

Raphael Rego  
oKa

Raphael Rego  
fogo



# LE CHEF BRÉSILIEN RAPHAEL REGO VOIT DOUBLE



À l'aube de son 40<sup>ème</sup> anniversaire, **Raphael Rego (une étoile au Guide Michelin et 3 Toques Gault&Millau)** a choisi de se lancer un nouveau défi et d'écrire une nouvelle page de son histoire franco-brésilienne. **Le chef d'origine brésilienne vient d'ouvrir non pas un mais bien deux restaurants dans un même lieu** : deux restaurants proposant chacun leur interprétation de la cuisine brésilienne déclinée en deux cuisines, deux concepts et deux ambiances.

**Oka, le restaurant gastronomique et Fogo, le restaurant bistronomique**, ont été imaginés comme deux fenêtres grandes ouvertes sur l'esprit et la créativité du chef. Raphael Rego met en valeur **le meilleur de l'artisanat des pays qui ont forgés sa personnalité** : le Brésil, où il est né et la France où il a décidé de faire sa vie et d'élever ses enfants...

## LES PRÉMICES

L'histoire démarre... en Australie ! **C'est lors d'un voyage à Sydney, que Raphael Rego, le brésilien originaire de Rio de Janeiro, découvre le métier de chef** et fait la rencontre de Sophie, française originaire de Paris. Il va tout bouleverser et faire le grand saut : l'épouser, quitter le Brésil et s'installer avec elle à Paris ; nous sommes en 2009.

**En 2014, il ouvre un premier restaurant (Oka, déjà), dans le 9<sup>ème</sup> arrondissement de la capitale.** Il y compose une cuisine simple, décomplexée et familiale autour de produits essentiellement brésiliens. Raphael Rego invente une nouvelle assiette, une nouvelle approche. La reconnaissance est immédiate tant par ses pairs que par les clients. Il déménage ensuite dans le 5<sup>ème</sup> arrondissement et arrivent **une étoile, une toque, deux puis trois toques... Raphael Rego trace sa route.**

## UN NOUVEL ACTE AMBITIEUX

**Aujourd'hui, le chef s'installe au cœur du 17<sup>ème</sup> arrondissement de la capitale, au 8 rue Meissonier, où il crée un lieu à plusieurs facettes.** D'une surface de plus de 200 m<sup>2</sup>, la nouvelle adresse imaginée par Raphael Rego accueille non pas un mais bien deux restaurants, mettant l'un comme l'autre, toujours le Brésil à l'honneur, à travers deux interprétations. **On retrouve Oka la table gastronomique et on découvre Fogo qui met la cuisine à la braise à l'honneur.**

Pour l'épauler dans cette aventure, le chef brésilien s'est entouré de deux associés qui partagent comme lui la passion de la gastronomie et de l'artisanat : **Benoit Petit et Guillaume Donnedieu de Vabres.** Ensemble ils ont fait appel au cabinet d'architecture **Arnaud Behzadi** pour mettre en espace et en scène leur concept. Raphael, Benoit et Guillaume sont heureux que **Yoann Grégory, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel du Service et des Arts de la Table 2023,** prenne la direction des deux tables.



# oka

Raphael Rego



**Oka** est sans doute l'accomplissement d'un long cheminement très personnel entamé il y a plus de vingt ans quand Raphael Rego a quitté le Brésil. Son rêve s'incarne aujourd'hui dans chaque détail d'une salle de seize couverts, pensée comme l'écrin idéal d'une cuisine de haute volée. Oka est le cœur de ce nouvel acte et de ce nouveau lieu.

