TiTi Palacio

BAR • RESTAURANT

Plus de 500m2 de lieu de food, drink et de fête
trendy aux allures de jungle exubérante :

Bienvenue au Titi Palacio !

Dans le nouvel éco-quartier Morland Mixité Capitale sortant tout juste de terre entre l'Ile de la Cité et le Jardin des Plantes, le TiTi Palacio situé au 1er étage de l'hostel lifestyle The People Paris Marais, ne laisse pas indifférent : il produit comme un enchantement sur les voyageurs et Parisiens amenés à pousser la porte.

Cette serre géante 2.0 se veut un véritable lieu de voyage, de rencontre et de partage mêlant en un seul espace, différentes inspirations déco, trois ambiances et une programmation festive hétéroclite.

Au programme ? Un restaurant à la cuisine bistronomique de saison, un bar de 40 mètres avec une sélection pointue de bières et de cocktails, une guinguette indoor mi-café, mi-pub et une terrasse-patio perchée. Une bulle hors du temps déjà incontournable ouvert toute la journée qu'on a du mal à quitter... Jusqu'à passer la nuit à l'étage ?

Un fantasme de jardin suspendu

Ancré dans au coeur du tout nouvel éco-quartier Morland mêlant logements, halles gourmandes, bureaux, commerces de quartier, restaurants et hôtels - dont l'hostel lifestyle The People Paris Marais, situé juste au-dessus -, le Titi Palacio est un hommage libre au célèbre Crystal Palace londonien, gigantesque verrière végétalisée hôte de la première Exposition Universelle en 1851.

Ce concept 360° imaginé par l'équipe de la Brasserie Rosie, Juliette Cerdan et Kevin Caradeuc et mis en scène par le jeune architecte Olivier Lekien, en reprend l'idée - faire voyager les visiteurs en un seul lieu - et l'esprit en déployant au premier étage d'un immeuble moderne aux courbes inspirées d'Oscar Niemeyer qu'on penserait en lévitation.

Dissimulé en hauteur, à l'abri de la circulation, ce jardin suspendu urbain auquel on accède par le boulevard Morland, dévoile dans un espace de béton et de verre d'un seul tenant, sans mur, aux 5 mètres de hauteur sous plafond, un bar-restaurant d'envergure où vivre l'effervescence parisienne du petit-déjeuner jusqu'au dernier verre. La journée, la lumière envahit l'espace tandis que le soir le lieu se mue en serre festive.

La végétation luxuriante peuple l'atmosphère, façon jungle fantasmagorique. Partout, les plantes grimpent sur les structures tandis que les arbres s'enracinent.

