



Communiqué de Presse
Juillet 2008

An cœur de la Cuisine Française

La Charente en a déjà l'eau à la bouche : Le 12 août 2008, c'est au tour d'Angoulême d'accueillir son Bistrot du Boucher !

Situé rue Raymond Poincaré, sur la place du Champ de Mars qui s'est refait une beauté, en plein cœur de la ville, le restaurant bénéficie d'un emplacement idéal, de par sa proximité avec la galerie commerçante du Champ de Mars et d'établissements administratifs.

Une ouverture très positive pour l'économie d'Angoulême : en effet une dizaine de postes vont être créés puisque 5 personnes seront aux petits soins en salle et 5 autres derrière les fourneaux en cuisine.

Aux commandes de toute la petite troupe, un couple d'amour... et de cuisine ! En rejoignant la famille Bistrot du Boucher, Marie-Odile et Thierry Boucher ont trouvé la recette idéale pour faire vibrer les papilles des Angoumoisins et n'ont pas peur de ce nouveau défi. Le changement, ils connaissent et c'est peu dire.

Le couple se rencontre à Chartres, ville native de Marie-Odile qui occupe alors un poste administratif. Thierry est déjà passionné de cuisine : après un passage obligé à l'armée et son CAP cuisine en poche, il commence peu à peu à gravir les échelons de la restauration du côté de Nantes. C'est un fait : Marie-Odile a trouvé son prince mais un prince qui a la bougeotte, comme en témoigne sa carrière. En 1981, après deux premières expériences à Nantes et Chartres en solo puis à Tournus, chez Greuze, en tant que second de cuisine, Thierry embarque finalement sa belle sur les routes ensoleillées d'Aix-en-Provence où il lui donnera le goût de la bonne cuisine.

En août 1986, ils montent leur première affaire, un restaurant de cuisine gastronomique et traditionnelle, à Gétigné, en Loire Atlantique où Thierry œuvre en tant que chef de cuisine. Après 9 ans et demi de bons et loyaux services, le vent les porte en Vendée où ils reprennent un restaurant de cuisine traditionnelle. Qu'à cela ne tienne, le challenge sera encore une fois relevé haut la main. Dix ans passent et pour Marie-Odile et Thierry, il est enfin temps de passer à une nouvelle aventure. Le couple est alors à la recherche d'une franchise...

C'est suite à une rencontre avec Alain Cazac, le président du réseau Bistrot du Boucher, que le couple décide de poser ses marmites à Angoulême et de rejoindre la famille Bistrot du Boucher. Une situation géographique idéale en plein cœur de la ville, un esprit de franchise libre, le cadre « bistrot à l'ancienne » et le souci de la qualité constituent pour eux

les bases idéales pour se lancer dans cette nouvelle aventure culinaire.

Thierry s'est également lancé le défi de troquer son tablier de chef cuisinier contre celui de responsable de salle aux côtés de Marie-Odile. Accueillir le client et partager avec lui leur passion du métier et le goût de la bonne cuisine dans une ambiance détendue et chaleureuse sont pour le couple l'un des éléments clés de la réussite.

Dans un décor caractéristique de l'enseigne où le thème du rallye automobile sera représenté par quelques photographies (clin d'œil au Circuit Automobile d'Angoulême), les convives se verront offrir une cuisine française à base de produits frais autour des viandes et traditions. Le couple de restaurateurs tient à proposer des produits de la région et a donc décidé de travailler avec des fournisseurs locaux pour les légumes, le pain et les vins régionaux tels que le très apprécié Pineau des Charentes !

Ainsi on pourra trouver sur la carte quelques spécialités du terroir charentais :

- Les huîtres de Marennes d'Oléron au naturel
- Médaillon de foie gras au parfum de Pineau, compotée de poires aux poivres
- Cocktail de melon charentais à l'émincé de jambon sec

Ouvert 7 jours sur 7 midi et soir, le restaurant, d'une capacité de 92 places, servira des repas au ticket moyen de 27 € ainsi qu'une formule Midi Bistrot à 14,90 euros. Un petit salon isolé d'une dizaine de places constituera le cadre idéal pour les anniversaires à moins que l'on ne préfère la terrasse ensoleillée d'une capacité de 25 places...

Coordonnées du restaurant :

Bistrot du Boucher d'Angoulême
En face de la place du Champ de Mars
16 rue Raymond Poincaré
Tél : 05 45 95 00 51
Fax : 05 45 22 25 87

Accueil : de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 (23h vendredi et samedi soir)

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 5 à 6 restaurateurs qui rejoignent l'enseigne.

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

Les Bistrots 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 Bistrots 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, Marie-Odile et Thierry BOUCHER, 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

18 rue Laffitte - 75009 Paris