



## POKAWA INVITE DANNY KHEZZAR À LA CARTE, UNE CRÉATION INÉDITE ENTRE POKÉ ET GASTRONOMIE



### LE TALENT BRUT ET CRÉATIF D'UN FINALISTE TOP CHEF RÉUNI DANS UN POKÉ

Finaliste emblématique de *Top Chef* et chef du prestigieux restaurant Bayview (noté 18/20 au Guide Michelin), Danny Khezzar s'impose comme l'un des talents les plus prometteurs de sa génération.

Reconnu pour sa **cuisine percutante**, mêlant créativité, exigence et audace, le chef insuffle une énergie nouvelle à chaque assiette. Pour cette collaboration inédite avec Pokawa, il signe un poké à son image : **généreux, vif, équilibré** et pensé dans les moindres détails.

Une création qui **l'univers healthy et feel good** de Pokawa à l'univers Urbain et la précision Gastronomique de Danny Khezzar, pour offrir une expérience gustative aussi réconfortante que surprenante.



### UN POKÉ D'EXCEPTION, ENTRE FRAÎCHEUR ET CARACTÈRE

Pensé comme une explosion de textures et de saveurs, le **poké exclusif Pokawa x Danny Khezzar** marie les fondamentaux de l'enseigne à des inspirations plus gastronomiques :

- Base au choix
- Edamame, chou rouge mariné, grenade, avocat, radis noir croquant
- Sauce fumée signature qui fait toute la différence.
- Protéine au choix parmi 6 options dont les incontournables : Aiguillettes Végétales HappyVore, Saumon, Thon, Crevettes, Poulet Teriyaki, ou encore Poulet Katsu

Pour cette recette, Pokawa et Danny Khezzar ont choisi de mettre à l'honneur les **Aiguillettes Végétales HappyVore** : une alternative 100% végétale, **riche en goût, en qualité et en protéines**.

HappyVore, marque française engagée, développe des produits à base de plantes, à la fois **gourmands, durables et adaptés à tous les régimes**, qu'on soit flexitarien ou végétarien.



Disponible dans tous les restaurants Pokawa, en **click&collect** ou en **livraison** et en **exclusivité sur Uber Eats**. Ce poké sera proposé à **partir de 11,90€**.

### UNE COLLABORATION PORTEUSE DE SENS

Au-delà de la recette, cette collaboration incarne la rencontre naturelle entre deux univers complémentaires. L'exigence culinaire de Danny Khezzar rejoint l'esprit novateur de Pokawa autour d'un même engagement : proposer une **cuisine saine, accessible, fraîche et de qualité**, qui respecte les produits, les saisons et les différents régimes alimentaires.



Contact presse :  
Christopher PASQUIER / [cpasquier.press@gmail.com](mailto:cpasquier.press@gmail.com)

### À propos

POKAWA est une chaîne de restaurants rapide fondée en 2017 par deux globe-trotteurs. 🌍  
Notre spécialité ? De gourmands Poké Bowls aux saveurs exotiques, aussi colorés que délicieux, constitués de produits frais sains et savoureux préparés tous les matins dans chacune de nos Barakawas. À mi-chemin entre le Chirashi et le Ceviche, le Poké Bowl se compose initialement de poisson cru mariné, de fruits et de légumes frais, le tout déposé sur une base de riz vinaigré. Proposant une large gamme de recettes allant du salé au sucré, nous laissons également la possibilité à nos clients de composer leur repas selon leurs goûts, leur faim et leur régime alimentaire. Aujourd'hui, nous comptons plus de 130 Barakawas répartis un peu partout en France ainsi qu'à l'international 🇧🇪 (Belgique, Suisse, Luxembourg, Maroc). Pokawa n'a qu'un seul mantra : « Vivez sainement, soyez gourmands ». 😊