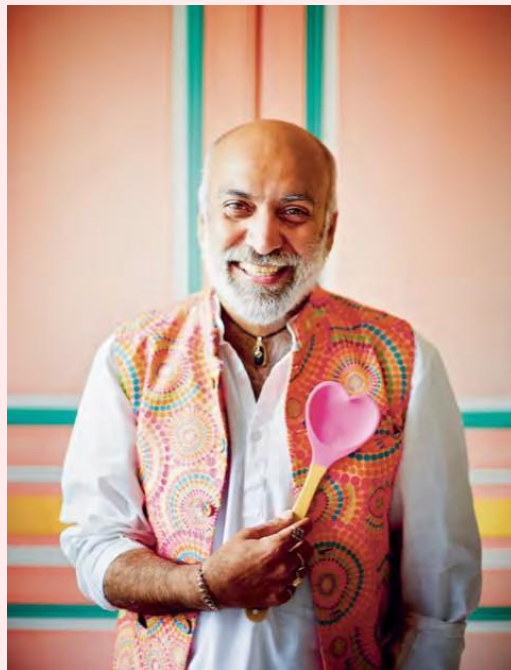




La Fête des Lumières avec Manish Arora

Du 10 au 30 novembre

Un pop-up de cuisine indienne,
à l'occasion de la fameuse « Fête des Lumières »,
avec le créateur - designer **Manish Arora**
qui investira la cuisine du restaurant Desi Road,
pour vous proposer un menu inédit.



14, rue Dauphine - Paris 6ème
Tel 01 43 26 44 91

**Célébrons Diwali !! L'incontournable Fête des Lumières
qui aura lieu le 12 novembre cette année**

Diwali célèbre la victoire du bien sur le mal et ramène la lumière sur les ténèbres. Les indiens allument des millions de bougies, dans la rue, les temples et font la fête.

Pendant 5 jours, ils suivent un rituel précis afin de plaire aux dieux Lakshmi et Rama, puis ils décorent leurs maisons et donnent aux pauvres; enfin, les sœurs prient pour leurs frères en leur appliquant le très reconnaissable tilak sur le front, ceux ci leur offrant un cadeau en retour.

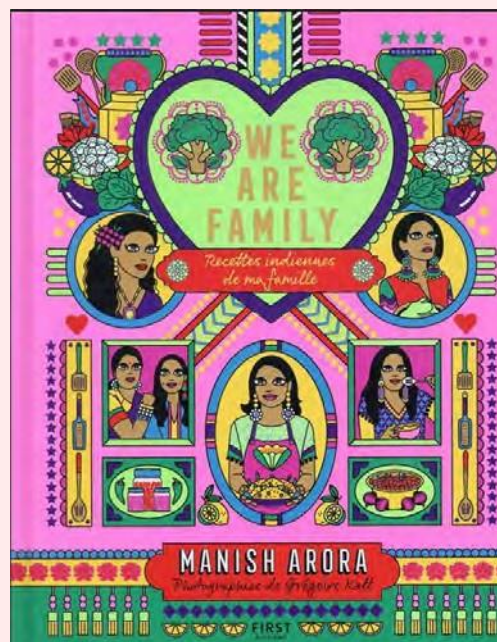
A cette occasion, Manish Arora vous propose de découvrir la cuisine de son enfance dans un lieu emblématique de la cuisine indienne à Paris qui, à cette occasion se parera d'ors et de lumières.

Manish Arora est né à Bombay, d'une famille Penjabie,
l'état du célèbre Golden Temple Sikh,
mais aussi le berceau d'une des cuisines les plus raffinées du pays.
*« La cuisine fait partie de notre identité, de nos conversations quotidiennes.
A l'image des Français, tout en déjeunant, nous parlons déjà
de ce que nous allons cuisiner pour le diner ! »*

Tout a commencé durant le confinement. Manish trouve refuge dans sa cuisine parisienne, et se met à échanger sur les recettes familiales avec ses *auntys, chachis, didis et bhabis*.

Il renoue avec une multitudes de connections qui s'étaient perdues depuis son expatriation en France. Un dialogue passionné qui ne s'est pas interrompu depuis, et l'a rapproché de ses origines.

Il en a fait un livre « WeAreFamily » et aujourd'hui nous partage cette joyeuse expérience avec ce pop up, un cadeau pour Diwali :)



- **Manish nous propose une expérience culinaire intense
couleurs, saveurs, émotions - à l'image de ses créations**

Il est tout simplement le plus célèbre des designers de mode indienne,
qui a su imposer avec succès son style singulier, fait d'une riche palette colorée
et d'imprimés joyeux, de belles matières
et d'un savoir-faire artisanal d'exception.

