



QUAND LE PÉROU S'INVITE À PIGALLE

Dossier de presse



Villa Mikuna

Nouveau temple de la gastronomie péruvienne, Villa Mikuna vient d'ouvrir ses portes en plein cœur du quartier de Pigalle. Propulsés dans un décor tropical de bon ton, ses visiteurs y déjeunent et dînent comme au Pérou, partagent des cocktails et écoutent des airs sud-américains.



Villa Mikuna

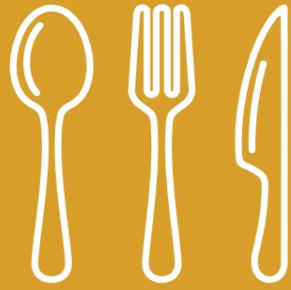
Un restaurant coloré au passé sulfureux

Baptisée **Shanghai** dans les années 30, cette ancienne maison close a d'abord été un cercle de jeu corse (*Le Cercle Central*) avant de devenir une salle de réception privée nommée Villa Frochot. Bien connue des oiseaux de nuits et des pros de la roulette, elle se mue, ce mois de septembre, en **Villa Mikuna**.

Auréolé de mystère, avec ses superbes vitraux Art Déco, inspirés d'une estampe représentant la vague de Kanagawa du peintre japonais **Hokusai**, c'est l'architecte d'intérieur **Morgane Combes** qui en a imaginé

le décor. Peuplé de plantes vertes, de banquettes en velours bleu canard, de chaises en rotin venues de Bali, de tables en bois clair de Thaïlande, de carrelage carmin... Le lieu se divise en deux espaces. **Un restaurant solaire** au plafond escaladé par la végétation, qui contemple les célèbres vitraux. Et à la manière d'un cabaret, **le bar** à tapas et cocktails où s'attabler dans une pièce en rotonde, autour d'une piste, à la bande-son rythmée par des groupes live d'Amérique du Sud, et par des DJ.





Villa Mikuna

— Quand le Pérou s'invite à Pigalle —

YUM!

Un menu péruvien aux accents sud-américain

Servi dans les deux espaces (*le restaurant et le cabaret*), le menu fait voyager au Pérou. Un pays dont la gastronomie est l'une des plus fines au monde, fruit d'un savant métissage culinaire, notamment nourri par une forte immigration japonaise qui a créé la mouvance *Nikkei*.

Également influencé par les saveurs du Mexique et des mers chaudes des Caraïbes, il a été réalisé par le **chef José Arias**.

En tête de liste des plats signatures ?

Un quacamole.....
Revisité avec de l'ananas rôti.

Des ceviches à foison.....

Un tiradito.....
(version péruvienne du sashimi)

Des beignets.....
Banane plantain fourrés au veau effiloché.

Des tacos.....
Poisson à la mayonnaise fumé et au aji amarillo.

