

Dossier de presse



YOU**M**A**H**A
ORIENTAL HEALTHY



Une cuisine
«oriental healthy»
qui invite au voyage et
à prendre soin de soi

LE CONCEPT

Yoummah, ce sont des recettes healthy aux influences orientales, élaborées à partir de produits frais et de saison ! Salades et plats traditionnels allégés, sandwiches et boureks ... La carte, créative et gourmande, met à l'honneur de nouvelles saveurs. Sur place, à emporter ou en livraison, Yoummah s'engage à proposer des plats sains, équilibrés.



LA CRÉATION

DE L'HISTOIRE DE YOUUMMAH...

“Yoummah, la mienne, avait déjà tout compris.”

Hamdi Brahmia est ce que l'on appelle un «serial entrepreneur». Après plusieurs entreprises créées dans le secteur du bâtiment, il se tourne enfin vers le projet de sa vie. Yoummah, c'est l'histoire d'une reconversion professionnelle, mais surtout d'un projet de fin d'études d'une grande école de commerce qui éclot 20 ans après avoir été présenté à des professeurs enthousiastes.

Créatif et passionné de cuisine, il a grandi dans la cuisine de sa mère. Pendant qu'elle cuisinait, il était sur la table en train de faire ses devoirs, à observer et à imprimer ses gestes. Ainsi est née son envie de travailler dans la restauration !

Le côté healthy s'est imposé naturellement de par son histoire familiale : sa mère et son père étaient diabétiques. Contrainte par la maladie, sa maman préparait une nourriture variée, équilibrée et peu grasse, en ayant toujours un œil sur les indices glycémiques. Sa cuisine restait néanmoins savoureuse et gourmande grâce aux généreux parfums d'épices et d'herbes issus de sa culture culinaire algérienne !

L'harmonie du bon, du sain, et de l'amour sont les valeurs qu'elle a transmises à son fils.



...À LA CUISINE ORIENTALE HEALTHY

Souvent associée à des plats riches et des desserts trop sucrés, la cuisine orientale foisonne pourtant de recettes saines et bonnes pour la santé. La promesse de Yoummah est de proposer des plats orientaux aux saveurs uniques qui témoignent de cette notion de gourmand et sain !

Manger healthy, c'est s'orienter vers des aliments variés, équilibrés, et vers des produits naturels et non transformés. Des plats dépaynants et colorés qui respirent le soleil, cuisinés avec des produits de saison au maximum locaux, et surtout adaptés aux contraintes alimentaires.

Manger healthy, c'est se sentir bien dans son corps et dans sa tête, en écoutant ses besoins et en prenant conscience de ce qui se trouve dans son assiette !

“Mon éducation issue de cette double culture, mon sens de la créativité, mes différentes expériences en tant que chef d'entreprises, m'incitent à mettre en musique toute la philosophie de Yoummah dans ce nouveau concept de restauration.”



LE RESTAURANT

Bienvenue à la maison...

C'est à quelques pas de la Place de la Bourse, en plein coeur de Paris, que se situe ce nouveau concept, aux influences orientales. Véritable lieu de vie(s), ouvert du petit-déjeuner au dîner, Yoummah a été conçu comme une adresse où l'on se sent immédiatement chez soi.

Zelliges colorés, bejmats en terre cuite, murs en torchis, fauteuils en fibres tressées et portes chinées : l'ambiance orientale traditionnelle est dépoussiérée pour laisser la place à une atmosphère inspirée et contemporaine !

Les visiteurs s'installent sur la banquette pour déguster des recettes gourmandes et parfumées. Le pain traditionnel algérien est réalisé sur place, chaque jour, de manière traditionnelle et cuit sous les yeux des clients. Yoummah est un délicieux voyage sensoriel

"Ma mère faisait le pain à la maison tous les jours. Quand il sort du four et qu'on le déchire en deux, cela m'évoque immédiatement l'enfance ! Une véritable madeleine de Proust."



L'ARCHITECTURE & DÉCORATION

L'ambiance du lieu et sa décoration évoquent un cadre contemporain aux influences orientales ! Hamdi a travaillé main dans la main avec l'architecte Maurine Berard, afin de créer une identité forte. Maurine a vite été guidée par les marqueurs forts de Yoummah : l'esprit oriental et les codes healthy.

