

# CASA DON PAPA

Erica Paredes X

CASA DON PAPA 2025

La MAISON PHILIPPINE OUVRE SES PORTES  
du 17 SEPTEMBRE au 31 OCTOBRE 2025

À la rentrée 2025, la Casa Don Papa ouvre ses portes dans la capitale. Pendant plus d'un mois, les visiteurs sont invités à découvrir la Sala ("salon" en tagalog, l'une des principales langues parlées aux Philippines), un lieu où l'art de vivre philippin, synonyme d'hospitalité, d'échanges, de repas partagés et de liens créés est au cœur de l'expérience. En plus d'un voyage culinaire au restaurant, porté par **Erica Paredes**, figure de la scène culinaire contemporaine philippine, la Casa Don Papa propose de découvrir son **Bar Fleuri** et son **club Sugarlandia**.



## AU COEUR DE LA SALA : LE RESTAURANT, UNE IMMERSION CULTURELLE ET SENSORIELLE PORTÉE PAR ERICA PAREDES

Depuis sa création, Casa Don Papa noue un dialogue étroit entre art de vivre, création culinaire et culture philippine. Cette année, la cheffe Erica Paredes incarne cette vision avec une carte généreuse, ancrée dans son héritage et son parcours cosmopolite.

Déjà présente à la Casa en 2022, Erica revient avec un menu pensé comme une invitation au voyage et au partage. Elle y réinvente les saveurs de son enfance, dans des assiettes à partager, colorées, épicées, toujours audacieuses.

Une cuisine du cœur qui fait résonner le concept de la Sala dans chaque bouchée. Des recommandations de cocktails seront proposées en pairing.





# CASA DON PAPA

« En grandissant à Manille, la Sala était le cœur de la maison. C'est là que tout se passait : les repas, les conversations, les silences aussi. Recréer cette atmosphère à Paris, avec la Casa Don Papa, me permet de faire le lien entre mes racines philippines et ma vie de cheffe aujourd'hui. Ma cuisine raconte cette histoire, entre mémoire, partage et transmission. »

Erica Paredes  
CHEFFE INVITÉE DE LA CASA DON PAPA 2025



## UNE EXPÉRIENCE ÉPHÉMÈRE MULTISENSORIELLE

Plus qu'un simple restaurant, la Casa Don Papa est pensée comme un lieu de vie aux multiples facettes. En plus de la Sala, deux espaces immersifs complètent l'expérience :

**LE BAR FLEURI :** Un bar inspiré de la nature luxuriante des Philippines. Niché dans un décor tropical, il met en lumière la richesse de Sugarlandia, patrie d'origine de Don Papa, à travers une carte cocktail imaginée pour faire dialoguer création et biodiversité.

**LE CLUB SUGARLANDIA :** Un clin d'œil au célèbre festival de Bacolod qui s'invite à Paris tout au long du mois avec une programmation musicale proposée par la Dèmesure.

### INFORMATIONS PRATIQUES

43 Rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris

Du 17 septembre au 31 octobre 2025

Mardi & mercredi : 19h-02h

Jeudi, Vendredi, Samedi : 19h-05h (avec club)

### A PROPOS DE DON PAPA :

Produit en intégralité sur l'île des Philippines, surnommée Sugarlandia, Don Papa est un rhum premium au caractère aussi volcanique que la terre dont il est issu.

Une gamme de 7 produits à son actif : Don Papa Rum Single Island, Don Papa Sherry Cask, Don Papa Baroko, Don Papa Masskara, Don Papa Rye Cask, Don Papa Alon et Don Papa Sevillana.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION