



*Au cœur de la Cuisine Française*

## **Bistrot du Boucher ouvre ses portes en terres Poitevines, le 17 juillet prochain !**

Sylvie Prouteau et Emmanuel Villière, patrons restaurateurs du Bistrot du Boucher de Poitiers vont ainsi faire partie de la grande famille Bistrot du Boucher.

Tombés dans la marmite dès leur plus jeune âge... Emmanuel depuis sa naissance... Et oui, ses parents étaient cafetiers. Autant dire qu'il a pu bénéficier d'un apprentissage à l'ancienne et a fait ses armes, en salle, auprès de grandes tables : La Tour d'Argent, le Fouquet's, le 15 Montaigne... Quant à Sylvie, son diplôme de l'école hôtelière en poche et une formation complémentaire de sommellerie, elle roulera sa bosse en Angleterre avant de rejoindre le groupe Restoleil et d'y rencontrer son prince.

Ici, au bistrot du Boucher de Poitiers, tout est déjà réglé comme du papier à musique pour ce couple de restaurateurs de métier : Sylvie bichonnera sa clientèle, en salle et Emmanuel mitonnera de bons petits plats, en cuisine. Ils opéraient déjà de cette façon dans leur précédent restaurant, à La Plagne, lorsqu'ils travaillaient pour le groupe de restaurateurs Restoleil.

Bref, un emploi du temps bien chargé et un rythme effréné pour ces deux amoureux de la cuisine française qui faisaient également les saisons en Vendée, dans les Landes ou sur la Côte d'Azur.

A la recherche d'une enseigne, ils rencontrent Alain Cazac, président du réseau, qui leur propose un emplacement à Poitiers. Ils sont immédiatement séduits par ce groupe de restaurateurs de métier indépendants, accueillants et chaleureux et décident alors de se lancer dans l'aventure Bistrot du Boucher.

Et cette aventure débute le 17 juillet prochain en plein cœur de la ville de Poitiers ! Le Bistrot du Boucher se situe dans un emplacement de rêve : à deux pas de l'Hôtel de ville et en face du parking Carnot, à l'angle de deux rues très passantes (la rue Carnot et la rue du Petit Bonneveau).

Au total, ce sont 95 places assises sur 320 m<sup>2</sup>. Le restaurant vous offre également une terrasse d'été pour profiter des beaux jours, tout en dégustant une cuisine élaborée maison.

Pour les réunions de famille ou les dîners privés, un petit salon très cosy est à votre disposition, avec une capacité pouvant aller jusqu'à 25 personnes.

Pour ce qui est de la décoration, le Bistrot du Boucher de Poitiers s'articule autour de trois thèmes. Le premier ne déroge pas à la règle de l'enseigne avec un style rétro classique. Le restaurant disposera également d'un espace plus moderne avec ses tables d'hôtes et d'un espace colonial, très convivial.

Pour ces deux natifs de la région Poitevine, il était important de contribuer à la création d'emplois et au dynamisme de la ville de Poitiers. C'est chose faite puisque pas moins de 12 emplois sont créés grâce à l'ouverture du restaurant.

Emmanuel, dans une démarche de fraîcheur, de goût et de qualité propre à l'enseigne Bistrot du Boucher, a décidé de travailler avec des fournisseurs locaux pour les vins régionaux mais aussi pour les poissons. Les cafés seront, quant à eux, servis avec la spécialité de la région : les Goulibeurs.

La cuisine de qualité d'Emmanuel alliée au dynamisme et à l'excellent relationnel de Sylvie font du Bistrot du Boucher de Poitiers un lieu incontournable pour le plus grand plaisir des palais amateurs !

Coordonnées du restaurant :

Bistrot du Boucher Poitiers

31, rue Carnot

86000 Poitiers

Tél : 05 49 03 37 02

**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 33 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, 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