



La Parade, c'est la volonté de créer un lieu de vie festif et accessible tout en offrant une qualité de service sans compromis et un sourcing rigoureux grâce à une équipe de passionnés. Un lieu hybride et en mouvement, à la fois néo-cantine, lieu de rencontre, cave à manger et bar à la mixologie créative bercé par des sons electro-tribal.



La Parade

2 rue des Goncourt · 75011 Paris

-  11 Goncourt _2 minutes de marche
-  3 Parmentier ____6 minutes de marche
-  5 9 Oberkampf _____10 minutes de marche

En semaine ouvert tous les jours (*sauf le mardi*) :
12h-15h et 18h-2h
Le week-end brunch à 11h - 18h-2h du matin.
Réservation possible par téléphone





Une équipe de *créatifs* et de reconvertis

Derrière ce projet, Elliot Lefevre, ancien chef de projet dans l'industrie pétrolière. Il plaque tout et s'associe à Anthony Zamora sur Xaman, bar de mixologie, référence du bar à cocktails à Mexico City. Elliot se forme au John Circus, et des projets événementiel avec Lionel Bensemoun (Consulat, Rave4Climat) avant de se consacrer à son projet rêvé depuis des années : créer un lieu de vie festif, de qualité, au cœur de Paris. Elliot associé au projet Anthony Zamora pour lui confier le pôle mixologie et le chef Aldwin Beets pour le pôle cuisine.

Anthony Zamora est un mixologue reconnu à l'international. Passé par le le Baron, fondateur du Xaman, il est actuellement directeur opérationnel F&B du groupe de restaurants-bars-coworking Voisins à Genève.

Aux commandes des cuisines, le chef Aldwin Beets, 28 ans, originaire du sud de la France. Le Chef a fait ses armes auprès de Keisuke Matsushima, du MOF Jacques Rollancy mais aussi dans les cuisines du chef Alain Passard et celles de Guy Savoy avant de devenir chef exécutif du Déviant (Paris 10ème).

Raphaëlle Champion, 32 ans, sommelière de l'établissement. Après une carrière de directrice commerciale en régie publicitaire, Raphaëlle choisit de se concentrer sur sa passion : le monde du vin et de la gastronomie. Férue de vins naturels et biodynamiques, Raphaëlle a suivi la formation d'œnologie WSET et a travaillé pour Athénaïs de Béru, vigneronne de renommée à Chablis (grands crus, vins en biodynamie).

Cuisine *récréative* au sourcing sérieux

Fort de ces expériences notamment chez Alain Passard, Aldwin Beets a appris à magnifier le légume et en faire la centre d'attention de ses assiettes. Pour compléter le menu, pigeon, agneaux, saint-jacques, turbot, produit ou pêché par des artisans français. Quelques producteurs sélectionnés par le chef :

- Fruits et légumes bio chez Tomato & co qui sème des potagers d'exception en Ile-de-France ;
- Volailles de la Poularde Saint Martory, l'un des plus vieux volaillers de Paris;
- Poissons et fruits de mer sont sélectionnés par Food Import, réseau de mareyeurs, pisciculteur, ostréiculteurs et d'artisans passionnés oeuvrant pour une pêche durable.



Au déjeuner

Aldwin Beets prend plaisir à moderniser les classiques de la cuisine française et internationale, sous forme d'un menu 2 entrées, 2 plats et 2 desserts variant chaque jour.

Formule déjeuner du lundi au vendredi (fermé le mardi) de 12h à 14h30. Entrée + plat ou plat + dessert à 16 €, entrée + plat + dessert à 19 €.

Exemple de menu déjeuner

Entrée :

- Velouté de butternut infusé au laurier
- Carottes et navets glacés, câpres, noix

Plat :

- Poulet jaune des Landes braisé aux champignons
- Purée de pomme de terre et céleri rôti (végé)

Dessert :

- Sabayon aux épines de sapin, hibiscus
- Pomme Boscoop (IDF) rôtie, crumble, sorbet poire maison

Au dîner

la cuisine se fait bistronomique avec une sélection d'assiettes (très végétales) aux alliances audacieuses, changeantes au fil des jours et des saisons. La Parade se veut lieu de vie, ouvert au public à toutes heures. Ainsi, tous les soirs au bar de 18h à 1h, une offre snacking (5 à 10€) sont proposés. Houmous, tartinades végétales, terrines, radis du jardin, fromages affinés, grilled cheese...

