

POUTINEBROS ÉLU MEILLEURE POUTINE DU MONDE* À L'OCCASION DE LA POUTINE WEEK 2024 !

**hors Canada*

POUTINEBROS, première pouterie de France créée en 2014, reçoit pour la troisième fois le titre de meilleure poutine du monde, catégorie Internationale, lors de la Poutine Week 2024, grâce à sa recette originale nommée Jacques Cartier.

LA POUTINE WEEK, LE FESTIVAL CANADIEN QUI CÉLÈBRE ET RÉCOMPENSE LES MEILLEURES POUTINES DU MONDE.

La Poutine Week (*semaine de la poutine*) est un **festival interactif** mettant en vedette les pouteries et leurs recettes. Partout à travers le monde, les restaurants sont sélectionnés et doivent **créer une poutine unique** pour l'événement. Le public est invité à déguster ces recettes puis à partager son expérience culinaire sur les réseaux sociaux, ce qui engendre une belle euphorie tout au long du festival.

"En plus d'être un concours, c'est l'occasion pour toute notre PouTeam de crier haut et fort son amour pour ce plat divin ! Et ce qui est génial, c'est qu'on a de moins en moins besoin de présenter la Poutine Week à nos clients. Ils l'attendent tout autant que nous chaque année ! Ils aiment vivre l'ambiance de ce festival et participer à notre victoire."
- Nicolas Gaudin

Du 1er au 7 février, POUTINEBROS était représenté dans la catégorie "Internationale" en face d'autres pouteries françaises et internationales préalablement sélectionnées par le comité de la Poutine Week.

C'est un vote participatif qui désigne le gagnant du prix. Les internautes de France, du Canada et du monde entier sont invités à voter pour leur recette favorite ! Pour remporter ce prix convoité, il est de rigueur de mettre en place une bonne communication auprès des fans de poutines pour valoriser cette recette originale et s'assurer un maximum de votes.

"Pendant le festival, notre page Instagram est très active ! Mais c'est surtout la joie et l'amabilité de notre PouTeam, dans nos pouteries, qui ont conquis notre clientèle. Sans oublier la qualité de nos poutines !! La Jacques Cartier a été un succès, nous en avons énormément vendu durant cette semaine. C'est un vrai tout !" - Nicolas Gaudin

LA RECETTE VICTORIEUSE : LA POUTINE JACQUES CARTIER

Le mix parfait entre authenticité et originalité des poutines de POUTINEBROS n'est plus à démontrer, et cette recette prouve une fois de plus que l'enseigne sait surprendre ses clients.

Depuis des années, toutes leurs poutines événementielles prennent inspiration des voyages réguliers de Nicolas Gaudin (*le fondateur de l'enseigne*) à Montréal.

Pour 2024, il a voulu rendre hommage à JACQUES CARTIER, le célèbre breton à qui on attribue la découverte du Canada ! Mais surtout un hommage à la plus célèbre des pouteries de Montréal, la Banquise. Nicolas Gaudin aime leurs poutines avec alliance de puissance et douceur telles que piment fort / crème sure ou sauce chipotle / guacamole doux... De la même manière, la poutine JACQUES CARTIER de POUTINEBROS est pleine de saveurs, avec ses jalapenos au cheddar légèrement épicés, qui se marient à merveille au bacon et aux tomates confites, sur la base d'une poutine régulière.

Après plusieurs semaines de création et de tests en cuisine, la poutine JACQUES CARTIER a vu le jour et a connu l'unanimité au sein de la PouTeam.

La JACQUES CARTIER était sur le devant de la scène pendant toute la durée du festival et sera présente dans les restaurants POUTINEBROS pendant 2 mois supplémentaires, de quoi ravir les poutines addicts.

La recette

La poutine Jacques Cartier est composée de leurs fameuses frites maison, de jalapeños verts au cheddar, de bacon à la plancha, de tomate confite, de ciboulette, de la mythique sauce brune (dont la recette est gardée secrète) et du véritable fromage en grains qu'ils importent directement du Québec. C'est une explosion de saveurs !

"Cette troisième victoire nous réchauffe le cœur. Cela nous conforte une fois de plus sur le fait que, chez POUTINEBROS, nous savons faire de la véritable bonne poutine. Ce que je peux vous confier, c'est que nous avons de nombreux projets pour 2024 et que vous allez encore entendre parler de nous !" - Nicolas Gaudin

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT POUR LE QUÉBEC

POUTINEBROS propose dans ses pouteries une réelle expérience montréalaise. Si vous avez la chance de pousser la porte d'un de leurs restaurants, vous pourrez découvrir une carte très alléchante, une décoration qui ne laisse rien au hasard et une ambiance chaleureuse digne des Shack à patates québécois.

En plus de ses véritables poutines et de ses burgers gourmands à la touche canadienne, POUTINEBROS propose aussi des 5 à 7 (*tapas avec des saveurs nord-américaines*) et s'est lancé depuis l'an dernier dans des partenariats locaux, tout en gardant l'authenticité québécoise !

"Début 2023, nous avons lancé une collab avec le chef pâtissier Samuel Denis pour l'ensemble de notre gamme desserts. En plus de ses cookies et brownies maison, nous nous sommes lancés dans le BOSTON ! C'est un beigne généreusement fourré, avec son glaçage unique, tel qu'on en trouve au Canada. Ensemble on a élaboré des recettes qui font un carton, telles que notre Boston à l'érable ou notre Boston Chocolat beurre de cacahuètes !!!

*Puis, fin 2023, 2ème collab dont on est très fier ! Depuis presque 10 ans nous importions nos bières du Québec. Cela nous a lassé et n'était plus en accord avec nos engagements RSE. Nous avons eu la chance de rencontrer un québécois et un franco-canadien qui ont monté près d'Angers une micro-brasserie, qui utilise des houblons et levures nord-américaines. Nous avons désormais des bières estampillées « POUTINEBROS », aussi bonnes que les meilleures bières canadiennes, mais brassées localement ! On n'a jamais été aussi fidèle à notre promesse de faire vivre une expérience montréalaise à nos clients qu'aujourd'hui ! " - **Nicolas Gaudin***

Pour l'instant, ce sont les habitants de Rennes, Brest, Angers et Tours qui ont la chance de pouvoir déguster la meilleure poutine du monde hors Canada. Mais l'enseigne POUTINEBROS a pour ambition de continuer son développement en franchise dans de nouvelles villes françaises.

Rendez-vous sur leur site internet <https://www.poutinebros.com/franchise/> pour en savoir plus.

La prochaine poutinerie sera peut-être dans votre région !

LES 4 RESTAURANTS POUTINEBROS

Rennes

17-19 rue de Penhoët, 35000 Rennes

Angers

35 rue de la Rœe, 49100 Angers

Brest

6 rue de Siam 29200 Brest

Tours

21 rue de la Monnaie, 37000 Tours

À PROPOS

POUTINEBROS est la première poutinerie de France depuis 2014. Ce fast-good entièrement dédié à la gastronomie québécoise a été créé par 3 frères : deux Bretons et un Montréalais. Adorateurs de la poutine et de la culture québécoise, ils veulent faire découvrir ce plat divin à tous les Français. Trois nouvelles poutineries ont vu le jour entre 2022 et 2023, ce qui réserve de bonnes surprises sur les années à venir pour les amateurs de fromage Skouik Skouik...

--