

## EVENEMENT / FOOD

## La Côte et l'Arête fait son come-back à Claye-Souilly

Ouverture le 8 mai 2025 – Centre commercial Shopping Promenade



Après une année blanche, La Côte et l'Arête fait son grand retour à Claye Souilly.

Situé au cœur du dynamique centre commercial Shopping Promenade, ce restaurant prometteur s'offre une nouvelle direction, une équipe passionnée et une décoration entièrement repensée. Pierre Monvoisin et Thomas Berton, déjà à la tête du restaurant de Serris (ouvert en juillet 2024), prennent les commandes de cet ambitieux projet.

Cette réouverture marque une nouvelle étape dans l'expansion de la franchise, qui, avec ce 3<sup>ème</sup> restaurant en région parisienne, continue de s'imposer comme une référence nationale des vraies brasseries à la française : authentique cuisine maison, produits frais et convivialité.

Ouvert tous les jours, midi et soir, la Côte et l'Arête se déguste en famille, entre amis, entre collègues et même en solo. Rendez-vous dès le 8 mai à Claye-Souilly pour découvrir cette nouvelle adresse où il fait bon et bien manger !

**La Côte et l'Arête, de la Terre à la Mer, le « Fait Maison » au cœur de la cuisine**

La Côte et l'Arête de Claye-Souilly accueille ses clients dans un espace chaleureux de 195 m<sup>2</sup> (avec 138 couverts à l'intérieur et 72 couverts en terrasse) autour d'une carte viande/poisson pour le déj, l'afterwork et le dîner !

Fidèle à ses valeurs, La Côte et l'Arête a un cahier des charges très précis dans la sélection des matières premières, pour garantir aux clients la fraîcheur et la qualité de ses produits. Tout est fait maison et cuisiné sur place, pas de surgelés... sauf les glaces ;-).

Côté terre, Benoit et Ivan Chambon sélectionnent les meilleures viandes via La Pyrénéenne de Viandes (entreprise qu'ils ont rachetée l'an dernier) : tartare de bœuf, bavette d'Aloyau ou encore la star de la carte, la côte de bœuf maturée....

Côté Mer, là encore, les deux créateurs vont au plus frais : Les incontournables comme le filet de bar à l'espagnol, le crudo de saumon ou le fish and chips raviront les amateurs de saveurs marines.

Pour les indécis, La Côte et l'Arête a imaginé le « Surf & Turf » - *un filet de bœuf, beurre truffé et ½ homard, le tout sur la même planche* – qui contente tous les gourmets.

Les accompagnements généreusement servis à volonté sont tous faits maison : frites, légumes rôtis de saison ou salade...

Une belle sélection de salades et de desserts gourmands complètent l'offre.

Et parce que la fraîcheur est au cœur de l'expérience, la carte évolue au rythme des saisons, avec l'arrivée de la carte d'été pour l'ouverture !

### Les plus qui font la différence :

- Une offre *Bouillon* avec les classiques revisités à prix doux pour le déjeuner, du lundi au vendredi
- Les Afterworks viennent animer les soirées estivales avec des planches à partager et une jolie carte de cocktails à base de sirops et de purée de fruits frais faits maison.

### La Côte et l'Arête, l'art de cultiver l'unique dans la tradition

Si la qualité des produits, des plats proposés et du service restent identiques à l'ensemble des restaurants du groupe, La Côte et l'Arête a eu à cœur de rendre chaque restaurant unique en travaillant une décoration choisie et adaptée à chaque lieu. Dans chaque établissement si les codes de la brasserie traditionnelle sont conservés, les objets de décoration chinés par les frères Chambon apportent une touche unique et conviviale, créant une ambiance où chacun se sent « comme à la maison ».

### Rejoignez l'aventure La Côte et l'Arête

Pour cette ouverture, la Côte et l'Arête s'entoure d'une équipe de 20 collaborateurs passionnés. Quelques postes restent disponibles : second de cuisine, commis, barman et serveurs.

Les candidatures sont à envoyer à : [recrutements@lcagroupe.fr](mailto:recrutements@lcagroupe.fr)

### De sa naissance toulousaine à son développement dans l'hexagone : L'épopée gourmande de La Côte et l'Arête.



Née de l'idée audacieuse des frères jumeaux toulousains Ivan et Benoît Chambon en 2009, La Côte et l'Arête incarne depuis sa création une vision exigeante de la restauration. Le point de départ ? Une conviction : proposer une cuisine authentique, élaborée à partir de produits de qualité. Le concept ? Une brasserie vivante, où la convivialité se déguste autant que les plats. Et parce qu'ils aiment partager les bonnes choses, ils ont décidé de voir plus grand en 2019, en lançant la franchise avec une idée claire : grandir ensemble en conservant son identité forte. De l'établissement pionnier de l'agglomération toulousaine à un réseau florissant de 22 adresses (et 6 ouvertures prévues en 2026), chaque nouveau chapitre est guidé par une philosophie simple mais puissante : "Manger (bon), aimer (beaucoup)". Avec une équipe de 270 collaborateurs passionnés et un chiffre d'affaires prévisionnel de 40 millions d'euros en 2024, La Côte et l'Arête trace sa route avec détermination, avec l'ambition de devenir une référence incontournable de la restauration de qualité.

### EN PRATIQUE

La Côte et l'Arête – Claye Souilly  
**Centre commercial shopping promenade**  
Tél : 01 83 61 03 59  
Ouvert du lundi au dimanche