

MODJO

RESTAURANT - COCKTAILS

LE NOUVEAU RESTAURANT

— ACCOMPAGNÉ DE TOP CHEF OUVRE SES PORTES —
SUR LE PORT DES SABLES D'OLONNE
LE 19 OCTOBRE 2024

UNE AGENCE DE COMMUNICATION ET UN RESTAURANT ? LA RECETTE DU SUCCÈS EST EN CUISINE...

Aïoli Digital, agence de communication vendéenne, reconnue dans le secteur alimentaire, annonce avec enthousiasme l'ouverture prochaine de son propre restaurant innovant : Le Modjo ! Un nouveau chapitre s'écrit pour l'entreprise, qui souhaite désormais partager sa passion de la Food avec le grand public.

Le Modjo, c'est quoi ? Un concept original et innovant rassemblant des Top Chef, une ambiance festive autour de la cuisine du monde avec une ouverture en soirée sur deux services. À la fois élégant, raffiné et accessible, Le Modjo proposera des moments de partages gourmands et conviviaux pour un voyage gustatif assuré.

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE AUX CÔTÉS DES CHEFS ET DES TOP CHEF

Le Modjo promet une expérience culinaire mémorable avec une carte travaillée par des Top Chef de la célèbre émission TOP CHEF sur M6.

La particularité du restaurant ? Une carte qui changera tous les 3 mois, et pour l'occasion une soirée de lancement aura lieu où pourront se retrouver, l'équipe du Modjo, Le Top Chef

du moment, des influenceurs du milieu de la Food, du lifestyle, mais également des journalistes.

La première soirée d'inauguration se déroulera aux côtés du chef cuisinier Bruno Aubin, ancien candidat Top Chef saison 12 qui est maintenant le chef du restaurant le Cléo à Paris (restaurant au sein d'un hôtel 5 étoiles le Narcisse Blanc). Les clients auront le plaisir de pouvoir le rencontrer, d'échanger avec lui et de le voir cuisiner avec toute l'équipe en place : la promesse d'un moment gourmand et immersif !



NOTRE
TOP CHEF
DU MOMENT

BRUNO AUBIN – ANCIEN CANDIDAT TOP CHEF SAISON 12



LE MODJO

Des saveurs uniques
qui vous feront voyager...
et danser !

UN RESTAURANT FESTIF AVEC UNE CARTE AUX INFLUENCES DU MONDE

Le Modjo a été imaginé pour être un vrai lieu de vie et de partage propice aux échanges, tout en proposant un service festif tous les soirs. DJ, saxophoniste ou encore groupe de musique local, de nombreuses soirées y seront organisées, pour une ambiance branchée et chaleureuse, inédite aux Sables d'Olonne.

La carte et donc les plats au Modjo pourront être partagés tout au long du dîner. Des mets et des plats recherchés seront proposés comme des Lobster roll, des Katsu Sando (sandwich japonais revisité), des chakchoukas, etc...

C'est une revisite de la cuisine du monde à la Française que le Modjo proposera avec des produits locaux évidemment.

L'équipe du Modjo s'engage sur la qualité, la traçabilité et l'authenticité, avec l'utilisation d'ingrédients locaux, frais et de saison, afin de garantir une dégustation optimale et unique à ses clients. Alternatives végétariennes et carnées, le Modjo s'adapte à tous les régimes alimentaires et aux tendances de consommation actuelles.

S'accompagnant de cocktails signatures pensés et conçus par de véritables mixologues, une carte de cocktails sans alcool est aussi proposée.

Avec des goûts authentiques et tendances, chaque plat est une invitation au partage et à la découverte offrant aux clients une explosion de saveurs en bouche.

LE MODJO, PIÈCE MAÎTRESSE DE LA STRATÉGIE AÏOLI

Ce nouvel établissement tendance et innovant a été imaginé de A à Z par les 25 personnes de l'équipe Aioli Digital. C'est un projet commun qui ouvre ses portes aux Sables d'Olonne et qui servira également de lieu pour les événements organisés par l'agence : masterclass, captation de chefs, testings produits innovants et nouveautés pour les marques.

Intégrer une partie des clients de l'agence au restaurant et des partenaires où la qualité française est de rigueur est un choix qui tenait à cœur aux gérants. Le restaurant disposera donc de plusieurs partenaires tels que Dynamic Mixers, Adventus, Cristel France (le leader français du matériel de cuisine en inox et aussi le partenaire officiel de Top Chef).

On y retrouvera également quelques produits alimentaires des clients de Aioli (des marques locales, mais aussi nationales).

Faire participer les clients de l'agence à l'aventure du Modjo est un très bon moyen de les fidéliser, puisque leurs produits seront utilisés et travaillés par des Top Chef renommés !

En bref, le Modjo, c'est bien plus qu'un simple restaurant ! C'est une expérience culinaire unique, raffinée, accessible mais aussi festive imaginée par une équipe de professionnels : des communicants de l'agence, mais aussi des Top Chef.

À TRÈS VITE AU MODJO !

