



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SAINT RAPHAËL, LE 25 AOÛT 2025

MOELLEUSES & PERSILLÉES, LE RESTAURANT BORDELAIS SPÉCIALISÉ DANS LA VIANDE MATURÉE OUVRE UNE SECONDE ADRESSE, À SAINT RAPHAËL

Moelleuses & Persillées, le spécialiste de la viande maturée installé à Bordeaux depuis 2017 ouvre un restaurant bistrannique en plein cœur de Saint Raphaël (Var). Cette nouvelle adresse, à l'ambiance familiale et au service de qualité, propose des produits d'exception dont les meilleures viandes du monde, grillées à la perfection.

Après avoir travaillé pendant 15 ans dans les meilleures steakhouses (maisons de viandes) de Londres, Adeline Pray et Giovanni Lombardi ont décidé d'ouvrir leur propre établissement spécialisé dans la viande maturée à Bordeaux, sous le nom de Moelleuses & Persillées, en 2017. 8 ans plus tard et après un réel succès dans le sud-ouest, ces deux passionnés s'installent sur la Côte d'Azur avec une nouvelle adresse, cette fois-ci à Saint Raphaël.

« Nous avons fait le choix de Saint Raphaël car nous y passons tous nos étés depuis des années. A mi-chemin entre l'Italie, pays d'origine de Giovanni, et la côte Atlantique, nous aimons l'ambiance de cette ville authentique et les possibilités infinies qu'offre le terroir varois. » affirme Adeline Pray, co-fondatrice de Moelleuses & Persillées.



Prendre le temps de faire vieillir la viande pour révéler le meilleur du produit

Ici, l'affinage des viandes se fait sur place, dans leur propre cave de maturation. Cette technique permet d'obtenir une viande persillée plus tendre, savoureuse et fondante.

Les produits sont choisis avec la plus grande attention. En effet, Adeline et Giovanni connaissent leurs fournisseurs depuis de nombreuses années et se déplacent régulièrement dans les élevages pour sélectionner les meilleures races et voir les bêtes grandir. Black Angus, Blonde de Galice, Wagyu... Moelleuses et Persillées proposent des pièces rares pour une expérience gustative unique. Le restaurant bordelais est d'ailleurs l'un des deux seuls de la région Aquitaine à avoir l'autorisation de vendre le fameux bœuf de Kobé.

En cuisine, c'est Andrea Faccioli, ancien chef de Moelleuses & Persillées Bordeaux ayant travaillé pendant 5 ans comme second de cuisine du restaurant étoilé Tentazioni, qui sublime aussi bien les viandes que les produits de la mer et du terroir provençal.



Il renouvelle la carte intégralement toutes les deux semaines et propose des suggestions du midi raffinées selon les saisons et les produits des maraichers et poissonniers locaux.

Côté prix, le chef propose un menu du midi entrée-plat ou plat-dessert à 24€ et un menu entrée-plat-dessert à 29€. Pour les viandes maturées, les prix varient entre 11€ et 35€ les 100 grammes.

Giorgio Ferretti, l'ancien chef de salle de Moelleuses & Persillées a également déménagé sur la côte d'Azur pour assurer le service au nouveau restaurant.



Un établissement intimiste et idéalement situé, à l'ambiance chaleureuse

La force de Moelleuses & Persillées vient des produits d'exception que les clients peuvent venir déguster mais aussi d'un service chaleureux et de qualité, sans oublier de l'équipe compétente et solide déjà formée à Bordeaux qui est venue travailler à Saint Raphaël.

Le restaurant, ouvert fin mai 2025, peut accueillir jusqu'à 25 clients en intérieur et une vingtaine en terrasse. Il est également possible de privatiser l'établissement pour des événements professionnels et personnels.

Situé au 42 rue Thiers à Saint Raphaël, Moelleuses & Persillées bénéficie d'un emplacement idéal, à proximité immédiate de la mer et des principaux points d'intérêt.

A propos de Moelleuses & Persillées

Après un début de carrière dans les meilleures steakhouses d'Angleterre, Adeline Pray et Giovanni Lombardi ont ouvert leur premier restaurant Moelleuses & Persillées en 2017 à Bordeaux. En mai 2025, Moelleuses & Persillées a ouvert un second restaurant, cette fois-ci à Saint Raphaël et y propose des viandes maturées et une cuisine provençale.