

DKR

**LES CUISINES AFROS,
HOMMAGE VERSION STREET FOOD**



**« On ne veut pas que ce soit une cuisine à part.
On veut qu'elle fasse partie du paysage. »**

Abdoulaye Djikine

LA STREET FOOD AFRO S'INVITE À PARIS

DKR, c'est parti d'un constat simple : les cuisines afros (africaines et afrodescendantes) ont beau être dans nos familles, dans la pop culture, même dans le Guide Michelin, elles restent parfois mal connues et trop souvent résumées à quelques clichés.

Avec DKR, le but est de changer de regard sur toutes ces cultures riches, transmises et surtout, vivantes. Il s'agit de proposer une cuisine qui s'assume, qui circule, et qui trouve sa place dans le rythme de la ville. Une cuisine que l'on peut manger sans occasion particulière, simplement parce qu'on la connaît et qu'on l'aime... ou qu'on a envie de la découvrir.

Les bases sont là. Les recettes restent reconnaissables. Mais elles évoluent, comme elles l'ont toujours fait, d'une famille à l'autre, d'une région à l'autre, d'un pays à l'autre, d'un continent à l'autre. DKR s'inscrit dans cette continuité, avec une approche contemporaine, plus street food, ancrée dans son époque, avec un service rapide, une carte resserrée et des prix accessibles. Une expérience pensée pour être simple, lisible et fluide.

DKR est aussi le reflet d'une génération. Une génération qui a grandi entre plusieurs cultures, sans les opposer. Une génération qui compose, adapte, et fait évoluer les références. Dans l'assiette, dans le restaurant, dans la musique, dans l'énergie, tout va dans ce sens : créer un espace qui ressemble à cette réalité.

HISTOIRE(S) DE FAMILLE

Derrière DKR, on trouve les frères Djikine, Abdoulaye et Fousseyni. Nés en France, de parents maliens fous de cuisine, ils grandissent entre deux cultures et s'en nourrissent. Après quelques années dans le conseil, ils changent de terrain : ils veulent créer. Entreprendre. Et transmettre cette cuisine qui n'attend que de sortir dans la rue.

Ils créent BMK Paris-Bamako en 2017, puis BMK Folie-Bamako en 2020. Dans ces deux restos entre le 10e et le 11e arrondissements, ils élaborent une carte 100% faite maison, à partir d'ingrédients naturels et sourcés au plus près des producteurs.

Mafé, yassa, thieb, alloc, zaamé sont préparés sous le regard précis de leur Maman, avec l'aide de leur Papa, restaurateur pendant plus de 40 ans et leur cousin, le chef Sada Sy. Une histoire de famille, pour faire connaître les cuisines africaines !

Aujourd'hui, DKR est la suite logique de leur parcours : accessible et décomplexée, leur nouvelle adresse veut offrir au plus grand nombre les cuisines panafricaines. L'ambition est simple : faire découvrir et aimer ces cultures culinaires dans toute leur richesse, encore trop souvent perçues en France comme un bloc unique, à l'image des cuisines asiatiques, longtemps résumées à une seule identité avant que leur diversité ne s'impose au grand public.

« On a grandi avec ces plats à la maison. Et dehors, on voyait à quel point ils étaient mal compris, parfois réduits à des clichés. »

Fousseyni Djikine





LE MONDE AFRO LA JOUE URBAIN ET TWISTÉ

DKR :

1- Indicateur aérien de Dakar.

2- pop. Titre de Booba sorti en 2016 qui rend hommage à ses racines sénégalaises.

Avec DKR, les frères Djikine ont pensé le restaurant comme un lieu de passage, un spot du quotidien, où on vient sans prise de tête.

Ici, les cuisines afros sortent du cadre traditionnel pour entrer dans un usage plus spontané, sans se limiter au Sénégal mais en embrassant toute la richesse des saveurs afrodescendantes : les grands classiques sont revisités dans des déclinaisons plus street food, le service en bornes est rapide, la carte est courte pour se concentrer sur les goûts et les prix sont accessibles. Ainsi, DKR permet à tous de découvrir ou redécouvrir les cuisines panafricaines.

Un format plus direct, plus fluide, plus urbain, pour une génération en quête de goût, d'expériences culinaires et de découvertes culturelles.

