

ASSINIE
SPÉCIALITÉS AFRICAINES
— PARIS —



DOSSIER DE PRESSE

ASSINIE : un voyage culinaire entre l'Afrique de l'Ouest et Paris

En Côte d'Ivoire, Assinie est un ancien village de pêcheurs qui s'est progressivement transformé en une station balnéaire très convoitée. Ce **coin de paradis** entre mer, sable blanc, palmiers et lagune, est un lieu où les moments en famille ou entre amis prennent une dimension unique. **Ici, chaque instant devient mémorable.**



NOUVELLE DÉCORATION, NOUVELLE
VAISSELLE, NOUVELLE VISION
ASSINIE N'A PAS FINI DE SURPRENDRE



C'est dans cet esprit qu'est né, à Paris, le restaurant Assinie. Après un incendie en décembre dernier, l'établissement décide de se donner un second souffle, offrant aujourd'hui une expérience authentique au cœur de l'Afrique de l'Ouest.

Assinie, c'est un **aller-retour entre deux mondes**. Deux univers qui se rencontrent, se complètent, et ne forment plus qu'un. Un pont entre la Côte d'Ivoire et la France, un hommage aux origines des deux fondatrices, Fleur et Isabelle Beke.

Ce duo de sœurs a hérité des richesses des deux continents. Aujourd'hui, elles proposent une immersion totale dans une cuisine **sincère et haute en couleur** !



DUO FAMILIAL EN TÊTE



Assinie n'est pas seulement une aventure culinaire, c'est aussi l'histoire de deux femmes **visionnaires**. Fleur et Isabelle ont grandi en Côte d'Ivoire avant de s'installer en France, incarnant la **richesse du métissage culturel** entre ces deux pays.

Isabelle, mannequin et actrice, et **Fleur**, issue d'un parcours académique en sciences politiques, ont uni leurs compétences pour relever le défi de créer un établissement qui leur ressemble.

Ce duo a tout appris sur le terrain, apportant un regard frais sur une cuisine encore peu développée à Paris.



Isabelle et Fleur ne sont pas simplement les fondatrices du lieu ; elles sont **impliquées à chaque étape**.

Leur polyvalence est une véritable force : elles apprennent sur le tas et se forment au quotidien pour offrir la meilleure expérience possible. Leurs parcours atypiques, entre gastronomie, mode et politique, reflètent l'allant de cette nouvelle génération de restaurateurs qui osent **briser les codes**.



UN HÉRITAGE EN PLEINE ÉVOLUTION : ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Chez Assinie, chaque plat raconte une histoire. Fleur et Isabelle ne se contentent pas de proposer les classiques de la cuisine ouest-africaine ; elles préservent leur **authenticité** et partagent leur amour pour ces recettes héritées et transmises de génération en génération.

C'est une cuisine de mémoire, qui puise ses racines dans les souvenirs de l'enfance.

Le pari d'Assinie est aussi de dépasser les frontières de la Côte d'Ivoire pour embrasser toute la diversité de la cuisine ouest-africaine.

Le thiéboudienne sénégalais, le mafé malien, les sauces riches en saveurs du Nigeria sont des inspirations précieuses qui enrichissent la carte.



Le parfum enivrant du poisson braisé, la douceur des allocos et le fondant de l'agneau en choukouya rappellent la diversité des saveurs de la cuisine issue de l'Afrique de l'Ouest.

Ici, ces plats sont présentés avec la minutie et l'élégance que l'on attend d'une **adresse parisienne**, loin de trahir les saveurs originales, et la cuisine est modernisée par un service soigné qui offre une esthétique **digne des grandes tables !**

« **CHEZ ASSINIE**, LA VOLONTÉ EST DE CUISINER AVEC LE CŒUR DE L'AFRIQUE ET LA PRÉCISION DE PARIS. CHAQUE ASSIETTE RACONTE UNE HISTOIRE, CELLE DE NOTRE TERRE, DE NOS RACINES, MAIS AUSSI CELLE DE NOTRE PASSION POUR L'ÉLÉGANCE ET LA PRÉCISION. »

ASSINIE PARIS 



UNE CUISINE ACCESSIBLE À TOUS

Chez Assinie, la porte est ouverte à tous les curieux. L'ambition de Fleur et Isabelle est de rendre la **cuisine ouest-africaine** accessible à tous.



Loin d'être intimidante, leur cuisine est une invitation à découvrir des saveurs qu'on ne retrouve nulle part ailleurs. Les épices sont justement dosées, les plats adaptés à tous les palais. Amateur de piment ou plutôt novice, Assinie sait équilibrer les arômes pour que chacun puisse savourer ce **voyage culinaire**.

NOUVEAU DÉCOR, NOUVELLE AMBIANCE

LES LUMIÈRES SE TAMISENT, L'AMBIANCE EST CHALEUREUSE, LES ODEURS QUI S'ÉCHAPPENT DE LA CUISINE SONT ALLÉCHANTES...

Loin des clichés, Assinie propose un décor **sobre et élégant**, où chaque élément invite au **voyage**. On y retrouve l'essence des **grands restaurants parisiens**, mais avec une **âme** résolument **ouest-africaine**. La cuisine y est colorée et pleine de **caractère**, et les lignes architecturales ainsi que le design intérieur rappellent des codes plus **contemporains**.



La décoration du restaurant reflète ce subtil mélange entre **sobriété et éclat**. Pensée pour créer une atmosphère apaisante et intime, elle permet à la cuisine de briller au centre de l'expérience.



Les tables marbrées, les luminaires en osier, et les touches élégantes de bleu canard dans la vaisselle font d'Assinie un lieu particulièrement chaleureux. Loin de l'agitation parisienne, c'est un espace où l'on vient voyager, se déconnecter, et surtout : **se régaler**.

INFORMATIONS PRATIQUES

Assinie
74 Rue De Tocqueville 75017 Paris

Tel : [01 73 54 73 73](tel:0173547373)
Site : www.assinieparis.fr

Ouvert du mardi au dimanche
De 19h à 01h

55 couverts

Entrée : 8€-13€
Plat : 25€-48€
Accompagnement : 7€
Dessert : 12€