

OKA
Raphael Rego



Raphael Rego en toute liberté

Un « brésilien dans la ville », « le Neymar de la cuisine française » : tant de choses ont été écrites sur Raphael Rego. Qui est vraiment le chef du restaurant OKA, une étoile au Guide MICHELIN depuis 2019 ? Reprenons l'histoire là où elle a commencé. De Rio à Paris, voici le portrait de Raphael Rego par lui-même. Son pays, ses convictions, sa famille, ses doutes, ses espoirs : le chef brésilien nous dit tout. En toute liberté.

OKA, la table la plus brésilienne de Paris continue de laisser son empreinte sur la scène gastronomique. En embarquant dans son sillage des producteurs, les convaincant de faire pousser des plantes, aromatiques, épices, légumes et agrumes, typiquement brésiliennes, ici en France. Raphael invente le circuit court qui pose Rio et l'Amazonie aux portes de Paris. Retour sur un parcours exemplaire, celui d'un brésilien qui poursuit son rêve.

RAPHAEL REGO EN 5 DATES

Naissance à Rio. A vingt ans, il part pour l'Australie. C'est à Sydney qu'il découvre le métier de chef et qu'il rencontre Sophie, sa future femme. Il la suit à Paris en 2009, où il confirme sa vocation de cuisinier à l'Ecole Ferrandi, puis à l'Atelier de Joël Robuchon et chez Taillevent. En 2013, Ra-phael se marie. Diego, son premier fils, naît en février 2014. Cette naissance entraîne une autre : celle de son premier restaurant.

Naissance d'OKA. L'aventure gastronomique française débute véritablement avec le premier restaurant OKA, situé dans le 9ème arrondissement de Paris. Manioc, tapioca, patates douces, maïs, maté, sucre de canne, café, cacao... : c'est l'époque du « Brésil de Rafa », une cuisine simple, décom-plexée, familiale, servie dans un mouchoir de poche. La recon-naissance par ses pairs et le milieu est immédiate.

OKA obtient un Bib Gourmand au Guide Michelin. Cette année-là, naît sa fille Thaïs. En 2017, Raphael est pour Gault&Millau « Jeune Talent ». Très vite, Raphael caresse d'autres ambitions : faire de OKA, une des grandes tables françaises. Un parcours semé d'embûches.

Le nouvel OKA est arrivé ! Quatre ans sont nécessaires pour ouvrir OKA dans le nouvel écrin de la rue Berthollet, dans le 5ème arrondissement, celui-là même qui accueillit jadis Botaquim Brasileiro, le plus vieux restaurant brésilien de Paris. Un symbole fort. L'assiette est française, la ponctuation brésilienne. Moins de six mois plus tard, Raphael Rego est honoré d'une Etoile au Guide Michelin.

Cette année là, Gault&Millau y voit un « Grand de demain ».

1983

2014

2015

2018

2019

AUJOURD'HUI

Raphael Rego n'est plus le jeune homme pressé, qui rêvait de croquer le monde : c'est un chef apaisé, proche de sa famille et de ses équipes, dont la maturité s'exprime au gré d'assiettes élégantes, ciselées, qui parlent aussi bien le brésilien que le français. Après la temps de la renaissance de 2018, voici venu celui de la métamorphose. Pour cela, il dispose de nombreux atouts : son identité, des convictions inébranlables, des producteurs extraordinaires et une curiosité insatiable.

Laissons-lui la parole.



OKA
Raphael Re...

OKA
Raphael Re

UN RÊVE FRANCO-BRÉSILIEN

« Il y a quelque temps, j'aurais volontiers privilégié mon identité brésilienne. C'est le pays où je suis né et où résident mes parents. Mes grands-parents étaient Portugais, ma grand-mère paternelle indigène. **Aujourd'hui, je dirais que mon identité est « franco-brésilienne »** : c'est à Paris que sont nés mes enfants et c'est en France qu'ils grandiront. J'ai deux amours, mon pays et la France. **Je suis venu à Paris rendre hommage à cette institution qu'est la gastronomie française. Une cuisine ouverte sur le monde** dont je suis la preuve vivante. J'ai donc cherché un symbole fort pour signifier ma double appartenance au Brésil et à la France.

