

Une collaboration ingénieuse
entre Céline Pham et Lucas Maraton



*Eminente, le nouveau rhum cubain de dégustation,
vous ouvre les portes de sa maison pour quelques mois seulement.*

Quelque part au cœur de Paris, derrière deux grandes portes en bois, se trouve une cour aux allures de jungle cubaine. Le patio plante le décor. À travers la verrière, on aperçoit quelques œuvres d'artistes cubains et des meubles de seconde main. Les sens s'éveillent au contact des effluves épicées provenant du restaurant et du bar.

Véritable hommage à la culture cubaine, la Casa Eminente vous fera découvrir plusieurs facettes du savoir-faire de l'île. Côté cuisine, différents chefs se passeront le relai de la gastronomie locale. Tous les deux mois, une nouvelle personnalité sera invitée à réinventer de grands classiques cubains, en mars puis en avril, la cheffe Céline Pham prendra les commandes.

Un peu plus loin, au bar, six bartenders venus des quatre coins de l'Europe, donneront à tour de rôle au fil des mois leur version du rhum Eminente. Avec ou sans glaçons. En avril c'est le mixologue Lucas Maraton qui enfilera le tablier.

LA CASA EMINENTE ET SON ESPRIT *RESOLVER*

Un bar en rotin qui semble avoir toujours été là, un immense miroir en bambou centenaire, un éventail d'un ancien Cuba...

Bienvenue dans une authentique maison cubaine. Fidèle à l'esprit *Resolver* de l'île incarnant la créativité ingénieuse et le talent de donner une seconde vie à ce qui existe déjà.

La Casa Eminente est entièrement décorée avec des meubles de seconde main qui ont été soigneusement sélectionnés par SelencyPro, une entité de Selency (plateforme de brocante en ligne) dédiée aux professionnels,

qui accompagne de nombreux projets (hôtels, restaurants, bureaux) dans la création de lieux inspirants à partir d'objets chinés.

Attachée au principe de revalorisation et engagée dans une démarche responsable, la marque Eminente encourage ses consommateurs à réutiliser la bouteille de son rhum comme objet du quotidien. Vous retrouverez à la Casa de nombreux objets de décoration faits à partir de la bouteille comme le bar principal par exemple.





L'ESPRIT *RESOLVER* PAR CÉLINE PHAM & LUCAS MARATON

La Casa Eminente accueillera une sélection de chefs et mixologues de renom qui se relayeront derrière le bar et les fourneaux durant ces 6 prochains mois. À partir du mois d'avril, Céline Pham prendra les commandes en cuisine et Lucas Maraton proposera 3 cocktails inédits derrière le bar.

C'est dans la continuité de cet esprit *Resolver* et avec pour objectif le zéro gaspillage que Céline Pham et Lucas Maraton travailleront en collaboration pour concocter des cocktails à base des ingrédients non utilisés du menu proposé au restaurant.

Céline Pham : « La culture éco-responsable est omniprésente dans les Caraïbes, plus particulièrement à Cuba. Elle est en adéquation totale avec ma vision de la cuisine. C'est pour cette raison que l'idée de proposer à Lucas Maraton, mixologue, de se réapproprier les chutes de mon menu

pour ses créations est totalement dans l'air du temps. Cette complémentarité entre le bar et le restaurant permet de souligner les qualités du produit dans sa totalité au sein de la Casa Eminente. »

Lucas Maraton : « C'est avec fierté que j'accueille chacun de mes clients à Symbiose en leur proposant une carte innovante, qui évolue au gré des produits et des saisons, tout cela en travaillant main dans la main avec de petits producteurs bordelais. Réinventer sans arrêt une création avec ce que je possède déjà, c'est ma manière de suivre la philosophie cubaine *Resolver*. »

Céline Pham, est une réelle source d'inspiration et nos visions sont complémentaires pour proposer des plats et cocktails innovants. »



CÉLINE PHAM, DU PLAISIR ET DU RESPECT

Cheffe franco-vietnamienne, Céline transmet son goût pour l'altérité et le multiculturalisme à chaque fois qu'elle enfile son tablier. Céline Pham crée au fil de ses envies. Elle décrit sa cuisine comme une recherche constante d'équilibre. La saisonnalité des produits, la découverte et l'association de saveurs originales y tiennent une grande place, le point de départ d'une recette étant souvent un souvenir.

