



Brunch à quatre mains : les Cheffes Priscilla Trâm et Mama Ly célèbre le Yum Cha à La Parade.



La Cheffe Priscilla Trâm l'avait annoncé : sa résidence Trâm-Trâm Last Dance serait placée sous le signe de la fête et du partage.

Le samedi 20 novembre, le restaurant **La Parade** met à l'honneur le **Yum Cha**, traditionnel festin cantonnais, avec un **quatre mains féminin**. La cheffe **Priscilla Trâm** se retrouve en cuisine le temps d'un « brunch » avec **Mama Ly**, célèbre youtubeuse qui revisite les plats familiaux et authentiques asiatiques. Une invitation à découvrir l'univers, la créativité et la personnalité de ces deux jeunes cheffes, le temps du déjeuner.

Au programme, dans la pure tradition du Yum Cha : un menu en 6 temps de mets asiatiques retravaillés selon leurs inspirations : Egg drop soupe maïs, Bao viet style poulet saucisse lao œuf et shitakés, Raviolis de daurade frits et chou chinois, Crêpes de riz vapeur et petits légumes, Pork belly pak Choy, et pour terminer, Perles au lait concentré et clémentines. La promesse d'un voyage culinaire et de rencontres hors du temps.

Menu dégustation en 6 temps – 39€ par personne.



Les prochains évènements à venir :

Le vendredi 19 novembre
DJ set Kariativ : mixer pour reverser aux associations caritatives.

Le jeudi 9 décembre :
Fleur Godart investit les lieux pour un dîner accord vins et volailles

LA PARADE, LA CONVIVIALITÉ COMME MAÎTRE MOT.

Véritable lieu de vie, ce bar à bien manger - et bien boire - situé dans le 11ème arrondissement de Paris, est parfait pour s'attabler entre amis. Avec une carte de plus de 180 vins nature minutieusement sélectionnés et des cocktails savamment travaillés par le virtuose Anthony Zamora, la convivialité, chère au fondateur du lieu Elliot Lefèvre, est le maître mot de cette belle cantine colorée et animée.

La cuisine, quant à elle, s'articule autour de résidences de chefs, qui se relaieront pour égayer une carte de tapas à partir de produits locaux et de saison. Ainsi après Aldwin Beets, ancien de l'Arpège et chef exécutif de Deviant, le duo Charlotte Drouhin et William Denys, anciens de Tannat, c'est au tour de Priscilla Trâm de poser ses valises pour un nouveau pop-up de 3 mois : The Last-Dance. Le crédo reste le même : une formule au déjeuner qui se transforme en bar à tapas le soir, le tout twisté avec une nouvelle carte automnale et gourmande et des évènements réguliers. L'idéal pour se retrouver, échanger et surtout, s'amuser.

À PROPOS DU RESTAURANT LA PARADE :

Ouvert de 11h à 2h du matin, la Parade est un lieu de vie où l'on prend plaisir à s'attabler à toute heure. Avec ses 40 places assises côté restaurant et 20 places comptoir et bar, et 10 places en terrasses, La Parade offre une ambiance chaleureuse et festive. L'aménagement du lieu a été confié à Aldo Alvareztostado, artiste contemporain mexicain et designer et à l'architecte Lorine Dufat. Bar en chêne français massif et zellige bleu pétrole provenant des ateliers Zélij comme pièce maîtresse, piliers en vieilles pierres parisiennes, lustre en cristal, la Parade mise sur les matériaux nobles et français.

