



Communiqué de Presse

Mars 2016

Delhibox, une cantine indienne à Paris

Naissance d'une nouvelle enseigne

Delhibox, le concept

La cantine Delhibox, installée rue des Jeuneurs à Paris, est la première adresse d'une enseigne de « cuisine indienne à emporter » qui a pour ambition de se développer dans les grandes villes de l'hexagone.

Ce nouveau concept s'adresse aux amateurs des cuisines du monde... et à tous ceux qui rêvent de découvrir de nouveaux territoires.

Delhibox revisite la cuisine indienne. Saveurs épicées - jamais pimentées -, variété d'une carte élaborée avec la complicité d'un chef indien. Formules rapides et prix doux pour déjeuner du lundi au vendredi (sur place ou à emporter).

Delhibox, les formules

Délices salés et sucrés, le plaisir se décline selon les goûts et les saisons : plats chauds (servis avec du riz basmati et de la raïta), sandwiches sur une base de naan ou de wrap aux parfums de menthe ou d'aubergines, salades accompagnées d'un cheese naan... Autant de formules proposées à partir de 6 euros.

Le poulet tandoori, l'agneau rogan josh et les biryani de légumes se dégustent sans modération.

Pour les gourmands, Delhibox propose des lassis à la mangue, à la rose ou au coco, servis bien frais.

Delhibox, le lieu

Où ?

Dans le quartier du Sentier, au 15 rue des Jeuneurs, dans le 2ème arrondissement à Paris. A deux pas des Grands Boulevards et de la place de la Bourse.

Comment ?

Un espace de 60 m2 entièrement dédié à la convivialité : le bois ambré habille le sol et les murs, les carreaux de céramique « aubergine » jouent avec la lumière et créent l'ambiance ; quelques tables vous accueillent à l'heure du déjeuner pour une pause savoureuse.

Le grand comptoir recouvert de zinc vous permet de choisir vos plats et d'échanger avec l'équipe du restaurant. Le chef tandoor, présent en salle, nous rappelle que les meilleurs naans se dégustent dès qu'ils sortent du four...

L'Initiation au voyage

par Vanessa Goulamhousen - fondatrice de Delhibox

Un grand sourire éclaire son visage. Vanessa Goulamhousen concentre et diffuse des énergies positives.

Après un passage chez Hédiard, où elle acquiert les codes du luxe, elle s'envole pour Madrid, puis Londres. Loin de sa famille, elle comprend vite que la cuisine indienne de sa grand-mère était bien plus qu'une nourriture du quotidien : un ciment familial, un lien puissant avec le pays de ses origines.

Entrepreneuse, l'idée est en train de germer : ouvrir une fenêtre sur l'Inde afin d'offrir à chacun une expérience unique et authentique.

« Il y a quatre générations, ma famille vivait en Inde. J'ai été élevée en France par ma grand-mère dans la pure tradition indienne. J'avais envie de faire rayonner cette culture dans un esprit de partage ».

Derrière le comptoir, rue des Jeuneurs, l'équipe de Delhibox et leur chef tandoor sont prêts à vous accueillir. Au menu : complicité, gentillesse et bienveillance.

En mode « street food », à consommer sur place ou à emporter : les parfums, les saveurs et les couleurs de la cuisine indienne aiguisent notre curiosité.

Delhibox

15, rue des Jeuneurs

75002 Paris

Lundi au vendredi à l'heure du déjeuner

www.delhibox.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

<https://www.facebook.com/delhibox/>

<https://twitter.com/delhibox>

<http://www.pikore.com/delhibox>

Presse : Anne Krief Attia

Tel : 06 98 22 04 66

presse@delhibox.fr