



VENTRUS ET ALBERTO REBOLLEDO LANCENT LEURS SOIRÉES TACOS : EMBARQUEMENT IMMÉDIAT POUR LE MEXIQUE !

De retour au Parc de La Villette jusqu'au printemps, l'équipe de Ventrus accueille pour cette nouvelle résidence parisienne le Chef Alberto Rebolledo.

Formé dans les cuisines étoilées, c'est auprès du chef basque Sébastien Gravé (Pottoka à Paris, La Table de Sébastien Gravé à Bayonne) ou dans des adresses aux cartes bistrotières, comme le Verre Volé à Paris, qu'Alberto a développé sa sensibilité pour les bons produits et les plats qui régaler sans chichi. Des accords terre-mer qu'il affectionne particulièrement au gibier, en passant par les classiques de brasserie, sa cuisine ne cherche pas d'étiquettes, mais simplement à régaler avec beaucoup de gourmandise et de sincérité.



Et si sa cuisine est avant tout française, il s'offre chez Ventrus un joli clin d'oeil à ses origines, en organisant chaque mercredi à compter du 14 décembre des soirées tacos !

Au menu ? Des tacos préparés avec amour dans la plus pure tradition mexicaine, à base de viandes mijotées, de salsas maison et de condiments secrets. Chaque semaine de nouvelles recettes seront à l'honneur et d'autres spécialités phares, à l'image des tostadas, seront proposées, pour faire découvrir toute l'étendue de la gastronomie du Mexique. De quoi réchauffer votre hiver sans quitter Paris !

INFOS PRATIQUES

Parc de La Villette - 75019 Paris
Chaque mercredi soir à compter du 14 décembre 2022. Entre 9 et 15 € le trio de tacos
www.ventrus.fr / Instagram : lesventrus