Dossier de Presse
ONDA
STREET FOOD
DO BRASIL
Octobre 2022

En plein cœur historique de Paris, **rue des Écouffes dans le Marais**, vibre une *exaltante mélodie brésilienne*...

Couleurs flamboyantes et décibels battant leur plein au rythme de la samba... ***Vem-vindo ao Brasil !***

Chez **ONDA,** nouvelle ambassade street-food du Brésil, le tempo est donné par les **tapiocas, crêpes à la farine de manioc,** natives du pays.

Fines, croustillantes et bombées aux recettes ***exoticool,*** elles envoient valser les palais parisiens du côté des plages paradisiaques de **Salvador de Bahia** !

ONDA
ALETTE
RÉSILIENNE
ÃO DE
QUEIJO
CAÌ NA
TIGELA
SUCO
JUS
RESSÉ
FROID
TAPIOCA
BOWL
SIDES
Pão de Queijo
BOWLS
ONDA
TAPIOCA
PÃO DE QUEIJO

ONDA,
LE GOÛT DU BRÉSIL,
SERVI EN CONTINU

Dans l'une des artères principales du Marais,
entre deli juifs typiques du quartier et autres échoppes à modernités comestibles, **ONdA donne le ton !**
Décollez illico-presto direction le soleil de Salvador de Bahia.

Façade ***jaune de Cobalt*** illuminant la rue des Écouffes comme un rayon de soleil de plein été, *micro-terrasse* affichant tables pliables et **tabourets en bois aux pieds égayés de couleur** comme un clin d'œil aux déjeuners sur le pouce en bord de route si typiques de là-bas.

L'habit **d'ONdA** interpelle et embaume au premier coup de regard. Les colorimétries typique du pays et la vivacité caractéristique de cette nation latino-américaine s'expriment ici sans timidité, nous plongeant dès cette première rencontre **au coeur du Brésil**.

Comme transportés en un pas de danse au Carnaval de Rio !

ONDA,
LE GOÛT DU BRÉSIL,
SERVI EN CONTINU

A l'intérieur, ce comptoir de poche joue les *mignonneries* assumées.
Le menu minimaliste sous sa forme mais **maximaliste en goût** se dessine sur l'ardoise.
En face, le mur se couvre de *photos signées par Elsa*, la co-fondatrice, prises lors de son voyage au Brésil.
Les clichés sont agrandis, imprimés, découpés et collés sur les murs pour un **effet immersif.**

ONdA signifie *« vague » ou « onde »* en portugais, rappelant le rythme des percussions très présentes à Salvador de Bahia.
Etant passionnée par la musique brésilienne, Elsa mitonne des playlists ensoleillées pour groover comme à Rio.

Et comme au Brésil, chez **ONdA** il n'y a pas d'heure pour s'attabler !
Pão de queijo, coxinhas et bien sûr tapiocas sont ici servis en continu 6 jours sur 7.

DERRIÈRE ONDA, ELSA ET SACHA, UN TANDEM FRATERNEL AMOUREUX DU BRÉSIL

Après des études de psychologie, **Elsa Taillet** ne rêve que d'une seule chose : partir à la découverte de l'Amérique Latine.

En 2012, à peine un sac-à-dos comme compagnon et une connaissance quasi nulle de la *culture brésilienne*, elle atterrit à **Salvador de Bahia.** Travaillant dans un orphelinat, elle croise chaque jour sur sa route des vendeurs de rue façonnant sur une drôle de plaque **d'immaculées crêpes locales.**.

Une fois *l'ovni local goûté,* il n'y aura plus de retour en arrière. Elsa devient accro aux **tapiocas, des crêpes à la farine de manioc, légères et aériennes, servies à toutes les sauces : fromage brésilien, viande mijotées ou même version végétarienne.**

Convaincue que ce snack tropical peut séduire le palais aguerri des français, Elsa décide de monter son propre spot de street food et entraîne son frère **Sacha** dans l'aventure.

Après un franc succès lors de leurs résidences au **POD**, l'espace street-food du **BHV Marais**, Elsa et Sacha ont sauté le pas. Il est temps que les palais parisiens dansent au rythme des saveurs brésiliennes.

Quoi de mieux qu'ouvrir son ambassade Brésilienne en plein coeur de la ville lumière ?

AU MENU, LES TAPIOCAS, DES CRÊPES À LA BRÉSILIENNE GLUTEN-FREE !

La tapioca est une fécule extraite de la racine de manioc. Pléthore de recettes brésiliennes en font *leur ingrédient phare*.

Au Brésil, on nomme aussi **tapioca ou « beiju de tapioca » une sorte de crêpe de tapioca. Comme un pain rustique non levé** en forme de galette.

Cette crêpe, 100% à base de tapioca est une excellente option gluten- free !

