

DOSSIER DE PRESSE ÉTÉ 2024

AYAHUMA



S'il y a encore des bonheurs culinaires à découvrir à Paris, AYAHUMA en fait résolument partie.



En ouvrant leur restaurant familial il y a 4 ans, le 2 mai 2019, Maria Rodriguez et Javier Armijos souhaitaient être les précurseurs d'une « vraie » cuisine équatorienne à Paris. Aujourd'hui, ils sont incontestablement la référence en la matière entre tradition et modernité, bistronomie et gastronomie.



« On peut compter sur une seule main les restaurants à Paris qui proposent une cuisine équatorienne, mais je pense sans prétention que nous sommes les seuls à l'aborder avec une vision moderne et quasi gastronomique, qu'on appelle la bistronomie ».

LA FORCE DE LA DIVINITÉ AYAHUMA



Figure dansante interagissant avec d'autres entités, « Aya » signifie énergie et force, présentes dans tous les espaces, et surtout la nature. Quant à « Huma », il signifie tête, partie supérieure. On peut donc traduire « Aya-Huma » par la tête, le sommet de l'énergie, du pouvoir, de la force, tel un meneur, un chef, ou plutôt, un guide.

« Ayahuma est une divinité de l'Équateur qui célèbre la joie de vivre. Cette émotion, c'est ce que nous cherchons à faire ressentir à nos client.e.s en franchissant la porte du restaurant. Et à lire leur avis, je crois que nous avons réussi ce pari ».

Par extension, le masque de l'Aya-Huma, que l'on retrouve sur le logo du restaurant, représente les quatre saisons, associées à quatre couleurs : les semailles associées au bleu, la floraison au vert, le mûrissement au jaune, le repos de la terre au rouge.

« Quand on revendique un tel symbole, on se doit de faire honneur à la nature et de proposer des produits de saison, toujours de haute qualité, dans notre cuisine entre terre et mer ».



MARIA RODRIGUEZ ET JAVIER ARMIJOS :

ftE PERFECT MATCH

Maria, c'est le littoral dans toute sa splendeur. Originaire de Guayaquil, la plus grande ville et le plus grand port d'Équateur, c'est aussi la gentillesse et le sourire incarnés. Responsable de la salle du restaurant et également du choix des alcools (vins pour la carte et spiritueux pour les cocktails), Maria possède une formation complète entre cuisine, gestion de l'économat, connaissance des vins et service bien sûr. Elle jongle de poste en poste, comme avec les langues dont son parfait bilingue espagnol-français. Très accueillante, son bonheur se retrouve dans l'empathie dont elle fait preuve avec tous les convives.

Javier, lui, est l'homme des montagnes, originaire de Quito, la capitale de l'Équateur qui s'élève à 2850m dans les contreforts des Andes. Javier quitte son pays d'origine à l'âge de 23 ans, direction Madrid. Dans la capitale espagnole, il complète sa formation de cuisinier à l'École hôtelière de la ville. Javier découvre ensuite Saint-Sébastien où il a la chance de travailler avec le grand chef Martin Berasategui. Il s'essaye alors à toutes les cuisines : ultra contemporaine, super traditionnelle. En 2013, il arrive en France et intègre la brigade d'un autre sud-américain, argentin celui-là : Fernando de Tomaso alors aux commandes de La Pulperia. Javier gravit successivement les étapes : après un passage dans deux autres établissements parisiens, il devient chef de cuisine chez Biondi. Puis en 2019, avec Maria, c'est le grand saut et l'ouverture d'AYAHUMA.



QUELQUES SPÉCIALITÉS D'UNE CUISINE

ENTRE TERRE ET MER

« Comme la France, l'Équateur est un petit pays (et d'ailleurs deux fois plus petit), et nous avons en commun la richesse de nos terroirs, de la cuisine de la mer à celle des montagnes. Dans notre carte, nous jouons évidemment sur tous les tableaux. »

Cette double influence montagne-mer (Serranos vs Costenos) se lit partout dans la carte que le couple propose, créant une diversité de plats à base de fruits de mer ou de viandes de premier choix. Offrant une vision moderne et créative de l'Équateur, leur cuisine est élaborée à partir de produits frais de saison, dont quelques-uns typiques comme le maïs, la banane plantain, le manioc, le quinoa ou le chocolat équatorien.



- >> Mote pilllo (*entrée*)
œuf bio mi-cuit - chicharron de porc
jus de chorizo
- >> Corviche de banane plantain (*entrée*)
salpicon de poulpe - cocolon de quinoa

- >> Thon snacké (*plat*)
légumes de saison - banane mûre
- >> Picanha de bœuf argentin (*plat*)
molo de pommes de terre - salade
sauce mojo verde

- >> Guayaco goloso (*dessert*)
chocolat noir équatorien - manjar de leche
- >> Pristino de viento (*dessert*)
mûre - espumilla



ftE ftIEU



Côté décoration, AYAHUMA est un lieu sobre et élégant. Les tables en bois et les murs en pierre de taille en font un endroit authentique.

Dans les assiettes, présentation soignée, cuissons maîtrisées, couleurs et mélanges des saveurs, une vision moderne des plats traditionnels de l'Équateur élaborée à partir de produits frais dans une atmosphère chaleureuse et décontractée.





INFORMATIONS PRATIQUES



AYAHUMA

74 rue Léon Frot

75011 Paris

Métro Charonne (L9) ou Philippe Auguste (L2)

Tél. 09 73 26 23 28

30 couverts (dont 12 en terrasse)

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30

Et le soir lundi, mardi, jeudi, vendredi
et samedi de 19h30 à 22h30

