

Du CBD dans la raclette : "Les Fondus de la Raclette" innove en lançant une raclette au CBD en collaboration avec "The Hemp Concept"

Une raclette exclusivement réservée aux adultes, ça vous tente ? Car cet automne, l'innovation FOOD a été lancée en novembre par les chefs cuisiniers des Fondus De La Raclette : la Raclette au CBD.

Le leader historique de la raclette à Paris jouit déjà d'une solide réputation dans la capitale. Depuis 2002, il s'est imposé comme l'adresse incontournable pour déguster des plats savoyards authentiques, à base de produits de qualité, minutieusement sourcés auprès des meilleurs producteurs de nos montagnes françaises. Un lieu unique avec sa véritable ambiance chalet, qui offre au cœur de Paris, un voyage culinaire en Savoie.

Aujourd'hui, "[Les Fondus de la Raclette](#)" créent la surprise en lançant, en collaboration avec The Hemp Concept (fournisseur de CBD) une carte éphémère à base de CBD : la raclette ET la fondue !



Adresse unique en France : 209 Bd Raspail, 75014 Paris

Une nouvelle expérience culinaire, extrêmement riche en saveurs et effets bienfaits

Les vertus du CBD ne sont plus à démontrer : cette fleur présente dans la plante de chanvre, sans danger pour la santé, vendue légalement en France est réputée pour ses effets relaxants.



Cette fleur est aussi particulièrement savoureuse.

Dans la raclette, elle revisite le fromage façon morbier pour sublimer la charcuterie et les pommes de terre. Dans la fondue, le CBD est délicatement infusé pour enchanter les papilles.

Mathieu, fondateur de la marque, est très friand de l'expérience. Il souligne :

"Après avoir fait quelques tests avec le chef, j'ai apprécié le goût unique que le CBD apporte aux plats ainsi que ses délicieux bienfaits apaisants."

À la pointe de l'innovation, cette recette reste fidèle à la philosophie Les Fondus de la Raclette : le CBD The Hemp Concept est ultra-qualitatif et tous les ingrédients (fromages, charcuteries...) sont sélectionnés

avec soin en Savoie pour leur volonté d'atteindre l'excellence.

Par exemple, la Coopérative Fruitière du Val d'Arly, fournisseur exclusif des fromages proposés à la carte de l'enseigne, vient de remporter la médaille d'or au concours de Lyon pour sa raclette de Savoie IGP.

Les Fondus de la Raclette, pionniers de la raclette dans la capitale

L'enseigne "Les Fondus de la Raclette" est développée par Yoomy Food Group, un groupe de restauration spécialisé dans le développement de marques "food" à fort ADN. Présent à Paris et à Bruxelles, le groupe développe actuellement trois marques en portefeuille, avec un peu moins d'une dizaine de restaurants.

L'aventure des Fondus de la Raclette a débuté il y a 20 ans. Trois amis savoyards, qui géraient déjà plusieurs établissements à Paris, ont décidé de créer dans la capitale un lieu de rendez-vous incontournable pour tous les mordus de raclette.



Car ce plat typique de la Savoie est une véritable petite madeleine de Proust : à lui seul, il évoque les moments inoubliables partagés en famille ou entre potes à la montagne. Le concept des Fondus de la Raclette recrée cet esprit de convivialité authentique avec son atmosphère unique chalet des années 70 et les quantités généreuses servies.

Avec une ambition : créer des bistrot Savoyards Les Fondus de la Raclette dans toute l'Europe.

Pour en savoir plus

Site web : <https://lesfondusdelaraclette.fr/>

Instagram : https://www.instagram.com/lesfondusdelaraclette_fr/?hl=fr