Après avoir lancé sa marque « **Manish Arora** », il fut directeur artistique
de Paco Rabanne et a signé des collaborations avec les marques comme
Swarovski, Reebok, Nespresso, Pommery, etc.

Ses créations sont célébrées par la presse internationale et portées par les
grandes stars comme Rihanna, Lady Gaga, M.I.A ou Katy Perry...

Il prépare actuellement une grande exposition de son travail de fashion
designer au Musée de la mode SCAD à Atlanta qui aura lieu en mars 2024.

« Mettre la cuisine du Penjab à l'épreuve des palais français »

L'idée de Manish : *« offrir une variété de recettes inconnues
en France, où j'habite depuis si longtemps. Je ne vois aucune cuisine
au monde proposant autant de textures et de saveurs,
tout en se passant de la viande ».*

Il y aura tout de mêmes quelques plats carnés, des plats épicés
mais jamais piquants, tout cela *« dans des assiettes pleines de joie ! »*
(voir le menu ci-dessous)

*« Ma cuisine est un petit bout de moi. Je compare souvent mon travail
à un thali, un vaste plat à partager, une sorte d'étendard composé
des plus belles couleurs qu'une table peut offrir »*



Qui, mieux que Desi Road, pour accueillir cette expérience ?

Après avoir ouvert le restaurant MG Road dans le 3ème,

Stéphanie de Saint Simon ouvrait cette adresse

au coeur du 6ème arrondissement en 2015.

Avec toujours le même objectif : faire découvrir aux parisiens une cuisine indienne plus saine, authentique et dans l'air du temps, et bien sûr sa street food exceptionnelle et totalement méconnue jusque là !

Desi Road, fait, depuis son ouverture, frémir de plaisir les foodies parisiens, devenant une table incontournable de la cuisine indienne à Paris.

Desi Road (prononcez Dessi), propose une expérience riche, axée sur le partage des plats.

La maison a forgé sa réputation dans la capitale notamment pour sa spécialité des *thalis*, du nom du plateau individuel rond en métal, sur lequel sont déposés des assortiments de mets, tous plus délicats les uns que les autres.

Desi Road avait déjà accueilli Manish Arora pour un joyeux pop up Holy Holi à l'automne 2020, et collabore régulièrement avec des artistes et des galeries d'Art
(Subodh Gupta y avait cuisiné l'occasion de son exposition à la Monnaie de Paris; la Galerie Modesti Perdriolle y avait exposé)





DIWALI MELA MENU

STARTERS

- Crispy mini idli with coconut chutney, croustillants sponge cakes à base de farine de riz, chutney coco
- Punjabi samosa végétariens
- Pav bhaji, petits sandwiches briochés, écrasé de légumes masala, oignons rouges & citron vert
- Lachha parathas with tomato chutney, pains feuilletés & chutney aux tomates et dates
- Galouti kebab, sheesh kebab d'agneau moelleux
- Crispy bhindi, chips d'okras au paprika & chaat masala
- Dahi papdi chaat, croustillants snacks avec pois chiches, pommes de terre épicées et yaourt, grenades
- Hariyali chicken, un chicken tika au masala vert

THALIS

- Veg Thali

Dal makhani (lentilles noires au beurre), Dahi Baingan (aubergines au yaourt), Dum aloo (pommes de terre en sauce Cachemirie) Rajma kebab (kebabs de haricots rouges), Bhindi do pyaza (curry d'okras aux oignons), Kachumbar, Pulao rice, lachha paratha

- Chicken Thali

Comme ci-dessus avec curry de poulet au yaourt

- Fish Thali

Comme ci-dessus avec poisson blanc cuit vapeur en feuille de bananier

- Vegan Thali

Dal tadka (lentilles jaunes), gajjar mattar (carottes & petits pois à la mangue séchée), rajma kebab (kebabs de haricots rouges), bhindi pyaza (curry d'okras aux oignons), baingan bharta (caviar d'aubergines grillées et fumées), kachumber, pulao nature cardamome, raïta de soja, roti

ACCOMPAGNEMENTS

- Dal tadka, lentilles jaunes au cumin & coriandre
- Palak rice, riz aux épinards, ail & cumin
- Boondi raita, raïta aux pois chiches soufflés
- Baingan bhartha, caviar d'aubergines grillées et fumées
- Rajma, haricots rouges au gingembre
- Gajjar mattar, carottes & petits pois à la mangue séchée

DESSERTS

- Ras malai, recette bengalie de keftas dans une crème à la cardamome, safran & pistaches
- Kalakand, fudge à base de paneer sucré & pistaches
- Jalebi, beignet à la farine de lentilles