Ferrandi, Saturne, Septime ... la cheffe a fait ses classes avec application. Céline Pham continue aujourd'hui de multiplier les projets en France comme à l'international, en assurant en parallèle le lancement de son tout

premier et tant attendu restaurant, *Inari*, situé dans une chapelle désacralisée du 13^{ème} siècle, dans le centre d'Arles.

Soucieuse de défendre une cuisine juste, elle co-fonde « Restaurer », un collectif ayant pour objectif de lutter contre le gaspillage alimentaire. En collaboration avec l'association Ernest, ce collectif distribue des repas cuisinés à partir d'invendus et de dons de restaurants, un projet qui l'inspire dans la conception de sa cuisine.





UNE CUISINE EXOTIQUE DE PARTAGE

Fraichement rentrée d'une résidence dans les Caraïbes, la cheffe Céline Pham a carte blanche du 5 avril au 28 mai à la Casa Eminente pour y exprimer tout son talent et sa créativité avec l'objectif de proposer un menu directement inspiré des goûts et des saveurs de la cuisine cubaine.

Pour l'occasion, la cheffe propose des créations et des associations audacieuses comme le chou pointu avec une sauce à la crevette, une réduction de jus d'orange et *Mojo de Ajo* ou encore une demi-volaille à partager marinée dans du rhum Eminente cuite basse température puis nappée d'un caramel d'eau de coco. La cheffe montre aussi tout l'éventail de son talent en revisitant la traditionnelle *Ropa Vieja* servie façon taco, accompagné d'un houmous

