



CIDROLOGUE & CRÊPOPHILE
B

110 RUE ESQUERMOISE, LILLE

BRUTUS

DOSSIER DE PRESSE
Ouverture Lille





BRUTUS LILLE

**BRUTUS, LA CÉLÈBRE CRÊPERIE CONTEMPORAINE
PARISIENNE S'INSTALLE AU CŒUR DU VIEUX LILLE.**

Brutus – *Cidrologue & Crêpophile*
Depuis 2017

Charles, Maxence et Vincent, trois Parisiens d'origine bretonne et normande ont créé Brutus en 2017. Leur première adresse est située au cœur des Batignolles dans le 17ème arrondissement de Paris, une deuxième a ouvert en 2020 rue de la Gaité du côté de Montparnasse, LE quartier des crêperies, et une troisième vient d'être inaugurée à Levallois-Perret, en même temps que celle ouverte à Lille.

La philosophie de Brutus : faire bouger les lignes de deux incontournables de la culture culinaire française, la crêpe et le cidre, trop longtemps relayés au rang de la désuétude à coup de nappes à carreaux et bollées.

On redécouvre le fort potentiel de désirabilité de ces deux produits qui ont tout pour nous réjouir !





*Yvonne, Paulette, Lucienne
Jeanine... des noms de galettes et
crêpes en hommage aux
grands-mères des fondateurs de
Brutus qui les ont inspirés et
régalés dans leur tendre enfance.*

CRÊPOPHILE

RENDRE SES LETTRES DE NOBLESSE À LA CRÊPE

Chez Brutus, pas de carte à rallonge, l'offre resserrée mise sur la qualité et la créativité des recettes.

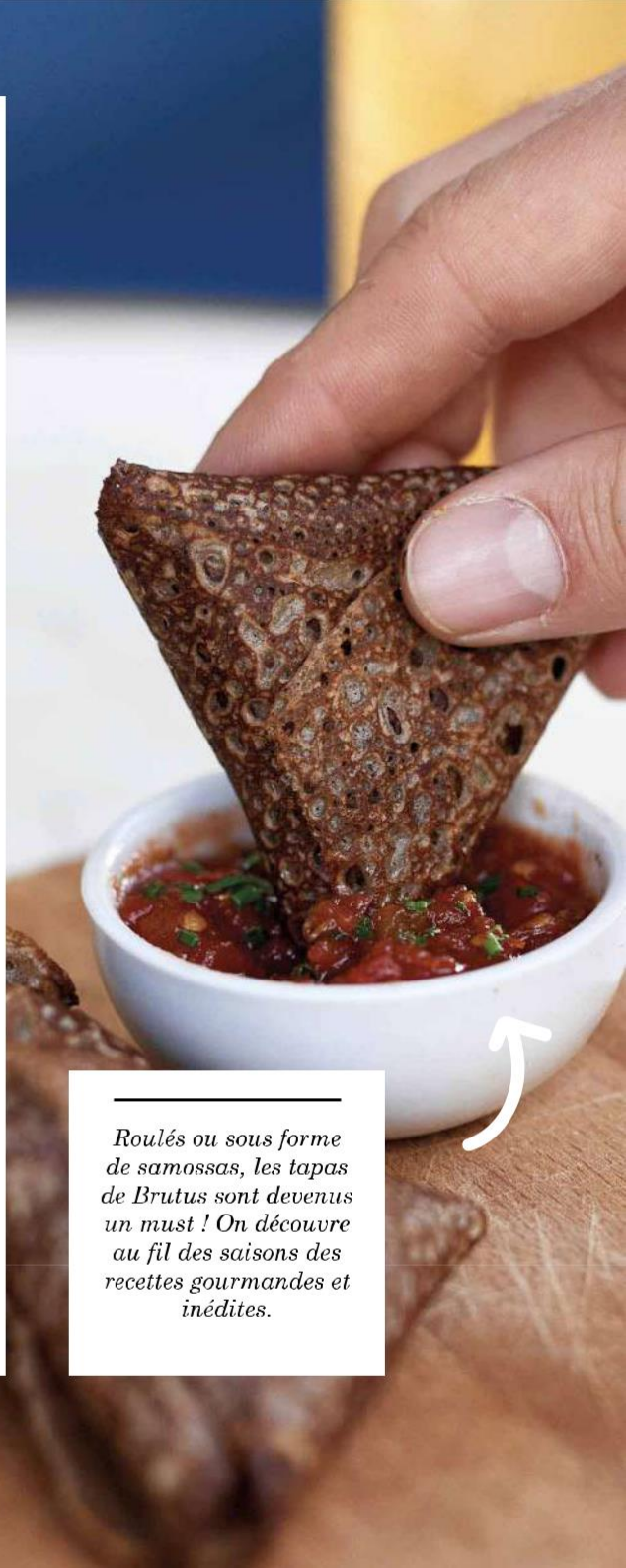
Les produits sourcés sont français, de saison, provenant principalement de circuits courts.

