



Les cuisines afros,

hommage version street food

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.