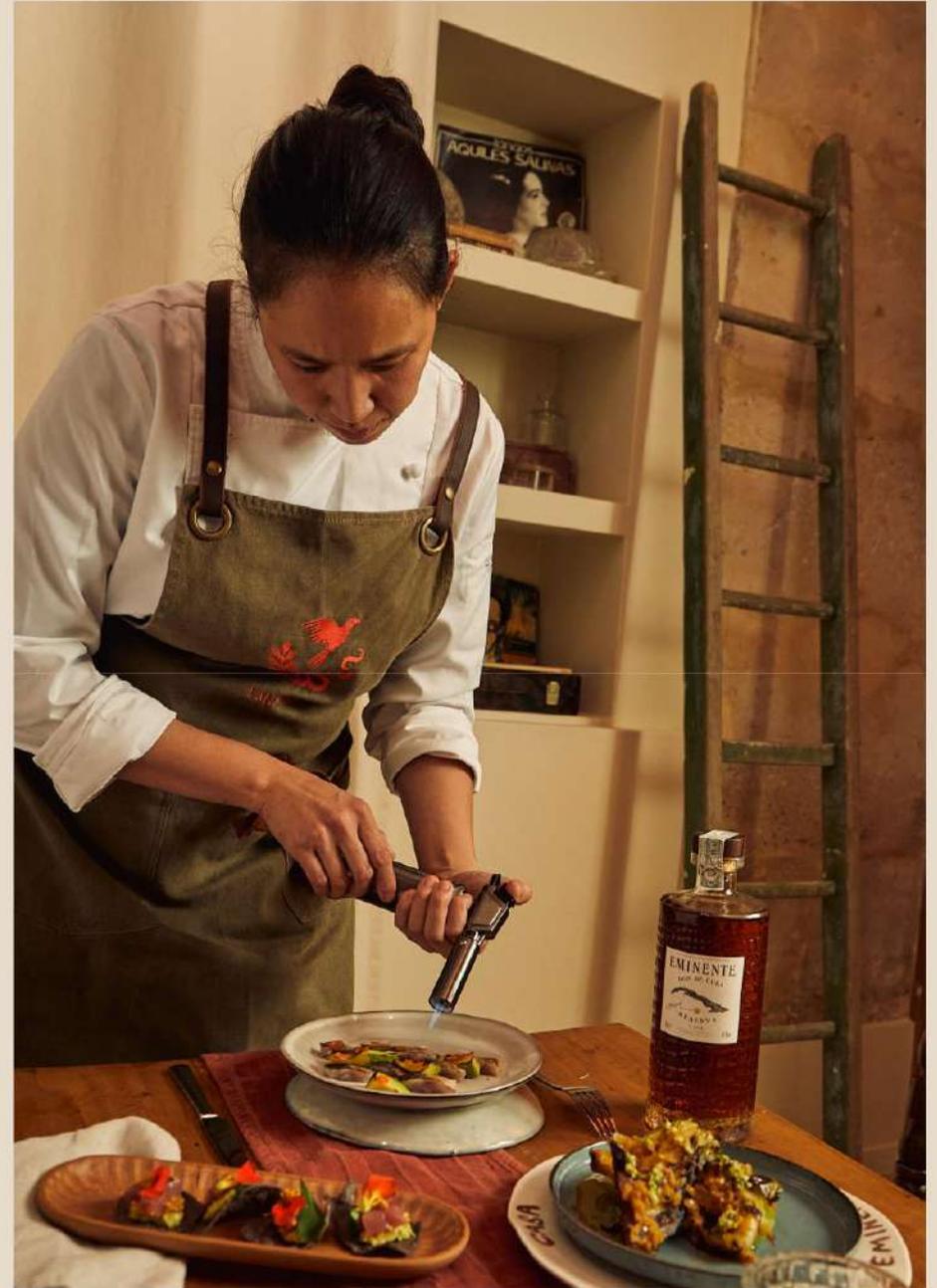
et miso de haricots rouge, salade d'herbes fraîches et de pickles d'échalotes.

Une cuisine créative et toute en saveurs, qui participe à cette expérience si singulière en plein coeur de Paris.

Venez découvrir les créations de Céline Pham à la Casa Eminente du mardi au samedi, à partir de 18h, en venant directement à la Casa Eminente, ou en réservant sur notre site internet www.casaeminente.com.

Chaque jour, de nouveaux créneaux s'ouvrent pour les deux semaines à venir (J+15).





LUCAS MARATON, UN BARTENDER ENGAGÉ

D'origine bordelaise, Lucas a baigné très jeune dans l'art de la cuisine du terroir aquitain et gascon. C'est lors de diverses expériences au Lutetia, au Grand Hôtel de Bordeaux, à Londres ou encore en Allemagne qu'il aiguisé son savoir-faire et son appétence pour la mixologie et la transformation des produits bruts.

