dossier de presse

IKASSO

brasserie ouest-africaine
par mory sacko
8 rue raymond losserand 75014 Paris

IKASSÓ

une brasserie, l'afrique de l'ouest à table.

Six ans après l'ouverture de Mosuke, Mory Sacko traverse la rue pour donner naissance à Ikasso, « chez toi » en bambara. À quelques pas de Montparnasse, berceau historique des grandes brasseries parisiennes, le chef imagine bien plus qu'un restaurant : un univers à part entière, dont il a pensé chaque détail, de l'assiette au décor. Une ôde aux cuisines d'Afrique de l'Ouest rencontrant les codes de la brasserie, avec ce « Parisian flair » qui lui est cher, dans un lieu contemporain nourri de références culturelles, artistiques et artisanales. Ikasso est la brasserie d'un genre nouveau.

Ikasso.

Ce mot s'utilise au gré d'une expression qui résume à elle seule le sens de l'hospitalité cher à l'Afrique de l'Ouest. « I bora i ka so, i nana i ka so » signifie « tu es parti de chez toi, pour arriver chez toi ».

une nouvelle page, empreinte de liberté

En 2020, Mory Sacko ouvrait Mosuke, propulsé d'emblée parmi les tables les plus courues de la capitale. Sa cuisine voyageuse y marie l'Afrique subsaharienne, le Japon et la gastronomie française, lui permettant de décrocher une étoile Michelin quelques mois seulement après l'ouverture.

Avec Ikasso, le chef ouvre un nouveau chapitre, consacré aux cuisines d'Afrique de l'Ouest, encore trop méconnues du public français. Une cuisine fidèle à ses racines, et libre dans la façon de les partager. Il n'y a pas de revisite ni de twist : Mory Sacko déploie ces saveurs dans leur vérité, avec le panache d'une grande brasserie parisienne et la générosité, pour créer un restaurant à l'identité unique.

Ce lieu, il l'a voulu à son image, comme un trait d'union entre son héritage ouest-africain et son identité parisienne, avec une atmosphère feutrée et un service soigné. Cette liberté, chère au chef, résonne dans un texte de la Charte du Manden, issue de l'Empire du Mali :

« Son âme, son esprit vit de trois choses :
Voir ce qu'il a envie de voir, Dire ce qu'il a envie de dire, Et faire ce qu'il a envie de faire ; Si une seule de ces choses venait à manquer à l'âme humaine, Elle en souffrirait et s'étiolerait sûrement. »

L’esprit d’une brasserie, le coeur battant de l’ouest Afrique

Au cœur de son identité, invitant à la découverte de cette cuisine d'Afrique de l’ouest, Mory Sacko a imaginé un menu qui s'inscrit naturellement dans l’esprit de la brasserie parisienne. Invoquant la tradition, il intègre naturellement des produits français aux plats typiquement africains pour les (re)découvrir avec sensibilité et créativité.

En commençant par l’apéritif, la table plonge dans cet art de vivre à la française, tout en goûtant aux prémices de cette cuisine unique. Accompagné d’un vin à choisir à la carte parmi les références exclusivement sud africaines, d’un champagne ou bien un cocktail avec ou sans alcool, trois hors d’oeuvres ouvrent l’appétit : Le Dibi Sogo (brochette de bœuf grillé façon dibi, mayonnaise aux épices Suya), le Pastel (cabillaud, oignons confits, sauce Kaani), le Kelewele (banane plantain marinée aux épices, sauce verte) à partager au centre de la table.

En entrée, on choisit la salade de mangue (mangue marinée aux épices douces, citron vert, oignons nouveaux, herbes) ou l'avocat à l'Ivoirienne (salade d'avocat, oeuf, gambas grillées, vinaigrette), comme un clin d'oeil à l'avocat crevettes so 80's des brasseries.

Les plats se partagent entre plusieurs propositions de viande et poissons, ainsi qu'une suggestion du moment - évoluant au gré des arrivages - pour déployer la créativité et le renouvellement. Le traditionnel mafé convoque le paleron de bœuf, avec sa sauce aux arachides et un riz cassé parfumé au gingembre. Le Yassa se mue version caille farcie, riz, oignons, olives et moutarde de Meaux. L'Attiéké de maigre de Méditerranée, sauce moyo s'accompagne d'allocos. Le Thiéboudiène propose une belle daurade à la Saint Louisienne et se marie au chou blanc, riz rouge, carotte et tamarin.

En dessert, Mory Sacko invoque la gourmandise et les beaux desserts à la française, comme la tarte fine caramélisée à l'ananas Victoria surmontée de sa crème fouettée ou encore le redoutable fondant au chocolat Ivoirien, cacahuète et glace à la vanille. Brasserie oblige, les coupes glacées offrent trois choix délicieusement décadents : glace coco, sombi, lait de coco, mondia whitei ; glace café touba, crème, crumble de mil, praliné au café ; sorbet mangue, fruit de la passion, piment, chantilly vanille.

Une identité décuplée jusque dans les verres

Une grande brasserie se juge aussi à ce que l'on sert dans le verre. Chez Ikasso, les boissons prolongent naturellement l'assiette.

