



LA PARADE  
*cantine colorée*

## La Parade lance son nouveau pop-up : TRÂM-TRÂM Last Dance avec la Cheffe Priscilla Trâm

Après le succès de son pop-up gustatif Trâm-Trâm Playa, La Parade accueille sa nouvelle résidence pour la fin d'année : Trâm-Trâm Last Dance, avec la Cheffe Priscilla Trâm en cuisine. Ayant à cœur de promouvoir les talents culinaires, ce lieu à la gastronomie moderne et conviviale prône le goût, toujours, la fête, beaucoup.

### LA PARADE DE CHEF.FE.S

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 vins nature minutieusement sélectionnés et des cocktails savamment travaillés, 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 relayeront 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 événements réguliers. L'idéal pour se retrouver, échanger et surtout, s'amuser.





## À MANGER ... ET À BOIRE !

Coté cave, on retrouve une sélection très bien ficelée de plus de 180 vins – disponibles à emporter – respectant la vigne, la nature du raisin, avec peu ou sans intrants ; en adéquation avec la philosophie de La Parade : une consommation intelligente et raisonnée.

Pour les férus de cocktails, la carte se veut éclectique et mêle les grands classiques à certains plus inattendus, le tout imaginé par Anthony Zamora, virtuose de la mixologie et réalisé par le mixologue des lieux. Le cocktail signature ? Une base de Gin Plymouth, un

sirop d'hibiscus maison et de la liqueur de bergamote. Fruité, acidulé et frais.

Une note originale ? Un Spritz élaboré avec un vin pétillant naturel du Val de Loire.



Les sodas sont écartés de la carte pour faire la part belle aux sirops naturels élaborés sur place, mais aussi aux mocktails. Côté bière, on retrouve la brasserie artisanale La Parisienne, des bières bio brassées à Pantin, en version blonde, blanche, IPA.

## LE 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 30 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.



**POUR LES 3 PROCHAINS MOIS :  
UN VOYAGE CULINAIRE  
MENÉ PAR LA CHEFFE  
PRISCILLA TRÂM**

Féminine, surprenante et créative, la cuisine de Priscilla Trâm-Trâm est un savant équilibre entre ses origines vietnamiennes et sa passion pour la cuisine traditionnelle française. Os à moelle entier agrémenté d'un bœuf tartare à la viet - le plat le plus emblématique de la carte qui déplace les foules, chicken-wings enrobés d'un caramel nuoc mam citron vert, courges rôties et miso fêta, carré d'agneau sauce bbq et son chili maison aux mirabelles crème de potimarron, creamy curry aux légumes rôtis ; toutes les créations de la cheffe sont des invitations au voyage où le seul code est de ne pas en avoir.



**TRÂM  
TRÂM**  
*Last dance*

**SA PHILOSOPHIE ?**

Suivre ses inspirations qu'elle puise dans son enfance, ses voyages et son expérience d'autodidacte. En sublimant chacun des produits de sa carte, Priscilla Trâm-Trâm met un point d'honneur à sélectionner de petits producteurs et artisans : les viandes proviennent de Châteauneuf, les volailles sont sélectionnées par la passionnée Fleur Godart (Vins et Volailles), la crèmerie est achetée à deux pas du restaurant dans la rigoureuse fromagerie Concourt, etc. Une démarche locavore qui la pousse à se réinventer sans cesse, au fil des saisons et des arrivages et un engagement de plus pour cette Cheffe qui met l'humain au cœur de tous ses projets.

« **Ce que j'aime dans la vie, c'est la cuisine, et la vie elle-même** ». Fidèle à ses idées et ses envies, Priscilla Trâm-Trâm a imaginé pour son pop-up La Parade Last Dance une ambiance festive mêlant karaoké, brunch à 4 mains, soirées DJ, etc. Une belle représentation de la femme qu'elle est : passionnée et dotée d'une jovialité communicative.

