

Autour de la belle cuisine de notre temps, avec les chefs de Générations.C



*Restaurant Les saveurs de Flora, 36 Avenue Georges V
75 008 PARIS Tél: 01 40 70 10 49
www.lessaveursdeflora.com*

N'hésitez pas à vous connecter pour découvrir le site qui présente
les traits caractéristiques professionnels de l'entreprise !



*Flora Mikula et son mari Raphaël vous invitent à une découverte ludique et culturelle
de la gastronomie. La cuisine, inspirée des voyages mêle avec audace et féminité
l'exotisme aux produits traditionnels de saison.*

Concept : entreprise familiale gérée par un couple, elle en cuisine, lui en salle et sommelier. Une cuisine féminine, faite de cœur et de générosité où se côtoient et se mélangent des produits de saison, des épices lointaines, des plantes et des herbes, du sucré-salé, des recettes traditionnelles recomposées avec les cultures rapportées des nombreux voyages de Flora. Flora qui veut surprendre et crée une cuisine ludique, métissée mais qui a pour objectif que ses compositions, bien qu'éphémères, laissent au client un souvenir fort et durable.

Clientèle : le cœur de cible est une clientèle locale, parisienne et également de touriste en visite dans la capitale, dont beaucoup d'Américains.

Produits : tous les produits du marché (voir menu sur le site) auxquels on applique des techniques issues de la culture africaine, asiatique, indienne, latino-américaine, ... Sans oublier les tendances de nos voisins européens, bien sûr ! Car Flora, qui a vécu son enfance à Avignon a gardé dans son jardin secret la culture méditerranéenne qu'elle offre à l'envie.

Ingénierie : Matériels : four basse température, Thermomix, Pacojet, cuissons sous vide, ...

Gestion de l'entreprise : gestion informatisée.