



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE INKA

MENU DU PRINTEMPS : NOUVEAU CHEF, NOUVELLE CARTE, NOUVEAU CONCEPT



Au printemps 2019, l'hôtel 1K Paris du Machefert Group dévoile l'arrivée d'un nouveau Chef talentueux et ambitieux à la tête du restaurant INKA : Juan Carlos Récamier, d'origine Mexicaine, tout juste débarqué de San Diego où il a construit sa notoriété au sein de son propre restaurant healthy spécialisé en ceviche. L'occasion pour le INKA - premier restaurant contemporain à populariser la gastronomie péruvienne pour le tout Paris gourmet - de faire peau neuve du décor jusqu'à la carte.

Depuis sa création en 2014, l'offre du INKA n'a cessé d'évoluer et s'est démocratisée pour s'inscrire dans la mouvance du quartier du Marais en associant qualité et convivialité. Pour continuer d'innover et surprendre, les équipes de l'hôtel 1K Paris, sous la direction d'Andres Muñoz, le General Manager, et les équipes du restaurant Inka, dirigées par Juan Carlos Récamier, se sont attelées à repenser son concept pour revenir aux fondamentaux de la gastronomie péruvienne et Nikkei tout en poussant un peu plus loin les notions de partage et de convivialité, inhérentes à son ADN.

Ce parti-pris s'exprimera tout d'abord à travers un menu qui donnera la parole, le midi et le soir aux petites assiettes à partager et à des plats plus élaborés, qui s'inspireront autant des délices ensoleillés du Pérou que des influences de la cuisine Nikkei\*.

---

\* La cuisine Nikkei croise les cuisines péruviennes et japonaises, les fusionne en jouant sur la puissance des assaisonnements à base de produits péruviens et japonais, et la diversité des préparations crues à partir des produits de la mer.



JUAN CARLOS RÉCAMIER.



.CEVICHE SURPRISE DES AGRUMES.



Le nouveau INKA se pare ainsi de ces couleurs et saveurs métissées au sein d'une carte entre gourmandise absolue et convivialité. Dans l'assiette : une ode à la cuisine péruvienne, mêlant produits de la mer issus de la pêche durable - un principe cher au nouveau Chef attaché aux valeurs de proximité, de saisonnalité et de respect de l'environnement - autour de compositions mettant à l'honneur les superaliments et les spécialités du Pérou. En majesté : la carte de savoureux ceviches et tiraditos (variante du ceviche par la découpe du poisson : plus fine, à la façon des sashimis) à base de poissons frais blanc ou bleu, de crevettes ou Saint-Jacques, accommodés de manière à laisser s'exprimer toute la puissance des arômes iodés. Et, pour s'inscrire dans une démarche environnementale globale favorisant la proximité des approvisionnements, le Chef mettra un point d'honneur à faire évoluer la sélection des poissons à la carte du Ceviche Bar au fil des saisons.

Autre passage obligé de cette nouvelle carte, les « platillos » à partager avec côté péruvien le Solterito de quinoa, plat populaire du Pérou, frais et ultra nutritif, ici revisité avec des légumes de saison et une vinaigrette de Pisco relevée à l'aji.

Et côté Japon, pour les amateurs de viandes, le Tartare de bœuf Nikkei à base de Charolais pour la petite touche locale et présenté dans un os à moelle. Les plus gros appétits poursuivront leurs pérégrinations en terres andines avec des plats un peu plus copieux mais tout aussi gourmands. Les carnivores apprécieront la sélection d'Anticuchos, autre spécialité typiquement péruvienne et qui s'apparente à des brochettes de viande marinées et cuites au barbecue. Pour cette partie de la carte, le chef Juan Carlos a souhaité mêler dans l'assiette cuisson au yakitori grill, saveurs sucrés-salés, influences japonisantes et mets traditionnels péruviens. Le plat de canard par exemple, rend hommage au canard à l'orange, et revisite à la française les totems péruviens comme le quinoa, délicieusement rehaussé d'une réduction de piment rocoto. Pour finir en douceur, les bécasses sucrés et autres amateurs de goûts exotiques pourront se régaler d'un surprenant dessert à l'avocat qui joue sur les textures ou encore découvrir, le lucuma. Très populaire au Pérou, ce fruit à la pulpe jaune vif possède un petit goût de noisette et se trouve ici sublimé par un granité de fruit du dragon et un coulis de mangue cuite au barbecue.



TARTARE DE BŒUF NIKKEI.



Autre grande nouveauté à l'affiche, le Ceviche Bar, à mi-chemin entre le bar à huîtres à la new-yorkaise et le comptoir kaiseki nippon installé face à ce qu'on appellera La Table du Chef, disponible sur réservation uniquement et pouvant accueillir jusqu'à 7 convives au dîner. Derrière le bar, le Chef donnera la réplique aux clients et démontrera l'étendue de son talent. A l'origine de ce concept de Table du Chef la même idée de partage qui fait figure de leitmotiv aussi bien dans la nouvelle carte que dans le service apporté aux clients. Pour arroser le tout, les créations des équipes de barmen du Pisco Bar, experts en mixologie, la carte des vins riche et variée où prédominent les vignobles latins accompagneront volontiers toutes ces belles gourmandises.

Enfin pour compléter ces nouveautés et transcender les principes de naturalité et d'éco-responsabilité qui ont guidé l'élaboration de la nouvelle carte, la décoration des lieux a été repensée. Le côté nature se retrouvera dans le choix des matériaux bruts, un sol en béton agrémenté de tapis péruviens fera ressortir de manière élégante et contemporaine le mobilier en rotin et les tables en bois. La salle conservera son atmosphère chic et ethnique tout en apportant de nouvelles touches de couleurs et de folklore à travers des objets de décoration issus de l'artisanat sud-américain et un mur entièrement habillé d'un revêtement écologique constitués de fils de soie aux teintes chatoyantes. La salle conservera son atmosphère chic et ethnique tout en apportant de nouvelles touches de couleurs et de folklore à travers des objets de décoration issus de l'artisanat péruvien et un mur entièrement habillé d'un revêtement écologique constitués de fils de soie aux teintes chatoyantes.

Dans ce nouveau décor de circonstance, au déjeuner et au dîner, en intérieur comme sur sa terrasse habillée de plantes tropicales, le INKA dévoile les secrets des Incas et s'annonce déjà comme l'un des nouveaux hotspot Food du printemps. **Une table gourmande tournée vers les saisons et les produits frais et pilotée par une équipe débordant d'imagination, animée par la volonté de transmettre son savoir-faire et ses valeurs dans un esprit festif.**

## Ceviche BAR





.CANARD.



.TIRADITO BLANCO.



## CONTACT

Instagram : @inka\_restaurant

Facebook : @inkarestaurant

+33 (0)1 42 71 77 15

inka@machefert.com

13 boulevard du Temple - 75003 Paris

## MACHEFERT GROUP

Instagram : @machefertgroup

www.machefert.com

20 Avenue Jules Janin, 75116 Paris France

+33 (0)1 55 73 75 75 // info@machefert.com

## PRESSE Agence Mazimel

Melody Patin :

melody@mazimel.fr / +33 (0)6 17 95 00 50