



Oh My JERK!

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Oh My Jerk! : L'authenticité du Jerk Chicken au cœur de Paris

Dans le quartier animé du Canal Saint-Martin, Oh My Jerk! est bien plus qu'un restaurant. C'est un véritable lieu de vie qui fait voyager les Parisiens jusqu'en Jamaïque à travers son plat emblématique : le jerk chicken. Installé au 3 rue Eugène Varlin, ce temple de la street food jamaïcaine, imaginé par deux amis de longue date, invite à la découverte des saveurs authentiques. Situé le long des berges du Canal Saint-Martin, Oh My Jerk! offre une ambiance chaleureuse, une musique enivrante et un cadre unique.

Une aventure humaine et culinaire ✱

Romain et Martin, les fondateurs de Oh My Jerk!, sont avant tout deux amis passionnés de voyages et de gastronomie. Leur aventure commence à Londres, où Martin vivait et où il a découvert la culture jamaïcaine à travers des marchés comme celui de Hounslow ou encore le quartier Jamaïcain de Brixton. Lors du Carnaval de Notting Hill, ils tombent sous le charme du jerk chicken, attirés par les arômes épicés et l'ambiance vibrante des sound systems.



De retour à Paris, ils réalisent qu'il est impossible de retrouver ici le goût authentique de ce plat. L'idée d'ouvrir leur propre restaurant germe alors, mais avant tout, il leur est indispensable de retourner à la source. Direction Kingston, en Jamaïque, où, grâce à leurs contacts locaux, ils découvrent la culture de l'île, sa cuisine et les secrets du Jerk. Prêts à ramener cette expérience unique à Paris. Là-bas, ils explorent la culture locale : la musique omniprésente, les plats typiques comme le rice & peas, les techniques de cuisson traditionnelles. Guidés par des habitants chaleureux et désireux de transmettre leur savoir-faire, ils rentrent en France avec les secrets du jerk chicken.

Une identité marquée par la fusion Jamaïque-Londres

Oh My Jerk! trouve son essence dans la fusion entre la culture vernaculaire jamaïcaine et l'énergie créative de la scène londonienne. Imaginée par le Studio NARO, l'identité repose sur le concept de "Jerk Mind" : une alchimie unique entre tradition, créativité urbaine et esprit irrévérencieux. Cette vision s'incarne dans une direction artistique immersive et hybride : des menus inspirés des fanzines punks, une fresque en affiches lacérées, jusqu'au design des grilles d'inspiration caribéenne, chaque détail participe à une narration qui transcende les frontières culturelles. L'architecture intérieure, pensée par l'agence CUT, fait écho à cette dynamique.

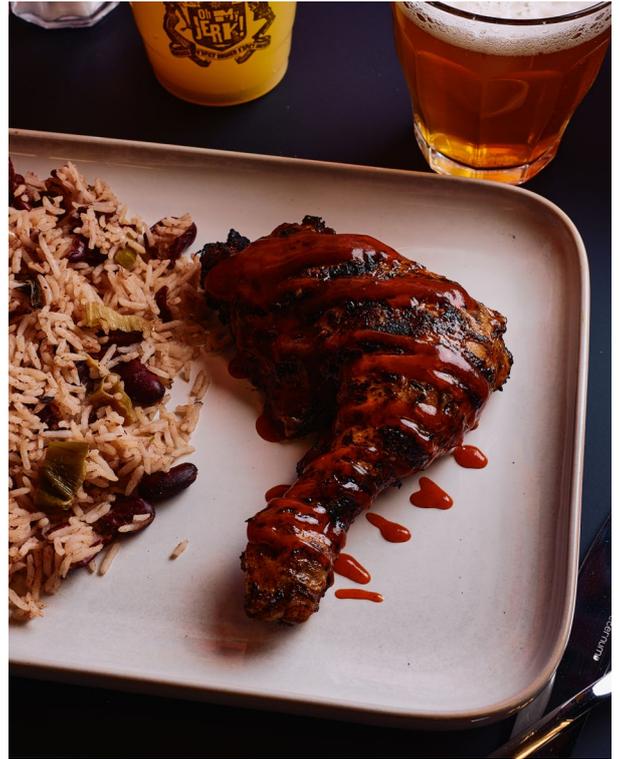


La fresque murale (co-réalisée avec les artistes Pablo Ka et Julien Langendorff), pierre angulaire du projet et fruit d'une recherche approfondie, raconte une histoire plurielle, celle de la Jamaïque et de sa diaspora établie au Royaume-Uni depuis les années 50. À travers un jeu d'entrelacements visuels, elle capture l'essence des mouvements culturels et sociaux qui ont marqué ce parcours : sound systems, carnaval, dub, punk, dancehall, et bien plus encore. Ce récit célèbre une dynamique collective où diversité, ouverture et esprit de subversion sont les moteurs d'une identité de marque en perpétuel mouvement.

Une immersion dans l'âme culinaire de la Jamaïque

Chez Oh My Jerk!, le poulet est la star incontestée. Mariné selon une recette authentique et grillé au barbecue à l'étouffée, il est servi sous différentes formes :

- * Assiette jerk chicken avec rice & peas, légumes grillés et potatoes aux épices jerk.
- * Potato bun jerk chicken, un sandwich généreux aux saveurs jamaïcaines.
- * Chicken popcorn, maïs grillé et patties jamaïcains, parfaits pour un moment de partage.



Oh My Jerk!

Pour agrémenter le repas, les punches maison sont incontournables comme le Rhum Vanille Tonka ou le Rhum Hibiscus. Chaque bouchée et chaque gorgée rappellent la richesse et l'authenticité.



Oh My Jerk! ne se contente pas de servir des plats: c'est une expérience immersive. L'ambiance musicale, influencée par les connexions entre le reggae jamaïcain et le punk rock londonien, plonge les visiteurs dans un univers sonore unique. L'odeur du poulet grillé se mêle à l'énergie vibrante des berges du canal Saint-Martin, transformant chaque visite en une fête pour les sens.



Un lieu de vie et de culture



Oh My Jerk! aspire à devenir bien plus qu'un restaurant. Avec des playlists collaboratives, des collaborations artistiques et des collections d'accessoires, la marque se positionne comme un acteur incontournable de la scène culinaire et culturelle parisienne. L'esprit "Eatertainment" développé avec DEPUR EXPÉRIENCES souligne cette volonté de disrupter la scène gastronomique.



Deux éléments phares à découvrir :



1. Le jerk can

Un appareil de cuisson sur mesure pour une préparation traditionnelle à l'étouffée.

2. La fresque Jerk Mind

Une œuvre riche en histoire, réalisée avec la technique de lacération, qui connecte les époques et les cultures.



Oh My Jerk! revendique une identité forte et audacieuse qui résonne bien au-delà de ses murs. Que ce soit pour un déjeuner sur le pouce, un apéro entre amis ou une soirée festive, Oh My Jerk! s'impose comme une adresse phare du Canal Saint-Martin. Avec son jerk chicken authentique et son ambiance inimitable, le restaurant transforme chaque visite en un véritable voyage.

Oh My JERK!



Infos pratiques

Adresse : 3 rue Eugène Varlin, 75010 Paris
Terrasse sur les berges du Canal Saint-Martin

Horaires : Tous les jours : 7/7
lundi au vendredi 12h - 14h30 puis 18h30 - 22h30
weekend : service continu de 12h à 22h30

Réservations : Pas de réservation
Demande exceptionnelle de privatisation