Dîner tous les jours (fermée le mardi) de 19h à 22h30. Assiettes entre 6 et 14€. À la carte.

Exemple de plats au dîner

- Poireaux vinaigrette, crème montée au verjus, noisette torréfié
- Salsifi, Cacao, Gomasio
- Carotte, Câpres, Anchois
- Panais, Cognac, Crème foisonnée
- Poireaux, Noisette, Verjus
- Saint-Jacques, Shizo, Huile de Figue
- Agneau, Piment Fumé, Amande
- Salsifis et carotte rôtis, purée de panais
- Pigeon, hibiscus, choux kale
- Granité de poire, calvados fine de la ferme de Bill
- Sabayon au épine de sapin, Sponge Cake, Fruit d'hiver

- Assortiment de fromage (Fromagerie Goncourt)

Au brunch

Le samedi et dimanche de 12h à 15h, le brunch sucré salé avec des assiettes entre 6 et 14€. À la carte environ 25€

- Oeufs brouillés et clou de girofles
- Laitue IDF vinaigrette aigre douce
- Tartines, confiture maison et pralins
- Brioche perdue
- Cougolfé
- Gateaux sarasin 4 épices
- PDT pressées sauce raclette
- Assortiment de fromage (Fromagerie Goncourt)
- Soccas (crêpes à base pois chiche qui vient de Nice ville natale du chef) sucrées ou salées
- Roulée à la pistache et citron



Mixologie, vins naturels et fermentation

Les verres auront du mal à rester vides avec l'expertise d'Anthony Zamora et la passion de Raphaëlle Campion.

Tous les vins de la carte ont en effet été sélectionnés avec soin et passion par la sommelière, allant de la production raisonnée aux vins naturels. Une sélection très bien ficelée de vins respectant la vigne, la nature du raisin, peu ou sans intrants ni additifs ajoutés, en adéquation avec la philosophie de la Parade "consommation intelligente et raisonnée".

Entre 6 et 9€ le verre. Bouteille entre 28 et 60€.

Anthony Zamora a créé une carte de cocktails éclectiques et pointus alliant classiques et créations uniques telles que La Parade (cocktail signature), à base de Gin Plymouth, sirop d'hibiscus maison.

