seront « sauvages ». L'un des barmans les plus appréciés en Espagne, Borja Goikoetxea truste les prix et distinctions au niveau mondial illustre par l'award du meilleur restaurant à cocktails 2018 –(bar Paradiso classé #19 parmi les 50 meilleurs bar au monde).



Borja Goikoetxea a appris de ses di érentes installations (Bogota, Miami, Panama City; Texas, Colorado...). Dans chaque adresse, il crée ses propres sirops, jus, extractions. Bien sûr, il ne vas oublier ses « hits » Parmi les cocktails signatures, se distingue l'Ukiyo —gin, chocolat blanc, agrumes, crème et mélange de fleurs et de yuzu—, parfait pour s'harmoniser avec le Dynamite Roll; le Rino —gin japonais, umeshu, pomme et fruit de la passion—, présenté dans une réplique du rhinocéros d'or, marque de fabrique de la maison, ou l'lkigai —rhum agrumes, ananas rôti, sésame, mousse de lulo et passion.

Détail qui a son importance, Borja Goikoetxea n'est pas le soliste qui s'agite pour lui-même et son public.

Il travaille main dans la main avec le chef Fermín Azkue pour que ses cocktails puissent dialoguer avec les saveurs des plats. Il y a toujours une correspondance avec les plats, notamment ceux de robata, ce grill japonais. La carte de Borja Goikoetxea joue ainsi sur trois tableaux: les apéritifs style français, les cocktails classiques et les cocktails signatures.

Les cocktails de Borja Goikoetxea sont souvent extravagants, il sont servis dans des verres singuliers comme une corne de vache ou encore un petit rhinoceros . Derniers points; Borja Goikoetxea insiste sur le fait que ses cocktails jouent la carte healthy: « *Mon ambition, c'est de réduire le sucre autant que possible en ayant ainsi recours à la stevia, une plante verte d'Amérique du Sud contenant des molécules sans glucose.* »



LA DÉCORATION A COUPER LE SOUFFLE

Face à une cuisine aussi expressive et des cocktails ravageurs, le décor ne pouvait pas rester à faire tapisserie. Il sera donc explosif, ravageur, sauvage à nouveau. Entre jungle et Douanier Rousseau, il parlera d'exhubérance, d'herbes folles, de nature en dérasion parmi laquelle parfois surgit le symbole du groupe: le Rhinoceros, animal spirituel, plein de puissance d'endurance et de substance. qui incarne Salvaje et sa sérénité sauvage, son calme et sa déraison.

Lázaro Rosa-Violán signe la

SALVAJE, LE GROUPE

Il se positionne actuellement comme l'une des marques les plus puissantes de l'industrie de la restauration. En 4 ans Salvaje a révolutionné le mode de la restauration en créant une ambiance originale ou le client est un acteur à part entière.

La notoriété de ce restaurant s'est propagée à l'international ce qui a conduit à l'ouverture dans d'autres pays en Amériques et Europe.

Colombie, Amérique (4) Panama City
- Panama, Bogota- Colombie,
Guatemala city -Guatemala,
Miami-USA
Europe(5) España 3 à Madrid Bless hotel,
canalejas, galerias 4 seasons, Barcelona,
Valencia. Prochainement Marbella, Milan,
Londres, Cairo, Qatar, al Khobar.

Le premier Salvaje devient iconique à Panama et le rendez-vous obligatoire des locaux et des touristes de passage dans le pays.

À Paris, Maxime et Natalia Navarre depuis le début se sont unis à cette belle aventure et ont eu l'envie de partager cette expérience gastronomique et festive avec les Français ce qui les a poussée à ouvrir le premier Salvaje en France, à Paris.

DOSSIER DE PRESSE



ALVAJE

