

De La Havane à Paris, Alexi met Cuba dans le pétrin : l'histoire gourmande et artisanale de Qué Bola

Il a quitté La Havane par amour, fait ses armes dans la boulangerie-pâtisserie française et choisi, quelques années plus tard, de raconter son île natale à travers ses recettes les plus populaires.

Avec [Qué Bola](#), créé en 2024 dans le 6e arrondissement de Paris, Alexi donne une saveur toute personnelle à la street food cubaine. Sandwichs Cubano, pizzas à la pâte moelleuse, douceurs traditionnelles et café Cubita composent une carte où le fait maison n'est pas un argument de façade, mais le prolongement d'un véritable métier.

Derrière cette adresse se dessine surtout le portrait d'un artisan devenu entrepreneur, bien décidé à faire découvrir un autre visage de Cuba : celui de sa cuisine de rue, généreuse, accessible et profondément conviviale.



De La Havane à Paris : quand une histoire d'amour devient une aventure entrepreneuriale

Tout commence en 2012. Alexi quitte sa ville natale, La Havane, pour rejoindre la France par amour. Dans ses bagages, une culture culinaire profondément ancrée dans son histoire personnelle et un métier qui va progressivement dessiner son avenir : boulanger-

pâtissier.

Pendant une dizaine d'années, il travaille chez Rachel's, entreprise spécialisée dans les cheesecakes et la fabrication de pains frais pour les restaurants. Une expérience qui lui permet d'exercer son savoir-faire artisanal au quotidien.

Puis vient le tournant. Lorsque Rachel décide de vendre sa marque, Alexi saisit l'occasion de concrétiser une envie qui réunit ses deux univers : faire découvrir les spécialités populaires de Cuba en s'appuyant sur son expertise de boulanger-pâtissier.

En 2024, Qué Bola voit le jour. Un projet entrepreneurial, certes, mais aussi une manière de renouer avec ses racines et de les partager avec son pays d'adoption.



La street food cubaine a trouvé son boulanger : chez Qué Bola, le fait maison commence par la pâte

Un sandwich peut-il raconter le savoir-faire d'un boulanger ? Chez Qué Bola, c'est précisément ce qui fait la différence.

Là où la restauration rapide s'appuie souvent sur des préparations standardisées, Alexi place la fabrication artisanale au cœur de son concept. Son métier ne se limite pas aux desserts : il intervient dès les premières étapes de préparation des spécialités salées.

Dans son atelier, trois savoir-faire se rencontrent :

- Le travail du pain : Alexi confectionne lui-même les pains de ses sandwiches, dont le célèbre Cubano.
- La maîtrise des pâtes : la pizza cubaine repose sur une pâte préparée sur place, légère et particulièrement moelleuse.
- L'art de la pâtisserie : flan coco, viennoiseries et gâteaux cubains traditionnels à la meringue sont également réalisés maison.

Cette approche donne à Qué Bola une identité particulière : celle d'une street food qui conserve sa simplicité et sa rapidité de service, tout en accordant une place essentielle au geste artisanal.

La cuisine est populaire, mais le savoir-faire, lui, est celui d'un professionnel des métiers de bouche.

Pizza cubaine, Cubano, mamey : les saveurs de La Havane s'invitent dans le 6e arrondissement

La gastronomie cubaine ne se résume pas aux images de cartes postales. Elle possède aussi une cuisine de rue vivante, faite de recettes familiales et de spécialités que l'on partage sans cérémonie.

C'est ce Cuba du quotidien qu'Alexi souhaite faire découvrir à Paris.

Chez Qué Bola, le voyage passe notamment par :

- Le sandwich Cubano, proposé en version poulet ou végétarienne, avec son pain maison ;
- La pizza cubaine, dont la pâte aérienne et moelleuse constitue l'une des signatures de l'adresse ;

- Le milkshake au mamey, fruit emblématique de Cuba, pour une découverte plus inattendue ;
- Le café Cubita, qui prolonge l'expérience autour des arômes du café cubain ;
- Le gâteau traditionnel à la meringue, qui rappelle combien la pâtisserie participe aussi à l'identité gourmande de l'île.

Le hot-dog et d'autres douceurs maison complètent cette offre pensée pour être dégustée à emporter ou au comptoir.

Une proposition qui s'adresse aussi bien aux habitants du quartier et aux étudiants qu'aux touristes et aux communautés latines, avec la volonté de rendre ces spécialités accessibles sans renoncer à la qualité des préparations.

« Qué Bola ? » : bien plus qu'un nom, une certaine idée de la convivialité cubaine

Pourquoi avoir choisi Qué Bola ?

Parce que ces deux mots racontent déjà quelque chose de Cuba. Dans les rues de La Havane, « Qué Bola ? » est une expression familière qui signifie « Comment ça va ? » ou « Quoi de neuf ? ».

Une façon spontanée de se saluer, d'engager la conversation et de créer du lien.

C'est cet esprit qu'Alexi entend faire vivre dans son établissement. Qué Bola n'a pas vocation à être uniquement un comptoir où l'on vient chercher un sandwich, mais un lieu où la cuisine devient un prétexte à la rencontre et à la découverte.

L'accueil, la simplicité et la convivialité font ainsi partie intégrante du concept, au même titre que les recettes et leur fabrication.

Avec Qué Bola, Alexi partage un morceau de son île sans quitter Paris

Derrière les pains pétris sur place, les pizzas cubaines et les pâtisseries traditionnelles, Qué Bola raconte finalement une histoire de transmission.

Celle d'un homme qui a trouvé dans son métier une manière de faire vivre ses origines, sans opposer son parcours français à son identité cubaine.

En associant les gestes d'un boulanger-pâtissier à la cuisine populaire de La Havane, Alexi défend une restauration à son image : artisanale, chaleureuse et sans prétention.

Une invitation à découvrir Cuba autrement, une bouchée après l'autre.

Informations presse

Site web : <https://quebola-paris.fr/>

Réseaux sociaux :

[Instagram](#)

[TikTok](#)

[LinkedIn](#)

[Facebook](#)

Contact presse

Karine

contact@que-bola.fr