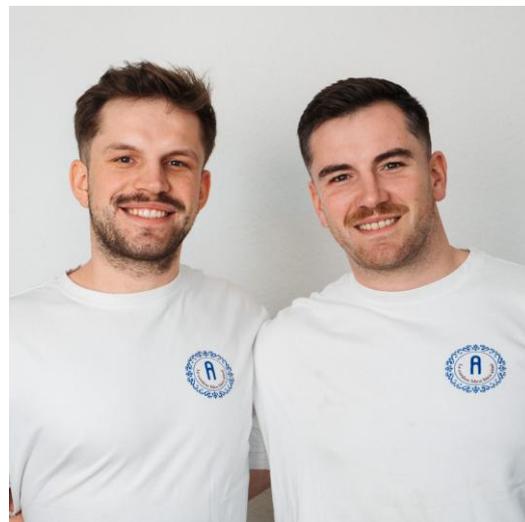


AMONÉ OUVRE SA PREMIÈRE FRANCHISE DANS LE SUD-OUEST À TOULOUSE !

Après l'ouverture de plusieurs adresses à Paris, le concept food AMONÉ pose ses valises au cœur de la Ville Rose, au 36 Rue Du Taur, à la fin du mois de juillet 2025.

En plus de proposer des cordons bleus revisités aux saveurs régionales, les franchisés Vincent et Jordan Perez, engagés dans l'aventure AMONÉ depuis 3 ans, souhaitent offrir à leurs futurs clients un voyage d'antan et régressif, inspiré par la décoration et l'univers graphiques du restaurant.

Ce nouvel établissement révolutionne la street-food toulousaine en se consacrant à un produit culte : le cordon bleu. Décliné en quatre recettes inédites et gourmandes, AMONÉ propose une expérience culinaire unique, accessible à tous



AMONÉ réinvente le cordon bleu, un plat traditionnel, en le sublimant avec des ingrédients de qualité et des associations de saveurs originales. Ce concept exclusif repose sur la redécouverte d'un classique de la cuisine française, revisité dans des versions créatives et de saison.

*** LE CONCEPT : UN MONO-PRODUIT REVISITÉ SOUS TOUTES SES FORMES**

Chez AMONÉ, le cordon bleu sous forme de ballottine est le roi de la carte. Quatre recettes exclusives sont proposées pour répondre à tous les goûts et toutes les envies. Chaque déclinaison marie des textures et des saveurs inédites pour faire redécouvrir ce plat dans une approche street-food novatrice. Parmi les déclinaisons proposées, les classiques tels que le « **Gérard** », le « **Babette** » ou encore le « **Brigitte** » restent en UNE sur la carte ; mais de nouvelles ballotines feront leur apparition dont un cordon bleu signature :



- Classique le « **Gérard** » : Le cordon bleu à l'ancienne, dans sa version la plus traditionnelle avec un filet de poulet, jambon blanc, crème de fromage maison.
- Le « **Babette** » : Filet de poulet, bœuf séché, crème de fromage maison.
- Végétarien le « **Brigitte** » : Une version 100% végétale, respectant l'esprit gourmand du cordon bleu, idéale pour les adeptes d'une cuisine sans viande - Escalope végétale, Poivrons confits, crème de fromage maison.
- Terroir le « **Saison** » : Un hommage aux saveurs locales, avec des ingrédients du Sud-Ouest, région si riche pour ses produits culinaires ...

**Une nouvelle recette de cordon bleu à découvrir à chaque début de saison.*

UNE CUISINE LOCALE, DURABLE ET CRÉATIVE ❁



AMONĒ s'engage à travailler avec des produits frais et de qualité, utilisés dans chacune de ses recettes. Le restaurant prône une approche responsable de la gastronomie, en valorisant les circuits courts et les produits de saison, tout en réinventant un plat simple mais emblématique de la cuisine française.

Par cette démarche, AMONĒ combine tradition et innovation, offrant ainsi une expérience culinaire à la fois gourmande et respectueuse de l'environnement.

❁ UN LIEU À L'AMBIANCE VINTAGE ET CHALEUREUSE

Le restaurant, d'une superficie de 35 m², offre une dizaine de places à l'intérieur et une terrasse agréable pour les beaux jours. Son ambiance rétro crée un cadre idéal pour un déjeuner rapide, un dîner en famille, un mercredi après-midi avec les petits-enfants ou un moment convivial entre amis. Avec son style "retour en enfance" et sa décoration vintage, AMONĒ invite à la nostalgie tout en savourant des recettes originales et régressives autour du cordon bleu.

L'ambiance chaleureuse, avec ses meubles anciens, ses photos en noires et blancs et ses couleurs chaudes, crée un véritable cocon, idéal pour des moments de partage et de convivialité.

AMONĒ est bien plus qu'un simple restaurant, c'est un lieu où la cuisine devient une véritable invitation au voyage dans le temps. Chaque visite promet une expérience unique, à la fois réconfortante et surprenante.

Pour exprimer sa fierté d'ouvrir des franchises dans de nouvelles localités, Amonē choisit d'intégrer l'emblème de chaque ville à son logo.

*À Toulouse, par exemple, **le logo arborera la croix occitane !***

Ce signe distinctif sera systématiquement utilisé pour chaque nouvelle franchise hors de la capitale.



À PROPOS D'AMONĒ

Amonē, c'est l'histoire de Guillaume, passionné de cuisine et désireux de retrouver les parfums de ses souvenirs d'enfance à travers un produit culte : le cordon bleu.

Les produits frais et de qualité, valorisant le travail des producteurs, vous feront redécouvrir le goût de ce classique de notre gastronomie.

Découvrez une cuisine simple, onctueuse, renversante et prenez le temps d'une pause déjeuner ou d'un repas entre amis pour retomber en enfance et profiter de produits qui lui sont chers.