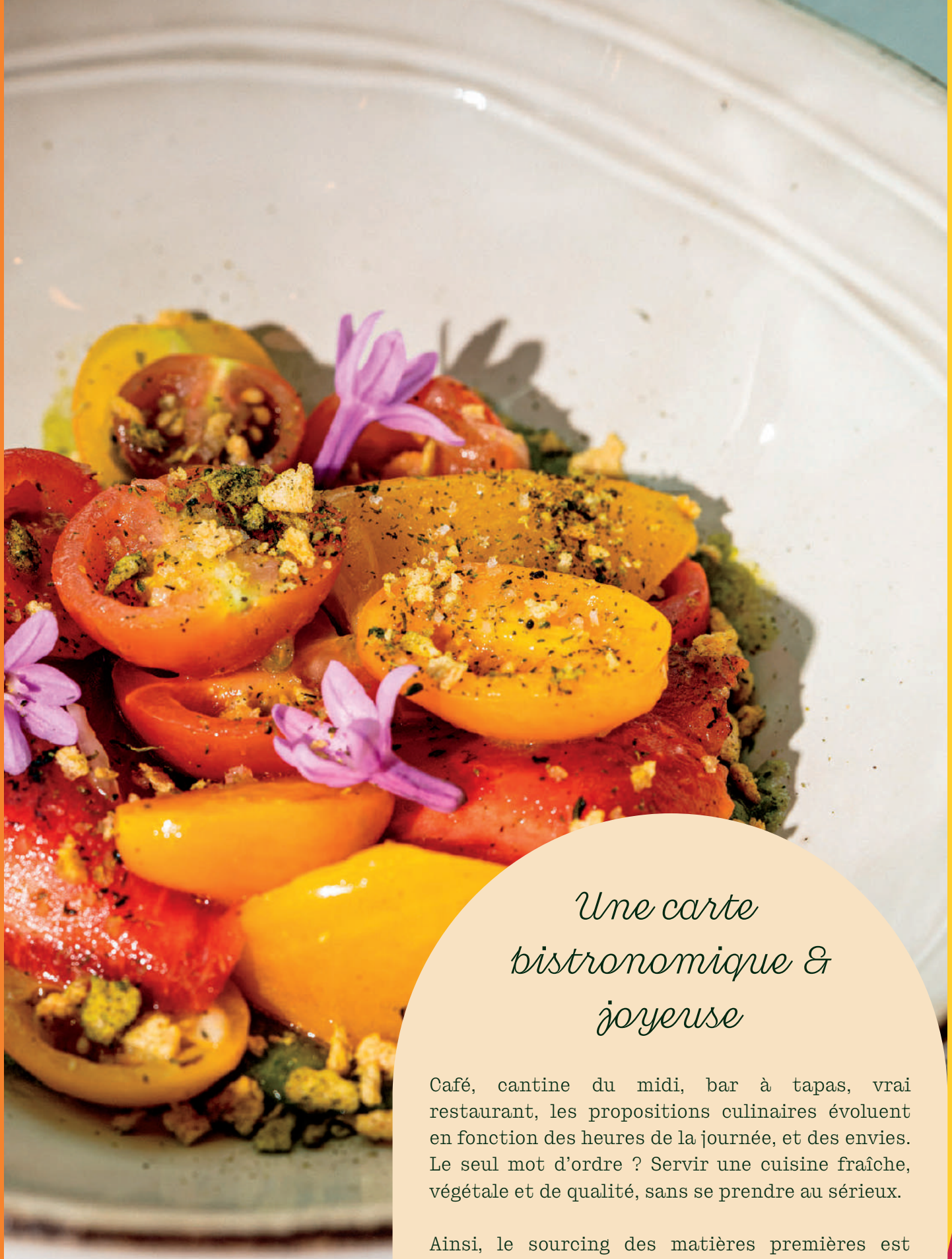
Si l'espace est intelligemment fractionné, le lieu offre différentes ambiances mais conserve ses perspectives monumentales. Pour commencer, une guinguette indoor de 200 places assises à l'ambiance café en journée, bar/pub en soirée. Un peu plus loin, le bar central de 40 mètres - le plus grand de Paris ! - habillé de zelliges et de marbre verts, est le centre névralgique du Titi Palacio, où tout le monde prend plaisir à se rencontrer grâce au service au comptoir. Tout au fond, plus au calme, le restaurant d'esprit bistronomique offre plus de 80 assises.

Enfin, la terrasse se déploie en loggia et en hauteur, à ciel (dé)couvert, pour être accessible par tous les temps.

Les clins d'oeil sont éclectiques, toujours joyeux : un banc autour d'un arbre comme sur la place d'un village, des sculptures d'inspirations antiques, une signalétique pop et colorée, du mobilier sur-mesure, des couleurs pastels, des arceaux recouverts de végétaux...

Bienvenue dans une bulle hors du temps, invitant au voyage et à la déconnexion.

•



Une carte bistronomique & joyeuse

Café, cantine du midi, bar à tapas, vrai restaurant, les propositions culinaires évoluent en fonction des heures de la journée, et des envies. Le seul mot d'ordre ? Servir une cuisine fraîche, végétale et de qualité, sans se prendre au sérieux.

Ainsi, le sourcing des matières premières est soigné et les produits de saison sont au maximum en direct producteur (Ospital pour la charcuterie, la ferme « A la Vache » pour le bœuf et les volailles, Christophe Latour pour les légumes, permettant de maintenir des prix accessibles, en supprimant les intermédiaires.

Quant à la cuisine, aux multiples inspirations, elle se veut réconfortante et gourmande. A sa tête, Lisa Desforges, ancienne de L'Ami Jean, cultive midi et soir un esprit bistronomique dans ce lieu aux mensurations incroyables et à l'ambiance festive.

La carte à l'héritage terroir, canaille, possède un petit accent méditerranéen et un côté très « green ». Entièrement faite maison, elle est relativement courte pour privilégier la fraîcheur et la qualité des ingrédients, et varie régulièrement, pour suivre les saisons : cinq entrées, cinq plats et quelques desserts (carte 30-40 €).

