



GRILLÉ 800

2022, GRILLÉ EMBROCHE LA FRANCE
AVEC DE NOUVELLES OUVERTURES !



Crédit photo : Philippe Vroncken

L'incontournable marque de lèche-doigts parisiens change de nom et se développe en ouvrant le bal prochainement avec MARSEILLE

2022 marquera aussi des ouvertures importantes comme Strasbourg, Besançon ou encore Dijon.

Il y a 7 ans le premier restaurant ouvrait. Grillé a connu un succès immédiat et est devenu, en peu de temps, une référence en la matière. Recommandé par le Fooding (**élu notamment Meilleur Lèche-doigts en 2014**), Grillé est également entré dans les guides Lebey et Gault & Millau.

Un Grillé, c'est un sandwich bon, vrai, aussi atypique que gourmand, élaboré avec une cuisine artisanale aux influences méditerranéennes et kurdes.

Un Döner qui passe exclusivement par une cuisson à la braise dès l'année 2020, des viandes françaises, qui, depuis les débuts, sont sélectionnées par le boucher star **Hugo DESNOYER**.

En 2021, la carte s'étoffe avec des brochettes et des recettes secrètes maison sous la houlette de **Frédéric PENEAU**, fondateur et Président de la marque.

L'arrivée de Thierry FAVIER, Directeur Général de Grillé en 2022 apporte une dynamisation, restructuration et une expansion rapide en province. Homme de terrain et expert en restauration, il forme avec Frédéric Peneau une relève qui apporte un souffle nouveau à la marque.

Grillé voit grand tout en cultivant le goût et la cuisine artisanale

Frédéric Peneau, attaché à une cuisine qui se travaille autour de produit brut et de qualité, entend maintenir le savoir faire d'une cuisine maison et du jour. Chaque ouverture à venir se conçoit comme un projet unique tout en restant fidèle au Design et à l'esprit Grillé.

Bois, carreaux de céramique, mobilier sont méthodiquement choisis par Frédéric Peneau qui s'inspire de tous le bassin méditerranéen pour créer cette ambiance si singulière à Grillé.

Au cœur d'un Grillé

Le produit se veut simple et diaboliquement bon !

Le Grillé, c'est une savoureuse galette Dürüm réalisée à base de farines bio de blé et de petit épeautre ou encore un pain mi pita mi focacce, le tout pétri maison et cuit au four à la minute.

Une broche exclusivement cuite à la braise (800°), montée chaque jour avec des viandes françaises d'exception (veau, agneau, volailles) sélectionnées par l'artisan boucher Hugo Desnoyer.

Des marinades secrètes concoctées par Frédéric Peneau.

Des sauces Maison, la Blanche au fromage blanc fermier rehaussé de raifort, la Verte aux tomates crues, oignons doux et piments vert, ou encore la Petit pois, au cumin, menthe et citron... et bien d'autres encore... qui varient avec les saisons.

Des frites fraîches préparées avec des pommes de terre issues de nos régions et en circuit court.

Grillé c'est aussi ...

Des brochettes et des légumes cuits à la braise, des Tapas inspirées par la côte basque ou la cuisine méditerranéenne, des spécialités kurdes, des desserts, des bières artisanales ou encore une sélection de vins nature.

Grillé voit vert ...

2022/2023, **Grillé s'engage** et met en place activement une démarche responsable en privilégiant **des contenants recyclables dans l'ensemble de ses restaurants.**

Grillé, un nouveau site...

www.grille800.com

*800 : 800 degrés, température de la braise.

[Visuels Presse téléchargement we transfer](#)



crédit Photo : Dorian Prost

Le KEGRÉ, nouveauté chez Grillé. LE vrai sandwich grec travaillé en collaboration avec l'expert fastgood Hirmane, The Dwichtorialist. Le seul lèche doigt entièrement fait maison, de la broche jusqu'à la frite !

Pain mi pita mi focacce, pétri et cuit maison.
Une viande juteuse cuite à la braise, sélectionnée par Hugo Desnoyer.
Une broche montée chaque jour à la main et cuite au feu de bois.
Sumac,
Herbes fraîches,
Chou vert pointu ou salade (saison)
Tomates (en saison)



Une broche qui cuit lentement au feu de bois.

La viande qui a été préalablement travaillée avec une marinade secrète dont Frédéric Peneau a le secret, libère des sucs savoureux et un goût incomparable.

Les restaurants Grillé à Paris

Grillé Montorgueil 6, rue des petits carreaux 75002

Grillé Opéra 15, rue Saint Augustin 75002

Grand Grillé Défense (terrasse de 120 places)

86 Espl. du Général de Gaulle

Harissa maison
Sauce blanche faite à partir d'aubergines grillées au feu de bois et menthe séchée.
Des frites fraîches maison.

92400 Courbevoie

Grillé en livraison :
Deliveroo ou Uber Eats