

Riv'K

Dossier de presse
2022







Riv’K, une cuisine israélienne généreuse aux parfums d’Asie

Au cœur d’un Paris en plein effervescence, au **35 rue Véron, 75018 Paris**, se niche une adresse solaire qui bouscule et éveille les sens. La cheffe Rebecca Rohmer, Rivka, bien connue de la scène culinaire parisienne, a ouvert sa première adresse en 2019, **Riv’K** (“Rebecca” en hébreu), une table d’inspiration israélienne-asiatique. Le mariage des cultures sonne juste car il a une histoire, celle de Rebecca, ses racines et ses nombreux voyages en Asie. Les univers sensoriels explorés en Thaïlande et au Japon notamment, l’ont beaucoup nourrie, de même que les produits et épices découverts à cette occasion.



À la carte de **cet établissement solaire**, comme le suggère d'emblée sa devanture jaune, on trouve **des plats typiques de la cuisine et la street-food israélienne**, amplifiés par une approche (presque) gastronomique et **assaisonné d'épices asiatiques**. En résulte **une cuisine pointue et explosive**, qui fait voyager les papilles, dans une ambiance aussi élégante que chaleureuse.

Une cuisine israélienné savoureuse et délicate

La cheffe a pensé une **carte courte originale**, dont les ingrédients varient en fonction des saisons. Suffisamment de propositions pour trouver son bonheur et répondre à l'exigence de fraîcheur que s'impose la cheffe. Dans son panier de courses, on retrouve, par exemple, les épices de chez Sabah Oriental ou d'Izraël (Paris 4ème) et le meilleur de la viande, labellisé Casher.



Pour s'initier au voyage, la cheffe propose deux pains en guise d'amuse bouche: une challah au zaatar et un petit pain élaboré à base de pomme de terre d'anis et de fleur d'oranger.

Ils s'accompagnent d'une sauce zhug – sauce israélienne à base de piment et de coriandre.

Parmi les entrees, un fricassétunisien revisité, des **nems d'avocat sauce ponzu et tahina**, un houmous à base uniquement de pois chiches noirs, tofu au zaatar et chips de nori pour bien commencer le repas.

Parmi les plats, **la généreuse pita** : effiloché de bœuf, cheese vegan, oignon rings, tahini, tomates pimentées et poelée de légumes. Ou encore **l'assiette orientale** : nikitouches, houmous de pistache, artichauts à la juive, chalda, falafels de fèves, butternuts à la marocaine, sesamé et grenades.



Le pain perdu revisité, le dessert emblématique

Coté dessert, la cheffe préparé une merveilleuse brioche maison, plebiscitée par les becs sucrés. La spécialité de la maison, les pains perdus revisités. Tantôt à la fleur d'oranger, pistache, zeste d'orange, cannelle, tantôt caramélisée avec une marmelade de yuzu et une glace sesamé noir, ou encore façon baklava ou la très gourmande version **paté à tartiner maison chocolat sesamé**. Rivka manie admirablement l'art de la brioche qu'elle décliné avec la même maîtrise en version salée comme sucré!







Riv'K célèbre la vie à table

La carte des cocktails est sur mesure et invite elle aussi au voyage. On retrouve la douceur l'originalité et l'audace de Rebecca dans chacune des créations comme le **Sweet Abricot**, un cocktail à base de vodka, confiture d'abricot, citron vert et chips de banane ou encore le **Blue Anisette**: Vodka, anisette, curaçao, citron vert et crème végétale. "Du Moyen Orient en Asie" chez Riv'k on savoure la vie.

Enfin, chez Riv'k, on fini le repas par une barbe a papa bleu, dans un bocal bleu en forme de poisson (bleu). Rien est laissé au hasard puisque le bleu est la couleur emblématique de l'Israël, représenté avec le nuage bleu du ciel signe de pureté. Le vase bleu, quant à lui, représente les fonds marins, signe de vie. Un joli clin d'œil pour repartir plus vivant que jamais!





Si l'assiette est somptueuse, la déco n'est pas en reste! le style **néo-art déco parsemé d'influences orientales**, confère au lieu une atmosphère cosy. La restauratrice a souhaité une accumulation de miroirs dorés, chineés et dans le shouk de Tel Aviv ou en brocantes.

Au milieu du restaurant, trône un cerisier d'Asie qui transporte immédiatement les convives entre Japon, Corée et Chine.

Les tables ont été faites sur mesure par un ébéniste français. Les couverts quant à eux ont été dessinés spécifiquement pour l'établissement.

La cuisine ouverte mêle son effervescence à la salle tout en diffusant des parfums enivrants. La cheffe aime par-dessus tout lorsque les tables voisines se parlent et partagent leurs plats, comme il est courant à Yaffo, un quartier de Tel Aviv.



Une jeune cheffe remarquable et remarquée !

Riv'K débuté son apprentissage en 2015 chez Dominique Bouchet dans le 8e, aux côtés d'**Akrame Benallal** au restaurant Akrame puis chez Les Cocottes de **Christian Constant** et au Terroir Parisien de **Yannick Alleno**.

En 2017, elle devient **demi-chef de partie** au restaurant Aux Presde **Cyril Lignac**. C'est précisément lors de cette expérience que la jeune femme a une véritable révélation et pousse sa créativité plus loin. Après un parcours dans les brasseries françaises, elle entrevoit un autre style de cuisine et pense déjà les prémices de son futur restaurant.

Rebecca prend ensuite son premier poste de cheffe dans un restaurant parisien et **ouvre en 2019 son premier restaurant, Riv'K, à seulement 24 ans.**

Riv'K

Adresse: 35 rue Véron, 75018 Paris

Instagram : @rivkparis

Site internet: www.rivkparis.fr

Ouverture:

dejeuner : samedi et samedi

dîner : du mardi au dimanche

