

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 Koboon, 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 Koboon ? 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



Des ambitions pour l'expérience client

Sous sa direction culinaire, Koboon 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 coeur de l'expérience.





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

Koboon, 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

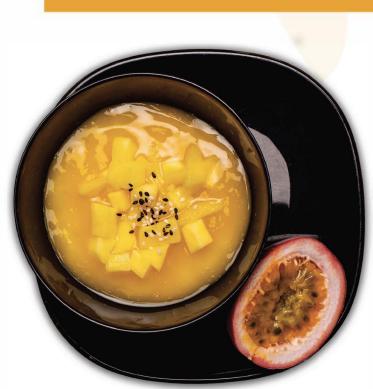
Un chef de cœur et de talent. « Je suis honoré du fait que Mounir Habet m'ait abordé pour cette responsabilité et je suis ravi d'accepter de relever

Bilingue et partageant son temps entre la France

« Asian fusion » dans l'univers Koboon.

ce défi! » confie Akhisoum.

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



Une cuisine enracinée dans ses origine

"Mon école de cuisine est celle de ma grand-mère, celle que je pratique au pays en Thailande 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 KOBOON

Créé en 2019 à Reims par Mounir Habet, Koboon 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, Koboon 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 <u>culinaire</u> authentique et surprenante, fidèle à son ADN street-food