

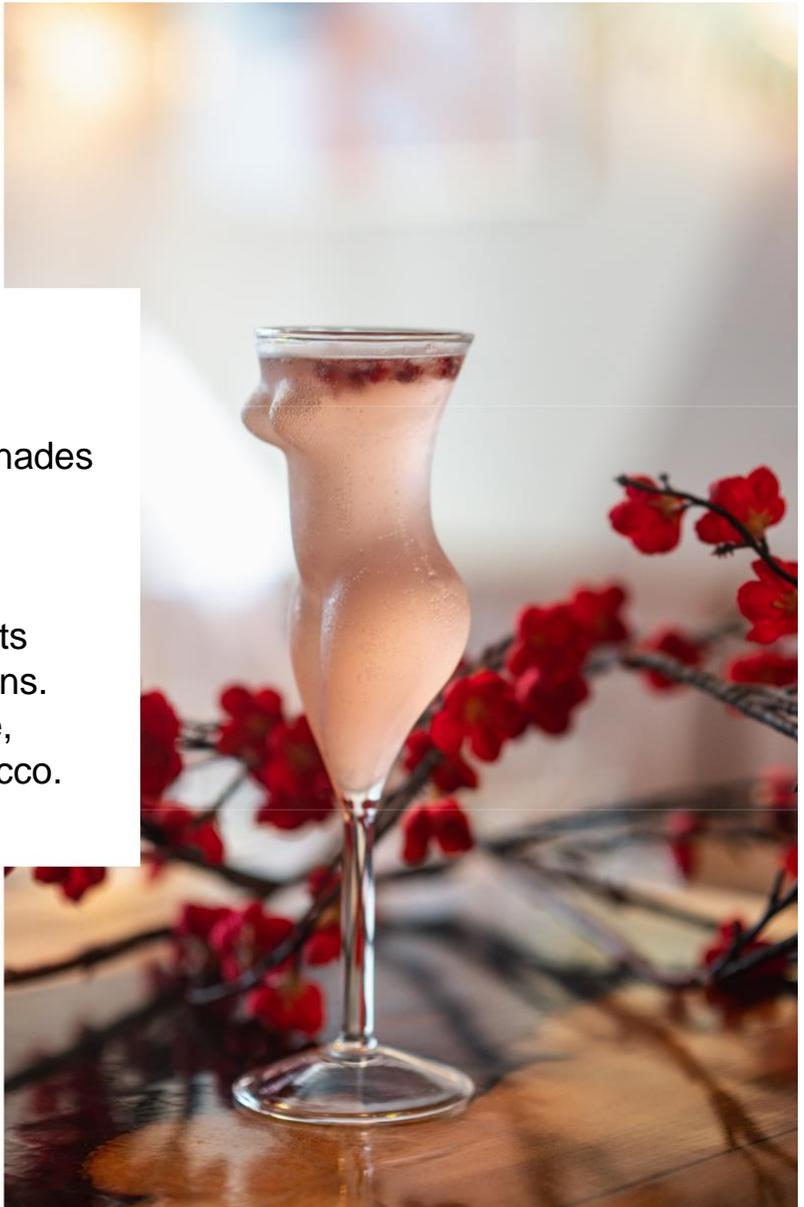
Riv'K

Rebecca Rohmer dévoile la recette de **Riv'k Rose**, Un hommage en rose à la force, à la résilience et à la beauté qui émane de chaque femme. Servi dans un verre aux courbes féminines, cette création vous invite à trinquer à la vie, à l'espoir et à l'amour.

Pour chaque Riv'K Rose dégusté, une partie des recettes sera généreusement reversée à la recherche contre le cancer du sein.

50 ml boukha
25 ml liqueur litchi
20ml liqueur Rose
2x cuillères à café de grenades
Prosecco
Glaçon

Shaker tous les ingrédients ensemble avec des glaçons.
Dresser dans un joli verre,
Compléter avec du prosecco.



A PROPOS

Riv'K débute 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 Alléno. En 2017, elle devient demi-chef de partie au restaurant Aux Près de 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.

