



DOSSIER DE PRESSE

LA GUINGUETTE ÉLECTRONIQUE



LE CONCEPT

C'est dans le quartier animé de la rue Oberkampf, au sein du mythique Nouveau Casino, que s'inaugure la Guinguette Électronique, un nouveau bar à street-food impulsé par le Chef Nathan Paisley.

Dans un ciel électrisé par des néons fluos, la Guinguette Électronique est le rendez-vous à ne pas manquer pour un afterwork ou une soirée entre amis. Installés sur les tables hautes habillées de nappes à carreaux, les clients pourront profiter de snackings gourmets accompagnés d'un cocktail, au rythme d'une programmation musicale électro, disco house et house groovy.

Une bulle d'oxygène énergétique, conviviale et festive à l'image de la traditionnelle guinguette, dans une ambiance underground, offrant une musique électro accessible à tous : la Guinguette Électronique réchauffe les premiers jours d'hiver !

ROLLS GOURMETS & GOURMANDS

Le Chef Nathan Paisley propose une carte de street-food gourmande dont les recettes s'inspirent de sa double origine culturelle : la France et le Vietnam. S'adaptant aux saisons, il travaille des produits frais et intègre dans ses créations savoureuses les talents de MOF tels que l'incontournable Marie Quatrehomme et l'exceptionnel MOF boulanger Joël Defives.

PARIS, YUCATAN et TOKYO composent la carte des Rolls qui rassemblent les meilleurs saveurs classiques ou exotiques, twistées par le talent du Chef : chaque recette se décline au choix avec une base de crevette ou de poulet, délicieusement garnies de sauce au citron bio, au chipotle ou au yuzu.

PARIS s'épice de piment d'Espelette et d'oignons frits, YUCATAN s'enrobe de guacamole et de crème de maïs et TOKYO célèbre les meilleures références culinaires du Japon : wasabi, algue nori, chou au vinaigre de riz et sésame.



SAY CHEESE

Ultra gourmands, fondants, addictifs et onctueux, les Grilled Cheeses de la Guinguette Électronique sont des péchés de gourmandise assumés, garnis par une sélection de fromages de la MOF Marie Quatrehomme : Serez-vous plutôt **REGULAR** au cheddar, comté et gouda ou plutôt **BLACK CHEEZY** avec une irrésistible crème de truffe ?



Les Rolls se déclinent bien-sûr en desserts fourrés d'un caramel à la fleur de sel de Batz ou d'un praliné aux noisettes du Piémont. Toutes ces saveurs régressives sont un délicieux piège fait maison par le Chef Nathan Paisley !

INFORMATIONS PRATIQUES

109 Rue Oberkampf, 75011 Paris

Ouvert du Mardi au jeudi : 18h - 2h
Ouvert les vendredis et samedis : 18h - 00h
Fermé le dimanche et lundi

Nouveau Casino
Ouvert les vendredis et samedis
00h-6/7h

Instagram @lge_paris
<https://www.laguinquetteelectronique.fr/>
01.42.37.87.40