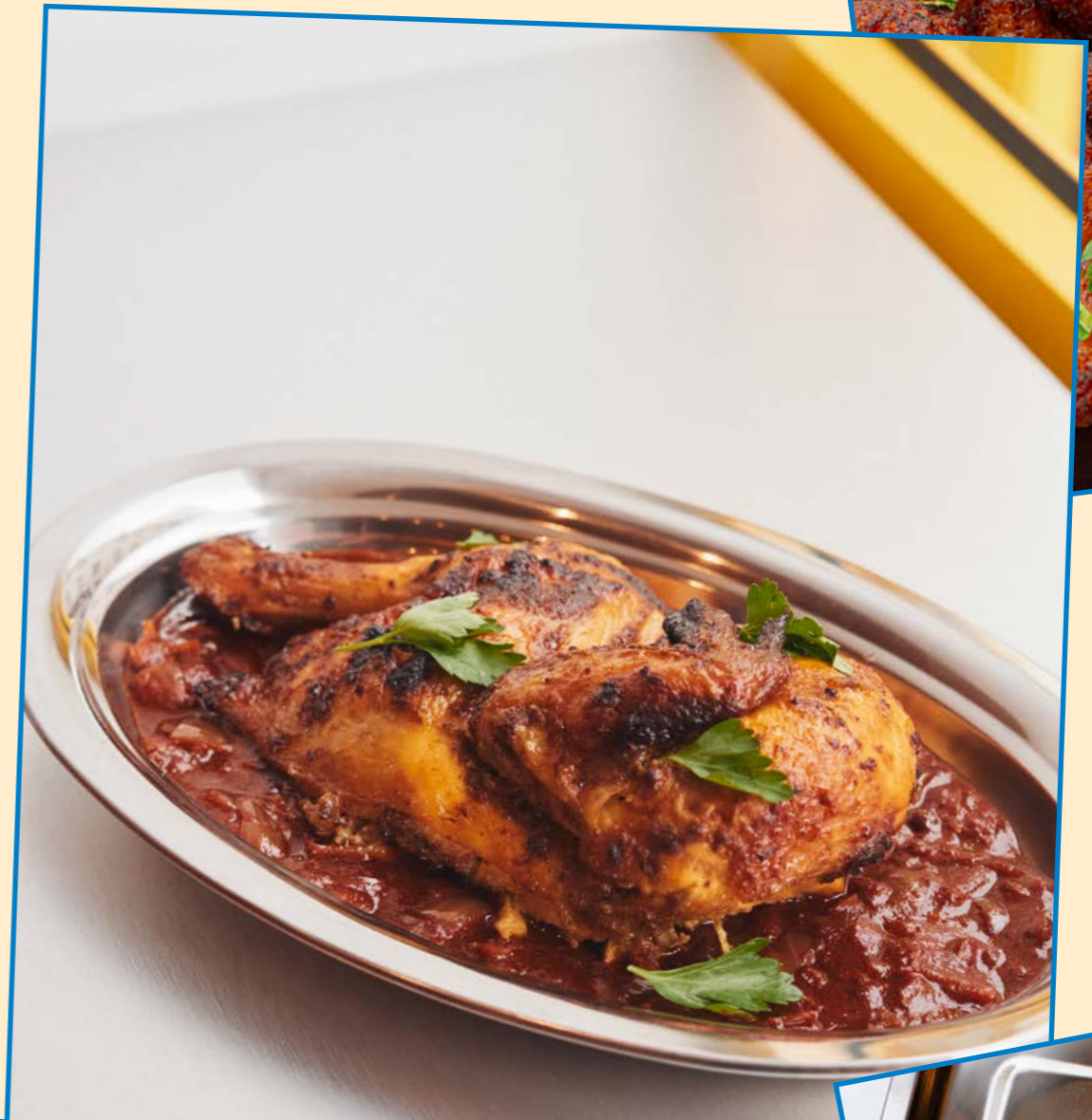
L'AFRO FOOD INFLUENCE PANAME

Une base claire : les cuisines d'Afrique de l'Ouest, mais aussi celles du reste du continent et aussi des Antilles, partout où Abdoulaye et Fousseyni ont voyagé. Pas de rupture, pas de folklore, mais une cuisine vivante : des plats connus, d'autres moins, tous travaillés avec une même approche, partir des fondamentaux et les faire évoluer.

Certains plats de la carte ont été pensés et élaborés avec Diadié Diombana (@freddyskitchen), un chef de la nouvelle génération, qui assume ses influences et sa créativité.

AU MENU, ON TROUVE :

- un mafé kické par un mélange d'épices intenses
- un yassa twisté par une touche de mangue
- des plats plus confidentiels comme le widjila du Nord Mali ou le pikliz caribéen
- du poulet frit, avec des sauces maison originales comme la sauce bbq & arachide
- des desserts détournés comme le ngalakh au Nutella ou le cookie, servi avec un praliné cacahuètes façon mafé...





DKR, LES CUISINES AFROS DU QUOTIDIEN

DKR poursuit un objectif clair : démocratiser les cuisines afros sans compromis sur le goût. Pour ça, les frères Djikine ont cherché l'équilibre parfait pour tenir des prix justes : les premiers prix sont sous les 10 € et les plats sont autour de 12€.

Le sourcing reste exigeant : viandes et légumes majoritairement d'origine française, épices africaines ou antillaises. La carte est aussi resserrée, pour permettre une attention au produit pour une expérience client qualitative.

Chez DKR, les bases restent celles qui ont fait le succès des restos BMK : des plats en sauce, du mijoté, du caractère.

DKR assume ce positionnement : une cuisine exigeante, mais ouverte.

“C’EST PAS LE QUARTIER QUI ME QUITTE...”

DKR ENJAILLE BASTILLE

Rue de la Roquette, au cœur de Bastille, ça bouge. Alors il fallait un parcours client rapide, fluide, digital. Mais on peut aussi se poser et kiffer le moment.

Ici, DKR s'éloigne des codes attendus : pas de décor figé, de nostalgie, de clichés. Mais un univers visuel inspiré des rues d'Afrique où les frères Djikine ont passé leurs vacances : couleurs franches, motifs revisités, énergie pop... Une interprétation contemporaine qui s'incarne sur les murs.

LA PLAYLIST VERT JAUNE ROUGE

DKR se vit aussi en musique : afrobeats, nouvelles scènes africaines, kompa, trap antillaise... Les deux frères Djikine ont élaboré une bande-son cohérente avec la cuisine : vivante, hybride, en mouvement.





DKR

INFORMATIONS PRATIQUES :



DKR

19, rue de la Roquette, 75011 Paris

Du dimanche au jeudi de 12h à 23h30
Du vendredi au samedi de 12h à 00h30
Sur place & à emporter

www.dkr-paris.com



DÉCOLLAGE
POUR DAKAR

CONTACT MÉDIAS :

Melchior | Agence de communication

Marie RIZK

marie@agencemelchior.com | +33 (0)6 43 08 84 12