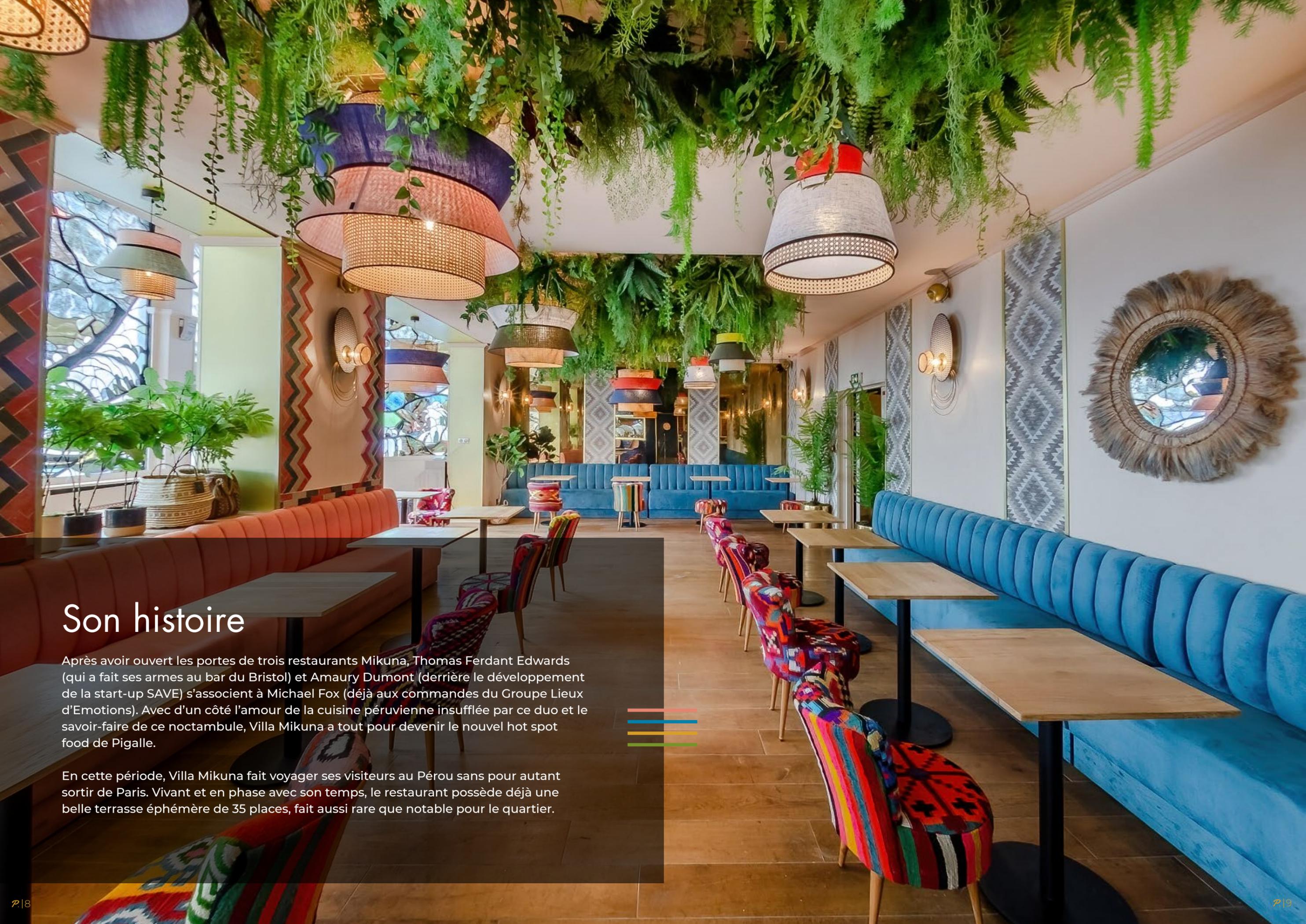
Du poulpe et du poulet.....
Grillé à la plancha.

Des cheesecakes.....
À la mangue et cannelle, pana cotta au lucuma, ce célèbre fruit péruvien.

Des recettes inspirantes qui s'accompagnent de cocktails parfaitement shakés par un ancien mixologue du Manko. Expert en pisco sour, chicha morada et autres classiques sud-américains, il associe au cordeau tequila, mezcal, cachaca, ou encore rhum aux notes florales et fruités du moment.

Dépaysement garanti



The image shows the interior of Villa Mikuna, a restaurant with a vibrant, bohemian aesthetic. The space is filled with lush green plants hanging from the ceiling. The seating consists of long, tufted sofas in shades of orange and blue, paired with small wooden tables. The chairs are upholstered in colorful, patterned fabrics. The walls are decorated with geometric patterns and circular mirrors. The lighting is warm and ambient, featuring large, multi-tiered pendant lamps with woven shades. The overall atmosphere is lively and inviting.

Son histoire

Après avoir ouvert les portes de trois restaurants Mikuna, Thomas Ferdant Edwards (qui a fait ses armes au bar du Bristol) et Amaury Dumont (derrière le développement de la start-up SAVE) s'associent à Michael Fox (déjà aux commandes du Groupe Lieux d'Emotions). Avec d'un côté l'amour de la cuisine péruvienne insufflée par ce duo et le savoir-faire de ce noctambule, Villa Mikuna a tout pour devenir le nouvel hot spot food de Pigalle.

En cette période, Villa Mikuna fait voyager ses visiteurs au Pérou sans pour autant sortir de Paris. Vivant et en phase avec son temps, le restaurant possède déjà une belle terrasse éphémère de 35 places, fait aussi rare que notable pour le quartier.





Ouvert midi et soir
du lundi au dimanche
2 rue Frochot, 75009 Paris
De 12 à 15h et de 19h à 2h

Contact presse

Bureau de presse Pascale Venot

Roxane Germain
roxane@pascalevenot.fr
01 53 53 07 64