À déguster par exemple, une belle caprese mêlant aux tomates anciennes et à la mozzarella des fraises et des petits pois ou un tartare de bœuf sur toast, relevé de poivre des gorilles du côté des entrées ; un quasi de veau - escorté de purée de carotte, girolles et abricot ou la pêche du jour façon Colbert pour les plats ; enfin côté sucré, une légère soupe glacée à la rhubarbe, fraise et verveine ou une gourmandissime mousse au chocolat rehaussée de crème glacée cacahuète et caramel au tamarin.

Dès les premières heures de la journée, le petit-déjeuner s'offre aux résidents des étages comme à la clientèle extérieure avec un café-croissant à 4€.

Le midi, la cheffe a pensé une carte de pitas, à déguster côté bar, afin de pouvoir offrir aux affairés du quartier une déclinaison de sa cuisine rapide, saine, qualitative, avec un clin d'oeil levantin : dans un pain produit à Montreuil (Arc-en-Ciel Bakery), des boulettes d'agneau, tomates cerises mijotées et sauce au yaourt ; de la feta, des pois chiches et des œufs mollets...

À l'heure de l'apéritif, et plus si affinités, les tapas défilent sur le comptoir : sucettes de volaille laquées, terrine maison aux épices, gaspacho de tomates anciennes et framboises, sans oublier la cochonnaille bien sourcée et les fromages affinés.

Derrière le bar, mêmes ambitions : la qualité demeure avec une sélection pointue de bières et de spiritueux artisanaux et une carte de cocktails créations (mojito façon milk punch, spritz à la française...).

La carte des vins fait la part belle aux vignerons indépendants, alternant pépites gouleyantes et cuvées plus prestigieuses : sauvignon blanc « Plein la vue » de Jeff Carel, Blanc du Tue Boeuf, Graves bio « Qui est le Yin et le Yang » du Château Cazebonne ou Alsace « La Colline Rouge » de Marcel Deiss.

Esprit festif es-tu là ?

Avec une immense guinguette de 200 places à fréquenter assis/debout, un bar de 40 mètres et, pour un supplément d'ambiance, une cabine DJ, le Titi Palacio s'affirme aussi et surtout comme un lieu de fêtes endiablées où locaux et voyageurs se retrouvent pour vivre l'effervescence parisienne.

Au rythme d'une programmation événementielle riche : concerts, DJ sets, retransmissions de matchs mais aussi food market, ventes éphémères ou soirées à thème : pour boire un verre, s'amuser, danser ou pour manger, on y vient à tout moment et on y reste longtemps, même pour dormir !

A PROPOS DE THE PEOPLE PARIS MARAIS

Le Titi Palacio est situé au premier étage du dernier né des hostels The People, au cœur du Marais à Paris. Il propose 400 lits aux voyageurs du monde entier, répartis en dortoirs, chambres familiales et chambres doubles. Du backpacker international au voisin du quartier, ce lieu de vie propose le meilleur rapport qualité/expérience dans une ambiance conviviale. Marqués par un engagement RSE innovant, The People Marais et le Titi Palacio s'inscrivent dans les nouvelles tendances de voyages et de consommation.

A PROPOS DE GRAPE HOSPITALITY

Grape Hospitality est opérateur propriétaire et gestionnaire de 106 hôtels et 70 restaurants dans 8 pays européens, représentant plus de 10 000 chambres. Gestionnaire d'hostels avec 9 établissements en France, l'ambition est de devenir un acteur majeur de ce marché avec une offre hybride lifestyle. En 2022, le groupe crée à cet effet la marque « The People » en s'appuyant sur un pacte d'actionnaires stable et reconnu, avec principalement Eurazéo pour accélérer la transformation des sociétés aux potentiels de croissance les plus prometteurs.

CONTACTS PRESSE
Bureau de Presse Pascale Venot

Virginie Audebert
vaudebert@pascalevenot.fr
0153534056
Mélodie Françoise
melodie@pascalevenot.fr
0153530765

TiTi Palacio

TiTi Palacio
17, boulevard Morland, 75004
Paris (Métro Sully-Morland)

Ouvert 7/7 de 8h à 2h
www.titipalacio.com
instagram - titi.palacio