



Alberto González, un chef cubain à la Casa Eminente



*Eminente, le nouveau rhum cubain de dégustation,
vous ouvre les portes de sa maison pour quelques mois seulement.*

Quelque part au cœur de Paris, derrière deux grandes portes en bois, se trouve une cour aux allures de jungle cubaine. Le patio plante le décor. À travers la verrière, on aperçoit quelques œuvres d'artistes cubains et des meubles de seconde main. Les sens s'éveillent au contact des effluves épicées provenant du restaurant et du bar.

Véritable hommage à la culture cubaine, la Casa Eminente vous fait découvrir plusieurs facettes du savoir-faire de l'île. Côté cuisine, différents chefs se passent le relais de la gastronomie locale. Tous les deux mois, une nouvelle personnalité est invitée à réinventer de grands classiques cubains. À partir du mois de juin, c'est Alberto González, premier chef cubain à avoir obtenu une étoile Michelin, qui proposera une expérience de dégustation mêlant tradition cubaine et modernité.

Un peu plus loin, au bar, six bartenders venus des quatre coins de l'Europe, donnent à tour de rôle au fil des mois leur version du rhum Eminente. En juin, la Casa Eminente accueillera Nikos Bakoulis, tout droit venu de Grèce et co-owner du bar The Clumsies élu 19^{ème} au classement World 50 Best Bars. Élu Greek World Class Winner en 2011, il viendra mêler hospitalités grecque et cubaine pour une rencontre entre mille et une îles.



ALBERTO GONZÁLEZ — CHEF

ALBERTO GONZÁLEZ, PREMIER CHEF CUBAIN À OBTENIR UNE ÉTOILE MICHELIN

Alberto González, chef cubain au talent émérite, a fait ses premiers pas en cuisine dès son plus jeune âge. Né à La Havane, il a été bercé par les arômes de la cuisine cubaine traditionnelle, apprise auprès de sa grand-mère. Dans son « petit carnet » qu'il garde toujours avec lui, il conserve l'héritage de ses recettes.

Rapidement, sa passion pour la cuisine le conduit à se former auprès des plus grands chefs de l'île comme Gilberto Smith Duquesne.

Fort de son succès à Cuba, Alberto González décide de partir en Italie pour ouvrir *La Bodeguita del Medio* à Milan, une réplique du célèbre bar de La Havane, berceau du Mojito tel que nous le connaissons.

Il a ensuite aiguisé ses couteaux dans des établissements prestigieux comme *La Terrazza Gualtierio Marchesi* puis le *Sauro* où sa créativité et sa persévérance lui permettent de décrocher une étoile Michelin et de devenir le tout premier chef cubain étoilé.



UN MENU INSPIRÉ DE SES RACINES

De retour à Cuba, Alberto González ouvre sa propre boulangerie, *Salchipizza*. Le chef y propose des recettes inspirées de sa grand-mère. Ce sont pour lui «des pains avec de la personnalité et du caractère » qui manquaient à Cuba. Comme elle, il réalise ses pains à base de farines alternatives comme de la farine de manioc ou de patates douces. « Dans chaque plat que je réalise, y compris dans ceux de la Casa Eminente, on peut trouver un peu de ma *Cubanía*, de mes racines. »

Alberto González proposera notamment un pain à l'Eminente, des *chicharrones* (friture) de peau de poisson ou encore des gambas à basse température avec leur réduction de café.

Le chef revisitera également le baba au rhum à l'Eminente, au maïs et à la menthe.

Retrouvez les créations d'Alberto González à la Casa Eminente en juin et juillet 2023. Découvrez en avant-première toutes les exclusivités de la Casa en vous inscrivant au Club Eminente sur www.casaeminente.com.

Chaque jour, de nouveaux créneaux s'ouvrent pour les deux semaines à venir (J+15).





CASA

EMINENTE

CASA



NIKOS BAKOULIS — BARTENDER

NIKOS BAKOULIS, CO-OWNER DU BAR THE CLUMSIES À ATHÈNES

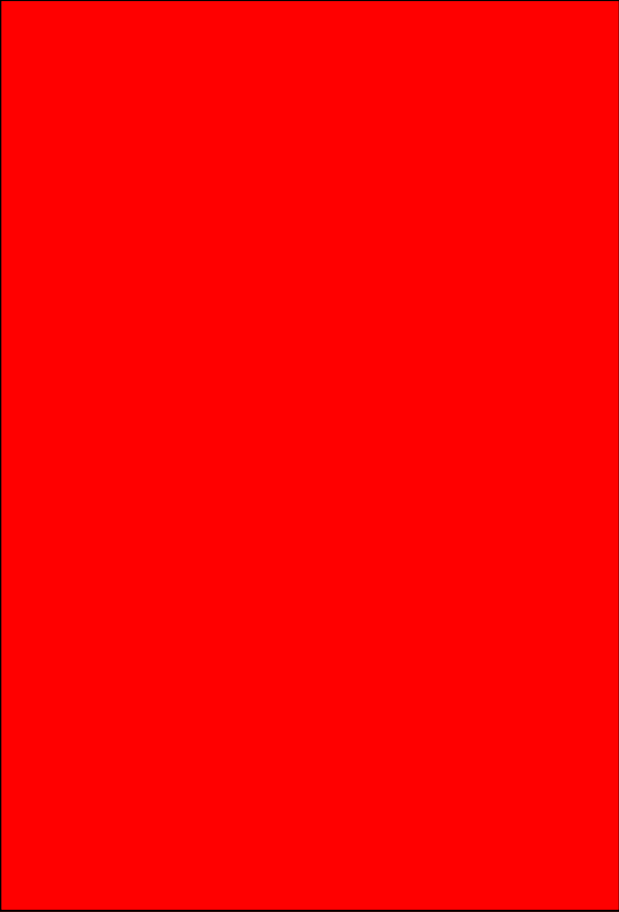
En juin, la Casa Eminente accueillera Nikos Bakoulis, tout droit venu de Grèce et co-owner de The Clumsies élu 19^{ème} au classement World 50 Best Bars. Nikos a également ouvert en 2022 le bar Line Athens, déjà 31^{ème} au même classement. Greek World Class Winner en 2011 il viendra mêler hospitalités grecque et cubaine pour une rencontre entre mille et une îles.

L'inspiration de Nikos pour ses créations à la Casa Eminente lui viennent de la rencontre entre la Méditerranée et la mer des Caraïbes. Dégustez *El Casa Punch* avec Eminente Ámbar Claro, beurre noisette, fruit de la passion, Luxardo bitter, miel de thym et tomate cerise.

Découvrez également *El Afrutado* avec Eminente Ámbar Claro, cordial de kumquat, soda cerise, lavande, citron vert, jus de grenade, liqueur d'orange et épices. Enfin, *El Melocotón*, le troisième cocktail proposé par Nikos, est un mélange de Eminente Reserva, mezcal, xerès, porto blanc, pêche séché, tonka et verjus.

Venez découvrir les créations de Nikos Bakoulis à la Casa Eminente du mardi au samedi, à partir de 18h, en venant directement à la Casa Eminente, ou en réservant sur notre site internet www.casaeminente.com.







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