

Rien ne se
perd
tout se
consomme !



BOMA LE RESTAURANT



BOMA – LE RESTAURANT à Strasbourg fait peau neuve avec l'arrivée de la nouvelle cheffe Maud DAVID. Originnaire du Sud de la France, elle apporte du soleil à la tradition alsacienne par une cuisine mêlant saveurs méditerranéennes et générosité des produits locaux. Par sa personnalité, elle incarne ainsi la nouvelle ère du BOMA – LE RESTAURANT qui reste flexitarien et flirte avec la bistronomie.

Avec cette nouvelle proposition culinaire, BOMA – LE RESTAURANT compte s'imposer comme une table de référence pour les dîners strasbourgeois.



Dans un contexte de reprise qui incite au « renouveau » et à « la quête de sens », BOMA – LE RESTAURANT fait sa rentrée avec un nouvel esprit empreint du positionnement « flexitarien, raffiné et gourmand » acquis au cours des dernières années. Depuis son ouverture en 2017, BOMA a à cœur de proposer une cuisine qui s'adapte à toutes les habitudes et contraintes alimentaires, et satisfait tous les convives d'une même table. L'établissement est un lieu ouvert, accessible à tous, où l'on peut se restaurer à toute heure de la journée : petit-déjeuner, déjeuner, snacking et dîner. BOMA ouvre chaleureusement ses portes tout au long de la journée !

A l'écoute des clients et des évolutions, BOMA – LE RESTAURANT redessine son offre culinaire. Le restaurant mise davantage sur la table du soir, avec une nouvelle carte élaborée par Maud DAVID, et s'engage encore plus dans une démarche éco-responsable, notamment pour le sourcing et la valorisation des produits. BOMA – LE RESTAURANT mêle ainsi cuisine raffinée avec programmation musicale live et une offre originale de vins vivants et traditionnels.



MÉTISSAGE DE CULTURES & PLAISIR DES PAPILLES

Pour incarner ce changement, le restaurant s'associe à une nouvelle cheffe, Maud DAVID, originaire de Marseille. Formée auprès de grands noms de la gastronomie phocéenne tels le chef triplement étoilé Gérard PASSE DAT ou Lionel LEVY, la cheffe a développé une grande technique et une grande justesse dans ses plats.

A tout juste 29 ans, Maud fait partie de cette jeune génération de chefs engagés et créatifs. Elle sait aujourd'hui s'affranchir de la tradition pure, sans la renier, pour offrir une cuisine moderne, inventive et respectueuse de l'environnement. Maud tire son inspiration de la richesse culinaire du bassin méditerranéen – Europe du Sud, Afrique du Nord, Proche-Orient – pour proposer une cuisine aussi épicée que métissée.

Maud s'amuse d'ailleurs à faire le parallèle entre sa cuisine et Strasbourg : *« J'aime penser que je ne suis pas arrivée à Strasbourg par hasard. Le dynamisme, le caractère cosmopolite et tourné vers la nature de la ville fait écho à ma personnalité. Strasbourg correspond à ma cuisine que l'on pourrait qualifier de multiculturelle, riche en saveurs et respectueuse de la nature et des produits. »*

TRANSFORMER ET VALORISER PLUTÔT QUE DE JETER !

La jeune cheffe revendique une cuisine maison, de cœur et anti-gaspillage où chaque produit est valorisé dans son intégralité. L'objectif du zéro déchet challenge chaque jour l'imagination et la créativité de la cheffe qui porte une attention particulière à la fermentation des fruits et légumes. **Avec Maud, rien ne se perd : tout se consomme !**

La table du BOMA propose deux formules : les suggestions de la semaine le midi et une table bistronomique le soir. Ainsi, la nouvelle carte de la table du soir élaborée par Maud s'articule autour de 4 entrées, 4 plats et 4 desserts, réalisés à partir de produits locaux et des saveurs méridionales. Des recettes à la fois saines et gourmandes, inspirées de la diversité de la cuisine méditerranéenne et sublimées par des produits de saison au sourcing travaillé.

Au-delà des cuisines, Maud DAVID partage les mêmes valeurs d'authenticité, de convivialité et de mixité que le BOMA. Elle est particulièrement impliquée dans la vie de l'établissement et travaille étroitement avec toutes les équipes – salle, réception, hébergement. Elle souhaite fédérer autour de la cuisine et ainsi former une équipe soudée au service du plaisir du client.

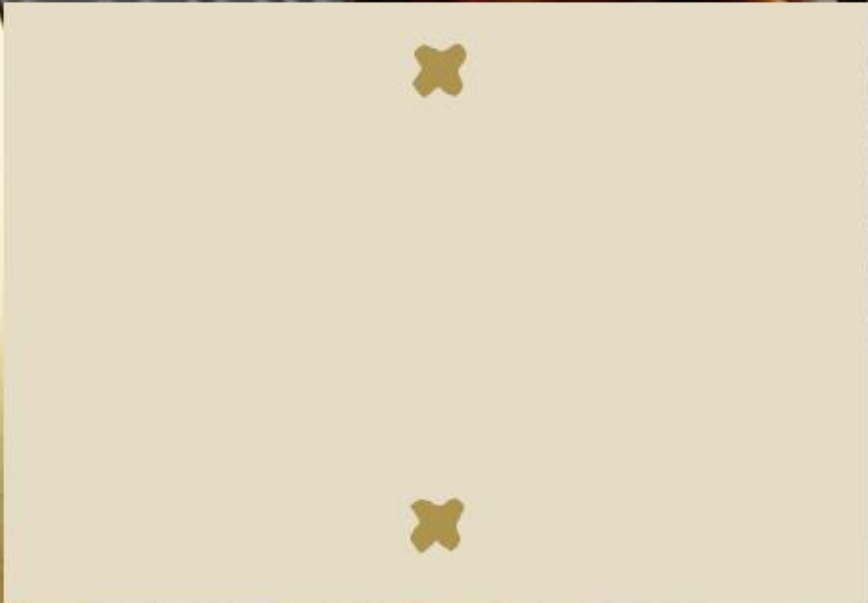


UNE PARENTHÈSE POSITIVE ET RESSOURÇANTE

Pour partager ces moments épicuriens, BOMA – LE RESTAURANT organise des soirées événementielles et des dîner-concerts réguliers dans une ambiance festive et chaleureuse où chacun se sent bien : c'est la BOMattitude ! Ainsi, chaque premier jeudi et troisième vendredi du mois se tiendront des concerts de jazz et d'autres concerts live pour accompagner le dîner.

A cette programmation s'ajoute la passion du BOMA pour les vins, vivants mais pas que ! Une fois par trimestre, BOMA – LE RESTAURANT souhaite mettre à l'honneur un vigneron au cours d'un dîner dégustation. L'occasion de faire découvrir de nouveaux talents et transmettre au client la passion des bons produits.



Le nouveau positionnement « flexitarien et bistronomique » se retrouve par ailleurs dans la carte des vins qui invite surtout à la découverte de vins vivants sélectionnés par le chef étoilé Thierry SCHWARTZ, mais aussi des vins traditionnels. Marianne, passionnée d'œnologie participe également à l'évolution de la carte des vins et conseille avec plaisir les convives pour leurs accords mets et vins.



BOMA LE RESTAURANT

Informations et réservations : [restauration@boma-](mailto:restauration@boma-hotel.com)

[hotel.com](https://www.hotel.com) 03 90 00 00 20 | [boma-bistro.com](https://www.boma-bistro.com)

✦ 7 rue du 22 novembre 67000 Strasbourg ✦   **BOMA Strasbourg**