CASA PREGONDA

6 rue Marie Stuart, 75002 Paris

DOSSIER DE PRESSE

ÉSCALE MINORQUINE AU COEUR DE PARIS

Casa Pregonda, nouvelle adresse installée dans le 2ème arrondissement de Paris, propose une cuisine et un cadre inspirés de l’île de Minorque.

[CASA] Plus qu'une maison, la *casa* est une étreinte. **En Espagne, elle incarne ce lieu secret où le quotidien devient rituel**, où le temps s'étire entre les murs imprégnés de voix, de rires et de silences complices. On y entre comme dans **un souvenir familier**, celui d'une table dressée à l'ombre d'un figuier, d'un été infini, d'un repas partagé sans hâte. C'est une chaleur que l'on porte en soi, une fidélité aux gestes simples : ouvrir une bouteille, rompre le pain, accueillir. La casa ne se décrit pas, elle se ressent, comme un refuge vivant, façonné par ceux qui l'habitent et ceux qu'on y aime.

[PREGONDA] Accrochée sur la côte sauvage de l'île de Minorque, **la plage ou *"Cala"* Pregonda ne se donne qu'à ceux qui prennent le temps.** Une crique aux eaux cristallines qui semble surgir d'un rêve. Accessible uniquement à pied ou par la mer, **elle porte le mystère et la poésie de ces lieux qu'on n'ose révéler.** La *Cala Pregonda* est une échappée, une respiration. Un paysage qui invite au lâcher-prise, au silence, à la contemplation.

UN DÉCOR HORS DU TEMPS

Casa Pregonda, c'est la promesse d'une parenthèse pour ceux qui rêveraient de **voyager sans quitter Paris**. C'est l'idée d'une autre Espagne, loin des idées reçues. Celle des petites ruelles de Barcelone ou des îles Baléares. Celle où **les produits de la mer et de la terre viennent se marier et se conjuguer.**

Dès la devanture, un premier clin d'œil : les volets **vert pin sur fond blanc**, omniprésents dans les rues de Minorque, évoquent les maisons de pêcheurs et les fincas familiales de l'île.

Ce duo de couleurs emblématique, blanc éclatant et vert profond, se prolonge à l'intérieur, sur les murs, le mobilier, le bar, comme **une promenade méditerranéenne en plein cœur du 2ème arrondissement.**

Une fois la porte passée, l’architecture intérieure mêle **les souvenirs d’une maison de vacances et les codes d’un restaurant parisien** : poutres apparentes, carrelages traditionnels, rideaux brodés comme chez une grand-mère, fenêtres arrondies, et au sol, une une pierre qui évoque le sable des chemins côtiers.

L'ESPAGNE ET MINORQUE À TABLE : AUTHENTICITÉ & SINCÉRITÉ EN HÉRITAGE

Casa Pregonda est bercée par les vagues d'une cuisine espagnole authentique et des spécialités minorquines, exécutées par **Alexandre Giesbert**.

Gildas salines, croquetas dorées comme un après-midi d'août, cecina de Leóntaillée dans un Wagyu à la chair tendre. Plus loin, les anchois de Cantabrie, petits bijoux iodés, côtoient avec grâce le pan con tomate, gorgé d'huile d'olive et d'une insolente simplicité.

L’ambiance tangue doucement entre Barcelone et Minorque, quelque part entre **le comptoir carrelé et les souvenirs de criques.** On glisse vers d’autres spécialités comme une sélection de **tortillas crémeuses** servies tièdes, parfumée d’un aïoli et poivron confit, ou sa version rustico-picante à la Txistorra.

Des plats comme un **arroz à l’encre de seiche**, servi avec des crevettes carabineros, Pluma Ibérique ou encore une **caldereta** (spécialitée de Minorque) seront également proposés à la carte.

Pour finir votre repas, sont proposés une sélection spécialités d’Espagne et de Minorque comme du fromage de Mahón, une **crème catalane** ou encore **Tarta de Queso** servie avec un coulis de cassis.

CASA PREGONDA
SALSA ESPINALER
SALSA D'ASSENTS
SALUT I VERMUT

LE GOÛT DES ÎLES, JUSQU'AU VERRE

À **Casa Pregonda**, le voyage ne s'arrête pas à l'assiette. Il se prolonge, en douceur ou en fête, grâce à une carte de boissons qui célèbre les classiques des Baléares et l'Espagne

Parmi elles, les **« Bebidas de la casa »** : une sangria de Cava aux accents frais de verveine, un **tinto de verano** aux allures andalouses, et la boisson emblématique de Minorque, la **Pomada**, réalisée à base de gin de Mahón.

À cela s'ajoute une sélection de **Cavas** et une carte de vins, à la fois d'Espagne, de Minorque, et d'ailleurs, qui accompagnent chaque instant.

Chaque verre est pensé comme une prolongation du moment - une invitation à ralentir, à partager, à savourer pleinement.Ici, on ne vient pas simplement « boire un verre », on vit une fin de journée à la manière des îles : entre amis, avec la mer, jamais loin du cœur.

CASA PREGONDA