La carte des vins fait le pari de l'Afrique du Sud et de la nouvelle génération de vignerons qui y bousculent les codes. Dans le Swartland, Chris et Andrea Mullineux signent quelques-unes des cuvées les plus convoitées du pays, dont un Straw Wine, un chenin liquoreux d'une fraîcheur saisissante. Chez A.A. Badenhorst, la Grenache Raaigras est issue de la plus ancienne parcelle de grenache du pays. Lukas van Loggerenberg, élu Young Winemaker of the Year par Tim Atkin, s'est imposé avec sa Syrah Graft parmi les noms les plus recherchés du Cap. Seule escale hors du continent, le Champagne Huguenot-Tassin Millésimé 2019 garde un lien avec le pays : Édouard Huguenot y a fait ses armes avant de reprendre le domaine familial dans la Côte des Bar.

Signée par le mixologue Matthias Giroud, la carte des cocktails voyage à travers les saveurs et les territoires d'Afrique de l'Ouest. Elle compte quatre cocktails et trois créations sans alcool qui dialoguent avec la cuisine. L'Ikasso Bissap Negroni est en écho au classique italien avec une macération d'hibiscus, de badiane, de baie rose, d'ananas frais et de shiso. Le Shahi Highball associe un whisky japonais, une infusion de beurre de cacahuète, un soda au thé noir African breakfast Damman, du verjus et de l'agave. Côté sans alcool, Bulles de Bissap réinterprète avec élégance la boisson emblématique africaine et le Nuage Coco Sobolo marie gingembre, ananas infusé au rooibos vanille, fruit de la passion et eau de coco.

Paris et l'Afrique de l'Ouest en dialogue, sous le regard de Mory Sacko

Sous la direction artistique de Mory Sacko, Ikasso prend vie grâce à des créateurs et designers choisis pour la résonance de leur travail avec son univers. L'identité graphique a été confiée au studio dachtylo, fondé par Youssouf Fofana créateur de la marque maison château rouge

Mory Sacko a pensé Ikasso bien au-delà de la table. En assurant la direction artistique en collaboration avec l'architecte d'intérieurs Leila Marchand, il s'est pleinement investi dans chaque étape de la conception : de la recherche de références, aux choix esthétiques et partis pris architecturaux à la construction de l'identité du restaurant. S'entourant de talents pour donner forme à sa vision, il compose avec Leila Marchand, un décor où héritage et modernité se répondent : les codes traditionnels africains sont traduits avec un regard contemporain, entre savoir-faire artisanal et matériaux bruts.

La façade en carreaux bleu indigo fait écho aux premiers codes imaginés par Mory Sacko lors de l'ouverture de Mosuke, et à cette couleur emblématique de l'Afrique. Dès l'entrée, la salle principale impressionne par sa hauteur et révèle, en hommage aux grandes brasseries parisiennes, un plafond sublimé par une fresque monumentale de l'artiste peintre Johanna Tordjman, dont le chef admire le travail de longue date. Elle met en scène un pélican blanc du Djoudj, oiseau emblématique du Sénégal. Sa migration devient le symbole du voyage et de la transmission, d'un mouvement permanent entre les cultures.

Chaque matière a été choisie par Mory Sacko comme une référence à part entière. Le bois donne le ton, du parquet massif aux tables en noyer. Les murs, enduits à la chaux dans un beige solaire, rappellent les maisons de terre d'Afrique de l'Ouest, tandis que le bogolan indigo, tissu traditionnel malien, apporte sa profondeur et son graphisme. Autour de la salle, un mur ajouré de briques en terre cuite rend hommage à l'architecture dogon et à ses constructions façonnées pour résister aux

Au plafond, des luminaires en raphia tressés à la main par les femmes d'un village de Zambie sculptent l'espace par leurs volumes généreux. Au mur, une échelle dogon, autrefois taillée pour accéder aux greniers, est mise en valeur comme une œuvre. Un peu plus loin, une suspension composée de milliers de petits coquillages, les cauris, capte la lumière. Le geste artisanal est au premier plan, et chaque pièce est le début d'une histoire.

Sur les tables, l'assiette de courtoisie imaginée par Hall Haus (studio de design industriel français) prolonge l'identité du lieu : une idée née chez Mory, dès sa première rencontre avec le quatuor. Inspirée des classiques plats ovales en inox des brasseries, ponctuée de perforations circulaires et du monogramme d'Ikasso poinçonné, elle est évidée en son centre de ce cercle qui rassemble, devenant un objet purement décoratif. Autour d'elle, le reste de la vaisselle a été entièrement chiné : porcelaines, bougeoirs et argenterie dépareillés, dont la patine évoque d'emblée la grande tradition des brasseries parisiennes. Une rencontre entre création contemporaine et mémoire de Paris éléments.

En plus de cette salle majeure, Ikasso possède une salle privative pour 8 convives, permettant un moment plus confidentiel, comme un cocon apaisant avec ses murs de chaux indigo, où l'atmosphère d'une case africaine prend tout son sens.

La dimension culturelle d'Ikasso se traduit jusque dans son ambiance, qu'elle soit sonore - grâce à des artistes d'Afrique de l'Ouest comme Salif Keita dont les vinyles seront à la fois exposés et diffusés - ou visuelle, comme l'exposition de photographies d'artistes majeurs tels que Malik Sidibé ou Omar Victor Diop avec l'aimable contribution de la galerie Magnin-A. Ikasso fait battre le cœur de l'Afrique de l'Ouest en plein Paris.

IKASSO

brasserie ouest - africaine
par mory sacko
8 rue raymond losserand 75014 Paris

contact@ikasso-restaurant.com
+33 (9) 87 49 72 00
ikasso-restaurant.fr

ouvert du jeudi au samedi
Services au déjeuner à 12h puis à 14h.
Services au dîner à 19h puis 21h.

prix
Formule unique à 75 €
avec amuse-bouche, entrée, plat
et dessert.