



KOBOON ACCUEILLE SON NOUVEAU CHEF : AKHISOUM, L'ASIAN FUSION À L'HONNEUR



Une carte repensée et ambitieuse

Le rôle du Chef Akhisoum est stratégique :

- Création d'une nouvelle carte
- Développement de recettes originales
- Formation des brigades de tous les franchisés,
- Bras droit de Mounir Habet pour tout ce qui touche à la cuisine et l'innovation culinaire.

"Ce qui a motivé ma décision de rejoindre Koboonya, c'est ma connaissance de l'exigence quasi semi-gastronomique des plats proposés, et l'envie de poursuivre le travail déjà accompli par Mounir Habet. C'est un honneur d'avoir été choisi pour rejoindre l'entreprise à ses côtés" explique le Chef.

Sa vision pour Koboonya ? Offrir une **expérience culinaire extraordinaire, surprenante et originale**, alliant **street-food et semi-gastronomie**.

La carte sera revisitée avec des produits rares, des recettes inédites, des boissons et des desserts étonnants, le tout dans un esprit **Asian Fusion moderne et raffiné**.



Des ambitions pour l'expérience client

Sous sa direction culinaire, Koboonya entend renforcer sa réputation et séduire toujours plus de gourmets.

L'objectif est clair : que chaque visite soit une **découverte gustative et visuelle**, où la **qualité, la créativité et l'originalité** sont au cœur de l'expérience.



Koboonya, la franchise street-food reconnue pour Akhisoum (Alexandre de son vrai prénom) à la tête de ses cuisines. Chef au parcours unique, d'origine laotienne et thaïlandaise, il s'apprête à insuffler un vent de modernité, de fraîcheur et **« Asian fusion »** dans l'univers Koboonya.

Un chef de cœur et de talent. *« Je suis honoré du fait que Mounir Habet m'ait abordé pour cette responsabilité et je suis ravi d'accepter de relever ce défi ! »* confie Akhisoum.

Bilingue et partageant son temps entre la **France et la Thaïlande**, Akhisoum s'est fait connaître pour sa **patte moderne et originale dans la cuisine asiatique**, mêlant inspirations thaïlandaises, laotiennes, coréennes, japonaises et même mexicaines.

Il a collaboré avec de nombreuses enseignes renommées, créant des recettes **authentiques et innovantes** adaptées à la franchise.



Une cuisine enracinée dans ses origines

"Mon école de cuisine est celle de ma grand-mère, celle que je pratique au pays en Thaïlande avec ma maman. Ce que j'aime, c'est la cuisine qui fait du bien, réconfortante, mais en même temps qui donne envie, avec de beaux dressages, de belles assiettes."

Pour Akhisoum, la cuisine est un mariage entre **tradition et modernité**, où chaque assiette doit raconter une histoire et éveiller les sens. Son mantra guide son quotidien : **"Faire du bon et faire du beau."**



À PROPOS DE KOBOONYA

Créé en 2019 à Reims par Mounir Habet, Koboonya est la première enseigne de street-food thaï raffinée en France. En 2021, elle s'ouvre à la franchise et compte plusieurs restaurants en France.

Avec l'arrivée du Chef Akhisoum, Koboonya réinvente sa carte autour d'un Asian Fusion moderne et original, tout en conservant l'exigence et la qualité qui font sa renommée.

L'enseigne propose une expérience culinaire authentique et surprenante, fidèle à son ADN street-food.



www.koboonya-resto.fr