

# OKA

---



**RAPHAEL REGO X  
JANAÍNA TORRES RUEDA**

**LA GASTRONOMIE BRÉSILIENNE  
S'INVITE À PARIS**

**Pour faire découvrir au grand public toute la richesse et la diversité de la gastronomie brésilienne, Raphael Rego a invité sa compatriote Janaína Torres Rueda pour composer un dîner à quatre mains dans son restaurant étoilé OKA à Paris. Le 25 novembre dernier, les convives ont ainsi pu découvrir l'univers de cette cheffe brésilienne dont le restaurant A Casa do Porco à São Paulo fait figure de référence à travers le monde. Retour sur cette soirée exceptionnelle...**

C'est au cœur du 5ème arrondissement de la Capitale que se sont donnés rendez-vous le 25 novembre dernier deux Chefs brésiliens, deux amis dans la vie qui portent les valeurs de leur pays. D'un côté, Raphael Rego à la tête du restaurant étoilé OKA à Paris. De l'autre, la cheffe Janaína Torres Rueda aux commandes de quatre établissements parmi lesquels A Casa do Porco à São Paulo, élu septième meilleur restaurant du monde par The World's 50 Best Restaurants et meilleur restaurant du Brésil et d'Amérique Latine par le classement La Liste.

Le temps d'une soirée, le duo a proposé un dîner à quatre mains mettant à l'honneur la gastronomie de leur terre natale avec des produits brésiliens issus de producteurs français et amazoniens : Picanha de bœuf, maracuja, pimenta cambuci, puxuri d'Amazonie, tucupi. Et pour accompagner le repas et prolonger le voyage, la sommelière

Marina Giuberti (Maître Caviste et fondatrice des caves indépendantes Divvino à Paris) a sélectionné des vins français et brésiliens.

Fort de cette rencontre gastronomique, le chef Raphael Rego proposera le 13 décembre prochain un nouveau dîner à 4 mains en invitant cette fois-ci le jeune et talentueux chef Charles Colombeau du restaurant la Maison dans le Parc à Nancy (1 étoile au Guide Michelin, 3 Toques au Guide Gault & Millau).

SAVE THE DATE

RAPHAEL REGO X  
CHARLES COLOMBEAU

13 DÉCEMBRE 2022  
AU RESTAURANT OKA À PARIS

