

# Berta

— Le Chef israélien étoilé —  
**ASSAF GRANIT**

lance son premier restaurant à Berlin en Allemagne

Après de nombreux restaurants à succès à Jérusalem, Tel Aviv, Londres et Paris, le célèbre Chef israélien Assaf Granit et le groupe JLM Machneyuda présentent pour la première fois en Allemagne un concept gastronomique unique. Situé au Precise Hotel Tale Berlin Potsdamer Platz, une histoire magique commence, mêlant une atmosphère débridée et des esprits créatifs à une cuisine d'influence méditerranéenne-berlinoise.



# Berta

OUVERTURE EN  
— DÉCEMBRE 2022 —

Aimante, humble et attentionnée, Berta a parcouru le monde à travers sa cuisine, entraînant avec elle son petit-fils dans les plats qu'elle servait.

Née et élevée à Berlin, Berta a déménagé en Israël avec sa famille. Déracinée, elle a puisé dans la culture et les traditions de ce nouveau monde. Sa culture a fusionné avec celle de ses voisins ; un environnement unique qui ne pouvait exister que dans une ville à la diversité extraordinaire.

Les fruits de cet environnement riche et diversifié ont laissé alors place à une célébration sans limite de la vie. La cuisine modeste de Berta et ses valeurs d'hospitalité furent le point central du quartier, où une générosité abondante accueillait tous ceux qui souhaitaient découvrir de nouvelles saveurs. Ainsi, chaque plat chez Berta se situe à l'intersection de deux mondes, guidant le convive dans un voyage de découverte et de sens. Cette cuisine jette un pont entre Berlin et Jérusalem, en utilisant uniquement les ingrédients les plus frais, les plus saisonniers et les plus locaux.



# Berta

— est un hommage à une inspiration —  
**UNE MUSE.**

Chaque plat, débordant de créativité et de saveur, présente un mélange de recettes familiales traditionnelles avec des touches modernes et des techniques innovantes, retrouvant et réinventant une sensation spéciale autour de la table. Berta est un lieu qui explore les origines et les hommages de la tradition à travers une cuisine pleine d'humanité, qui aigüise l'appétit et la curiosité. Tout est permis, rien n'est hors limites.

Le cœur battant de Berta est l'accueil, un service qui vous est dédié, à vous, notre invité, notre famille. L'attention portée aux détails imprègne l'espace, les souvenirs de l'ambiance animée de sa maison berlinoise se mêlent aux inspirations de sa nouvelle maison ; le cliquetis des couverts, le fracas des verres à vin, l'effervescence de la musique, pour répondre à vos besoins, à vos désirs.

Invisiblement et avec légèreté, le service chez Berta, comme elle, se répand pour remplir la pièce comme de l'hélium, élevant l'espace à des hauteurs infinies d'extase et d'énergie, reconnaissables seulement par l'augmentation du ton de vos rires et de vos applaudissements. Chez Berta, vous êtes parmi vos amis et votre famille, qu'ils soient assis à côté de vous ou qu'ils travaillent derrière le bar et la cuisine.

Avec un concept totalement nouveau et festif, Berta sera une destination pleine de chaleur. Où les diverses cultures se rencontrent au carrefour de la nourriture, de l'énergie et du bonheur.



# Portrait du

## GROUPE JLM

&

— du Chef étoilé —

## ASSAF GRANIT

Derrière le sensationnel groupe JLM, qui est à l'origine de l'ouverture de Berta, il y a huit mains, quatre têtes et quatre cœurs. Ce sont tous des Israéliens venus de près ou de loin - du Maroc, de Géorgie, d'Allemagne, d'Irak, de Russie, du Kurdistan et de Pologne - dont les chemins se sont croisés à Paris, partageant une vision et une mission communes.

Assaf Granit qui dirige ce bel orchestre culinaire, aux côtés de Dan Yosha et Uri Navon, a reçu une étoile Michelin pour son restaurant israélien Shabour à Paris. À ses côtés, Tomer Lanzman, qui réussit à transformer les restaurants de JLM en un théâtre de la vie.

Que ce soit au restaurant Machneyuda de Jérusalem, au Coal Office de Londres, ou aux restaurants Balagan, Shabour et Tekés de Paris, chacun des restaurants a sa propre personnalité et son histoire. Bien que ces restaurants soient distants de milliers de kilomètres, ils sont reliés entre eux par les rues de Jérusalem, dont l'héritage est profondément ancré dans leur ADN.

Assaf Granit est un Chef dévoué par passion. Pour lui, cuisiner de la nourriture israélienne en Allemagne, dans la ville dynamique de Berlin, qui a aussi sa propre histoire, est un moment très spécial.





Je suis né et j'ai grandi à Jérusalem. Ouvrir un restaurant à Berlin a toujours été un de mes rêves. Tout a commencé avec ma grand-mère du côté maternel - Berta - qui donnera son nom à mon nouveau restaurant. Elle est née à Berlin et y a vécu jusqu'à ce qu'elle déménage avec sa famille à Ahuzat Bayit (le Tel-Aviv d'aujourd'hui). C'est très personnel et très excitant pour moi de revenir et d'ouvrir un restaurant à l'endroit que ma famille a dû quitter. Mes grands-mères sont ma source d'inspiration ! J'accompagnais Berta au marché, j'explorais avec elle les différents goûts et arômes dans les rues et je regardais toujours par-dessus son épaule quand elle cuisinait. L'histoire de ma grand-mère raconte l'héritage de ma cuisine, que je lui dois à elle et non à une éducation classique.

Où que j'aille, j'essaie d'emmener Jérusalem avec moi. C'est le cœur de ma cuisine. J'essaie de combiner des ingrédients locaux avec des techniques anciennes. Je combine les épices de la vieille ville de Jérusalem, en m'inspirant des rues, des marchés, des gens, du paysage et, bien sûr, de l'histoire.

Les plats de BERTA seront inspirés par ma grand-mère, ce qui est l'idée de tout le restaurant. Il combinera la grande cuisine avec une atmosphère vivante et festive pour offrir à mes invités une expérience inoubliable.



## ASSAF GRANIT

RESTAURANT BERTA  
Stresemannstraße 99,  
10963 Berlin

+49 162 8861827  
contact@bertarestaurant.com  
www.bertarestaurant.com

POUR DÎNER  
Tous les jours sauf le dimanche  
de 18h30 à 23h

Notre bar à cocktails vous accueille  
de 18h30 à 02h



CONTACT MÉDIAS

MELCHIOR  
agence de communication

Emmelyne Letellier  
emmelyne@agencemelchior.com  
06 95 54 67 17