Du Brésil, j'ai rapporté du sable qui a servi pour fabriquer mes assiettes en France. Je veux qu'ici, on se sente au Brésil sans oublier que nous sommes en France. J'aurais pu retourner au Brésil plusieurs fois. Après Ferrandi, après mon premier restaurant puis la première étoile, mais j'ai choisi la voie la plus compliquée. Rester en France, le plus grand pays de la gastronomie au monde. C'est un défi et une fierté pour moi. Je ne veux pas être un folklore, le « brésilien de la Samba » ou le « Neymar de la cuisine » - seulement être reconnu comme chef. Ce n'est pas un rêve français, ni un rêve brésilien, c'est un rêve franco-brésilien. J'ai construit un restaurant comme un restaurant français... dont le capitaine est brésilien. »



UNE VALEUR ESSENTIELLE : LE PARTAGE

« Mes grands-parents, par leur courage, ont donné un sens à certaines valeurs, comme le travail, la famille, et l'importance du courage dans une vie – autant de convictions qui m'ont façonné, presque malgré moi. **De la même façon que mon grand-père a quitté le Portugal très jeune sans avoir fait d'études secondaires, j'ai quitté mon pays pour en découvrir un autre, celui qui deviendra celui de ma famille.** Prétendre avoir des valeurs ne suffit pas : il faut les appliquer au quotidien. Une valeur, à mes yeux, doit déterminer toutes les autres : le partage, et sa petite sœur, la générosité. Le partage avec mes clients, évidemment, mais pas seulement : avec mes employés, mes producteurs et ma famille, autant de piliers indispensables à mon restaurant. »

« **Être généreux est une politesse envers l'idée de la cuisine elle-même. Ma cuisine est une addition de tout ce que je suis, de ma vie, de mes expériences, de mes erreurs aussi. Quand tout le monde essaie de « se réinventer », je reviens à l'essentiel.** La cuisine, si précieuse et délicate soit-elle, doit nourrir. Poularde, tur-bot, caviar ou truffe : il me paraît indispensable d'offrir le meilleur au juste prix. La grande gastronomie est généreuse ou n'est pas. Proposer un prix accessible est une politesse, pas seulement envers mes clients mais envers la cuisine elle-même. »



LA FAMILLE, LE SOCLE INDISPENSABLE

« **La famille, c'est mon roc, mon attache, le symbole de mon identité** - au même titre que le mont Corcovado au-dessus de la baie de Rio. Cuisinier est un métier exigeant, qui suppose qu'on lui sacrifie tout : sa santé, sa vie affective, ses proches. J'ai refusé de faire ce choix. Ma famille ne me retarde pas, elle me fait avancer. Le jour où ma femme m'annonce qu'elle est enceinte, je décide d'imaginer mon premier restaurant : Diego naît une semaine avant l'ouverture de OKA, en mai 2014. Sans Sophie, ma femme, je ne serai pas ici : elle a mis sa carrière d'avocate entre parenthèse pour m'accompagner. **Le projet OKA est naturellement devenu un projet de couple**, le projet d'une vie. Aujourd'hui, le fait de fermer mon restaurant le week-end me permet de profiter de mes trois enfants. **On ne construit rien de durable sur un sol mouvant : ma famille est mon ancre.** »

CHEZ OKA, MES CLIENTS SONT À LA MAISON

« **En langue tupi-guarani, OKA signifie « maison ».** C'est la maison de mes hôtes et tout a été méticuleusement pensé pour les accueillir avec douceur et simplicité. La hauteur des banquettes, la luminosité, les couleurs, la température de la salle, l'espacement entre les tables, les fleurs fraîches : lorsque l'assiette arrive, le client doit avoir été soulagé du superflu, délesté de ses soucis. **Seul important le goût et le moment présent. C'est pour-quoi je ne souhaite pas accueillir plus de vingt couverts.**



