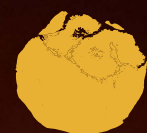


Bar à Chai & Kathi Rolls

Masala®

Indian Spices Coffee
89 रुए डू रोचर, 75017 पेरसि

Un parfum
d'épices souffle
dans l'ouest
parisien...



Bar à Chai & Kathi Rolls



KUNA MASALA

The Kuna Family ouvre Kuna Masala.

Une seconde adresse qui réveille la street food indienne à Paris après Kuna Naan en 2023 : cap sur la région de Calcutta avec la spécialité locale, le kathi roll, combinée à la boisson indienne par excellence, le chai. Kuna Masala les apporte dans le 8^{ème} arrondissement, avec son grain personnel et moderne.

De carnets de voyage en idées de partage

À l'origine de Kuna, il y a deux passionnés de culture indienne : Charley Moreau et Candice Franc. Charley suit un cursus dans une école de commerce et se spécialise dans le secteur de la restauration. Candice tombe dans les marmites de la cuisine dès l'enfance et se forme un peu plus tard à l'école d'hôtellerie-restauration Les Roches (Suisse) puis à l'Institut Ducasse à Paris avant de partir à Londres pour travailler. Elle découvre alors la street-food indienne, très présente dans la capitale britannique. De retour en France, elle reproduit chez elle ces recettes goûtées Outre-Manche, avant de sauter le pas avec Kuna Naan en tandem avec Charley en 2023, où les naans maison se mutent en sandwiches gourmands. En avril 2024, le couple décide d'explorer l'Inde sous toutes ses facettes. Là-bas, ils explorent chaque région et ses spécialités, avec ses coutumes et traditions bien

ancrées. Dans les rues de Calcutta, près de la frontière avec le Bangladesh, l'usage est de manger un kathi roll — pain plat paratha garni et roulé avec gourmandise de viandes ou d'œufs, accompagné d'un masala chai encore fumant. Ce repas, qu'ils ont vite adopté car savoureux et complet, leur manque une fois de retour en France.

Kuna Masala se dessine pour raviver le délicieux souvenir de ce voyage et partager des recettes peu connues en France, twistées avec la créativité que l'on connaît chez Kuna. C'est ainsi que les kathi rolls au paneer ou au poulet pané croustillant et chai à la citrouille ou à la rose investissent désormais la rue du Rocher.

L'âme de Calcutta, l'imaginaire de Kuna

Baptisé Kuna Masala — masala signifiant « mélanges d'épices » — ce nouveau lieu met à l'honneur les parfums et les couleurs de l'Inde avec lesquels The Kuna Family aime jouer pour créer ses propres recettes.



Entre ses murs, le chai infuse dès le matin et se déguste à toute heure. Boisson quotidienne en Inde, le chai est un thé infusé avec un mélange d'épices différent selon les régions et ses bénéfices. Par ses épices, le chai est riche de vertus : il améliore la digestion s'il contient du cumin, de la cardamome ou des clous de girofle, régule la glycémie grâce à la cannelle et renforce l'immunité par le curry et le curcuma. Kuna Masala combine ces boissons dans des recettes gourmandes, où l'authenticité se conjugue à la créativité : tantôt classiques, tantôt inédits, mais toujours savoureux. En version chaude, le Masala Chai et l'Adrak Wali Chai — chai traditionnel avec et sans lait — accueillent le Pumpkin Chai à la citrouille, le Chocolate Chai au chocolat et le Pink Chai au sirop de rose. Côté boissons fraîches, on goûte au Iced Chai, Masala Coke ou encore le Shinkanji, limonade maison au cumin, chaat masala et menthe fraîche.

Si le chai a ses entrées sur tout le territoire indien, le kathi roll est propre à la région de Calcutta. Il se compose d'un pain plat paratha, galette plus fine que le naan car uniquement à base de beurre, de farine et d'eau. Les pains sont cuits à la plancha avant d'être garnis de poulet, de crevettes ou de paneer (le fromage frais indien), mais surtout de chutneys — tamarin, tamarin et datte, mangue-coco et menthe — la touche propre à Kuna qui apporte goût, couleur et originalité.



Pour accompagner les kathi rolls, on découvre les Pantaras, croquettes de poulet et de pommes de terre parfumées aux épices que Kuna Masala rend encore plus addictives en y ajoutant fromage et béchamel, et le Baingan Bharta, caviar d'aubergine aux épices. Au saut du lit ou à l'heure du goûter, cookies chai et carrot cake viennent apporter la touche de douceur.

Un lieu vivant et vibrant



Comme la carte, le décor est lui aussi inspiré de leur séjour en Inde. Parmi leurs trouvailles, Candice et Charley tombent sous le charme d'un papier peint aux motifs indiens jacquard, de fleurs ou d'éléphants. Il devient le fil conducteur de la décoration de Kuna Masala pensée par leurs soins.

Sa couleur verte imprègne la salle et se marie avec le mobilier en bois, pour créer un espace chaleureux et accueillant.

Le fameux papier peint habille le mur opposé à la cuisine ouverte, d'où émane des parfums de cumin et de cannelle. Sur le mur adjacent, un agencement de cadres façon souvenirs de voyage dévoile des photos d'Indiens, de marchés, de street food indienne, en clin d'œil au périple inspirant des fondateurs.

Côté cuisine, on aperçoit les grandes plaques fumantes sur lesquelles le kathi est préparé, garantissant fraîcheur et cuisson à la minute, pour en révéler toutes ses saveurs.



À la frontière entre le 8^{ème} et le 17^{ème} arrondissement, Kuna Masala ouvre ses portes pour les lèves-tôt jusque pour les noctambules pour partager à chaque moment de la journée ses souvenirs de voyage et sa générosité.



Masala[®]

Indian Spices Coffee
89 rue du Rocher, 75017 Paris

KUNA MASALA

89 rue du Rocher, 75008 PARIS

Ouvert du lundi au samedi

De 8h30 à 22h

Kathi Rolls à 9,50 €

Sides à 4 €

Desserts à 4 €