



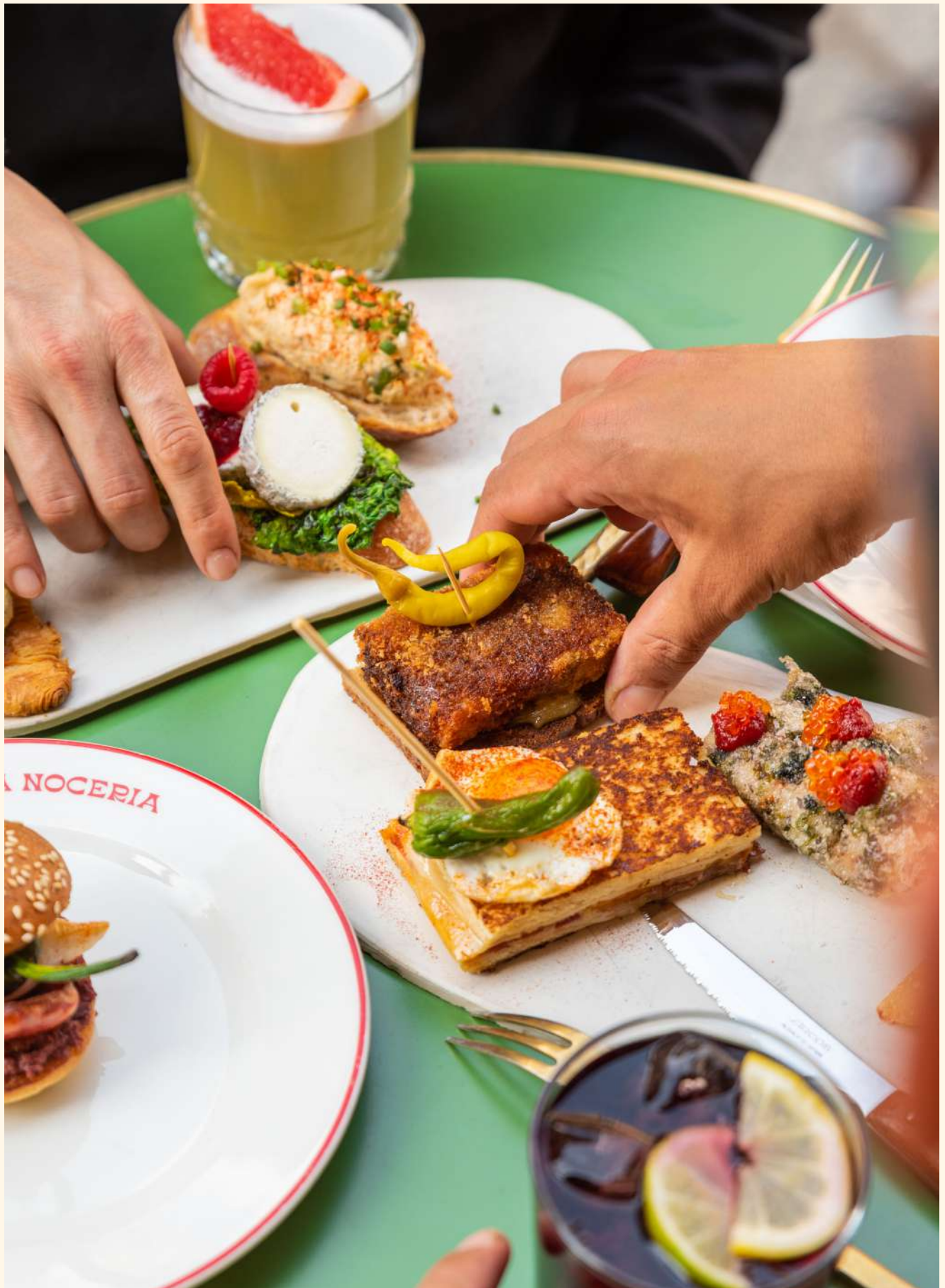
LA NOCERIA

TAPAS & COCKTAILS

EXPLORER LA RICHESSE
ET L'AUTHENTICITÉ
D'UN PATRIMOINE
CULINAIRE.

DENICHER CE QUE
LA PENINSULE IBERIQUE
FAIT DE MEILLEUR.

BIENVENUE
À LA NOCERIA !







LA NOCERIA
TAPAS & COCKTAILS



LA NOCERIA FESTIVAL

LA NOCERIA, FÊTE SON 1ER ANNIVERSAIRE TOUT AU LONG DU MOIS DE SEPTEMBRE

Ouverte en septembre 2022, La Noceria, fête cette année **ses noces de coton.**

Pour marquer cette occasion, l'équipe a imaginé **La Noceria Festival**, un mois de célébrations à son image, ponctué d'événements qui illustrent les valeurs chères du lieu : gourmandise, convivialité et partage.

