

ON VA AIMER LA RENTRÉE !

  
**RIVER CAFÉ**  
RESTAURANT



## LES « APÉROS PARISIENS »

Véritable bonheur en Seine, le River Café est LE spot anti-blues. A chaque passage sur cette barge aux allures de maison de famille entourée d'eau et de verdure, on fait le plein de bonnes ondes.

A la rentrée c'est avec ses « Apéros Parisiens », réunissant le meilleur du 100 % made in Paris, que le River Café va nous rebooster ! Durant tout le mois de septembre, on gardera le rythme des apéros conviviaux des vacances, mais on passera aux saveurs parisiennes.

Côté grignotage, on va se régaler avec le « Croissant Parisien » de Benoît Castel marié à une fine tranche de jambon blanc de Paris de Gilles Vérot, et la mozzarella parisienne Nanina. Pour la touche de fraîcheur, on croquera des champignons de Paris en pickels coriandre et citron, et les radis du maraîcher Francis Tremblay accompagnés des déjà mythiques « Pain du Coin » et « Beurre qui pleure » de Benoît Castel.

Et dans le verre le River Café fera couler les vins de la Winerine Parisienne dont le pétillant Blanc de Blancs « Don Paris », les bières craft de Paname Brewing Company ainsi que le River Side, un cocktail signature à base du Gin Baccae distillé dans le Marais.

## DES PARTENAIRES 100% MADE IN PARIS



En partant du fond à gauche : Adrien Pélissié – Winerie Parisienne ; Michael Kennedy – PBC ; Mathieu Bucher – River Café ; Benoît Castel ; Frédéric Rivera – PBC ; Stanislas Jouenne, Bar tender consultant – River Café



## BACCAE

Incontournable de l'apéro au River Café, le cocktail sera à l'honneur durant les « Apéros Parisiens », et, comme à son habitude, le River Café a confié au bar tender Stanislas Jouenne le soin de créer un cocktail signature. Ce sera le River Side ! Gin, jus de citron, sucre et menthe : un grand classique choisi pour laisser la part belle au Gin Baccae exhalant de belles notes florales... Et distillé à Paris, dans le 4<sup>ème</sup> arrondissement ! Les épices et aromates le composant : baies de genièvre, coriandre, angélique, gentiane, verveine, eucalyptus, écorces de citron et de pamplemousse, sont infusés pendant 48h puis les essences sont extraites à froid, pour en préserver tous les arômes.



## BENOÎT CASTEL

On ne présente plus Benoît Castel, l'artisan boulanger-pâtissier qui fait courir le tout Paris du côté de Ménilmontant pour son brunch du dimanche. Les plus belles adresses parisiennes comme Christophe Adam, Pierre Hermé, la Maison Plisson, et bien sûr le River Café !, ont choisi ses pains incomparables pour offrir le meilleur à leurs clients. Pour les « Apéros Parisiens », le River Café servira son « Croissant Parisien » au beurre AOP en version mini, pour l'agrémenter d'une simple tranche de jambon blanc de Paris de Gilles Vérot, réalisé dans son laboratoire au cœur du 6<sup>ème</sup> arrondissement. Et, les radis seront accompagnés de son « Pain du Coin » mariant farine tradition et farine de seigle, mais aussi miel, coing et une pointe de sel fumé de Salish. Le tout sera accompagné de son bien nommé « Beurre qui pleure », à base de crème épaisse 45% de matière grasse avec des cristaux de sel de Maldon.



## NANINA

Grâce à Nanina, fabrique artisanale de mozzarella installée au cœur du 11<sup>ème</sup> arrondissement, les Parisiens peuvent manger une mozzarella bien fraîche tous les jours ! Autre spécificité de cet ovni de la planète food parisienne : la mozzarella est réalisée avec du lait de Bufflone bio venant d'Auvergne.



## PANAME BREWING COMPANY

Quand on rencontre Michael, l'un des fondateurs de Paname Brewing Company, et Frédéric son directeur, (tellement fan qu'il s'est tatoué PBC sur le mollet !), on n'a pas le moindre doute sur leur passion pour la bière craft et leur envie de la partager. Preuve en est, ils se sont installés au cœur de la Capitale, sur le Canal de l'Ourcq, dans les anciens Magasins Généraux de Paris inaugurés en 1808, pour brasser leurs bières artisanales. Ils ont fait de leur brasserie un véritable lieu de vie pour les Parisiens. Et même les noms de leurs bières rendent hommage à Paris. Le River Café en a sélectionné trois : Casque d'Or, Œil de Biche et Barge du Canal.



## WINERIE PARISIENNE

Lancée en 2015 par Adrien Pélissier, la Winerie Parisienne signe le retour de la filière viticole en Ile de France. Ses quatre cuvées sont élaborées selon des assemblages créatifs. Ils se nourrissent des grands savoir-faire et des grands terroirs français tout en ayant une signature typiquement parisienne. On dégustera notamment la toute dernière cuvée : « Don Paris », un Blanc de Blancs pétillant aux notes de poire, amande verte et pêche blanche. Son style unique, très expressif est porté par les caractéristiques des Vermontino, avec en bouche la précision et la délicatesse des grands vins.





## Les « Apéros Parisiens » : carte apéritive servie tous les jours de 15h à 21h

- ★ Verre de vin la Winerie Parisienne: à partir de 7 €
- ★ Bières Craft Paname Brewing Company : 7 € la bouteille
- ★ Cocktail River Side à base de Gin Baccae : 11 €
- ★ Paire de Minis « Croissants Parisiens » Benoît Castel au jambon blanc de Paris Gilles Vérot : 8 €
- ★ Chiffonnade de jambon blanc de Paris Gilles Vérot : 7 €
- ★ Champignons de Paris en pickels, coriandre et citron : 5 €
- ★ Radis « Pain du Coin » et « Beurre qui pleure » de Benoît Castel : 6 €



146 Quai de Stalingrad  
92130 Issy-les-Moulineaux  
01 40 93 50 20  
[www.rivercafe.fr](http://www.rivercafe.fr)

---

### Contact Presse L'Instant C

Afsaneh Salehi – [afsaneh@instantc.fr](mailto:afsaneh@instantc.fr) - 01 81 80 31 20 – 07 86 50 32 93  
Josépha Raphard – [josepha@instantc.fr](mailto:josepha@instantc.fr) - 01 81 80 31 22