La cuisine est une mélodie. **Mon métronome, c'est la régularité. Imaginer une salle cohérente suppose un service technique qui laisse pénétrer la chaleur brésilienne.** En salle, je veux un ballet doux, comme la capoeira. Mes cuisiniers viennent en salle présenter les plats. Pas de démonstration ni de show up. Simplement le juste produit et une identité sincère : le Brésil en France. Un rayon de soleil dans une cathédrale. OKA, c'est la maison de mes clients, mais c'est aussi, tout au long de l'année, celle de mes employés. Chacun de mes employés en est l'enfant. Sans eux, la maison serait triste, mais c'est elle qui les protège et les fait vivre. »

LES CUISINIERS HEUREUX CUISINENT MIEUX

« Mes cuisiniers sans moi, sont en ordre de marche, mais moi sans eux, je ne peux avancer. **Nous sommes six en cuisine, aidés d'un plongeur. Par le passé, trois de mes plongeurs sont devenus chefs : je donne une chance à chacun.** Si je ne suis ouvert que le soir et fermé pendant tout le mois d'août, c'est pour préserver le bien-être de mes équipes. Nous proposons un Menu Dégustation sur-mesure qui nécessite une qualité de mise en place demandant beaucoup de travail et de temps. Il est impossible de proposer une telle qualité en ouvrant aussi au déjeuner. **Le bien-être de mon équipe, est essentiel pour moi. Et leur donner une qualité de vie à côté du restaurant va de pair avec leur motivation et leur engagement.** »

LES VINS, C'EST MON AUTRE RÉVOLUTION

« Depuis trois ans, j'écris mon livre de cave avec **Mickael Larrive, le sommelier de OKA. Je souhaitais qu'il comprenne ma cuisine avant de me proposer une façon originale de travailler le vin. Un an plus tard, notre but était atteint.** Son amitié avec les vignerons, son respect pour leur travail ressemblent aux rapports que j'en-tretiens avec mes producteurs. Il est plus aisé de s'entendre quand on partage la même vision humaine. Ensemble nous avons bâti une nouvelle page d'OKA autour de deux motivations essentielles : respecter le vigneron (acheter au bon prix) et respecter le client (revendre au juste prix). Nous travaillons uniquement avec des allocations, en direct avec les vignerons, qui ont compris nos envies et jouent le jeu.

Notre carte propose vins des français et des vins brésiliens, mais pas n'importe lesquels... Car j'avais envie de vins conçus comme mes plats, dans un respect absolu de l'environnement. C'est chose faite désormais. Nous travaillons avec des vignerons brésiliens au Brésil et des vignerons brésiliens en France, qui, comme moi, ont choisi la France pour exercer leur savoir-faire. A la carte, aussi bien sûr des vins portugais, car du sang portugais coule dans mes veines. Des vignerons brésiliens installés au Portugal travaillent sur des cuvées spécialement conçues pour OKA - tout comme des vignerons brésiliens en France. »







RAPHAEL REGO RACONTÉ PAR SES PRODUCTEURS

• **Bruno Cayron**,
producteur de légumes bio d'exception
Le Cayre de Valjancelle dans le Var

« Voilà 18 ans que je suis ici. J'ai commencé seul, aujourd'hui nous sommes quatre sur l'exploitation. Il y a 7 ans, je faisais les marchés et je vendais sur les réseaux. C'est comme ça que les chefs ont commencé à me contacter, Parmi eux, Raphael Rego. Nous entretenons une relation particulière : il ne nous passe pas de commande. Intellectuellement, c'est passionnant. Cela permet de proposer des produits d'exception avec une continuité dans le produit. Raphael pratique une véritable cuisine de retour de marché. Le plus éblouissant est sa façon d'accorder le Brésil à la cuisine française avec une aisance déroutante. Il symbolise tout ce qu'on peut imaginer de l'idéal brésilien, cette joie communicative, le cœur sur la main, la bienveillance pour ses salariés et une énergie in-tacte. C'est une très belle rencontre : OKA, c'est le paradis pour mes légumes. »

