

Paris, le 3 juillet 2024

**L'Atelier Entrecôte & Volaille (*Sauce qui peut !*) :
une bistronomie urbaine, à la française,
autour de deux plats parfaitement travaillés.**

- Une carte courte avec 4 produits phares.
- Le plat principal servi à l'assiette et une seconde fois à l'anglaise*.
- Des produits français, sourcés et rien que du « fait maison ».
- Une ambition : étendre cette restauration traditionnelle française sur tout le territoire.
- Et une clientèle très large : les entreprises du quartier, les familles, les amis, les touristes.

(*) Viande, frites et sauce.



Une formule unique composée de plats simples, parfaitement exécutés.

A L'Atelier Entrecôte & Volaille (« *Sauce qui peut !* »), on trouve exclusivement du 'fait maison' cuisiné à partir de produits frais français sourcés avec la plus grande exigence, offrant une parfaite traçabilité.

Ainsi, la **volaille** (filet de poulet fermier jaune Label Rouge) est élevée en liberté et nourrie au grain dans un élevage situé dans la Sarthe, qui offre les meilleures conditions de respect du bien-être animal.

Le **bœuf français** allie qualité et tendreté et les **frites**, issues de pommes de terre françaises, rallient tous les suffrages. Obtenues après une triple cuisson : elles sont croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

La sauce de l'Atelier.

C'est LA sauce, de L'Atelier Entrecôte & Volaille (« *Sauce qui peut !* »). Celle qui nappe les viandes et régale les gourmets.

Plus de 60 essais ont été nécessaires afin que Hubert Lansac et Vincent Vibrac parviennent à élaborer cette sauce de l'Atelier qui sublime le bœuf et la volaille.

Des mois de tests et de dégustations dans la cuisine de Vincent, avec des herbes et ingrédients frais uniquement, puis un passage à l'échelle en cuisine professionnelle, avec encore d'autres tests pour s'assurer qu'elle conserve son côté gourmand et addictif et ne perde pas ses propriétés organoleptiques... Et enfin le lancement en février 2024 !

Le choix d'un second service à l'anglaise, plus exigeant et qualitatif.

Peu répandu de nos jours, ce type de service demande de la dextérité. Plusieurs semaines de formation sont nécessaires pour apprendre aux serveurs à manier avec agilité cuillère et fourchette afin de resservir le client à table.

Hubert Lansac,

cofondateur de L'Atelier Entrecôte & Volaille (« Sauce qui peut ! »), précise :

"Nous avons opté pour ce service plus haut de gamme pour son aspect qualitatif, qui permet de garder les produits à la meilleure température. Lorsque le serveur vient resservir le client, il lui propose une viande et des frites bien chaudes. Nous, professionnels de la restauration, tenons beaucoup à cette qualité de service, très appréciée par nos clients.

Ceux-ci recherchent une expérience complète et apprécient particulièrement la qualité de nos plats et ingrédients, le choix de nos desserts maison et l'accueil chaleureux qui leur est réservé."

Une aventure entrepreneuriale et amicale.

Professionnel de la restauration depuis plus de 30 ans, Hubert Lansac est à l'origine de l'aventure avec Vincent Vibrac, son ami de toujours. **Hubert Lansac** a précédemment participé au lancement de différents concepts de restaurants : Les Bols de Jean, concept de gastronomie rapide, en partenariat avec Jean Imbert et Éric Kayser. Mais aussi le réseau El Rancho, ainsi que quelques établissements de restauration (produits de la mer et sandwicheries).

Quant à **Vincent Vibrac**, il a 40 ans d'expérience dans la restauration. La cuisine est sa passion depuis toujours. S'il ne réalisera pas son rêve d'enfant de devenir Chef, il choisira de s'orienter vers une carrière dans la restauration, où il officiera à des postes de directeur de la qualité, du marketing, directeur produit ou d'exploitation de maisons telles que le Bistrot Romain, Arpège, Avenance, Pomme de Pain, ... Consultant depuis 2009, il crée des concepts de restaurants et met en place le marketing associé pour assurer leur performance, sur tous les plans.

C'est ensemble que Hubert et Vincent ont eu l'idée d'une **bistronomie chic et urbaine** avec une carte courte, généreuse et très bien exécutée : une salade ultra fraîche avec une vinaigrette maison en entrée, une assiette composée d'une très bonne viande avec sa sauce onctueuse, et de frites bien dorées... un plat qui est resservi une seconde fois ! Et un assortiment de 15 desserts parmi les plus grands classiques français (crêpes Suzette, profiteroles, œufs à la neige, ...)

Pour développer le projet, Hubert est accompagné par un fonds britannique spécialisé dans la restauration. Après le lancement du premier établissement parisien en février et une ouverture à Reims en mai, **plusieurs dizaines d'établissements verront le jour à horizon 2030** en France, en Belgique et au Luxembourg.

La formule comprend (pour 27,50€) :

- une salade en entrée,
- un plat de viande (bœuf ou volaille) avec la sauce de l'Atelier, des frites maison bien croustillantes,

Et un beau choix de 15 desserts maison (entre 5 et 10€).

A propos de L'Atelier Entrecôte & Volaille (« Sauce qui peut ! »)

L'Atelier Entrecôte & Volaille Sauce qui peut ! a ouvert son premier restaurant parisien en février 2024, puis un 2ème établissement à Reims en mai, et deux autres ouvriront prochainement. Aux commandes, Hubert Lansac, professionnel de la restauration depuis 30 ans. Il a auparavant participé avec succès au lancement des Bols de Jean, concept de gastronomie rapide, en partenariat avec Jean Imbert et Éric Kayser. Hubert Lansac a participé aussi au lancement du réseau El Rancho (36 restaurants) et de concepts de restauration (produits de la mer et sandwicheries).

<https://latelierev.com/fr>