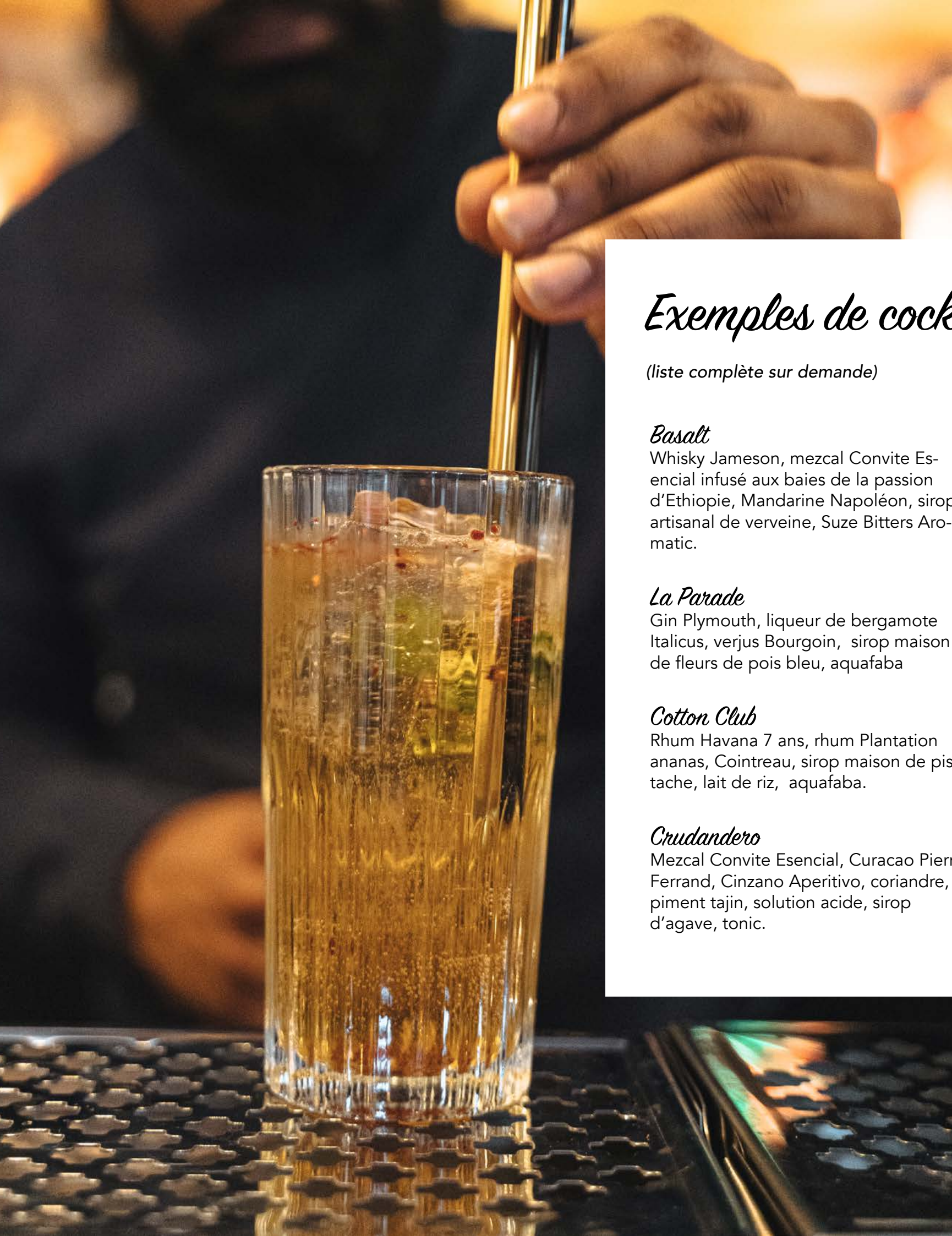
Dans une démarche écologique, les sodas sont écartés de la carte pour faire la part belle aux sirops naturels élaborés sur place, mais aussi aux mocktails et aux boissons fermentés, kefir (maison) et kombucha (Vivant Kombucha). Côté bière, on retrouve la brasserie artisanale la Parisienne (brassé à Pantin) en version blonde, blanche, ambrée mais aussi une bière de saison.



Déco *pointue*, ambiance festive et chaleureuse

Avec ses 40 places assises côté restaurant et 20 places comptoir et bar, la Parade offre une ambiance chaleureuse et festive. L'aménagement de la Parade a été confié à Aldo Alvareztostado, artiste contemporain mexicain et designer et à l'architecte Lorine Dufat. Bar en chêne français massif, piliers en vieilles pierres parisiennes, lustre en cristal, la Parade fait la part belle aux matériaux nobles. Le bar à cocktails parade en pièce maîtresse du lieu avec un très grand bar en zélige bleu pétrole provenant des ateliers Zélij (@atelierszelij). La terrasse ensoleillée compte 20 places.

Le week-end, après 23h, le son monte, les tables se poussent, et la fête s'invite (agenda disponible sur les réseaux sociaux du restaurant).



Exemples de cocktails créations 12€

(liste complète sur demande)

Basalt

Whisky Jameson, mezcal Convite Esencial infusé aux baies de la passion d'Ethiopie, Mandarine Napoléon, sirop artisanal de verveine, Suze Bitters Aromatic.

La Parade

Gin Plymouth, liqueur de bergamote Italicus, verjus Bourgoin, sirop maison de fleurs de pois bleu, aquafaba

Cotton Club

Rhum Havana 7 ans, rhum Plantation ananas, Cointreau, sirop maison de pistache, lait de riz, aquafaba.

Crudandero

Mezcal Convite Esencial, Curacao Pierre Ferrand, Cinzano Aperitivo, coriandre, piment tajin, solution acide, sirop d'agave, tonic.

Sans alcool 8€

Horchata

Sirop artisanal de pistache, lait de riz, aquafaba

« Pie » de pomme

Pomme Gala, cannelle, sirop maison de caramel, verjus Bourgoin, jus de pomme et Ginger Ale

Faible ABV - 9€

Suzette

Suze, Cointreau, eau pétillante.

Transalpine

Campari, Dolin rouge, eau pétillante.

*Petit c***

Picon, café « Le Grain de café », tonic water.

CLARA
RP

Agence de communication Food & Lifestyle

Contact presse :

Clara Rocchia

Directrice d'agence

06.64.26.04.90

www.clararp.com