- AGENDA : 17 SEPTEMBRE 2023 -

LES CHEFS TIPHAINE MOLLARD ET ROMAIN CASAS FONT LEUR FÉRIA EN PLEIN COEUR DE PARIS

Chefs de Deux et P'tit Deux, Tiphaine Mollard et Romain Casas sont connus pour leur sens de l'hospitalité et de la convivialité. Pour prolonger les beaux jours et célébrer le deuxième anniversaire de leur première adresse DEUX, le tandem organise le 17 septembre prochain sa première feria en plein cœur de Paris. Une journée placée sous le signe des festivités et des retrouvailles pendant laquelle on prendra plaisir à partager des tapas, (re)découvrir les spécialités du Pays-Basque et de la Savoie et se délecter de bières et de vins sélectionnés avec soin dans une ambiance qui fleure bon le Sud-Ouest.

Le 17 septembre prochain de 11h à 20h, les numéros 57 et 58 de la rue de la Fontaine au Roi, vivront au rythme de la féria orchestrée par le tandem de Deux et P'tit Deux. Une partie de la rue - fermée pour l'occasion ! - sera animée par plusieurs stands de tapas et de boissons mêlant les influences des deux amis, la Savoie et le Béarn.

Pour démarrer les festivités, on pioche sans compromis dans les classiques planches de charcuteries-fromages, on dévore du bout des doigts les incontournables croquetas jambon de pays-fromage ou double cheese et on se laisse tenter par les patatas bravas à la sauce secrète décadente et canaille. Les taloas, des galettes de maïs originaires du Pays-Basque généreusement garnies de xistora, lamelles de courgettes et crème d'abondance ou de tomates plein champs et mozzarella seront également de la partie pour rassasier les faims les plus exigeantes.

Côté animation, on profite du tournoi de pétanque ou du Corn Hole - un lancer de sacs de maïs - pour prouver ses qualités de bon tireur, sur le rythme d'une banda présente tout au long de la journée qui rappelle les rues animées de Bayonne. Et pour immortaliser ce moment, on se réunit devant le photobooth pour prendre la pose avec amis et famille, avec autour du cou, le traditionnel bandana rouge offert aux 100 premiers inscrits.

Contacts Presse
Agence Néroli
Alizée Pomer- alizee@agenceneroli.com
Emilie Flechaire - emilie@agenceneroli.com

Une feria parisienne accessible à tous, où l'on vient pour prendre un verre et déguster une taloa, ou pour les plus fêtards pour profiter toute la journée des différentes animations proposées dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

0

Informations pratiques :

0

Féria chez Deux et P'tit Deux

*

Dimanche 17 septembre 2023 / 11h à 20h

57-58 rue de la Fontaine au Roi

Entrée libre sur inscription et consommations payantes

*

contact@deux-restaurant.fr - 09 74 97 47 52

www.deux-restaurant.fr

Instagram : @deux.restaurant

0

0

À propos de Deux et P'tit Deux :

Pensé comme un bistrot de chefs, Deux est le premier restaurant de Tiphaine Mollard et Romain Casas. Ce tandem de chefs - amis à la ville - repense l'art de recevoir en étant à la fois en salle et en cuisine et propose une cuisine conviviale qui allie leurs régions natales : la Savoie et le Béarn. Deux est donc né de cette volonté commune de dépoussiérer la cuisine régionale, avec un regard neuf ancré dans la bistronomie.

P'tit Deux est leur seconde adresse, un comptoir canaille où l'on retrouve au déjeuner les taloas, des galettes de maïs originaires du Pays-Basque, revisitées en version street-food et garnies au choix. Le soir, le comptoir prend des airs de bodega espagnole et propose une offre apéritive entre planches de charcuteries-fromages avec des vins français et des cocktails maison imaginés par les chefs avec les alcools et liqueurs de leurs régions.