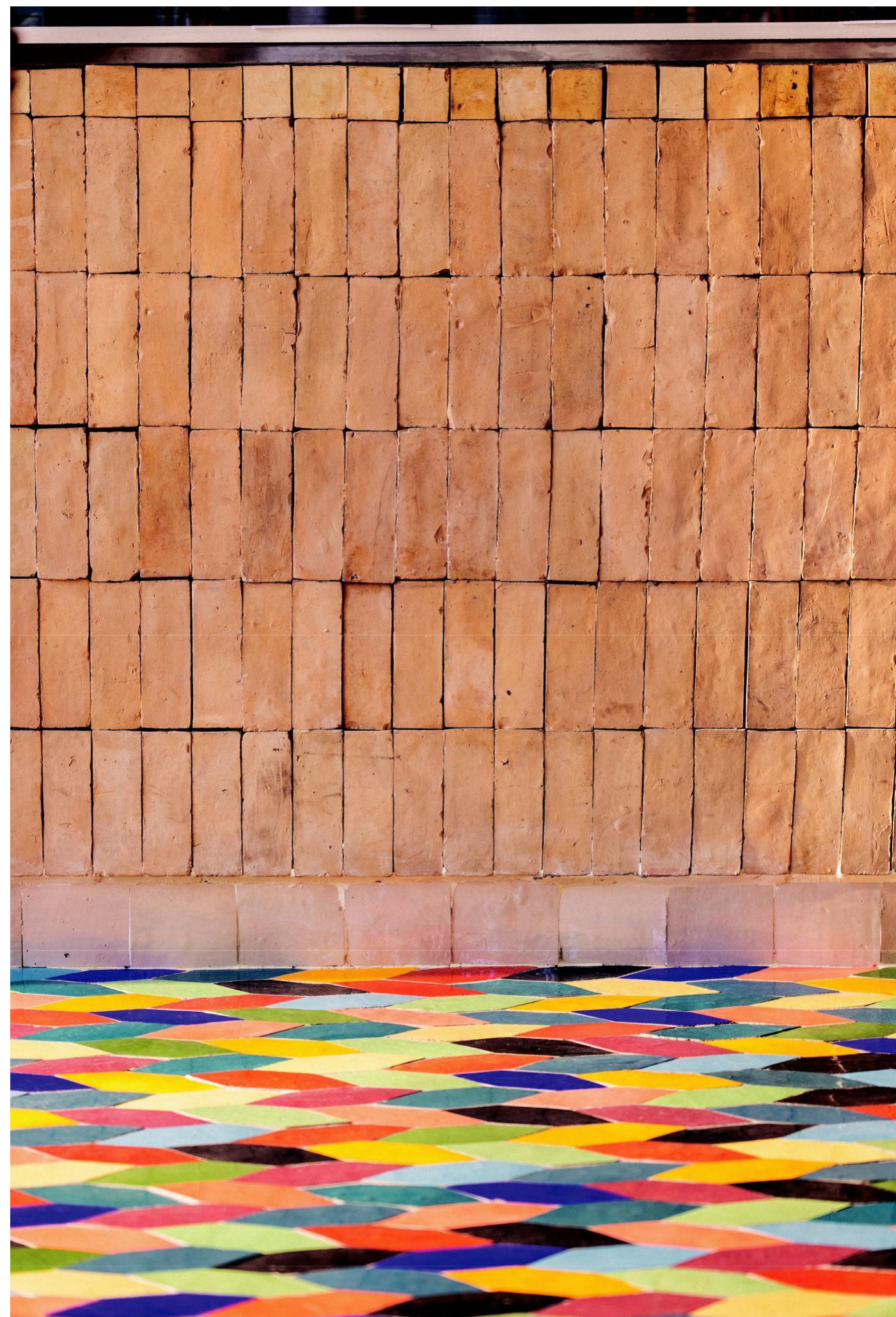
Elle s'est tout d'abord appuyée sur le travail de l'agence créative en piochant dans les codes couleurs du logo pour élaborer sa palette. Le sol en zelliges au calepinage contemporain reprend les teintes du logo de Yoummah.

Quant au reste du lieu, il est rythmé par une palette naturelle, typique de l'esprit méditerranéen, grâce à de beaux matériaux : bejmats, torchis, béton ciré, peinture végétale. Ces matières, au rendu parfaitement imparfait, sont marquées par la main de l'artisan qui les a posées.



Le mobilier et quelques éléments de décor se tournent vers la seconde main et l'upcycling. Chaises en rotin chinées, portes anciennes, plateaux de tables réalisées avec de vieux parquets issus de wagons de train, et une incroyable suspension faite à partir de plusieurs bouteilles en plastique recyclées et d'un tressage en fibres végétales traditionnelles.

Sans oublier les clin d'oeil faits à l'orient : coussins faits main au Maroc, poterie XXL en terre cuite, zellige, bejmat, torchis...





www.yoummah.fr

.com