



An cœur de la Cuisine Française

Communiqué de presse
Novembre 2008

Une réouverture très attendue !

Après un mois de travaux, une nouvelle carte et surtout de nouveaux patrons... Le Bistrot du Boucher de Beauvais peut enfin rouvrir ses portes fin novembre...
pour le plus grand bonheur des beauvaisiens !

Dès son plus jeune âge, Thomas Schwoehrer tombe dans la cocotte... de l'amour de la cuisine en mettant la main à la pâte chez des amis restaurateurs. Il n'en fallait pas moins au petit Thomas pour se découvrir une passion qui ne l'a depuis jamais quitté et qui se réalise aujourd'hui avec **la reprise du Bistrot du Boucher de Beauvais**.

Après une formation hôtelière « métier des tables » à Paris, en 1985, Thomas a des envies de voyages et traverse la manche pour s'exiler chez nos voisins anglais et exercer son talent dans les marmites londoniennes.

A son retour, il fait ses armes chez un grand traiteur du Val d'Oise et en 1991, c'est la consécration : il devient **Responsable de Cuisine pour l'un des restaurants du Palais de l'Elysée**.

C'est en 2005 que Thomas découvre le Bistrot du Boucher de Melun et en investit la cuisine mais très vite l'envie d'avoir son propre restaurant se fait forte. Alors qu'il est à la recherche un nouveau projet, l'indépendance de faire partie d'un réseau et la possibilité de travailler des produits de saison et de qualité guide son choix vers le réseau Bistrot du Boucher.

Après une rencontre avec Alain Cazac, son choix se porte sur le Bistrot du Boucher de Beauvais et c'est avec sa femme, Francine, qu'**il reprend le 1^{er} septembre 2008** le Bistrot du Boucher de Beauvais.

Le ton est rapidement donné : alors que Francine apprécie particulièrement la gestion et la relation clientèle, Thomas se consacre à sa passion : la cuisine dans laquelle il crée son univers.

Un tel changement ne pouvait passer sans une rénovation de l'établissement ! La cuisine a été entièrement refaite et les salles, entièrement redécorées, mêlant l'ambiance bistrot et des ambiances plus cosy afin de profiter en tête-à-tête d'une cuisine savoureuse.

Situé en plein centre ville, le Bistrot du Boucher de Beauvais peut également organiser des séminaires ou tout type de repas d'entreprise : une salle modulable de plus de 50 places a été prévue à cet effet.

Un nouveau souffle... une nouvelle carte. Thomas a privilégié les plats traditionnels mais également sa spécialité **le Parmentier de Maroilles**, le meilleur de ses ambassadeurs !

Il en profite aussi pour apporter, au Bistrot du Boucher de Beauvais, sa très bonne connaissance des sauces, technicité toute particulière qui lui a permis de remporter **la palme d'or du meilleur cuisinier Bistrot du Boucher**, cette année !

Cette réouverture est aussi bénéfique pour la ville car le Bistrot du Boucher de Beauvais a recruté deux nouveaux employés et compte engager deux autres personnes d'ici la fin du mois de novembre. L'équipe comprend désormais **11 personnes** salariées avec à leur tête Thomas qui en fin chef cuisinier n'oublie jamais de porter son costume de cuisine, même lorsqu'il se rend en salle, pour le plus grand plaisir des clients !

Le Bistrot du Boucher de Beauvais vous offre :

- ❖ Environ 110 places assises réparties en plusieurs ambiances.
- ❖ A proximité, le parking place du jeu de paume à 5 minutes à pied du restaurant.
- ❖ Salles indépendantes pour vos réceptions, groupes, cocktails, réunions.
- ❖ Accueil et service 7/7 jours de 11h30 à 14h et de 19h à 22h30 (le vendredi et samedi 23h). Ouvert le dimanche jusqu'à 15h.
- ❖ Ticket moyen : 27 €
- ❖ Formules déjeuner à 12.90 € et 15.90 €

Coordonnées du restaurant

Bistrot du Boucher de Beauvais

6, rue Jeanne d'Arc

60 000 Beauvais

Tél : 03 44 06 20 30

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 3-4 restaurateurs qui rejoignent l'enseigne.

En 2008, Alain Cazac est la figure de proue des 34 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, Francine et Thomas SCHWOEHRER, 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