

BRUNNEN FÜR ACHANBEN TÜR = BRUNNEN FÜR LA CHANDELIERE

BRUNNEN FÜR LA CHANDELIERE = BRUNNEN

BRUNNEN FÜR LA CHANDELIERE = BRUNNEN

A CHANDELIERE TÜR = BRUNNEN FÜR LA CH





Brutus célèbre sa Chandeleur caribéenne avec Joseph Akhavan

Ce duo de choc promet d'ambiancer la Chandeleur.

Les "crêpophiles" de Brutus ont fait appel au Bartender Joseph Akhavan (Meilleur Barman de France - Omnivore 2016), grand connaisseur du rhum qui s'est fait connaître à l'ouverture du Mama Shelter puis dans son propre bar à cocktails Mabel rue d'Aboukir (de 2014 à 2020).

L'ambition de leur collab' éphémère ? Une fiesta caribéenne au cœur de l'hiver !

mercredi 2 février 2022 - mercredi 2 février 20

**save
the
date**

Samossas Chandeleur X Cider Colada

La Chandeleur, c'est un peu le Noël de Brutus. Depuis ses deux adresses parisiennes prisées des trentenaires cool aux Batignolles et du côté de Gaîté, l'équipe aux manettes s'attelle chaque année à faire de cette fête régressive un grand moment de retrouvailles.

Cette fois-ci, il faudra s'attendre à zouker au rythme d'une playlist endiablée digne des folles nuits de La Havane. Il faut dire que le combo crêpes – cocktail muy caliente spécialement créé pour l'occasion est un appel au voyage...



Samossas Chandeleur : des crêpes au froment façon samossas crunchy garnies d'une poêlée d'ananas, assortie d'une marinade citron vert / basilic à dipper dans un caramel maison au beurre salé. Mmmh...

Le tout accompagné d'un

Cider Colada : le cocktail d'auteur de Joseph Akhavan marie Rhum J.M Jardin Fruité (un Rhum élaboré par Joseph en collaboration avec J.M), eau de vie de cidre, Cordial d'Ananas à l'Eau de Coco, Verjus, Piment Bondamanjak, Cidre Brut, Emulsion de Coco-Citronnelle.

" L'idée du cocktail est de retrouver des saveurs qu'on reconnaît dans la Pina Colada sans l'épaisseur de celle-ci pour qu'il marche avec la recette de Brutus. En partant des saveurs on retrouve bien sûr Ananas/Coco, dans la recette de Brutus l'ananas est poêlé alors que pour le cocktail il est compoté, presque confit afin d'avoir un bon équilibre. La coco et le piment s'opposent mais se marient bien avec le basilic et bien sûr l'ananas. C'est un cocktail léger en

alcool et en texture, peu sucré, avec une émulsion légèrement crémeuse qui balance avec le croustillant des samossas ".

Joseph Akhavan

7,5 € les 4 Samossas Chandeleur

9 € le Cider Colada

5 € le combo Samossas Chandeleur - Cider Colada

Service en continu de 12h à 23h
exceptionnel le 2 février, jour de la
Chandeleur





Des valeurs communes autour du bel ingrédient

Entre la team Brutus d'un côté et le roi du cocktail Joseph Akha-van, la rencontre a sonné comme une évidence.

Charles confirme : "Chez Brutus, on adore le rhum... au point de nous en offrir à chacun de nos anniversaires ! J'avais bien sûr entendu parler de Mabel, l'ancien bar de Joseph. Nous avons pris contact, et notre recette de samossas l'a tout de suite inspiré."

Il faut dire que ces agitateurs de la foodosphère partagent les mêmes valeurs : une créativité sans limite qui secoue les codes, servie par des produits artisanaux triés sur le volet. Et notamment le cidre, ultime starlette chez Brutus en provenance directe de la ferme, alternative délicieusement terroir aux sodas et eaux pétillantes pour composer des cocktails jamais

vus qui envoient du lourd.



Brutus – Crêpophile et Cidrologue

Maxence, Charles et Vincent, trois Parisiens d'origine bretonne et normande, ont créé Brutus, bien décidés à donner un sérieux coup de jeune à deux incontournables de la gastronomie française : la crêpe et le cidre.

Ils ont ouvert leur première adresse en avril 2017 rue des Dames aux Batignolles, une crêperie moderne et première cave à cidres de la capitale. Un second Brutus a vu le jour rue de la Gaité dans le 14ème en juin 2020. Brutus est également présent aujourd'hui au Foodcourt Grand Scène à Lille.

Galettes « kraz » garnies de recettes maison, crêpes sucrées gourmandissimes, tapas de sarrasin pour l'apéro, cidres artisanaux et cocktails maison à base de cidre, Brutus fait bouger les lignes de la crêperie traditionnelle.

Et bien sûr, chez Brutus, on ne lésine pas sur la qualité. Les produits sont français, de saison, provenant principalement de circuits courts. En cuisine on émince, on tranche, on mijote. Tout est fait maison, sur place, jusqu'au vinaigre balsamique qui assaisonne les pousses d'épinard servies avec chaque galette

Brutus

www.brutus-paris.com

