

eklo

Nouveau chef, nouvelle carte... Eklo Bordeaux fait sa rentrée !

Chez Eklo, la convivialité fait l'objet d'une attention élevée ! Entre ambiance chaleureuse et design décontracté, on trouve chez Eklo tout ce qui donne du sens à l'hospitalité. A commencer des restaurants accessibles à tous, à l'ambiance festive et aux cartes gourmandes et inspirées. De quoi partager de bons moments à toute heure de la journée ! Du côté de Bordeaux, l'hôtel situé dans le quartier-village de la rive droite accueille ces jours-ci un nouveau chef. Riche de son expérience et passionné par son métier, Eugène Anusca s'apprête à régaler clients et résidents. Avis aux habitués : l'arrivée d'Eugène Anusca coïncide avec le lancement d'une nouvelle carte, à découvrir depuis la rentrée.



Au cœur de l'écoquartier de Bastide Niel, le restaurant de l'hôtel Eklo à Bordeaux marie avec succès cuisine authentique et ambiance sympathique. En solo, en duo ou en tribu, l'endroit est parfait pour une halte plaisir hors des sentiers battus et de l'agitation des grandes artères de la cité.

Nouvelle carte sous le signe de l'authenticité

Passionné de cuisine et de restauration, Eugène Anusca a quitté sa Roumanie natale pour venir s'installer à Paris en 2013. Bac Pro et BTS cuisine en poche, cet amoureux des saveurs intègre alors le Groupe Mama Shelter. Il découvre la capitale girondine en intégrant les cuisines du Mama Shelter Bordeaux dès son ouverture. Travailleur acharné et cuisinier inventif, il gravit les échelons jusqu'à devenir chef adjoint.

Séduit par les valeurs de partage et de convivialité portées par le groupe Eklo au quotidien, ce professionnel impliqué le rejoint pour officier derrière les fourneaux du restaurant d'Eklo Bordeaux. Son objectif ? Enrichir l'offre culinaire de l'hôtel grâce à sa créativité et à la qualité des produits locaux.



Concoctée par Eugène Anusca, la nouvelle carte de la rentrée s'annonce aussi généreuse que savoureuse ! Plats de saison cuisinés avec gourmandise, pièces de viande tendres, variations végétariennes, options de snacking pour combler toutes les faims... tout est fait maison à partir de produits frais et de saison. Un parti-pris authentique qui privilégie les produits en provenance de la région, à l'image de la viande bovine, certifiée d'origine Nouvelle-Aquitaine.

Un brunch dominical encore plus gourmand

Bonne nouvelle pour les fines bouches et les amateurs de brunchs parfaits. Plébiscité par la clientèle d'Eklo Bordeaux, le brunch à volonté est de retour après une pause estivale ! Sous la houlette du nouveau chef Eugène Anusca, ses saveurs sont démultipliées : encore plus gourmand et généreux, 100% fait maison à base de produits frais et de saison. Proposé le dimanche de 11h30 à 14h30, il fait le bonheur de toute la famille avec ses options sucrées et salées, toutes issues de circuits courts. Au menu du buffet à volonté, des plats chauds, des salades composées, des œufs frais brouillés et... des gâteaux maison à se damner. Le tout accompagné de viennoiseries, de céréales, de boissons chaudes et de jus de fruits frais.

Avis aux parents qui aspirent à bruncher en toute tranquillité : les brunchs dominicaux de l'hôtel Eklo Bordeaux s'accompagnent d'une animation gratuite pour les chères têtes blondes. Mis en scène par des professionnels de l'animation pour enfant, contes, ateliers fun et aventures imaginaires attendent les plus jeunes sur la mezzanine. De quoi permettre aux kids de s'amuser en laissant les parents profiter de leur déjeuner !

Tout au long de la semaine, le restaurant d'Eklo Bordeaux est aussi l'endroit idéal pour des déjeuners ou des dîners d'affaires dans une ambiance décontractée. Espace design et chaleureux, il convient à tous les moments festifs et peut être privatisé à la demande pour un anniversaire, un enterrement de vie de garçon/jeune fille ou un afterwork entre collègues.

Lieu de vie éco-friendly, ouvert sur le quartier

Depuis son ouverture en 2019, le restaurant de l'hôtel Eklo Bordeaux s'est imposé comme une adresse tendance. Clients de l'hôtel, voisins et Bordelais aiment à s'y retrouver "comme à la maison" tout au long de la journée. Conçu comme un véritable lieu de vie résolument ouvert sur la ville et le quartier, l'établissement bordelais fait la synthèse entre confort, esthétique contemporaine et généreuse originalité !

Régulièrement classé parmi les hôtels les plus écologiques de France, Eklo Bordeaux décline toutes les mesures éco-responsables portées par le Groupe. Bâtiment éco-conçu, matériaux durables, design green, économies d'eau et d'énergie à tous les étages, réduction des déchets, circuits courts, écogestes au quotidien... tout est pensé pour limiter l'empreinte carbone liée à l'activité. La localisation unique d'Eklo Bordeaux, à deux pas du tramway, permet également de faciliter les mobilités douces.

Informations pratiques :

Eklo Bordeaux
10 rue de la Gare d'Orléans - 33100 Bordeaux
05 35 54 52 54
Arrêt de tram A "Jardin Botanique"
Réservations sur www.eklohotels.com

Horaires & tarifs

Restaurant ouvert tous les jours 12h-14h et 19h-22h (sauf samedi & dimanche soir)

Le midi : plat du jour à 11,90 € / entrée + plat à 14,90 €

Brunch le dimanche de 11h30 à 14h30

Adulte : 26 € / enfant : 15 €

Cartes à découvrir ici :

<https://www.dropbox.com/scl/fo/zq0uki7x2cswd4xeahg6s/h?rlkey=i0oedz0q1p10lvkt9zpzoxv&dl=0>

Visuels :

<https://www.dropbox.com/scl/fo/mjlbpbpximvms8ujw0f0/h?rlkey=1l45i0t71den5spo8s5yh1tp1&dl=0>

A propos d'Eklo

Fondé par Emmanuel Petit, un ancien du groupe Accor, Eklo est soutenu historiquement par des professionnels de l'hôtellerie, Paul Dubrule, Gérard Péliçon, Olivier Pelat et la famille Lameloise. Eklo réinvente l'hôtellerie économique et crée un nouveau concept français d'hôtel écologique, économique et convivial. Avec son offre hybride qui s'adresse à une large clientèle, Eklo a pour ambition de devenir la marque hôtelière écologique et lifestyle référente en France. Le groupe qui exploite aujourd'hui 9 hôtels, vise une capacité d'accueil de 4500 chambres et 10 000 lits dans les dix prochaines années.

--