

"TACOS PUEBLA"

Les meilleurs Tacos de Paris ? Rendez-vous au Pavillon Puebla

Une taqueria fidèle à celles de Mexico, au design authentique inspiré des échoppes de rue de la capitale mexicaine.

Au cœur du parc des Buttes de Chaumont, "Tacos Puebla" est né de l'ambition d'apporter le meilleur taco mexicain à Paris. Le défi a été lancé par l'entrepreneur Alejandro Bracho & le chef Bernardo Galindo et relevé par l'équipe du Perchoir. Une aventure multipartite qui, après de longues semaines de travail pour obtenir avec exactitude les saveurs souhaitées tout en respectant un sourcing local, prend vie sur la terrasse principale du Pavillon Puebla.



Au menu : des recettes authentiques aux ingrédients frais et soigneusement sélectionnés. Un voyage culinaire, sans escale vers Mexico, incarné par des tacos traditionnels à la carne asada ou campechano, des quesadillas et des recettes 100% végétariennes pour le plaisir de tous les palais. Le tout assaisonné par des sauces maison qui apporteront une touche de picante à chaque préparation.

Et si le piment vous donne soif, pas d'inquiétude ! À la carte : des cocktails emblématiques du Mexique revisités par notre équipe de mixologues. Les mains de Swann Higgins se sont exprimées au travers de créations telles que le Casa clickos et le Puebla tio à la Tequila Casamigos ainsi que le Mezcaloni au Mezcal Lost Explorer.



© Victoire Terrade

Pour en apprendre davantage sur l'univers de Casamigos, Lost Explorer et de la mixologie, des masterclass seront proposées au Pavillon Puebla à plusieurs reprises cet été.

Les tacos sont servis par 3 et les recettes oscillent entre 12 et 14€.

Quant aux cocktails, les prix varient de 10 à 14€.

Mardi au vendredi de 16h à 00h

Samedi et dimanche de 13h à 00h

Av. Darcel, dans l'enceinte du parc des Buttes-Chaumont.

L'accès se fait par la rue Manin ou l'avenue Simon Bolivar, 75019

Paris. Lien de réservation : <https://leperchoir.fr/location/le-pavillon-puebla/> Instagram [@pavillonpuebla](https://www.instagram.com/pavillonpuebla)



Envie d'en apprendre plus ?

Les partenaires

Casamigos est née de la volonté de créer la meilleure Tequila et le meilleur Mezcal du monde : une tequila si onctueuse, qu'elle n'a pas besoin de sel ni de citron pour être dégustée. Respectueux du processus de fabrication traditionnel ancestral, George Clooney, Rande Gerber et Mike Meldman, accompagnés de leur maître-distillateur mexicain, sont partis à la rencontre des meilleurs producteurs du pays pendant deux ans, ont dégusté à l'aveugle avec leurs amis et leur famille des centaines de spiritueux pour créer une recette parfaite, douce et savoureuse de Tequila et de Mezcal.

Lost Explorer est l'œuvre du "maître du Mezcal" Don Fortino Ramos qui peaufine sa quête de la compréhension ultime du Mezcal, de la terre et des hommes depuis 40ans. Il produit avec sa fille un Mezcal artisanal et durable qui prend soin de la biodiversité de la terre et qui profite à la communauté locale de producteurs d'Oaxaca. Une production très limitée qui se décline en 3 Mezcal élaborés avec des agaves de 8, 10 et 12 ans d'âge.