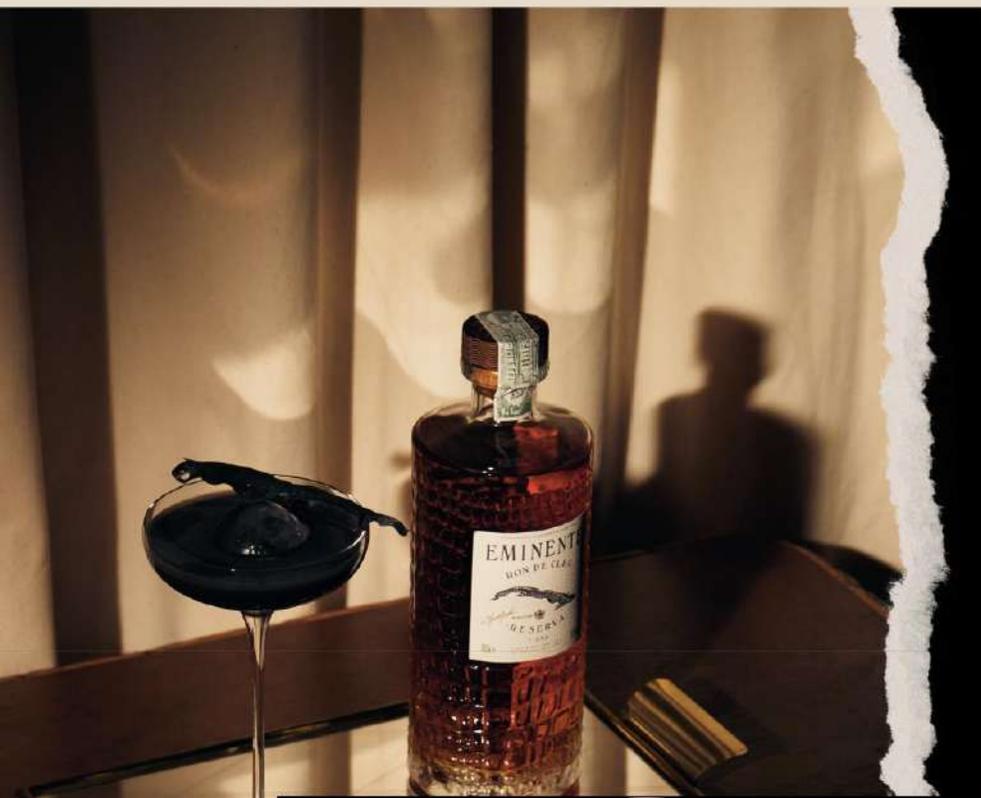
Dès son retour à Londres, c'est au bar parisien le Sherry Butt qu'il continue d'exercer. Il y rencontre ses futurs associés, ceux avec qui il formera Symbiose, à Bordeaux. Le concept de ce restaurant : créer des menus où les plats et les cocktails ne font qu'un. En se servant des chutes d'ingrédients de la cuisine pour créer des boissons innovantes, mais aussi en utilisant les apéritifs et spiritueux dans les assiettes.

La création est au cœur du projet et lui permet d'affirmer encore davantage son style, au rythme des saisons. Symbiose fait également partie de la chaîne solidaire Ernest, qui finance des programmes d'aide alimentaire.

Lucas Maraton transforme et réutilise tout ce qui lui passe entre les mains. Dans cette logique de réutilisation constante, l'inviter à s'exprimer autour du rhum cubain à la Casa ne pouvait que s'inscrire dans la philosophie d'Eminente : *Resol-verre*.

Venez découvrir les créations de Lucas Maraton à la Casa Eminente du mardi au samedi, à partir de 18h, en venant directement à la Casa Eminente, ou en réservant sur notre site internet www.casaeminente.com.





DES COCKTAILS INGÉNIEUX ET CRÉATIFS

Lucas proposera à la carte de la Casa Eminente du 4 avril au 29 avril le « *Período especial* » une recette iodée, fumée et huileuse. À base de Eminente Ámbar Claro, ce cocktail se compose d'aubergine brûlée en escabèche récupérée de la cuisine de Céline Pham, de crème de cynar et pistache ainsi que d'un bouillon d'algues fumées et encre de seiche. En garnish, du kombu séché accompagné d'huile de marinade de l'escabèche de la cheffe.

« *Delicia del campesino* » recette pâtissière qui regroupe plusieurs ingrédients cubains. Faite à partir de rhum Eminente Reserva,

de sirop de banane plantain et de *dulce de leche* flambé à l'*aguardiente*, de l'eau de cuisson des haricots rouges de Céline Pham ainsi que d'une crème de quinquina blanc et tamarin. Le garnish du *Delicia de Campesino* est une spirale de banane plantain déshydratée et dorée.

Venez découvrir les créations de Lucas Maraton et Céline Pham à la Casa Eminente du mardi au samedi, à partir de 18h, en venant directement à la Casa Eminente, ou en réservant sur notre site internet www.casaeminente.com.





