



DOSSIER DE PRESSE

34 rue du Faubourg St Martin – Paris 10^{ème}
14 rue du Rocher – Paris 8^{ème}

www.oseafricancuisine.com

Contact Presse & Medias : gabriel@osefood.com



L'HISTOIRE - "Straight outta Château d'eau"

Le concept Osè African Cuisine, ou Osè pour les intimes, vit le jour le 5 mai 2015 en plein cœur du 10^{ème} arrondissement de Paris. Le quartier bouillonnant de Château d'Eau fut son berceau. Emblématique de la culture afro-parisienne, ses innombrables salons de coiffures afro et leurs rabatteurs débordant d'énergie ont construit à ce quartier une réputation colorée. Entre les mains des coiffeurs, il n'est pas rare d'apercevoir des têtes familières. De nombreuses célébrités y ont en effet leurs habitudes.

Millionnaires nigériens, startupers ambitieux, coiffeurs afro, acteurs hollywoodiens, chanteurs, producteurs, rabatteurs, comédiens et autres bobos parisiens se côtoient quotidiennement dans cet improbable melting pot.

Quel meilleur lieu pouvait-on choisir pour révéler au monde l'incroyable richesse des cuisines d'Afrique ?

Surprenant par l'ambiance très urbaine de ses restaurants, Osè a fait le choix de trancher totalement avec les idées reçues qui stigmatisent encore la cuisine africaine. Demandez-leur pourquoi, et on vous répondra probablement que le concept reflète l'Afrique de cette génération née en France et que de nombreuses musiques contemporaines trouvent en réalité leurs sources en Afrique. « Nos recettes sont celles de nos parents, elles sont authentiques » vous diront les fondateurs Gabriel (métis d'origine malgache) et Morlaye (d'origine guinéenne). « L'Afrique de nos parents est dans l'ADN de Osè tout comme l'est notre vécu de citoyen. Pour rester authentique, Osè devait incarner ces deux éléments ».

« Straight Outta Château d’Eau » (tout droit sorti de Château d’Eau) est un slogan qui colle parfaitement à cette identité urbaine et moderne. Inspiré du titre du premier album du mythique groupe de rap N.W.A “Straight Outta Compton”, il revendique fièrement les racines du concept et saura certainement éveiller la nostalgie de la génération Y à qui Osè s’adresse.

LE CONCEPT - Afro-street food

Chez Osè, c’est le client qui compose son plat selon ses envies : taille M ou L, une variété de bases, de sauces, de viandes et d’extras, permettent d’innombrables combinaisons de saveurs. Une sélection de boissons plus originales les unes que les autres saura également séduire les plus curieux. Vegan-friendly et sans gluten, chacun y trouvera son compte.

Servi par une équipe aux petits soins, il est ainsi possible d’y déguster un plat à base d’attiéké (Côte d’Ivoire), de sauce Shaka (Afrique du Sud), de gigot d’agneau fondant à souhait accompagné de banane plantain frite ou de rougail tomates (Madagascar). Mais le point culminant de l’expérience est sans aucun doute l’addictive pâte de piment servie à part en bout de comptoir : attention, ça pique !

Pour aller au bout du concept, les couverts sont en amidon de maïs compostable, les bols en carton kraft, tous les ingrédients sont 100% naturels, et les plats sont cuisinés quotidiennement.

LE DÉVELOPPEMENT

Le 23 avril 2019 ouvrait enfin le second restaurant Osè African Cuisine. Situé dans le 8^{ème} arrondissement de Paris à quelques pas de la Gare St-Lazare, les deux fondateurs Gabriel et Morlaye, n’oublient pas de vous rappeler d’où vient le concept. En poussant la porte d’entrée, vous tomberez en effet nez à nez sur une inscription en néon rouge vif dont ils ont fait leur slogan « Straight Outta Château d’Eau ».

Si l’ouverture de nouveaux restaurants de la jeune enseigne est à prévoir dans un futur proche, elle prévoit également de développer son offre de catering auprès des entreprises



NOS VALEURS – L’humain avant tout

RESPECT

- ...de **l’environnement** par le choix de matériaux recyclables et/ou biodégradables
- ...des **nos clients** par l’accueil humain et chaleureux qui leur est réservé à chaque visite et par le choix de n’utiliser que des ingrédients 100% naturels dans nos recettes
- ...des **traditions**, en élaborant nos recettes avec la participation de mamans (ou de papas) à qui elles ont été transmises de génération en génération
- ...de nos **collaborateurs** par un management de proximité, une écoute attentive et de réelles perspectives d’évolution.

INNOVATION

- ...dans notre **ADN**, de nos méthodes de management aux solutions technologiques utilisées
- ...dans la **recherche** de nouvelles saveurs et d’alternatives naturelles aux ingrédients industriels trop souvent utilisés
- ...dans nos **partenariats**, nous favorisons les jeunes entreprises innovantes dès que nous le pouvons.

AUTHENTICITÉ

- ...dans notre **identité**, de notre discours jusqu’à l’ambiance, nous restons nous-mêmes pour que chacun se sente chez soi
- ...dans **l’amour** que nous portons à notre métier.

SIMPLICITÉ

- ...dans notre **menu**, pour qu’il soit clair et compréhensible, même lorsqu’on vous fait découvrir des saveurs dont vous ne soupçonniez pas l’existence
- ...dans **tout** ce que nous faisons, car nous sommes convaincus que la simplicité est l’attribut essentiel de la durabilité.

INTÉGRITÉ

- ... car nous estimons qu’une relation saine et durable est forcément **gagnant/gagnant**, que ce soit avec nos fournisseurs, clients, collaborateurs ou partenaires.

POUR PLUS D'INFOS OU UNE INVITATION A VENIR DECOUVRIR NOTRE CONCEPT :

gabriel@osefood.com - 06 34 31 11 04
