

GARDEN PARVIS

FOOD X DRINKS X CHILL X MUSIC

JULIEN SEBBAG ET LA TABLE DU CHEF, FOODCOURT A CIEL OUVERT, GARDEN PARVIS, LE SUMMER FESTIVAL DE PARIS LA DÉFENSE SERA RÉSOLUMENT SAVOUREUX !

En plus de profiter de 6 000 m2 de décontraction et de convivialité, les festivaliers de Garden Parvis pourront s'offrir un voyage culinaire inédit du 29 juin au 29 juillet 2023.

Entre petits-déjeuners avec vue, brunchs dominicaux pleins de style avec des vide-dressings ou encore foodcourt à ciel ouvert, Garden Parvis a pensé un programme riche en saveurs à partager entre amis, en famille et aussi entre collègues pour une « pause déj » originale ou un afterwork festif ! Les festivaliers, peu importe leur âge, pourront profiter des 5 cabanes restaurateurs disposées dans l'enceinte du festival en plus de nombreuses animations proposées tout au long de la semaine.

RETOUR SUR UNE PROGRAMMATION HAUTE EN SAVEURS

LA MÉDITERRANÉE S'INVITE À GARDEN PARVIS

JULIEN SEBBAG PREND LA TÊTE DE LA TABLE DU CHEF TOUS LES JEUDIS SOIRS

Julien Sebbag attire autant qu'il intrigue, dans le milieu très conformiste de la gastronomie. Chef autodidacte d'une cuisine intuitive aux saveurs méditerranéennes, il s'attache à concevoir des recettes sensibles et responsables. Sa carrière est à son image, ponctuée de rencontres fortuites et de projets spontanés. Pour "la Table du Chef" de Garden Parvis, il imagine une carte de saison, généreuse et hors des sentiers battus.

Cet « outsider » du monde gastronomique a la tête emplie de rêves mais les pieds bien ancrés sur cette terre qu'il chérit tant.

Tous les jeudis soirs, les festivaliers pourront profiter d'une expérience gastronomique unique : un menu d'exception à partager entre amis ou lors d'un dîner professionnel, dans un cadre chaleureux.



AU MENU

Pour commencer...

Bougie au beurre clarifiée à la sauge, halla de chez Mamiche

Pour continuer...

Oufs à la turque : œuf mollet ajitsuke, labneh, beurre clarifié aux épices & sésame noir
Pleurotes flambées, crème de champignons bruns, radis pickles, noisettes torréfiées et pousses de petits pois
Chou rouge huile de sésame, straciatella, pistaches & dattes medjoul
Carpaccio de sériole, pétales de fenouil, prunes
Rotas Beef, pommes de terre & aioli à l'ail noir

Pour finir...

Pavlova aux fruits rouges

Une expérience disponible tous les jeudis, un service de 20h à 21h30 (arrivée 15 minutes à l'avance),

PLUS D'INFORMATIONS
»»» ICI «««

Pour réserver son expérience, rendez-vous sur ce lien.

DES DÉJEUNERS OU DES DÎNERS DANS LE PREMIER QUARTIER D'AFFAIRES D'EUROPE

UN FOODCOURT À CIEL OUVERT : 6 CABANES RESTAURATEURS COLORÉES ET SAVOUREUSES POUR TOUS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES

Penny and KA

une véritable cave à manger spécialisée dans les fromages et les sauces piquantes. À la carte, une sélection de sandwiches et fromages fondus.

Kem

des pâtisseries, mais surtout des glaces et granités artisanaux et éthiques.

Beng Beng

cantine street food spécialisée d'ans les recettes de crêpes d'Asie du Sud-est.

Naturelle

à la découverte des saveurs de la région italienne des Pouilles avec salades fraîches, antipasti, focaccia et arancini.

El Cartel Del Taco

élu meilleur tacos de Paris par la communauté mexicaine. Tout est frais et de saison. Ils incarnent la promesse d'une expérience culinaire mexicaine authentique et mémorable.

La cuisine de Souad

c'est l'histoire de deux frères et sœurs qui rendent hommage à la cuisine de leur mère au travers de recettes marocaines authentiques, revisitées de manière vegan.

EXPÉRIENCE DISPONIBLE SUR TOUTE LA DURÉE DE GARDEN PARVIS

PLUS D'INFORMATIONS
»»» ICI «««

Pour des déjeuners sur le pouce, les 18 foodtrucks de la flotte de Paris La Défense viendront en alternance sur les portes à 8h30 et offrira l'un des meilleurs spots de la capitale pour profiter du défilé aérien prévu à l'occasion de la Fête Nationale. Café et croissant à la main, allongés dans les transats disposés au cœur de Garden Parvis, les festivaliers n'auront qu'à lever les yeux au ciel pour profiter d'une vue unique !

Au menu ? Cuisines thaïlandaise, espagnole, italienne, coréenne, crêpes et galettes, burgers.

PLUS D'INFORMATIONS
»»» ICI «««

DES PAUSES GOURMANDES POUR LES PETITS COMME POUR LES GRANDS À TOUS LES MOMENTS DE LA JOURNÉE

LA RÉCRÉ : DES APRÈS-MIDI PÉDAGOGIQUES ET GOURMANDES POUR LES PLUS PETITS

Traditionnellement dédié aux enfants, le mercredi après-midi ne fera pas exception ! Les enfants, lors de leur venue, pourront profiter d'ateliers récréés leur permettant de s'initier, par exemple, aux techniques de DJ.

Une expérience disponible de 14h à 18h, plus d'informations ici.

