



POUTINEBROS ouvre sa 4ème pouterie dans le vieux Tours !

Née à Rennes en 2014 sous l'impulsion de 3 frères bretons, l'enseigne de restauration POUTINEBROS spécialisée dans la poutine québécoise ouvre jeudi 12 janvier son 4ème restaurant à deux pas de la célèbre Place Plume (plumereau) dans le centre de Tours.

VISUELS



L'ART DE VIVRE QUÉBÉCOIS COMME ADN POUR UN CONCEPT AUTHENTIQUE ET URBAIN

Pour l'ouverture du nouveau restaurant à Tours, les équipes de POUTINEBROS ont repris les codes architecturaux qui font la force de l'enseigne pour créer un lieu chaleureux, convivial, décalé, rock'n'roll à l'image de la marque. L'**ADN québécois** est ressenti sur l'ensemble du restaurant pour offrir aux visiteurs un véritable **voyage** au cœur des meilleurs bars et pouteries de Montréal.

On retrouve dans le restaurant Tourangeau, une empreinte forte du **sport national québécois, le Hockey sur glace**. Des crosses de hockey made in POUTINEBROS sont disposées à l'intérieur du restaurant. Spécificité de ce restaurant, il valorise les murs de pierres de tuffeau à l'intérieur de son concept pour conserver l'âme du bâtiment.

Ce restaurant de **48 places assises** accueille la clientèle sur **2 niveaux**. Au rez-de-chaussée, on trouve une salle d'une dizaine de places avec le comptoir de prise de commande ouvert sur la cuisine ainsi que 2 bornes de commandes astucieusement intégrées dans une petite « forêt » de crosses de hockey ! L'étage peut accueillir une quarantaine de convives dans différents espaces dont une grande table conviviale - réalisée par un menuisier local - de 10 personnes ainsi qu'un coin cosy auprès de la cheminée.

Pour la réalisation de POUTINEBROS Tours, l'enseigne a utilisé des **matériaux nobles et naturels comme le bois**. Les travaux ont été réalisés exclusivement avec des **artisans d'Indre-et-loire**, selon la volonté de POUTINEBROS.

Engagée, l'enseigne a également fait la part belle à la seconde main en chinant du mobilier ainsi que de la décoration vintage dissimulée harmonieusement sur les différentes étagères du restaurant.

POUTINEBROS TOUR, Une adresse conviviale, chaleureuse et gourmande au cœur du centre festif de la ville

Au 21 rue de la monnaie, le POUTINEBROS Tours d'une **superficie de 100m2** propose les **savoureuses poutines** et les **délicieux burgers** de l'enseigne pour ravir les papilles des visiteurs de ce quartier festif de la ville situé à 2 pas de la très célèbre et animée Place Plume.

Pour s'inscrire pleinement dans ce quartier et pour proposer aux visiteurs des formules adaptées POUTINEBROS Tours propose sa célèbre offre "5 à 7" qui met en avant les **tapas à la québécoise** complétée par **une sélection de bières de micro-brasseries québécoises**.



UN NOUVEAU CHALLENGE POUR BENOÎT LEBAS, LE DIRECTEUR DE POUTINEBROS TOURS

Cet entrepreneur de 56 ans, ancien grossiste en viande à Cholet était en quête d'un nouveau challenge mêlant convivialité, gastronomie et valeurs humaines. Il s'est donc tout naturellement tourné vers la restauration et a été très vite séduit par POUTINEBROS. Un réseau à taille humaine composé de 4 restaurants à date qui partage les mêmes valeurs que lui et porté par un cofondateur prônant le partage avec ses équipes et ses partenaires franchisés.

2nd franchisé de l'enseigne, Benoît Lebas à découvert POUTINEBROS lors d'une visite à Rennes. Séduit par le skouik skouik - le célèbre fromage en grains de la poutine - il prend rapidement la décision d'en savoir plus et rejoint l'aventure de ce réseau en développement pour ouvrir son propre restaurant. Son choix s'oriente naturellement vers Tours, une ville semblable à celle de Rennes qui l'a séduit par son dynamisme.

“POUTINEBROS Tours est un lieu ludique et convivial qui va au-delà de la restauration. Nous avons recréé une ambiance à la canadienne pour instaurer cette chaleur humaine largement prônée par les canadiens. Chez nous, le sens de l'accueil et la proximité seront légion pour faire vivre un moment agréable à nos visiteurs”

Benoît Lebas - franchisé, gérant POUTINEBROS Tours

INFORMATIONS PRATIQUES
POUTINEBROS TOURS
21, Rue de la monnaie, 37000 Tours

Ouvert 7 jours / 7

- Du dimanche au samedi

12h - 23h

- Le Lundi

12h - 22h



Plus d'informations :

- <http://www.poutinebros.com/>
- <https://www.instagram.com/poutinebros/>
- www.facebook.com/poutinebrostours/

À

PROPOS

POUTINEBROS

La première poutinerie de France ouverte en 2014 à Rennes. Ce fast-good est entièrement dédié à la poutine, a été créé à Rennes par 3 frères : Nicolas et Camille GAUDIN, basés à Rennes et Benjamin GAUDIN qui vit à Montréal depuis 2012. Adorateurs de la poutine et de la culture québécoise, ils veulent faire découvrir ce plat divin à tous les Français. Une deuxième poutinerie a vu le jour à Westfield Carré Sénart en Seine et Marne en Janvier 2020. En 2021, l'enseigne remporte pour la 2ème fois la Poutine Week dans la catégorie internationale avec sa poutine SHERBROOKE. 2022 est marquée par l'ouverture de la 1ère franchise à Brest.