*« En langue tupi-guarani, Oka signifie « maison ». Tout ici a été méticuleusement pensé pour accueillir les clients avec douceur et simplicité. J'ai construit Oka comme un restaurant français dont le capitaine est d'origine brésilienne. Ma cuisine est une addition de tout ce que je suis, de ma vie, de mes expériences, de mes erreurs aussi. C'est tout cela que je veux offrir à mes clients. »*



## NOUVEAU VOCABULAIRE

L'expérience est gastronomique mêlant les saveurs du Brésil au raffinement à la française. Raphael Rego invente un nouveau vocabulaire, plein de surprises. Naviguant sans cesse entre deux rives, une souvent reconnue et une encore à découvrir, la cuisine du chef sera responsable et engagée : « *La France et le Brésil seront liés par la terre – je fais ainsi cultiver la très grande majorité des produits brésiliens que j'utilise en France, à l'exception de quelques épices qui viendront d'Amazonie.* » La cuisine sera généreuse : « *La cuisine, si précieuse et délicate soit-elle, doit donner du plaisir. Poularde, turbot, caviar ou truffe : il me paraît indispensable de proposer les meilleurs produits de nos terroirs. La grande gastronomie est généreuse ou n'est pas.* » La cuisine sera harmonieuse : « *La cuisine est une mélodie. Je souhaite créer une danse rythmée entre la salle et la cuisine, un peu à l'image de la samba. Pour moi, il est fondamental que le chef et les cuisiniers puissent interagir avec la salle, notamment en présentant les plats.* » La cuisine sera enfin conviviale, comme à la maison : « *Une valeur, à mes yeux, transcende toutes les autres : le partage. La notion de partage entre la cuisine et les clients est pour moi fondamentale, et ce partage s'entend aussi avec l'ensemble des collaborateurs, les producteurs, mes associés et ma famille.* »



## LA CARTE

Les 16 convives pourront choisir au dîner entre **2 menus : un menu en 5 temps, Paraná** et **un menu en 7 temps, Amazonia**. Parmi les plats à découvrir, le chef vous propose : la grosse langoustine fumée au bois d'Amburana, aux plantes aromatiques de la Ferme de Quayvie et citron caviar ; la picanha Wagyu à la braise / haricots noirs de Pierre Gayet fermentés / piments biquinhos ; le Turbot de ligne en maturité 12 jours / céleri / noix du Brésil / coques, couteaux et sabayon de salicornes au caviar...



### ACCORDS PARFAITS

L'expérience est globale. **La carte des vins imaginée par le chef et Albert Malongo Ngimbi** (Jeune Talent Service en Salle 2018 par Gault&Millau et Award Sommelier du Guide Michelin 2019) **met en valeur des grands vignerons français ainsi que des vignerons brésiliens** « *mais aussi des vins portugais, car du sang portugais coule dans mes veines.* »

Raphael Rego a imaginé **un salon privatisable de 6 personnes entièrement dédié à la sommellerie** et à la mise en valeur des producteurs et vignerons.

**Plus de 600 références sont proposées.** Les vins sont au service de l'assiette, et inversement. **Les clients peuvent ainsi choisir un vin et le chef imagine un menu autour de la cuvée.** Chez Oka on peut aussi tout faire à l'envers.



### UN LIEU PASSERELLE

L'expérience est totale. **L'architecte Arnaud Behzadi a imaginé un lieu créé à partir de matériaux naturels : bois, marbre ou pierre.** Un cadre à la fois brut et élégant, sans superflu, qui s'efface pour mieux faire-valoir. « *Le décor reflète mes origines brésiliennes, mais l'art de la table, le stylisme, fait écho à la finesse et à l'élégance à la française* ». Les arts de la table sont signés Jacques Pergay, Studio Neves (un céramiste brésilien installé au Portugal), Patricia Vieljeux, Zalto, Christofle, La parisienne, ou encore Roland Lannier... Les chaises ont été dessinées par l'un des maîtres du mobilier moderne au Brésil, Sergio Rodrigues (1927-2014) et éditées par LinBrasil, les tables ont été conçues par Arnaud Behzadi et enfin le plafond arbore une œuvre de Florence Bamberger, inspirée des œuvres de José Francisco Borgès et Jean Lurçat (1892-1966). « *Tout ici doit entrer en résonance avec l'esprit des lieux et le niveau d'exigence.* »



# fogo

Raphael Rego

**Fogo, c'est le feu, symbole de lumière et de vérité.** Aux premières heures de la gastronomie, il y a le produit et le feu ; **le feu, c'est le symbole de l'état brut, l'origine du monde.** C'est le symbole pour le chef Raphael Rego, d'un retour aux cuissons ancestrales des produits. Fogo est l'âme de ce nouvel acte et de ce nouveau lieu.



