



Les premiers *wet burgers* débarquent en France *Et c'est à Bordeaux que ça s' passe !*

Venant tout droit de Turquie, les Wet Burgers débarquent (enfin) en France ! Le Chef Arthur Vonderheyden (ex Top Chef, La Gigi à Bordeaux) et son associé Pierre Deleume (ex Experimental Group) ouvrent la première adresse de *wet burgers* de France, à Bordeaux : Cosmique.



Un *wet burger* twisté à la française

Un *wet burger* ? Oui ! Ce concept unique consiste à préparer des burgers et les attendrir dans une machine à vapeur qui leur donne un goût et une texture unique, du jamais vu ! Si ce n'est... en Turquie ! D'où Arthur s'est inspiré après y avoir passé deux ans en tant que Chef. Il a ainsi ramené dans ses valises les fameuses machines à vapeur pour proposer ces « burgers de l'espace » aux bordelais.

Arthur et Pierre ont revisité la recette pour lui donner un twist à la française : on déguste ainsi un steak de viande française accompagné d'une sauce tomate maison au goût méditerranéen parfumée de romarin, d'un cheddar de qualité supérieure et de pommes allumettes qui apportent le côté croustillant à l'intérieur d'un pain de la fameuse boulangerie Bunsbaker.

Une recette unique proposée en simple steak ou double, accompagnée d'options diverses à ajouter telles que du bacon, du cheddar fondu, du piment ou des cornichons. Le burger est accompagné de potato bombs au fromage et de sauces à la truffe, chipotle fumé ou au cheddar fondu. On clôture ce festin par un dessert inspiration Snickers maison !

Le restaurant, situé rue des Bahutiers en plein cœur de Bordeaux, est ouvert uniquement à la vente à emporter ou en livraison du mercredi au dimanche.

Et de 3 pour Arthur et Pierre !

Cosmique Bordeaux est la 3^e adresse de ce duo ultra dynamique après les ouvertures de la Gigi en 2021 et Java Cap Ferret en 2022 !

Amis d'enfance, Arthur Vonderheyden et Pierre Deleume ont commencé par rouler leur bosse chacun de leur côté. Arthur a été Chef cuisinier pour Joël Robuchon avant de s'exiler pendant 6 ans à l'étranger. Il a travaillé dans la restauration entre la Jordanie et la Turquie. À son retour, il participe à Top Chef 2020 et commence à envisager l'ouverture de son propre restaurant. Après un Master en école de commerce, Pierre commence une carrière de barman à l'Experimental Group à Paris, notamment au Prescription Cocktail Club. Devenu propriétaire du restaurant La Girondine à Bordeaux, il souhaitait y développer un nouveau concept. Les retrouvailles avec Arthur qui a rejoint l'aventure ont permis de concrétiser ce projet.

[La Gigi](#), restaurant de streetfood bistrannique et cocktails est rapidement devenu une référence dans le quartier Saint-Michel et dans le paysage gastronomique bordelais. Quant à [Java Cap-Ferret](#), le ton est donné : *bon pinard, bonne bouffe, bon vivant* est la promesse de cette adresse résolument différente sur le Bassin d'Arcachon.

Informations pratiques :

Cosmique Bordeaux
20 rue des Bahutiers 33000 Bordeaux

www.instagram.com/cosmiquebordeaux/

Du mercredi au dimanche
12h/14h - 19h/22h

--