Un programme chargé pour un Back To School plus agréable : paëlla géante, immense bar à huîtres, Banda venue du sud-ouest, brunch disco, flamenco & castagnette, Master-class...

A VOS AGENDAS : ON PROLONGE L'ÉTÉ À LA NOCERIA !

Un mois de septembre sur-mesure, pour profiter pleinement de l'été indien en plein cœur de Paris.

Pensé avec beaucoup d'amour, **La Noceria Festival dévoile un programme aux petits oignons, avec 10 événements qui viennent rythmer la reprise.**



LA NOCERIA
TAPAS & COCKTAILS



On démarre dès **le vendredi 1er septembre, avec le grand banquet des 1 an**, Open Food & Drinks sur réservation, DJ live pour célébrer les 365 jours d'existence de La Nocería de 19h à 2h du matin.

Pour les amoureux des bons produits du terroir, le rendez-vous est donné **le mercredi 6 septembre avec la soirée "Jamon, Queso y Vino"**. Dégustation de produits d'exception et d'épicerie fine accompagnée de la Vendimia d'Espagne.

Olé ! **Le samedi 9 septembre, c'est "Flamenco & Guitare"**, ambiance typique andalouse, guitare, chant, danse et palmas.

Le mercredi 13 septembre cap sur la culture ostréicole avec **"l'Oyster Party"** : un immense bar à huîtres, étal extérieur, pintxos iodés et cocktails créés pour l'occasion.

Le vendredi 15 septembre, La Nocería devient **une traditionnelle guinguette du sud-ouest**, avec fanfare typique du Pays Basque, bar à bière en extérieur, grande tablées et apéro typique.

Le dimanche 17 septembre La Nocería **met des paillettes dans son Mega Brunch**, avec un DJ Set Disco & un bar à Champagne.

Prêt, feu, cuisinez ! **Le lundi 18 septembre**, une **Masterclass cuisine** pour apprendre à faire les meilleures croquetas et tortilla de la capitale, avec le Chef Yohan Bernard.

Le mercredi 20 septembre, c'est **Paella Party**, un menu unique, un énorme poêlon au milieu de la salle du restaurant pour ravir tous les palais les plus affamés.

Et pour clôturer en beauté ce joli mois d'anniversaire, le **lundi 25 septembre** on apprend à manier les shakers avec Hugo, barman de La Nocería, lors d'une **Masterclass cocktail** pour découvrir les secrets de réalisation de 3 cocktails iconiques.

OLE, À L'HEURE ESPAGNOLE !

Niché en plein cœur du quartier du Sentier à l'angle de rue Réaumur et de la rue d'Aboukir, **La Noceria fait vibrer, les parisiens avec des saveurs venues tout droit de la péninsule ibérique depuis 1 an.**

Partis de **l'envie de faire (re)découvrir les véritables tapas espagnols**, les fondateurs du restaurant ont remis au goût du jour ces petites assiettes si réconfortantes aux possibilités infinies avec un twist bien à eux.

C'est **le Chef Yohan Bernard**, aux manettes des cuisines depuis l'ouverture du lieu, qui a su **créer une carte évolutive au gré des saisons avec des produits 100% faits maison, gourmands et méticuleusement sélectionnés.**

Les petits plus de ce lieu branché, **une carte de cocktails surprenante** et de saison, pensée par Hugo, passionné de Gins et de recettes originales, **une décoration atypique et chaleureuse** qui ne laisse personne indifférent, ainsi qu'**une fougueuse envie de faire la fête jusqu'au bout de la nuit les week-ends.**

QUI SE CACHE DERRIÈRE, LA NOCERIA ?

Le groupe Malenic est aux manettes de deux autres adresses parisiennes : L'Empire, et Le Presque Bout du Monde, ainsi que l'Iris, restaurant de bord de mer proche de Cadaques. Une belle bande de copains d'enfance entourés par des personnes précieuses et compétentes pour donner naissance à des restaurants et lieux de vie gourmands et innovants.

Le mot d'ordre du groupe pour chaque restaurant est la convivialité, et l'envie frénétique d'apporter du bonheur à leurs clients.

INFOS PRATIQUES :

Adresse : 58 rue d'Aboukir, 75002 PARIS

Métro : Sentier, Bonne Nouvelle, Réaumur Sébastopol

Horaires : 16h - 2h du lundi au vendredi, 12h - 2h samedi & dimanche

CONTACT PRESSE :

Clémence Elazem - clemence.elazem@pour-parlers.com - 06 50 53 58 62

Elina Clavier - elina@pour-parlers.com - 06 43 20 70 09







