Nyota, créatrice de saveurs afropéennes

lundi 12 janvier 2026, par Valère Déjo

Ketty propose un restaurant où vous pouvez découvrir une nourriture inventive, d'inspirations africaines et européennes. Ketty la qualifie d'*afropéenne*, considérant par là un engagement pour toute l'Afrique et toute l'Europe : la cuisine du Maghreb est aussi africaine que la cuisine faite autour du fleuve Mozambique.

Ketty accoudée à une table

Cela se passe à l'association Nyota solidaire [1], association dont elle est la présidente et une des cuisinière. **Nyota** veut dire *étoile* en swahili, langue parlée dans toute l'Afrique de l'Est.

Ce restaurant ouvre le mardi midi, à tarif solidaire, c'est à dire que vous pouvez y manger pour un prix libre, et ouvre aussi le vendredi et le samedi, où le cout d'un repas est de l'ordre de 10€.

Pour Ketty, l'ambition est de créer un lieu convivial, économiquement viable, pour le plaisir de la cuisine et de la rencontre. Déjà, elle avait vécu sa vie d'étudiante parisienne ainsi : elle faisait dans son appartement la cuisine pour ses amis et copines, qui lui amenaient les ingrédients. Ainsi elle n'avait rien à payer pour sa nourriture, ce qui l'arrangeait bien, à l'époque.

Comme beaucoup d'autres, à la suite de difficultés personnelles, elle est arrivée à Saint-Étienne en pleurant. Mais "*Saint-Étienne m'a sauvé*", dit-elle. De sa honte et de sa frustration au cours de cette période sont nés cette ambition d'un restaurant où il est possible de rencontrer autrui et manger pour un somme modique sans justificatif particulier. Et aussi, de râler ; parce quand elle n'allait pas bien, ça lui faisait du bien de râler.

Pour mener ce projet, elle a passé un certificat d'hygiène et elle s'est mise à étudier pour passer un

CAP cuisine.

Pour trouver un lieu, elle a commencé par s'adresser à d'autres restaurants. Beaucoup de restaurants n'ouvrent pas le soir, et elle se disait qu'elle pourrait leur proposer de s'installer aux moments où ils sont fermés. Elle a d'abord été accueillie au Barathi, à proximité de la bourse du travail. Mais c'est un peu difficile de partager un restaurant en deux. Alors elle a voulu monter son propre projet de restauration, sur un budget de 70 000 €, que lui auraient prêté les banques. Ce budget est conséquent pour démarrer un restaurant à Saint-Étienne, mais, question trésorerie, son apport était insuffisant, et elle découvrit que les restaurants avaient des charges très importantes.

Alors elle renonça, et c'est comme cela qu'elle se tourna vers le milieu associatif et solidaire.

Ainsi est né Nyota. La nouvelle association fut accueillie pendant plusieurs mois dans les locaux de la Jias [2]. Cela lui a permis de mettre en route son service.

Pour ses propres revenus, elle cherchera à nouveau un emploi dans sa profession d'origine, de conseillère en gestion de patrimoine dans les banques.

Parallèlement, elle allait se renseigner dans d'autres associations dans le domaine de la restauration, comme la tablée ou la cale. Elle a demandé un local à la mairie, mais il n'y en avait pas de disponible. Puis elle trouvé le local actuel, rue de la République sur un bail privé, pour 750 € mensuels, financés par l'activité de restauration. Le local est sur 2 niveaux : un pour le restaurant, et l'autre pour des événements à caractère privatisé comme les anniversaires, les réunions d'autres associations, etc.

Et aujourd'hui, **Nyota** devient une adresse de plus en plus réputée !

D'une rencontre avec Ketty le 30 décembre 2025

Notes

[1] **Nyota**, 22 rue de la République, Saint-Étienne

[2] **Jias** : *Journée de l'Initiative Africaine Stéphanoise*, rue Émile Reymond, vers Tréfilerie.