



**HÔTEL LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE**  
**9 RUE MORET, 75011 PARIS**



## LE BRUNCH : LA COMMUNION DU GOURMAND ET DU VEGGIE

Qui a dit que les recettes végétariennes étaient moins gourmandes ? **L'Hôtel la Nouvelle République** se donne pour mission de renverser les clichés sur les produits végétaux. Il relève ainsi le pari d'un **nouveau brunch végétal et savoureux**.

Du sucré au salé, les recettes sont originales, colorées et méritent de retenir l'appétit de tous les curieux. Le buffet rassemble une diversité d'inspirations culinaires, on y déguste des mets végétariens toujours plus gourmands aux influences anglo-saxonnes (oeufs brouillés paprika fumé et graines de pavot, pancakes graines de chia) ou encore françaises (viennoiseries françaises, sélection de fromages). Les recettes healthy et énergisantes sont également de la partie, ainsi l'acai bowl-energy granola maison ou les avocado toasts viennent **combler ceux qui allient plaisir et équilibre**.



**UN NOUVEAU BRUNCH VÉGÉTAL ET LOCAL POUR ALLIER GOURMANDISE, ÉQUILIBRE ET ENVIRONNEMENT, C'EST LE PARI QUE RELÈVE L'HÔTEL LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE.**

## LE BRUNCH, FRUIT D'UNE CONVICTION ÉCOLOGIQUE

Aux manettes du "grand petit dej", la cheffe **Natacha Collet**, explore le champ des possibles de la cuisine végétarienne. Ancienne cheffe de cuisine de l'Echappée, elle injecte ses convictions environnementales dans l'élaboration de ses recettes afin de coupler ses désirs culinaires personnels aux engagements sociétaux. La qualité de ses mets se résume au **fait maison** et à une **sélection exigeante et responsable des produits**. Les ingrédients sont frais et directement sourcés au marché de Belleville ou chez des petits producteurs locaux. Ainsi, les confitures artisanales sont réalisées au chaudron et signées Andrezy. Aucun élément du brunch n'échappe à cet engagement, le thé biologique est sourcé chez **KODAMA** et le pain chez le célèbre Poilâne. Les jus sont pressés et à volonté. **La qualité est mise au centre des préoccupations culinaires**.



## UN MOMENT DE VIE REPOSANT AU CŒUR DE PARIS

Fondé par Nicolas Gerschel en 2018, l'hôtel la Nouvelle République se donne pour rôle le **bien-être de ses hôtes**, ce que révèle d'ailleurs le logo, la main de Fatma, symbole de la protection du mauvais oeil. La création du brunch dominical prolonge cette ambition, offrir un véritable moment gourmand dans la douceur et le calme d'un espace soigné et apaisant.

C'est dans un **univers boisé et végétal** qu'est invité l'hôte. Des meubles et des objets de designers et d'artisans, chinés avec soin, et une collection de plantes encadrent et ressourcent les esprits des vacarmes parisiens. L'ensemble des éclairages parsemés dans le grand espace du déjeuner offre une lumière justement tamisée **propice à la sérénité et au partage d'un petit déjeuner intime ou familial**. Pour les bandes d'amis, une large table en bois joliment décorée appelle aux longues discussions tandis que d'autres préféreront s'installer sur la belle banquette ou dans un coquet fauteuil, le temps de se déconnecter du rythme de la capitale. Dans une atmosphère musicale qui invite à la détente, **les invités découvrent une proposition inédite, gourmande, se resservent à leur guise**, et partagent un moment de convivialité.



## UN DIMANCHE COMME À LA MAISON, OUVERT SUR L'EXTÉRIEUR

Le brunch c'est le souhait d'une ouverture vers les autres, tous ceux qui n'ont pas l'opportunité de dormir à l'hôtel mais qui souhaitent **se délecter le dimanche d'un brunch dans une ambiance décontractée et reposante**. Le lieu a été imaginé comme le foyer de bonnes vibrations et énergies. Chacun à leur rythme, les hôtes garnissent leur assiette des différents mets proposés, selon leurs envies, leurs humeurs et leurs appétits.

C'est ce cadre non éloigné des dégustations tranquilles à la maison qui est répliqué à merveille. Les produits frais et gourmets sont à disposition et réapprovisionnés tout au long du **service de 11h30 à 15h**. Les va-et-vient dans la salle réservée au joli buffet encouragent les sourires entre les hôtes et la circulation vertueuse de la bonne humeur. On s'y sent tellement bien, qu'on a envie de **profiter de la fin de son dimanche**.

**« LA CUISINE QUI M'ANIME SE VEUT À LA FOIS GÉNÉREUSE ET COLORÉE, TOUT EN SE CONSTRUISANT AUTOUR DE PRODUITS VÉGÉTAUX »,**

pour la Cheffe Natacha Collet, experte de la cuisine végétarienne



**CONTACT PRESSE - MALOU**  
Zoé Bouvet | zoe@malou.io

BY L'HÔTEL  
LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE

◆ TOUS LES  
DIMANCHES ◆  
11H30 — 15H

MUSIQUE DE CHOIX  
BUFFET HEALTHY VEGGIE

# LE GRAND PETIT DEJ

CAFÉ & THÉ MAISON KODEMA

.

JUS D'ORANGE & JUS DE PAMPLEMOUSSE PRESSÉS

.

WATER GINGER DETOX  
MENTHE FRAÎCHE, VERVEINE, GINGEMBRE

.

WATER BISSAP DETOX  
HIBISCUS, MENTHE FRAÎCHE

.

VIENNOISERIES CROUSTILLANTES PUR BEURRE

.

CONFITURES ARTISANALES

.

ACAÏ BOWL ~ ENERGY GRANOLA MAISON

.

PANCAKES GRAINES DE CHIA

AVOCADO TOASTS  
CRÈME LÉGÈRE CORIANDRE ET GRENADE

.

OEUFS BROUILLÉS  
PAPRIKA FUMÉ ET GRAINES DE PAVOT

.

SALADE DE POMMES DE TERRE CONFITE AUX HERBES

.

HOUMOUS, MÉLANGE DE CÉRÉALES  
CAROTTES RÔTIÉS AUX AGRUMES

.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

.

CRUMBLE AUX GRAINES ET COMPOTÉE MAISON

.

YUMMY CARROT CAKE

.

CHOCOLAT AVOCADO BROWNIE