

## LA PATATERIE DÉVOILE À MONTAUBAN SON NOUVEAU CONCEPT DE RESTAURANT !

**Depuis le 16 janvier, les Montalbanais découvrent en avant-première le dernier concept des restaurants La Pataterie ! Au menu : une architecture inspirée du charme d'une jolie maison de campagne, une décoration intérieure chaleureuse et cosy et une nouvelle carte gourmande qui revisite la star de l'enseigne avec des produits du terroir.**

### **Un renouveau audacieusement fidèle à l'authenticité de la marque !**

Dans le cadre de son plan de transformation, l'enseigne inaugure à Montauban cette nouvelle génération de restaurants qui s'enrichit de l'ADN qui a fait son succès : un joyeux lieu de rencontre intergénérationnel, des plats généreux, un excellent rapport qualité/prix respectueux du pouvoir d'achat des familles, un espace enfants ludique, une atmosphère conviviale, et des équipes professionnelles engagées dans la satisfaction client !

Dans ce nouvel environnement, les hôtes les plus fidèles ne manqueront pas de retrouver l'esprit de La Pataterie grâce aux rappels des origines par des éléments de décoration conservés ou recyclés.

### **La Pomme de Terre, LA star des lieux !**

- Une offre signature qui sublime le produit historique phare et que tout le monde aime : la pomme de terre.
- Pour chaque service, cuisson lente au four, enrobées de beurre et de fleur de sel de Guérande, pour obtenir une chair savoureuse et fondante.
- Des déclinaisons sublimes autour d'elle de tout un univers de recettes inspirées de nos terroirs
- Les pommes de terre sont sélectionnées exclusivement auprès d'agriculteurs français.

**Le saviez-vous ?** La pomme de terre est un trésor nutritionnel... et gourmand. Elle est rassasiante, riche en eau (78% en moyenne !), pauvre en matières grasses (0,3%) et contient des fibres, des protéines, des vitamines et des minéraux, essentiels au bon fonctionnement de notre organisme !

### **Une offre « Beau, bon, bien »**

La nouvelle offre culinaire propose des recettes originelles et originales conçues avec des produits de qualité et majoritairement français. Comme toujours à la Pataterie, les assiettes sont bien garnies avec des recettes réconfortantes pour l'hiver (pomme au four savoyarde, saucisse purée maison, fondue au camembert, parmentier à l'effiloché de canard, burger pulled pork nappé au cheddar...).

Pour la touche sucrée, des grands classiques au plus originaux, les desserts sont gourmands et généreux. Pour ses coupes glacées ou ses profiteroles de chou craquelin, La Pataterie fait appel un à maître artisan glacier ; pour les Pom's d'amour, des belles pommes golden sont rôties entières au four, dorées au beurre demi-sel et au sucre roux.

Côté bar, une nouvelle gamme de cocktails à l'esprit « Cocorico » avec des grands classiques revisités et travaillés à partir d'alcools distillés en France sont à découvrir.

Côté cave, la carte des vins a également fait l'objet d'une attention toute particulière pour faire découvrir des vins exclusivement travaillés dans le respect des terroirs et de l'environnement par des vignerons engagés et passionnés !

Pour le déjeuner, La Pataterie propose chaque jour un plat différent à choisir seul ou en formule plat + dessert. Dans le choix de dessert, une belle tarte aux pommes maison du jour.

#### **A La Pataterie chaque client pourra profiter :**

- D'une offre signature, généreuse, accessible et terroir,
- D'un décor singulier, moderne, authentique, confortable et chaleureux,
- D'un accueil compétent et empreint de gentillesse, où l'on retrouve un véritable esprit de famille.

Preuve du succès de ces fondamentaux, en 2022, plus de 2 millions de clients sont venus se régaler à la Pataterie !

Le nouveau directeur du restaurant Joel Letarouilly, précise « Je suis très heureux de diriger l'équipe de Montauban pour cette nouvelle aventure. Ensemble, nous allons accueillir petits et grands dans un nouveau restaurant convivial autour d'un produit simple aimé de tous ! »

Ce positionnement modernisé, renoue avec le charme de l'enseigne « made in France », revalorise les métiers de la restauration et les emplois locaux (à ce jour 22 collaborateurs en cuisine et en salle). La Pataterie se positionne, en outre, en partenaire auprès des producteurs de la région, et porte avec ambition les valeurs intemporelles de qualité, popularité et convivialité.

« *Le fondateur, Jean-Christophe Pailleux a ouvert la 1ère Pataterie à Brive en 1996, il y a bientôt presque 30 ans et l'enseigne démontre toujours sa capacité à se réinventer, se renouveler autour de son produit phare : la pomme de terre. Je suis très fier aujourd'hui de déployer le nouveau du concept dans ce restaurant aux côtés d'équipes motivées. 2024 marquera pour nous le nouvel élan de l'enseigne au travers d'une nouvelle stratégie centrée sur son ADN.* » **déclare Laurent Gillard, Président du groupe La Pataterie.**

#### **LES INFOS CLÉS DE LA PATATERIE MONTAUBAN**

**Capacité d'accueil maximum :**

**Places assises en salle : 150 / Places assises en terrasse : 62**

**Adresse :** Avenue de Paris, 82000 MONTAUBAN

**Horaires d'ouverture :**

Du dimanche au jeudi : 11.45–14.30, 18.45–22.00

Du vendredi au samedi : 11.45–14.30, 18.45–23.00

Réservation en ligne ou par téléphone au 05 82 84 85 51

#### **À PROPOS**

LA PATATERIE, c'est une enseigne nationale de restaurateurs qui subliment la pomme de terre. Elle privilégie les partenariats durables avec les producteurs, artisans et PME, qui font vivre l'excellence des territoires français. Fondé en 1996, le réseau est largement implanté avec 56 restaurants en France. En 2023, le groupe réalise un chiffre d'affaires de plus de 42 M€ HT sur la France, avec un ticket moyen TTC à 21,67 € avec plus de 2 millions de repas servis. En 2024, l'enseigne entame un plan de transformation et lance un nouveau concept.

Plus d'informations sur le site internet [www.lapataterie.fr](http://www.lapataterie.fr)

#### **CONTACT PRESSE**

Agence Abrasive - Jeanne Lozano

jeanne@abrasive.fr

04.26.02.92.32

