

AU
COMPTOIR
DE BRICE

Dossier de Presse

Le Concept

Au comptoir de Brice

C'est au cœur du marché couvert St Martin à Paris que Brice Morvent a choisi de poser ses casseroles ! C'est ici qu'il aimait flâner à la recherche de bons produits de saison, sources de son inspiration. C'est donc là qu'il a choisi de partager chaque jour sa passion pour la cuisine et le goût, en toute simplicité.



Le « Comptoir de Brice » est né d'un rêve, celui de rassembler autour d'une cuisine ouverte les passionnés du goût. Espace d'échange, de convivialité et de partage, c'est ici que vous découvrirez la cuisine de Brice :

- A déguster sur place : “au comptoir”
(autour de la cuisine ouverte)
- À emporter : “ la boutique ”
(traiteur, épicerie fine et accessoires de cuisine)
- A partager : “ les ateliers ”
(ateliers “ tous en cuisine ” & “ Mini Chef ”)
- Chez soi : “ chef à domicile ”



Au menu du Comptoir

Un pêle-mêle de saveurs à picorer ou à dévorer !

Le chef vous propose de goûter à différentes créations variant en fonction des saisons, des produits du marché et de son inspiration ! Un “ classique ” de la cuisine est aussi quotidiennement revisité : c’est le “ plat (au goût) du jour ” .

Chaque mois, le menu évolue ; chaque jour, de nouvelles suggestions sont proposées...

A l’image de l’ambiance conviviale régnant dans les bars à tapas, vous commandez directement au comptoir en guettant du coin de l’œil les cuisiniers s’afférant aux fourneaux...



La boutique du Comptoir

Traiteur :

Emportez chez vous tout ce que vous avez adoré au comptoir : « Home made » fougasses, salade Riviera, plat (au goût) du jour, maki de légumes, ratatouille, tarte aux tomates confites, petit pot au chocolat, fruits en gelée de verveine etc

Baby-food :

Parce que les plus petits aussi veulent se régaler, des purées et compotes fraîches & bio sans adjonction de sel, graisses ou sucre sont proposées à la boutique.

Pour cuisiner :

Brice a sélectionné pour vous ses produits préférés : épices, huiles, vinaigres, riz, condiments, fromage, etc. ainsi que des petits accessoires de cuisine pratiques et originaux pour tous les adeptes des fourneaux.



Les Ateliers du Comptoir

Ateliers “ Tous en cuisine ” **(à partir de septembre 2011)**

Vous voulez mettre la « main à la pâte » et épatez vos amis ou votre famille avec une recette originale? Mettez votre tablier et entrez en cuisine avec Brice !

C'est parti pour 1 heure de cuisine intensive! Amateurs ou expérimentés : découvrez astuces & tours de main en réalisant une recette d'un plat du Comptoir!

Ateliers MINI CHEF

Pour les plus petits, des ateliers « mini chefs » sont également organisés (pour les enfants de plus de 7 ans)



Chef à domicile

Brice Morvent se déplace chez vous afin de vous faire partager, à l'occasion d'un repas, d'un cocktail dinatoire ou d'un buffet son amour pour la cuisine et son goût pour l'étonnement gustatif.



Dîner “ Instant Création ”

L'amuse bouche Création du chef

Langoustines rôties, julienne de poireaux au miel de romarin, panisses croustillants

Maki d'agneau au chèvre frais et menthe

Camembert au mascarpone truffé

Compote de fraises, chantilly mascarpone et macadamias caramélisées

Les plats varient bien sûr en fonction des saisons, du marché, des envies du chef et des vôtres !

Le Chef

Brice Morvent

La cuisine, on pourrait dire qu'il est un peu né dedans ! Sa passion, c'est son père qui lui a transmise. Mais c'est auprès de grands chefs étoilés qu'il se forgera au métier de cuisinier. Au sein de prestigieuses tables de la Côte d'Azur, il succombe aux charmes de la cuisine méditerranéenne. Son expérience en tant que chef de cuisine se poursuit à Ramatuelle, à Francfort, à New York puis à Paris. A la suite de sa participation au concours de cuisine télévisuel « TOP CHEF » sur M6, il décide de réaliser son rêve avec l'ouverture du « Comptoir de Brice ».

LABEL Intelligent Nutrition®

Le comptoir de Brice s'associe à la démarche de l'institut S.I.I.N. (Scientific Institute for Intelligent Nutrition) décernant le label « I.N. » (Intelligent Nutrition®).

Ce nouveau label correspond à une démarche qualité dans la restauration reposant sur une nutrition raisonnée associant plaisir, santé et environnement, selon un cahier des charges précis.

Pour en savoir plus sur la « nutrition raisonnée » :
<http://www.siin-nutrition.com/>






Contact

Au comptoir de Brice
Marché couvert St Martin
31-33 rue du Château d'Eau
/ 20 rue Bouchardon
75010 Paris

Du mardi au samedi de 9h à 20h
Le dimanche de 9h à 14h

Pas de réservation

Métro : 
Jacques Bonsergent
Château d'Eau
Strasbourg St Denis

Parking Perier (à 280m)
60 Rue René Boulanger
75010 Paris

Contact presse :
Anne Lederer : 06.59.84.63.30