



## **Le restaurant Zéphirine (Bordeaux) ouvre son Comptoir Gourmand : LE ZÉPH'**

**Il est désormais possible de déguster la cuisine du Chef Romain Corbière partout en France !**

**A la fois restaurant et comptoir gourmand, Zéphirine propose une cuisine de partage. Une expérience à savourer attablé, avec vue sur le travail du Chef, ou à emporter chez soi pour la savourer à son gré. Si le comptoir de l'établissement proposait déjà quelques douceurs maison et des produits d'épicerie préparés par des artisans passionnés, il offre désormais de délicieux plats mijotés. Terminés les retours de week-end le frigo vide, les déjeuners sans saveur avalés sur le pouce et les pannes d'inspiration pour un dîner improvisé ! Désormais, on met le cap sur LE ZÉPH' pour retrouver le plaisir du bien manger.**



Dès son ouverture en 2021, Zéphirine a misé sur l'authenticité, la passion pour une cuisine généreuse et la convivialité. Pari réussi pour cet établissement né d'une histoire de famille et de valeurs partagées. Plébiscité par les habitués de l'hypercentre bordelais, Zéphirine décline une cuisine bourgeoise contemporaine quotidiennement réinventée. Avec un goût prononcé

pour la gourmandise, à apprécier sur place ou à emporter avec la nouvelle offre de plats mijotés !

### **Nouvelle offre de plats mijotés en bocaux**

Inspiré des recettes qu'il propose sur la carte du restaurant, Romain Corbière, le Chef de Zéphirine, réinvente sa cuisine au format bocaux à emporter. Veloutés, gaspachos, terrine de campagne, gourmandises d'apéritif, plats de poissons, de viandes ou plats végétariens, jusqu'aux desserts de Nicolas, le chef pâtissier... tout est mis en œuvre pour permettre aux amateurs d'instantanés gourmets et gourmands de déguster des plats authentiques et faits maison. De la casserole jusqu'à l'assiette, les plats sont élaborés avec des produits de qualité et conditionnés en bocaux pasteurisés. Pratique pour emporter et les avoir toujours à disposition. Au bureau, en voyage, en balade ... et bien sûr à la maison !

La pasteurisation permet une montée en température douce qui n'altère ni les cuissons ni les saveurs. Faciles à réchauffer, les bocaux pasteurisés de Zéphirine ne nécessitent pas de cuisine ni de dressage complémentaire. Pour les savourer dans les meilleures conditions, il suffit de suivre les recommandations maison de l'équipe du comptoir gourmand. On peut aussi facilement les conserver au frais ; entre un et six mois selon les recettes. Cerise sur le gâteau : le bocal en verre réutilisable est plus respectueux de l'environnement. L'établissement offre d'ailleurs un coffret gourmand de Zéphirine tous les 12 pots rapportés !

Envie de tester cette nouvelle offre de plats mijotés ? Rien de plus simple ! Les bocaux de Zéphirine sont à retrouver directement au Comptoir Zeph', 62 rue Abbé de l'Epée côté Comptoir, du mardi au samedi de 9h30 à 23h00. La livraison est également proposée dans la journée sur Bordeaux en appelant le 09 72 45 55 36 ou en commandant en ligne sur le site internet [www.zephirine.fr](http://www.zephirine.fr). Il est même possible de se faire livrer dans l'heure sur Bordeaux en commandant sur l'application du partenaire local sélectionné par Zéphirine : le livreur éthique et responsable Blackbird (livraison exclusivement à vélo). À noter : Zéphirine livre également en 24h sur toute la France en colis Chronofresh.



## La carte de l'épicerie fine

Si la carte des plats à emporter va évoluer au fil des coups de cœur et de la créativité du Chef, la nouvelle offre d'épicerie fine de Zéphirine est déjà bien fournie avec un grand choix de plats cuisinés et de desserts gourmands à déguster !

### LES PLATS CUISINÉS

- Œuf mollet, asperges vertes & blanches Mayonnaise aux herbes 12,00 €
- Velouté de petits pois frais 10,50 €
- Risotto de sarrasin Poireaux & épinards 13,00€
- Gnocchi Épinards & crème de Parmesan 15,00€
- Brandade de cabillaud 14,00 €
- Lieu jaune rôti, courgettes & asperges blanches 15,00€
- Lieu jaune rôti Risotto de sarrasin, épinards & jus iodé 15,00€
- Jarret de porc mijoté Pressé de pommes de terre & choudou 14,00€
- Paleron de bœuf braisé Pommes de terre, carottes & champignons 16,00€
- Épaule d'agneau confite, jus aux épices, pommes de terre, oignons grelots & olives 17,00€
- Parmentier de canard 18,00€

### LES DESSERTS

- Zéphirin Accompagnement de saison 7,00€
- Petit pot de crème Vanille de Madagascar, caramel, tonka ou café 2,85 €
- Riz au lait 1 ou 2 pers. 5,00 €
- Mousse au chocolat 1 ou 2 pers. 6,00€

Et puisque c'est la saison des pique-niques, le Chef a prévu de quoi se faire plaisir lors des escapades sous le soleil :

PIQUE-NIQUE « Océan », 60€ pour 2 personnes – 100€ pour 4 personnes

- Velouté frais de légumes de saison
- Échine de cochon Duroc confite
- Pickles
- Chips du Médoc au sel de Guérande
- Fromage fermier ou Compote de fruits
- Zéphirin
- Pain et boissons

PIQUE-NIQUE « Bassin », 70€ pour 2 personnes – 120€ pour 4 personnes

- Terrine de campagne
- Pickles
- Poulet des Landes en gelée au citron confit
- Chips du Médoc au sel de Guérande
- Fromage fermier ou Compote de fruits
- Zéphirin
- Pain et boissons

## Zéphirine, le souvenir gourmand de l'enfance

Zéphirine est avant tout une histoire de famille. Celle du Chef Romain Corbière qui a décidé de s'associer à sa sœur Marie et au mari de cette dernière, Bertrand Arnaud. Ancien couple d'hôtes et dirigeants de Châteaufort, Marie et Bertrand rêvaient d'ouvrir un établissement

unique en son genre. Le nom du restaurant a été choisi en hommage à l'arrière-grand-père de Marie et Romain qui adorait cuisiner et qui a marqué l'histoire familiale.

Depuis son lancement, il y a maintenant 4 ans, on y déguste la cuisine simple et raffinée du Chef Romain Corbière dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Il a longtemps officié aux côtés d'Alain Ducasse. Etoilé en 2006 au Relais du Parc à Paris, Romain a ensuite rejoint le Restaurant des Rois, table étoilée de la Réserve de Beaulieu à Beaulieu-sur-Mer avant de revenir dans la région où il fût notamment Chef exécutif de L'Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hôtel.

Dans cette auberge urbaine, on observe, on goûte, on échange avec l'équipe et on ramène un peu de Zéphirine chez soi. Côté restaurant, les clients peuvent observer le savoir-faire du Chef et de sa brigade avant de déguster leurs créations. Les plats de partage sont posés au centre de la table. Le menu évolue tous les deux jours selon les trouvailles de Romain : farandole d'entrées à partager, trois plats (viande, poisson ou végétarien) et une sélection de desserts à se damner ; le tout servi en salle par Marie et Bertrand. La recette gagnante de ce trio de passionnés ? le goût des choses simples, le souvenir gourmand de l'enfance et l'amour du travail bien fait !

