



COMMUNIQUE DE PRESSE

Totuma met à l'honneur les spécialités de Noël du Venezuela dans son brunch revisité



Paris, le 2 décembre 2021,

Si un Noël traditionnel évoque plutôt une dinde farcie aux marrons et du foie gras servie sur toast, ce sont tout autres plats qui trônent sur la table de fête au Venezuela. Ouvert par Valentina Palacios, Totuma souhaite faire découvrir aux parisiens la culture food vénézuélienne. Pour Noël, Valentina revisite son brunch et continue de faire partager la cuisine de sa culture natale à toutes les occasions.



Tous les samedis et dimanches entre 11h30 et 16h pendant le mois de décembre, la jeune Cheffe propose de découvrir les plats typiques des fêtes de Noël vénézuéliennes. Au menu, on met à l'honneur la traditionnelle hallaca, pain de maïs garni d'un mijoté de viandes accompagné d'olives et de raisins secs. Le tout est enfermé dans une feuille de bananier et ficelé comme un paquet cadeau. La hallaca est une véritable spécialité de Noël au Venezuela. Pour la chaperonner, Valentina cuisine le Pan de Jamon, pain enroulé de jambon, d'olives et de raisin. Il fait partie des plats gourmands incontournables pour un repas de Noël réussi au Venezuela. Le brunch de Valentina conçu spécialement pour les fêtes de fin d'année promet un voyage de saveurs dès la première bouchée. A découvrir uniquement en décembre et à déguster sans modération.

A propos de Totuma :

Le restaurant Totuma est situé 17 rue Alexandre Dumas dans le 11^e arrondissement de Paris. Ouvert depuis juin 2021 par Valentina Palacios, Totuma est prêt à vous accueillir du mardi au dimanche de 11h30 à 23h sans interruption. Retrouvez aussi Totuma en livraison sur Deliveroo. Formule brunch : 19,50€
Compte instagram : @totuma_paris