Tout est fait maison, sur place, jusqu'au vinaigre balsamique qui assaisonne les pousses d'épinard servies avec chaque galette.

Tous les jours en cuisine le chef et son équipe éminent, mijotent, tranchent car chez Brutus la traditionnelle galette au sarrasin devient le contenant de véritables recettes gourmandes.

Elle joue aussi la convivialité en se déclinant en tapas à partager à l'apéritif... à accompagner d'un cocktail à base de cidre !

La galette de sarrasin, kraz (croustillante en breton), comme la crêpe au froment, remarquablement onctueuse, sont concoctées avec un tip's de grand-mère : la fessée ! Le chef tape à pleine main la pâte puis l'étire. Cela permet de l'aérer pour qu'elle soit bien légère.



*Roulés ou sous forme
de samossas, les tapas
de Brutus sont devenus
un must ! On découvre
au fil des saisons des
recettes gourmandes et
inédites.*



CIDROLOGUE

A LA DÉCOUVERTE DU CIDRE !

Dans son restaurant lillois, Brutus propose une quinzaine de cidres et poirés artisanaux dont l'effervescence naturelle confère de fines bulles pour une parfaite légèreté.

Explorant tous les terroirs (Pays Basque, Normandie, Bretagne), et proposant une variété de saveurs (amertume, acidité, fruité, douceur), la carte invite à découvrir des cidres originaux : à la châtaigne, au houblon, vieilli en fût de calvados, extra brut...

Cette spécialité française compte de plus en plus d'adeptes car elle est peu alcoolisée, pauvre en calories, et sa richesse organoleptique permet de réaliser de beaux accords mets et cidres.

La finesse de cidre est aussi honorée à travers une offre de cocktails dont le Cider Cooler, l'unique cocktail parmi les standards historiques dans lequel on retrouve du cidre : gin, citron vert, gingembre et cidre brut.



KIDS FRIENDLY

Chez Brutus les bambins ont leur menu et de jolis coloriages pour les divertir pendant que les parents profitent tranquillement de leur pause gourmande. Et oui, on pense à tous !





LILLE

UN NOUVEAU TERRITOIRE POUR BRUTUS

L'aventure lilloise de Brutus a commencé par Grand Scène durant le confinement. La fondatrice de ce food court a proposé à l'équipe d'y occuper un stand dès la réouverture des restaurants, ce qui était une véritable aubaine après plusieurs mois de fermeture forcée. Et, tombés sous le charme de la ville et ses habitants, tout en étant forts du succès de cette première expérience réussie, Charles, Maxence et Vincent, ont décidé d'ouvrir leur propre restaurant pour proposer l'ensemble de leur offre, dont celle autour du cidre. Leur choix s'est porté sur une ancienne boulangerie de la rue Esquermoise, l'une des plus belles rues de la ville, vivante et commerçante qui les a tout de suite séduits.

Pour cette ouverture Brutus a constitué une équipe de sept personnes, toutes lilloises, âgées de 22 à 30 ans.



Le restaurant, d'une trentaine de places, reprend les codes des adresses parisiennes, mariant authenticité et modernité entre matériaux, couleurs et lignes contemporaines. Un cadre lumineux et chaleureux où l'on se sent bien. Il bénéficie aussi d'une charmante petite terrasse de douze places.

UNE GALETTE LOCALE

Pour célébrer l'ouverture de sa toute première adresse lilloise, Brutus propose une galette du cru : la « **Galette Complète façon Welsh** », créée en collaboration avec le chef Edouard Chouteau du restaurant La Laiterie à Lambersart. Ils se sont rencontrés lors d'un événement où le courant est très vite passé, partageant le même engagement pour une cuisine responsable. Les fondateurs de Brutus ont donc eu envie de faire appel à ce chef ancré dans sa région pour créer une galette originale reprenant les codes typiques de la restauration du Nord.

Galette complète façon Welsh

Chiffonnade de jambon blanc

Cheddar monté à la bière

Œuf plein air

Moutarde à l'ancienne

Sarrasin à partager : 7 €

Galette Sarrasin : à partir de 10,50 €

Crêpe au froment : à partir de 4 €

Formule déjeuner : 16,5 €

Menu Enfant : 11 €

Cidre et Poiré au verre : à partir de 5 €

Cocktail : à partir de 9 €