*« Le Fogo, c'est le Brésil qui brûle en moi, la flamme du souvenir qui fait battre mon cœur ; les dimanches à Rio, auprès de mes grands-parents, les soirées à Sydney avec mes amis brésiliens, en bord de mer autour d'un barbecue. Et soudain on retrouve aussi les oiseaux, le cheval de trait, les dunes du nord brésilien, les céramiques, le soleil écrasant, quelques notes de musique au loin... »*



## L'ART DU FEU

Le feu est le mode de cuisson des gauchos, gardiens de troupeaux de la pampa du sud brésilien, à la frontière avec l'Uruguay et l'Argentine. Pour reproduire au mieux cette cuisson ancestrale, **Raphael Rego s'est équipé d'une œuvre d'art de technicité : une cuisine Jospser à double parilla où grilles et manivelles** permettent de contrôler parfaitement le contact de la braise et les cuissons. Le geste est brésilien, le charbon argentin. **Une chambre de maturation** permet, elle, de travailler viandes, picanha, poissons et charcuteries de la mer. Exceptée la picanha qui provient d'Argentine, d'Uruguay ou du Japon, toutes les viandes sont d'origine française.

*« Apprendre à maîtriser le feu est le principe fondateur du cuisinier. J'ai placé la flamme au cœur de ma cuisine. La cuisine devient alors une expérience spirituelle car elle vous fait découvrir des saveurs que vous aviez oubliées ».* Soudain on retrouve les oiseaux, le cheval de trait, les dunes du nord brésilien, les céramiques, le soleil écrasant, quelques notes de musique au loin...





### LA CARTE

Les 40 convives peuvent choisir parmi une carte en 4 séquences : les tapas à partager, les entrées, les plats et les desserts. Dans chaque séquence, le chef propose 5 choix. Pão de Queijo (gougères au fromage brésilien) et condiments ; la « *Bouillaqueca* » de poissons et fruits de mer (nouvelle version de la Moqueca da Bahia), lait de coco, agrumes et coriandre ; le ceviche de poisson, Kumquat cru et confit, pickles de légumes, leche de tigre, gingembre et piments doux brésiliens de Pierre Gayet ; la picanha de bœuf persillée, Farofa de manioc, pommes allumettes et chimichurri façon carioca ; le Saint-Pierre rôti en feuilles de bananier, le Caramel citron cachaça et tombée d'épinards, de blettes, de cébettes, de mizuna, coriandre ; le Saint-Honoré à la castanha do Pará ; la Tatin de pommes et poires à la rapadura, le sorbet à la caípirinha...



### LE LIEU

Il y a tout Raphael Rego dans ce décor aux tonalités chaleureuses et végétales. Tout le mobilier a été dessiné par l'architecte Arnaud Behzadi et les arts de la table sont signés Jars et Studio Neves. Une gigantesque fresque réalisée par Florence Bamberger habille tout un mur et évoque le rêve de Raphael : réunir sous un même toit France et Brésil, ses deux pays de cœur.