La “tapioca” était un *aliment de base des Indiens du Brésil.* Plus tard, les colons portugais ont trouvé que cette galette remplaçait bien le pain. Mais c’est seulement depuis peu que quelques chefs cuisiniers inventifs ont redécouvert “la tapioca” et en ont fait une spécialité culinaire au goût du jour.

Aujourd’hui, *les crêpes de tapioca* sont l'un des *snacks phares* des rues animées du pays.

LES TAPIOCAS À LA ONDA

Chez ONdA, Elsa et son frère ont mis un point d'honneur à **revisiter la traditionnelle tapioca brésilienne à leur sauce.**

La crêpe est ici façonnée ave**c une farine de tapioca de très haute volée importée directement du Brésil.**
Sa texture, **toujours vaporeuse, légère et subtilement chewy est ici plus épaisse que dans les rues de Salvador.**

Ils revoient la texture afin de la rendre un peu plus épaisse et plus solide, notamment grâce à l'incorporation de fromage râpé parsemé sur les extérieurs lui donnant ainsi une **croustillance** bienvenue.
Avec cette croûte fromagère toute en contraste, la tapioca devient la **« tapioca rendada »,** une *spécialité du Nord-Est du Pays.*

A l'intérieur de la tapioca ?
Deux recettes d'auteur pensées par Elsa et son frère Sacha nommées d'après de *célèbres musiciens de Salvador de Bahia et du Nordeste.*

LES TAPIOCAS À LA ONDA

Carlinhos

Oeuf, Guacamole, Cheddar, Pico de Gallo mangue ananas, sauce coriandre maison

Duda

Poulet effiloché, sauce tomate - poivron, cheddar, tomate, oignon, coriandre, maïs

LES BOWLS HIVERNAUX ! LA NOUVEAUTÉ D'ONDA

Cet hiver, **ONdA** compte bien réchauffer les cœurs avec sa nouveauté de saison, les bowls salés.

Le premier se pimpe de la même garniture que le tapioca *Duda au poulet, et* notamment *d'un* ***coleslaw tropical*** *au choux rouge et blanc, mangue, cacahuète...*

LA MOQUECA, PLAT SIGNATURE DE BAHIA S'INVITE !

La **moqueca de peixe**, ragoût iodé typique de Bahia débarque à la carte d'ONdA cet hiver pour une bonne dose de **réconfort exotique**.

Retwistée à la manière ONdA, la ***moqueca*** *se raconte façon* ***curry de crevettes au lait de coco*** *dans un bowl orné de pico de gallo et avocat.*

PETISCOS & AÇAI NA TIGELA

D'autres snacks typiques du Brésil s'invitent chez ONdA pour les faims de toute heure...

PÃO DE QUEIJO

Le pão de queijo est aux brésiliens ce que la gougère est aux français.

Cette recette typique de l'Etat du Minas Gerais se compose principalement de farine de manioc, d'œufs, de sel, de lait, d'huile végétale et de fromage de lait de vache.

Au Brésil, on le retrouve dans tous les botecos et lanchonetes (bars, cantines et restaurants) du pays.

Façonnés chaque jour par Sacha, les pão de queijo se dégustent encore chauds, moelleux et surtout très chewy à longueur de journée.

COXINHAS

La coxinha est une délicieuse croquette, un totem de la street-food brésilienne.

Préparée à base de pâte de farine de blé et de bouillon de poulet et, éventuellement, de purée de pommes de terre, elle est généralement garnie de chair de poulet effilochée et épicée.

Sa forme en larme représente celle de la cuisse du poulet.

Extra-croustillante en son extérieur, elle dévoile un coeur juteux et résolument gourmand.

AÇAI NA TIGELA

L'açai, super aliment d'Amazonie devenue superstar, met un point final sucré à l'échappée belle.

Cette baie, petit fruit rond violâtre est pleine de bienfaits pour le corps comme pour le coeur. Riche en protéines, fibres, lipides et sels minéraux, l'açai a des effets bénéfiques variés sur la santé, car il contient du fer, du calcium et du potassium mais surtout des vitamines C, B1 et B2.

Chez Onda, il se sert dans son plus simple appareil, pimpé de quelques fruits de saison et de noix de coco.

Infos pratiques

20 Rue des Ecouffes,
Paris 4ème
Métro Saint-Paul (L4)

Ouvert du mardi au dimanche
de 12h à 21h30
Fermeture à 21h45
les samedis et dimanches

06.59.03.95.86

@ondastreetfood

Tapiocas : 9,5-11,5€
Bowls : 13€
Petiscos : 4-5€
Açai : 9,5€
Menus : 14,90€ - 16,90€

Contact Presse

Carmen Vazquez
carmen@divinemenciel.com
presse@divinemenciel.com