



*An cœur de la Cuisine Française*

## **Le 9 juin 2008, Bistrot du Boucher ouvre son premier bâtiment solo et la ville de Lorient est l'heureuse élue !**

**Avis aux papilles Lorientaises, le Bistrot du Boucher compte bien embarquer ses habitants dans un tourbillon de saveurs.**

Bien plus qu'un nouveau Bistrot du Boucher, c'est la concrétisation d'un rêve pour Cyrille ALBASSER et Philippe CHAPLAIN.

Les deux acolytes se sont connus à l'école hôtelière de Saint-Quentin, en 1984, et de leur amitié naît le projet de monter une affaire ensemble en Bretagne, pour leurs 40 ans. Quoi de plus naturel pour Cyrille, le Malouin d'origine, et Philippe, le breton d'adoption, tous deux amoureux de la région, de sa nature et de son climat, tous deux, alors âgés d'une vingtaine d'années.

Mais, le projet ne verra pas le jour immédiatement.

Après 10 ans où il gravira les échelons de la restauration, Cyrille fort de son expérience décide de monter, seul, sa première affaire à Saint-Germain-en-Laye (78), en juin 1999, suite à une rencontre avec Alain Cazac, président du réseau Bistrot du Boucher.

Philippe, de son côté, évolue également dans l'hôtellerie et la restauration traditionnelle mais en tant que responsable de salle.

Puis, il se décide à ouvrir son propre restaurant et rejoint alors la famille Bistrot du Boucher à Villemomble (93).

Les deux amis ne se sont pas perdus de vue et rapidement, s'associent... Ils tiendront la barre du Bistrot de Villemomble (93) pendant presque 5 ans.

Une cuisine de goût et de qualité, une ambiance chaleureuse : les clients ne s'y trompent pas et le succès est au rendez-vous.

Le concept, l'image et l'ambiance de ce groupe de restaurateurs indépendants collent parfaitement à la philosophie de ce duo complémentaire.

### **Bistrot du Boucher Lorient : premier bâtiment en solo**

A 20 ans, Cyrille et Philippe rêvaient d'être restaurateurs en Bretagne... A 40 ans le pari est gagné avec le premier bâtiment solo pour un Bistrot du Boucher en Bretagne !

Le 9 juin prochain, ils seront à la tête d'un Bistrot du Boucher décoré dans un style « à l'ancienne » qui restituera une atmosphère particulière et originale autour de la brocante, des objets et meubles anciens, des gravures d'artistes « music-hall, théâtre et cinéma », des photos anciennes, des banquettes de velours rouge, des miroirs, des couleurs chaudes, des luminaires rétro...

Côté cuisine, le Bistrot du Boucher de Lorient offrira tous les jours à ses convives une cuisine faite maison, à base de produits frais et de viandes de tradition. Il proposera une carte estivale que gourmands et gourmets pourront savourer sur la terrasse ensoleillée grâce à ses grandes salades, et surtout son menu Tout Compris : kir pétillant, entrée, plat dessert, un café et une boisson au choix à seulement 28 euros !

Une cuisine de tradition, un personnel chaleureux et passionné.... Bistrot du Boucher ou l'art de recevoir.

### **Bistrot du Boucher crée 15 emplois à Lorient**

**Une source positive pour l'économie de la ville :** en effet, **15 postes** environ répartis en salle et en cuisine vont être créés dans un premier temps ; formant ainsi une équipe qui partagera la même passion du métier et de la cuisine que les propriétaires.

Situé à 10 minutes du centre ville de Lorient et à 100 mètres du Centre Commercial de Carrefour, le Bistrot du Boucher est très facile d'accès.

Le Bistrot du Boucher de Lorient offre :

- Un restaurant de 115 places assises confortables
  - Salle climatisée
  - Une belle terrasse ensoleillée
  - Un parking privé
  - Ticket moyen : 27,50 € - formule spéciale déjeuner à 13,50 € et 16,50 €
  - Accueil et service 6/7 de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30, (23h le vendredi et le samedi)
- Fermé le dimanche

#### Coordonnées du restaurant :

Bistrot du Boucher de Lorient  
ZAC de Kérulvé  
Boulevard Pierre Mendès France  
Tél : 02 97 37 05 17

### **À propos de Bistrot du Boucher, au cœur de la cuisine française**

En 1988, le premier Bistrot du Boucher ouvre ses portes à Puteaux. Depuis, chaque année, ce sont plusieurs restaurateurs qui rejoignent l'enseigne.

En 2008, Alain Cazac est la figure de proue des 35 restaurants Bistrot du Boucher.

Les Bistrot du Boucher rendent hommage aux viandes de premier choix essentiellement d'origine française et plus particulièrement régionale (limousine, salers, charolaise...) ainsi qu'aux recettes traditionnelles françaises : tous les produits sont mijotés sur place, derrière les fourneaux ! Le Bistrot du Boucher répond parfaitement à l'image des Bistrot au sens propre du terme : la convivialité, la simplicité, la générosité des saveurs, le respect des traditions et des prix sages.

**Pour tout complément d'informations ou entretien avec les patrons du Bistrot du Boucher, Philippe CHAPLAIN et Cyrille ALBASSER, merci de contacter :**

**Contact Presse :**

Agence COMDRP

**Sylvie Fernandes**

**Tél : 01 44 27 09 64 ou 06 75 00 74 86**

e-mail : [sfernandes@comdrp.com](mailto:sfernandes@comdrp.com)

18 rue Laffitte - 75009 Paris