

14 & 15 SEPTEMBER
12H-16H

THE HOXTON PARIS

30-32 RUE DU SENTIER
75002 PARIS

BDAY BRUNCH

X SIMON AUSCHER

THE HOXTON PARIS FÊTE SES 7 ANS ET INVITE SIMON AUSCHER POUR PIMPER LE BRUNCH DU RIVIÉ AVEC UNE CARTE QUI DONNE (VRAIMENT) ENVIE DE RENTRER.

Une des meilleures nouvelles de la rentrée ? Prolonger l'été avec le brunch le plus stylé, signé par le chef niçois Simon Auscher, qui pose ses couteaux le temps d'un weekend au Rivié. A l'occasion du 7ème anniversaire du Hoxton Paris, le brunch à la carte vient célébrer la couleur des derniers beaux légumes et fruits d'été, sans oublier les "naughty" desserts et un cocktail spécial pour l'occasion, à déguster sur la terrasse ensoleillée... enfin une bonne raison de rentrer !

Les 14 et 15 septembre, The Hoxton Paris célèbre son 7ème anniversaire. Et pour ce chiffre magique, son restaurant le Rivié accueille un des chefs indés des plus en vogue du moment : Simon Auscher. Après avoir fondé les restaurants parisiens Tannat et Anna, il navigue comme chef et a cuisiné pour Demi Moore et Margaret Qualley, a signé la réception du défilé Jacquemus à la Fondation Maeght, fait une résidence au Festival de Cannes... Un chef multi task capable de signer des cartes de resto comme de cuisiner les saisons avec des plats aussi graphiques et colorés qu'un kaléidoscope. En 2023, il sort son premier livre "Twist" aux éditions Hachette Cuisine, après avoir partagé sur Instagram ses recettes à plus de 445 000 abonnés.

C'est sur la terrasse cachée la plus prisée du Sentier et au cœur du restaurant Rivié que le brunch anniversaire du Hoxton Paris sera servi. Avec son cadre toujours très chill qui donne l'impression d'être (encore) en vacances, The Hoxton Paris a prévu aussi un line-up de DJs pour faire la fête les samedi 14 et dimanche 15 septembre et savourer le brunch qui s'annonce ultra prisé...



RIVIÉ

DonJulio

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION

the hoxton



A LA CARTE ? Des assiettes à piocher entre sucré et salé pour se composer un brunch rêvé ! Pour les classiques : pain, beurre twistés avec une pâte à tartiner à la pistache, ou encore un granola au gingembre, avec yaourt grec et coulis framboise et hibiscus. Côté toast, on hésite à tout prendre entre celui à la ricotta, tomate rôtie, ciboulette, sel fumé, celui au crudo de thon, salsa, chou rouge tortilla ou le troisième à l'avocat, oeuf poché, straciatella, chili crisp. En salé, le croque madame se refait une beauté avec une version poulet relevée de Nduja, un burger version parmigiana (végé) ou le riz croustillant jaune d'oeuf confit, salade d'herbes, et caviar... So Fancy ! En side, on craque aussi pour le millefeuilles de pommes de terre au parmesan qui a fait exploser Simon sur la toile. En dessert, tous les musts sont revus et corrigés dans des versions ultra dirty : pain perdu croustillant, glace brioche grillée, compotée de fruits rouges ; pancakes tiramisu, crème mascarpone et café, et cheesecake basque chocolat crème brûlée. Enfin, côté boisson, le *Paloma by Don Julio* - cocktail signature élaboré par le chef - mettant à l'honneur la tequila sera proposé à table en pichet tout au long du brunch à tarif spécial pour marquer ce 7ème anniversaire. On rappelle que choisir, c'est renoncer. N'oubliez pas de réserver pour ce brunch.

À PROPOS DE THE HOXTON

The Hoxton est une série d'Open House, ancrés dans la culture et la communauté, situés dans des villes clés du Royaume-Uni, d'Europe et d'Amérique du Nord. Chaque hôtel est le reflet et le prolongement de son quartier, inspiré par la diversité et l'originalité des rues qui l'entourent. Grâce à des espaces publics dynamiques et accueillants et à des concepts de restauration passionnants, chaque Hoxton est autant une destination pour la communauté locale que pour les clients. The Hoxton Shoreditch a ouvert ses portes en 2006, suivi par Holborn (2014), Amsterdam (2015) et Paris (2017). L'expansion mondiale a vu l'arrivée de The Hoxton, Williamsburg (2018), Portland (2018), Chicago (2019), Downtown LA (2019), Southwark (2019), Rome (2021), Poblenou et Shepherd's Bush (2022), et Charlottenburg et Bruxelles (2023). The Hoxton fait partie d'Ennismore, une société d'hôtellerie créative ancrée dans la culture et la communauté, avec un collectif mondial de marques entrepreneuriales et fondées par leurs fondateurs, dont l'objectif est au cœur de leur activité. thehoxton.com | ennismore.com



THE HOXTON BDAY BRUNCH X SIMON AUSCHER

Samedi 14 et Dimanche 15 Septembre
De 12h à 16h
30-32 rue du Sentier - 75002 Paris

Réservations sur [le site du Hoxton](http://le.site.du.Hoxton).



RIVIÉ

DonJulio

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION

the hoxton