

JÒIA BUN

PAR
HÉLÈNE DARROZE PAR

HÉLÈNE DARROZE

« 16 rue de la Michodière »

LE NOUVEAU RESTAURANT DE BURGERS D'HELENE DARROZE OUVRIRA LE 7 MARS 2023

C'est... Le désir d'une cuisinière de renommée internationale d'offrir une nouvelle alternative à la grande gastronomie qu'elle défend en son adresse historique Marsan, alternative déjà amorcée lors de la création de son restaurant bistrannique Jòia et d'étendre son identité culinaire à une restauration Street Food, chaleureuse et accessible.

« Pour réagir à la fermeture des restaurants lors de la crise sanitaire en 2020 et 2021, j'ai lancé avec mes équipes une ligne de burgers Premium « Jòia Burger », offerte à la vente à emporter et à la livraison. Lors de la réouverture des restaurants, c'est avec beaucoup de regret que nous avons abandonné cette activité autour de l'offre burger tant nous avons pris plaisir à adapter cette proposition de street-food à nos valeurs et à notre vision de la gastronomie. J'ai maintenant trouvé le lieu idéal pour exprimer cette nouvelle facette de Jòia et répondre à la demande insistante des nostalgiques de nos burgers. Ce lieu est le 16 rue de la Michodière. »



Un lieu et une configuration Diner où chacun a la possibilité de reconnaître l'ambiance des diners américains, vivante et authentique, ouverte sur des pièces animées et habitées que sont la cuisine et le bar tout en cohabitant avec une atmosphère très française, élégante et chaleureuse.

Pour faire un bon burger, il faut être intransigeant sur la qualité des ingrédients. La vision d'Hélène Darroze sur la cuisine du burger reposera sur les mêmes principes que sa vision de la gastronomie : qualité des produits de base, respect des saisons et des circuits courts, authenticité des goûts, générosité dans l'offre, le tout surligné d'un clin d'œil aux origines basco-landaise d'Hélène.

Pour cela, Hélène Darroze s'engage :

- 95% des produits cuisinés seront français, et tout particulièrement les produits élémentaires composant les burgers : les différentes viandes - même le bœuf wagyu - les poissons ou crustacés, les fromages, les fruits et légumes...

- Les produits **seront de saison** (c'est pourquoi il n'y aura pas de tomate fraîche dans les burgers hormis entre juin et octobre)
- Commande des produits auprès des producteurs historiques d'Hélène Darroze tels la maison Huguenin à Paris pour la viande, Beñat pour le fromage à Saint-Jean de Luz, la maison Dupérier pour le foie gras de canard, la maison Kaviari pour les crustacés...
- Tout sera « **fait maison** » selon des recettes personnalisées autour du terroir basco-landais : ainsi les sauces - ketchup, barbecue, mayonnaise - seront cuisinées selon une recette unique, le pain sera fabriqué et cuit dans la pâtisserie centrale du groupe au 4 rue d'Assas, de même que toutes les pâtisseries...
- Tout sera « **cuisiné minute** » : tous les burgers seront cuits à la demande, qu'elle soit sur place ou en commande, tout comme les salades qui seront assemblées et assaisonnées
- dans l'instant Le packaging sera éco-responsable

La carte présentera :

- Des snacks pour mettre en appétit : le Fried Chicken de Jòia et des croquetas de « mac and cheese »
- 7 burgers – 3 au bœuf d'Aubrac et 1 au bœuf wagyu, 1 au poulet jaune des Landes, 1 pescétarien et 1 végétarien. Tous seront accompagnés des savoureuses et iconiques pommes de terre croustillantes de Jòia saupoudrées de romarin frit et brebis basque
- 3 salades
- Des cookies, des glaces à l'Italienne et une ligne de maritozzo, véritable « guilty pleasure » d'Hélène



Les prix des burgers varient de 14,5€ à 25€ et le burger « Festayre » d'exception est à 45€

Une ouverture 7 jours sur 7, tout au long de l'année
 Une ouverture de 11.30 à 15.00 et de 18.00 à 23.00 en semaine, En continue les samedis et dimanches.
 Une ambiance festive et musicale autour de playlists ciblées 48 places assises
 La possibilité de manger seul au comptoir ou en famille sur de larges tables
 Offre disponible en pick-up à la fenêtre du restaurant et en livraison avec Ubereats