



MAISON BRÉGUET



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
7 OCTOBRE 2022

MAISON BRÉGUET X TAWLET **deux univers culinaires se rencontrent pour une expérience** **unique aux saveurs levantines** **19 et 20 octobre 2022**

Maison Bréguet, hôtel 5 étoiles de l'Est parisien et **Tawlet**, restaurant et épicerie libanais créé par Kamal Mouzawak, s'associent le temps d'un partenariat culinaire éphémère.

Le **Chef Suha Ozkan** de la Maison Bréguet et **Tara Habis** de Tawlet Paris, associent leurs talents et leurs énergies créatives afin de proposer un déjeuner et deux dîners exclusifs à quatre mains. Guidés par une cuisine sous le signe du soleil, ils proposeront une expérience culinaire inédite aux influences méditerranéennes.



De gauche à droite : Kamal Mouzawak et Tara Habis de Tawlet Paris; Chef Suha Ozkan et Emmanuelle Le Vaillant, Directrice Générale, de Maison Bréguet

Lorsque le raffinement d'une grande Maison française rencontre la cuisine maison du Liban.

Cette rencontre exclusive entre la cuisine libanaise maison et l'expérience haut-de-gamme d'un hôtel 5 étoiles parisien, s'ouvrira au grand public, sur deux jours :

Le 19 octobre 2022, chez **Tawlet Paris** **au déjeuner et au dîner**

Fidèle à l'esprit de Tawlet, le 4 Mains s'articule autour d'une déclinaison maison des plats nés de la rencontre des deux chefs.

Au déjeuner, Tawlet proposera une sélection de mezze (Fattouch, Kefta Mercimek (lentilles corail) Loubiyeh b zeit (haricots plats à la sauce tomate), un choix de plats dont un Gigot d'agneau confit à la mélasse de grenade et des desserts dont le fameux cake pistache.

Au dîner, le menu s'enrichit de deux plats supplémentaires dont le Selek b zeit (blettes cuites dans une sauce au citron).

Déjeuner Table libre (buffet) 29€ et dîner Table livre (buffet) 39€

Le **20 octobre 2022**, chez **Maison Bréguet**, au **dîner uniquement**

Les convives auront l'occasion de découvrir un menu collaboratif pour une expérience unique. La maîtrise impeccable des cuissons du Chef Suha Ozkan de la Maison Bréguet et le secret des sauces et des assaisonnements de Tara Habis de Tawlet Paris promettent un moment mémorable.

Pour l'occasion, un menu spécial sera proposé : Cocktail exclusif et amuse bouche, assortiments de mezze, 1 plat au choix parmi une viande, un poisson et un plat végétarien, et un café/thé Très gourmand.

Le menu sera servi au prix de 85€/ personne et 125€ avec accord mets et vins (3 verres)



INFORMATIONS PRATIQUES

MAISON BRÉGUET

8 rue Bréguet, 75011 Paris

Site Internet

Email: restaurant@maisonbreguet.com

Téléphone: 01 43 38 04 31

Instagram: [@maisonbreguet](https://www.instagram.com/maisonbreguet)

Réservations par téléphone au 01 43 38 04 31

ou par email restaurant@maisonbreguet.com

ou sur le [Site Internet](#)

TAWLET PARIS

2 rue de la Fontaine-au-Roi, 75011 Paris

Site Internet

Email: parisreservation@tawlet.com

Téléphone: 01 48 06 42 89

Instagram: [@tawletparis](https://www.instagram.com/tawletparis)

Réservations via Zenchef sur le [site du restaurant](#)

À propos de MAISON BRÉGUET

Imaginée par Brice Errera & Samuel Gelrubin comme une vraie maison, chaleureuse et accueillante, la Maison Bréguet 5* est devenue une institution du 11^{ème} arrondissement parisien. Doté de 52 chambres et suites, et d'une "Petite Maison" en son cœur, l'hôtel offre une expérience élégante au luxe discret signé Juan Alvarez. À chaque invité, qu'il soit voyageur ou du quartier, Charlotte Balme et Aude Walker proposent une sélection d'objets et d'ouvrages littéraires qui complètent l'expérience de séjour. Avec le Chef Suha Ozkan en cuisine, c'est une carte méditerranéenne créative qui est présentée sous la verrière ou sur la terrasse végétalisée. Les amateurs d'oenologie se retrouvent dans l'intimité de sa Wine Room, ouverte sur le patio. Pour ceux en quête de détente, la maison accueille piscine, sauna, hammam et salle de sport. Un véritable lieu de vie à la parisienne.

À propos de TAWLET

Tawlet Paris célèbre la cuisine maison du Liban. Loin des mezzés, de la cuisine classique des restaurants et de la street food libanaise, Tawlet Paris est une expression sincère et authentique des différentes régions du pays, de leurs produits typiques, de leurs saisons et leurs diversités. Une cuisine maison dont les gardiennes sont les mères et les grand-mères: elles perpétuent une identité, des racines et une tradition, à travers une Moujadara, une Moughrabieh, une Manousheh et un Tabouleh.

Ce sont ces mêmes mères libanaises qui seront l'âme de Tawlet Paris, pour proposer une "table libre", sous forme de buffet, tous les midis et soirs. Du mardi au vendredi, une région différente du Liban est à l'honneur (Nord, Sud, Bekaa et Montagne). Tawlet Paris est aussi une épicerie de produits typiques libanais (produits au Liban par le marché de producteurs de "Souk el Tayeb" et sur place par Tawlet Paris) et de produits en collaboration avec des maisons françaises.

