



BRASSERIES : RETOUR VERS LE FUTUR

Les années 80 ont été marquées par les restaurants à thème et une multitude de chaînes qui paraissent aujourd'hui démodées.

Les brasseries (*La closerie des Lilas, La coupole, Le Wepler, Lipp*) aujourd'hui dépoussiérées attirent à nouveau la clientèle sous l'impulsion de chefs qui modernisent leurs cartes mais surtout des Frères Costes qui ont modernisé nombre de cafés et brasseries.

L'accueil, un service moins solennel qui est l'aboutissement de la préparation culinaire, une cuisine épurée.



Les incontournables d'une carte de brasserie

Huîtres, coquillages, crustacés

Maquereaux marinés

Saumon d'Ecosse façon hareng

Salade paysanne, folle, frisée aux lardons

Pâté en croûte

Raie grenobloise

Choucroute

Jarret ou ris de veau

Tartare de bœuf au couteau, frites maison

Steak au poivre flambé

Crème caramel

Les trois grands principes de la brasserie sont malgré tout toujours d'usage :

1. **Un service continu tout au long de la journée,**
2. **Accueillir des clients après le spectacle,**
3. **Ouverture sept jours sur sept**

Les nouvelles brasseries

Lazare – Mini palais : Eric Fréchon

Champeaux : Ducasse

Stay : Yannick Alléno

Grandcoeur - Glou – Jaja : Mauro Colagreco

« La brasserie du XXIème siècle, c'est aller vers la simplicité, vers une cuisine accessible, de haut goût, de produits sains, avec un maximum de préparation minute »

Jouent sur la fibre tradition et plats familiaux (saucisse purée, merlan frit, agneau de sept heures, pommes paille, chips, charcuterie, steak aux poivres, cocktail de crevettes, tartes, Paris Brest, mousse chocolat Bistrot, bistronomie et brasserie

Petite confusion avec la mise en avant dans certains bistrot d'une cuisine travaillée empruntant les codes de la gastronomie à un prix mesuré

Dans un bistrot, le comptoir reste l'endroit incontournable dans un quartier passant et populaire. Un service du matin et du soir, la limonade l'après-midi. On y prend un verre, un sandwich.

La brasserie reste un restaurant où sont servis des produits plus nobles. Et aujourd'hui les plats classiques qui ont fait leur renommée sont adaptés à leur époque.

« Une brasserie moderne doit renouer avec les codes des brasseries classiques en proposant une cuisine authentique, goûteuse, gourmande, dans un cadre décoré dans l'air du temps »

De beaux espaces, des lustres, des miroirs, du velours, de beaux volumes.

Sourire, gentillesse, convivialité du personnel



Sources : Yam mois sept-octobre 2016