

BRACH

UN STYLE DE VIE



LES DÎNERS PRIVÉS DU ROOFTOP

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Brach Paris, au cœur du 11^{ème} arrondissement, lance la première saison des "Dîners Privés", une expérience exclusive et sur mesure. Pour une soirée mémorable, le rooftop du Brach se métamorphose en une salle à manger privée sublime, nichée au cœur d'une végétation luxuriante, avec une vue imprenable à 360 degrés sur Paris et la Tour Eiffel.

Conçus pour des groupes intimes de 12 à 18 convives, la table du potager promets une soirée d'enchantelement dans un cadre unique.

INFORMATIONS PRATIQUES

Les Dîners Exceptionnels au Brach Paris sont disponibles sur demande et peuvent être personnalisés selon les préférences des convives. Que ce soit pour une célébration spéciale, un événement d'entreprise ou simplement une soirée entre amis, Brach Paris est toujours une bonne idée.

Offre limitée à partir de 250€/personne.

Informations et réservations : events@brachparis.com

Sous réserve de conditions météorologiques favorables.

Les 14 juillet, 26 juillet et 11 août 2024,
des frais de privatisation spécifiques s'appliqueront.



UN ACCENT VÉGÉTAL ET AROMATIQUE

Le Chef Adam Bentalha dévoile une carte estivale aux inspirations méditerranéennes, spécialement conçue pour les dîners privés du rooftop. Les chefs proposent une expérience généreuse et incarnée en préparant les plats au barbecue, ajoutant une touche d'intimité et de convivialité, emblématique de l'essence du lieu. La carte met en lumière les végétaux comme la tomate, le poivron, l'artichaut ou encore le fenouil, sublimés par des pièces de viande de choix ou des poissons frais issus de la pêche du jour.

BAIN NORVÉGIEN VUE TOUR EIFFEL

Durant la soirée, les invités ont la possibilité de se détendre dans le bain norvégien dans le cadre exceptionnel et dépaysant tout en profitant d'une vue imprenable sur la Tour Eiffel.

Des serviettes moelleuses, des peignoirs confortables et une ambiance apaisante complètent cette expérience unique.





L'ART DE LA TABLE PAR INÈS-OLYMPE MERCADAL

L'art de la table pour les Dîners Exceptionnels est signé par Inès-Olympe Mercadal. Connue pour son style audacieux et coloré, Inès-Olympe apporte sa touche à chaque dîner. Les tables sont ornées de créations uniques, mêlant vaisselle artisanale, nappes éclatantes et accessoires joyeux qui transforment chaque repas en une fête des sens.

Les convives sont plongés dans un univers vibrant où chaque détail, des assiettes aux couverts, raconte une histoire dans une atmosphère conviviale et enchanteresse.





BRACH
—
ROOFTOP

UN STYLE DE VIE

LA TABLE DU POTAGER

BY ADAM BENTALHA

Fenouil | Olives Kalamata

Tomates | Verveine

Artichaut | Thym | Poutargue

Poivron | Coriandre

Courgette | Menthe

Aubergine | Grenade

Pastèque | Basilic

Pêche du jour | Riviera de légumes

Pièce de viande | Pomme de terre

Chèvre | Coing

À PROPOS DE BRACH PARIS

Brach Paris s'est installé au cœur de l'imposant XVI^e arrondissement. Evok y réveille un art de vivre convivial et sophistiqué. L'adresse offre une expérience immersive, joyeuse et authentique pour les visiteurs, une vision contemporaine de la vie de quartier pour les riverains et habitués. Pour tous, bien-être, énergie et attention aux détails.

Une surface de 7000 m² laissée libre à l'imagination visionnaire du créateur Philippe Starck. L'architecture des années 30 rencontre le modernisme et le Bauhaus, le Dada et les surréalistes. Des couleurs chaudes, des matières naturelles et brutes comme le bois, le cuir, le béton, le verre, le marbre et le métal. Avec ses 59 chambres et suites, ses terrasses et son rooftop aux vues imprenables sur les toits de Paris et la Tour Eiffel, Brach propose un cadre privilégié au goût du jour, cosmopolite et surprenant. Grâce à ses piscines et son Club de Sport, son bar, son restaurant, son épicerie et sa pâtisserie, Brach est un lieu de culture, de bien-être et de rencontres dont on profite du matin jusqu'à la nuit. Intime et ouvert à la fois, Brach est une combinaison de contrastes et de contraires qui se complètent sans jamais s'entrechoquer. Un patchwork vivant, authentique et inédit.

EVOK COLLECTION COORDINATION PRESSE

CHARLINE HANROT
chanrot@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

FRANCE
BÉATRICE KORB KAPLAN
beatrice.korb@agenceproches.com

ROYAUME-UNI
CLARE JACKSON
evok@bacchus.agency

USA
CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

ITALIE
JASMINE LE VAN KIM
jasmine@levankim.it

ESPAGNE
CARLOTA LARIO AGUADO
carlota@brandscomm.com