# UNE BOULANGERIE ET UNE PÂTISSERIE SUR-MESURE

Si François Massonet découvre l'art du levain à l'âge de 18 ans avec le meunier Benoît Loriou du Moulin de Sarré en Anjou et est diplômé en sciences économiques, il débute une carrière dans l'hôtellerie de luxe à Londres. Ce grand voyageur découvre ensuite le monde sur son deux-roues et parcourt les routes d'Amérique Latine, d'Europe, d'Océanie et d'Asie pendant près de 4 ans. En 2015, au retour d'un long voyage en tandem de Belgrade à Pékin, il décide de réaliser son plus grand rêve : devenir boulanger et faire du pain au levain. A l'école internationale de Boulangerie (EIDB, Noyers sur Jarbon), il rencontre son « frère de pain », Gaultier Vexlard, avec qui il crée sa première boulangerie, le Fournil Ephémère, véritable laboratoire créatif, à partir d'une matière aussi simple que le pain, composé de farine d'eau et de sel.



## LA BOULANGERIE

**Oka et Fogo proposent des pains artisanaux sur mesure, imaginés par l'artisan boulanger François Massonet et élaborés sur place.**

**Raphael Rego souhaite dépasser le simple accord met et pain et proposer, non pas « un pain d'accompagnement » mais un pain qui existe par et pour lui-même** avant même que le plat n'arrive sur table. « *Nous ne nous contentons pas de poser un morceau de pain sur la table. Chez Oka, nous proposons des variétés de blés anciennes et modernes, un pain équilibré qui se marie avec les plats ; chez Fogo, le pain est un pain de gourmandise, destiné à saucer* ».

Les farines proviennent de la ferme de Beaudreville (à moins de 40 km de Paris), où Thibaut et Thomas Lerebour, deux jeunes agriculteurs, à la fois paysans et meuniers, proposent **un mélange de « blé de population » écrasé sur meule de pierre ainsi que certaines variétés iconiques, dont le grand épeautre non-hybridé**. Le pétrissage est ensuite effectué à la main et les fermentations conduites au levain naturel. « *Porté par ma philosophie, celle de bien nourrir les Hommes, j'ai vu dans le projet Oka - Fogo une composante créative forte. Ce fournil sera un laboratoire de recherches et de créations, un nouveau voyage ancré entre le Brésil et le 17<sup>ème</sup> arrondissement de Paris* », se réjouit François Massonet.



## LA PÂTISSERIE

**Oka et Fogo proposent également des pâtisseries maison, toutes fabriquées dans le laboratoire qui jouxte la boulangerie** au sous-sol des restaurants. Aux commandes, le Chef Pâtissier **Alexandre Lauret** passé par les cuisines du Relais Bernard Loiseau, du Restaurant Mirazur de Mauro Colagreco, du Grand Vefour... Accompagné de son Sous-chef pâtissier Rémi Blaineau et son Demi-chef de partie Rémy Aubret, ils laissent libre cours à leur imagination pour créer des desserts réunissant France et Brésil : crémeux chocolat et piments ; Saint-Honoré au caramel et castanha do Parà ; Vacherin, poire, myrtille açai...

## RAPHAEL REGO, ENGAGÉ PLUS QUE JAMAIS



Avec Oka – Fogo, Raphael Rego rebat les cartes en plaçant le restaurant au centre d'un écosystème vertueux dans lequel le respect de la terre et de l'Homme (clients, collaborateurs et fournisseurs) est la finalité. Avec ce nouveau projet, le chef poursuit son engagement vers une cuisine durable. Une prise de position qu'il avait déjà amorcée au sein de son restaurant du Quartier Latin en travaillant main dans la main avec ses amis producteurs.

### LE POTAGER

Grâce à La Maraîchère, située à Augers-en-Brie, en Seine et Marne, propriété de Marc Faragoni, le chef dispose d'un terrain de jeu et d'expérimentation illimité : trois hectares, dont 7000 mètres carrés de serres, uniquement dédiées à Oka et Fogo. Le Chef en rêvait. Un potager rien que pour lui, un déversoir d'envies, la clé de son inspiration.

Cette terre limono-argileuse aérée, sans cailloux sur trois mètres de profondeur, Marc la travaille avec une protection biologique intégrée : seuls des lâchers d'insectes permettent de lutter contre les nuisibles. L'engrais mélange bactéries et champignons, un peu comme l'humus en forêt. Les deux hommes parlent le même langage, celui de la passion, du goût et de l'exigence. « Je m'apprêtais à écarter une carotte difforme, quand Rafa a arrêté mon geste : je prends tout ! Là, j'ai su qu'il comprenait mon métier », raconte le maraîcher.

Jardin potager, « partie de jardin où se pratique la culture vivrière de plantes potagères destinées à la consommation familiale, légumes, fruits non cultivables en verger et plantes aromatiques ». Le potager évoque une « consommation familiale », seul le geste du maraîcher sépare la terre de l'assiette. La consommation familiale, comme à la maison. La boucle est bouclée. Chez Oka (Maison en tupi guarani), les clients dégusteront les légumes du potager.





Le potager La Maraîchère, c'est 2,7 hectares, 7000 mètres carrés de serres, une terre de première qualité, dix années d'exploitation, plus de quarante variétés de légumes. Le plus ? Les fleurs comestibles, capucines, bleuets, bourrache, cosmos, marguerites, pois de senteur, trèfles blanc et violet...



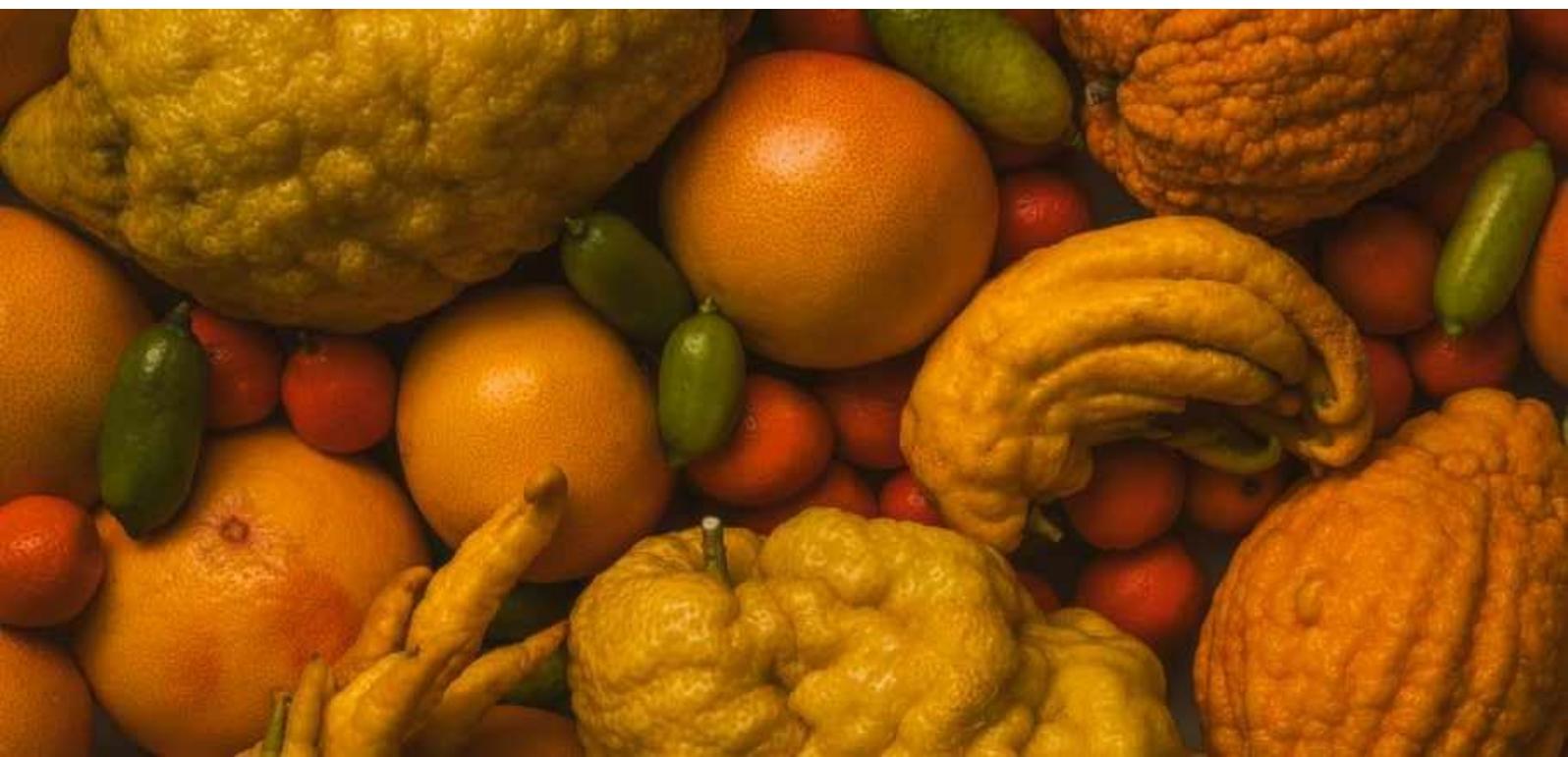
Grâce à La Maraîchère, le Chef atteint son rêve, l'autosuffisance. Il laisse l'homme de la terre, sélectionner les produits pour lui. A Raphael Rego ensuite de trouver l'inspiration. Marc Faragoni lui envoie ce que les saisons proposent de meilleur ; à charge pour le Chef de travailler sa récolte, au jour le jour. Dans le panier ? Rien que de la poésie, décorée de la première rosée du matin : haricots Cupidon, rougette Rafale, navet jaune Petrowski, navet blanc à collet violet, carottes rondes de Paris, mais aussi fleurs comestibles, mûres, framboises, et des fraises, si douces, si fermes et si enviées qu'il refuse d'en révéler la variété...

