

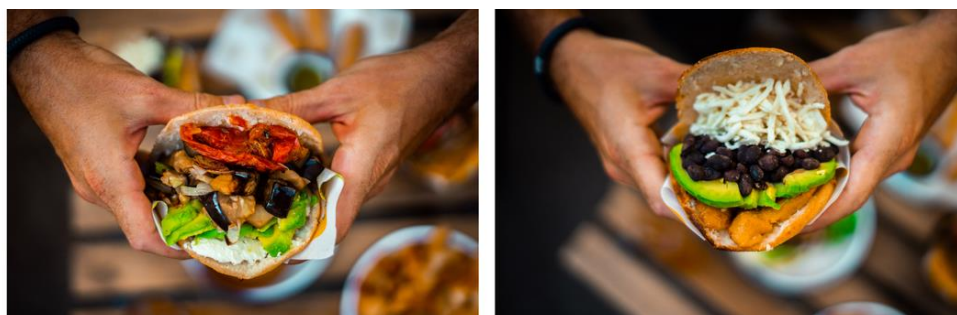


Totuma, le nouveau restaurant Vénézuélien ultra tendance du 11e arrondissement de Paris, grand gagnant de la Snack Academy !



Les résultats sont tombés ! Totuma, le nouveau restaurant de street-food vénézuélienne du 11e arrondissement de Paris, vient d'être récompensé du prestigieux prix "Snack Academy" lors du célèbre salon professionnel de la restauration rapide, Sandwich & Snack Show. Totuma termine ex aequo avec le restaurant libanais Zaza du chef Yoni Saada.

A la tête de Totuma, la cheffe Valentina Palacios qui met à l'honneur les traditions vénézuéliennes et plus spécifiquement, les arepas. Fait à partir d'une galette de farine de maïs, sans gluten, l'arepa se décline de différentes manières : traditionnelle au boeuf et haricot noir, à la française avec une recette à base de saucisse de porc, ou encore végétarienne. Valentina Palacios propose également un délicieux guacamole maison accompagné de chips de manioc, banane plantain et patate douce. Pour terminer le repas, des tequeños au chocolat très gourmands sont proposés.



La Snack Academy est un concours qui met en lumière les meilleurs concepts de la restauration rapide. Le jury est composé d'experts et de spécialistes de la restauration et du snacking notamment Paul Fedèle, Rédacteur en Chef chez France Snacking ou encore Julien Gantheret, cofondateur de Gallika, le spécialiste de la street-food Grecque. Pour ces experts Totuma est qualifié comme « une cuisine vénézuélienne de très grande qualité et quelque chose d'exceptionnel » avec « un sandwich plutôt très haut de gamme ».

On fonce re(découvrir) Totuma au 17 rue Alexandre Dumas 75011 Paris.

Plus d'informations : <https://www.totuma.fr/>