ET GOURMANDE PLEINE DE STYLE AU CŒUR DE LA DÉFENSE !

Les 6 000 m2 de terrasse attendent les festivaliers pour profiter des dimanches ensoleillés du mois de Juillet et venir déguster un traditionnel brunch dominical au pied de la Grande Arche. Entre amis, en famille, Garden Parvis réglera tous les palais de tous les âges. Pour parfaire l'expérience, le festival accueillera en parallèle des vide-dressings permettant à tous de préparer ou parfaire leurs looks d'été.

Expérience disponible tous les dimanches de 11h30 à 18h, plus d'informations ici.

UN PETIT DÉJEUNER AVEC VUE SUR LA PATROUILLE DE FRANCE LE 14 JUILLET !

Ce 14 juillet 2023, Garden Parvis ouvrira exceptionnellement ses portes à 8h30 et offrira l'un des meilleurs spots de la capitale pour profiter du défilé aérien prévu à l'occasion de la Fête Nationale. Café et croissant à la main, allongés dans les transats disposés au cœur de Garden Parvis, les festivaliers n'auront qu'à lever les yeux au ciel pour profiter d'une vue unique !

Expérience disponible exceptionnellement à partir de 8h30, plus d'informations ici.

DES AFTERWORKS PROFESSIONNELS ORIGINAUX AU PIED DE LA GRANDE ARCHE !

Grâce à ses offres diversifiées d'espaces privatisables, Garden Parvis propose aux entreprises de réserver une expérience estivale dans un lieu confortable et adaptable en fonction des besoins : prise de parole, afterworks, team building, ... et pour parfaire l'expérience, les collaborateurs pourront profiter de jeux en libre-service, des différentes animations du festival, mais surtout, de l'offre food & drinks diversifiée proposée au Garden Parvis.

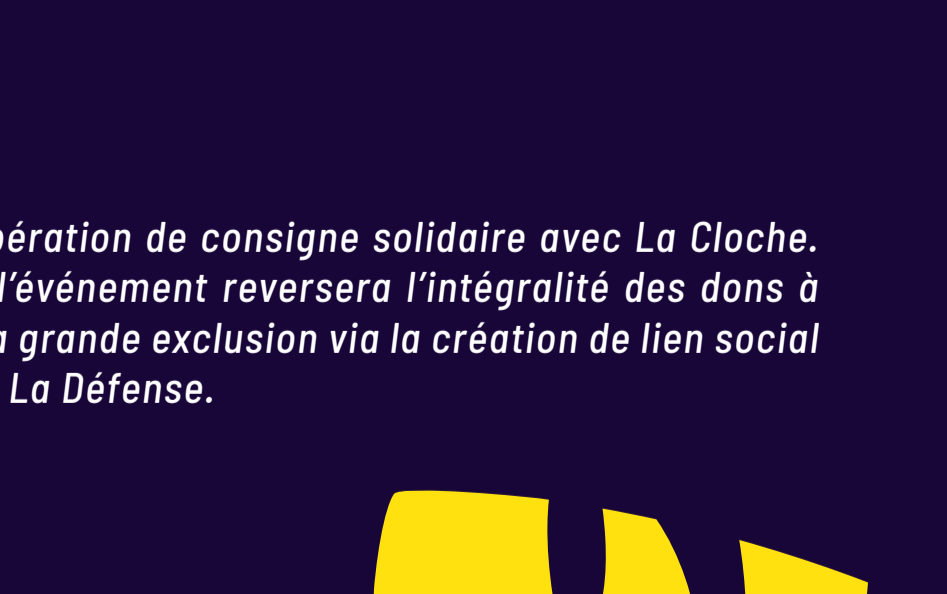
Pour plus d'informations, cliquez ici.

GARDEN PARVIS, UN FESTIVAL ENGAGÉ

Les organisateurs de Garden Parvis ont imaginé une charte RSE dédiée pour le Food Market afin de garantir une offre qui s'inscrit dans une démarche responsable. Place aux produits locaux, fraîchement cuisinés, avec des alternatives végétariennes ou véganes, une démarche anti-gaspi pour une empreinte carbone modérée.

POUR DÉCOUVRIR LA CHARTE RSE DEDIEE
»»» CLIQUEZ ICI «««

CÔTÉ DRINKS. Garden Parvis s'est associé à la brasserie locale Gallia, brassée à Pantin, membre de 1% for the planet, et qui maximise le réemploi de ses bouteilles à Paris et aux alentours. Là aussi, tous les modes de vie seront respectés puisque des mocktails 100% naturels, en utilisant des extraits et des infusions de plantes, seront proposés par Upper.



Les deux premières semaines de juillet, Garden Parvis met en place une opération de consigne solidaire avec La Cloche. Le public pourra choisir de faire don du montant de sa consigne de 1€ et l'événement reversera l'intégralité des dons à l'association, qui engage les citoyens, avec ou sans domicile, à agir contre la grande exclusion via la création de lien social et le changement de regard sur la vie à la rue, très active sur le territoire de La Défense.

Contacts presse
SPARK-AGENCY
David Lasne . Tél. 06 10 16 05 48
david.lasne@spark-agency.fr
Nicolas Fuseau . Tél. 06 40 36 54 38
nicolas.fuseau@spark-agency.fr

Garden Parvis est une initiative de Paris La Défense dans le cadre de son programme d'attractivité du territoire. Cet événement répond à des engagements environnementaux et sociaux concrets.

#GARDENPARVIS #PARISLADÉFENSE
WWW.GARDEN-PARVIS.PARISLADÉFENSE.COM