#### LES AMIS PRODUCTEURS D'OKA

La rencontre avec Marc Faragoni ne remet pas en question, l'étroite collaboration que Raphael Rego entretient depuis longtemps avec 4 producteurs, devenus de véritables amis : Sylvie Albrand Bolmont, Damien Blasco, Bruno Cayron et Pierre Gayet.

Ces 4 mousquetaires seront là pour prêter main forte à Marc, compléter le travail de Marc par leur propre récital : Damien Blasco avec ses agrumes, Pierre Gayet avec ses piments brésiliens, Sylvie Albrand Bolmont avec son cajou fleurs comestibles et herbes aromatiques (notamment du jambu et du cresson de para, des plantes typiquement brésiliennes) et enfin Bruno Cayron inégalable pour la culture des tomates.

Au-delà du lien d'amitié qui les unit désormais, ses producteurs ont suivi Raphael dans son projet ambitieux. Faire pousser en France des produits brésiliens. Une nouvelle source d'inspiration, un nouveau terrain de jeu pour ces passionnés.





## PRIVATISATION

Oka et Fogo offrent la possibilité de réaliser des événements sur mesure avec la privatisation des restaurants mais également des 2 salons privés. Un de 6 couverts (le salon Leblon) et un de 8 couverts dans la cave à vins (le salon Ipanema).

**oka** Raphael Rego

8, Rue Meissonier 75017 Paris  
**Au diner** du mardi au vendredi  
de 20h à 21h\*

**Menu Paraná en 5 temps** : 195 euros  
**Menu Amazonia en 7 temps** : 245 euros

**fogo** Raphael Rego

8, Rue Meissonier 75017 Paris  
**Au déjeuner** du lundi au vendredi  
de 12h15 à 13h30\*  
**Au diner** du lundi au samedi  
de 19h30 à 21h30\*

**Carte à partir de** : 55 euros

\* heure dernière réservation

[www.rafaelrego.com](http://www.rafaelrego.com)

### B.R/P

Bertrand Chenaud  
Tél. 06 13 54 26 55  
bertrand.chenaud@b-rp.fr

Victoria Loeung  
Tél. 06 73 67 51 05

### FAVORI

Grégoire Marot  
Amy Ilona