• **Sylvie Albrand Bolmont**,
Productrice en bio, depuis 1998, d'aromatiques,
de jeunes pousses et de fleurs comestibles
La ferme de Quayvie, en Tarn-et-Garonne

« Mes chefs, ce sont mes enfants, et Raphael fait partie de mes préférés. C'est le destin qui nous a rapprochés. Depuis que j'ai repris la ferme en 1998, je vis au rythme des saisons. Il y a un mot que j'aime plus que tout, c'est la diversité. Diversité de mes productions (je propose par exemple 80 variétés de menthe), diversité de mes clients. Quand un chef me contacte, il me choisit mais je le choisis aussi. Je lui parle de mon histoire et il me raconte la sienne. J'ai besoin de savoir d'où ils viennent pour les servir au plus juste. Je fournis 30 chefs, pas plus. Ils me laissent une liberté totale : je leur envoie ce que je veux. C'est une responsabilité très importante pour moi, un devoir. Les chefs n'ont pas toujours le temps d'aller chercher une nouvelle plante, alors, je leur trouve, en fonction de la personnalité de leur cuisine. Mes chefs, je les connais sur le bout des doigts ! Et parmi eux, il y a Rafa, mon petit soleil brésilien ! Pendant le Covid, il a continué à me commander des fleurs, par amitié, pour me soutenir. Je suis venu faire un dîner à six mains chez OKA, avec Raphael et Enrique Casarrubias, le chef de Oxe. Certains chefs un peu jaloux me taquent : « ton choucho, c'est Rafa ! ». Mes chouchous, c'est la qualité et l'excellence, et Rafa, c'est tout ça à la fois. »

MES PRODUCTEURS, MA FIERTÉ

« En 2016, je suis parti plusieurs mois au Brésil pour m'abreuver à la source de mon identité, rencontrer des producteurs et des artisans brésiliens, reprendre contact avec un pays que j'avais quitté plus de dix ans auparavant. Une façon de préparer l'avenir de OKA. **En 2019, il m'est apparu que l'évolution de ma cuisine suggérait une relation nouvelle aux produits, à mon environnement et à mon pays d'adoption : c'est pourquoi, avec l'aide de producteurs aussi passionnés que moi, nous réussissons à cultiver aujourd'hui en France des produits brésiliens (Lima Rosa, Lima Cravo, Piment Biquinho, Piment-tante Cheiro, Chayote, Gombos, Piment Chupetin-ho, Jambu, Igname, Patate Douce/ Pomme de Terre Baroa... Et bientôt Manioc), tout cela dans un souci environnemental.**

Privilégier les mains de l'artisan et la terre française, c'est l'aboutissement d'un rêve. Aujourd'hui, mes producteurs sont devenus des amis. On a tissé un lien indéfectible. **Les produits brésiliens indisso-ciables de ma cuisine, gombos ou jambu, viennent « du champ d'à côté ».** Les seuls produits qui viennent encore du Brésil sont la cachaça, la farine de manioc, et des produits de petits artisans d'Amazonie. J'ai apporté le Brésil en France, puis j'ai marié les deux cultures. **Aujourd'hui, je peux l'affirmer avec fierté : je suis un chef brésilien qui cuisine des produits français. »**



Une cuisine ouverte, telle une scène où l'on assiste au ballet tranquille presque millimétré de Raphael et ses cuisiniers ; une salle où l'épure des matières comme des formes et coloris se met au service exclusif de l'assiette avec 20 couverts seulement. Une cuisine précise, exigeante et parfaitement lisible malgré la richesse et la nouveauté de certaines saveurs. Une cuisine que Raphael n'hésite pas à expliquer en apportant lui-même ici, une entrée, là un plat. Convivialité, spontanéité, simplicité, accessibilité, échange, OKA : comme à la maison...

Le Menu Saudade (en 7 services)
130 euros

Le Menu Saudade accompagné d'un accord mets-vins
210 euros

1 rue Berthollet
75005 Paris

Tel. 01 45 30 94 56

Ouvert du lundi au vendredi au diner

www.okaparis.fr