

COMMUNIQUE DE PRESSE

L'innovation, un mode de vie pour Nicolas Hocquel !

Finis le temps de la restauration traditionnelle, nous voulons nous divertir à travers notre assiette...

C'est dans cette idée que Nicolas HOCQUEL réalise un Burger d'exception réunissant les meilleurs produits **au monde** !

Fort de ses diverses innovations dans le monde de la gastronomie (tartes flambées personnalisées Burnpie, salle Central Parc, soirées Black out, soirées 'rien', recettes atypiques...) ce créateur confirmé remet le couvert en réalisant une recette de Burger d'une qualité exceptionnelle !



« Aujourd'hui, nous avons tous les outils pour réunir des produits du monde entier afin de réaliser des recettes exceptionnelles ! C'est notre job d'en faire profiter nos clients ! »

C'est au travers de ses multiples séjours gastronomiques à travers le monde, en testant toute sorte de produits et recettes élaborées, que l'idée lui est venue de réunir tous ses ingrédients en un seul lieu.

La mondialisation permet d'élaborer les meilleures recettes au monde.

L'ouverture sur le monde permet de connaître et de tester des produits méconnus pour la plupart des épicuriens.

Le travail mené par Nicolas Hocquel permet de faire déguster, à ses clients, des produits exceptionnels venant du monde entier tout en gardant une addition raisonnable.

Lors de la soirée « Deluxe Burger », le vendredi 19 avril, vous dégusterez un burger composé de Bœuf Wagyu Kobé - le meilleur bœuf au monde, réputé exceptionnel pour son goût et sa texture, élevé à la bière profitant de massages afin d'attendrir sa chair - des tranches d'emmental de Suisse, du Jambon de Parme et des Buns fabriqués spécialement avec la farine d'Alsace ! Oui car l'Alsace produit également des choses exceptionnelles !

L'association de tous ses produits exceptionnels en fait donc un Burger d'exception ! A tester également, lors de cette soirée, le fameux « Very Burger » comprenant Foie Gras et compote de pommes !

A venir déguster au Parc à Gamsheim, région de Strasbourg, pour un moment innovant !



LE PARC – 12 route Nationale – 67760 GAMBESHEIM

Tel 03.88.96.70.71

www.parc-restauration.com

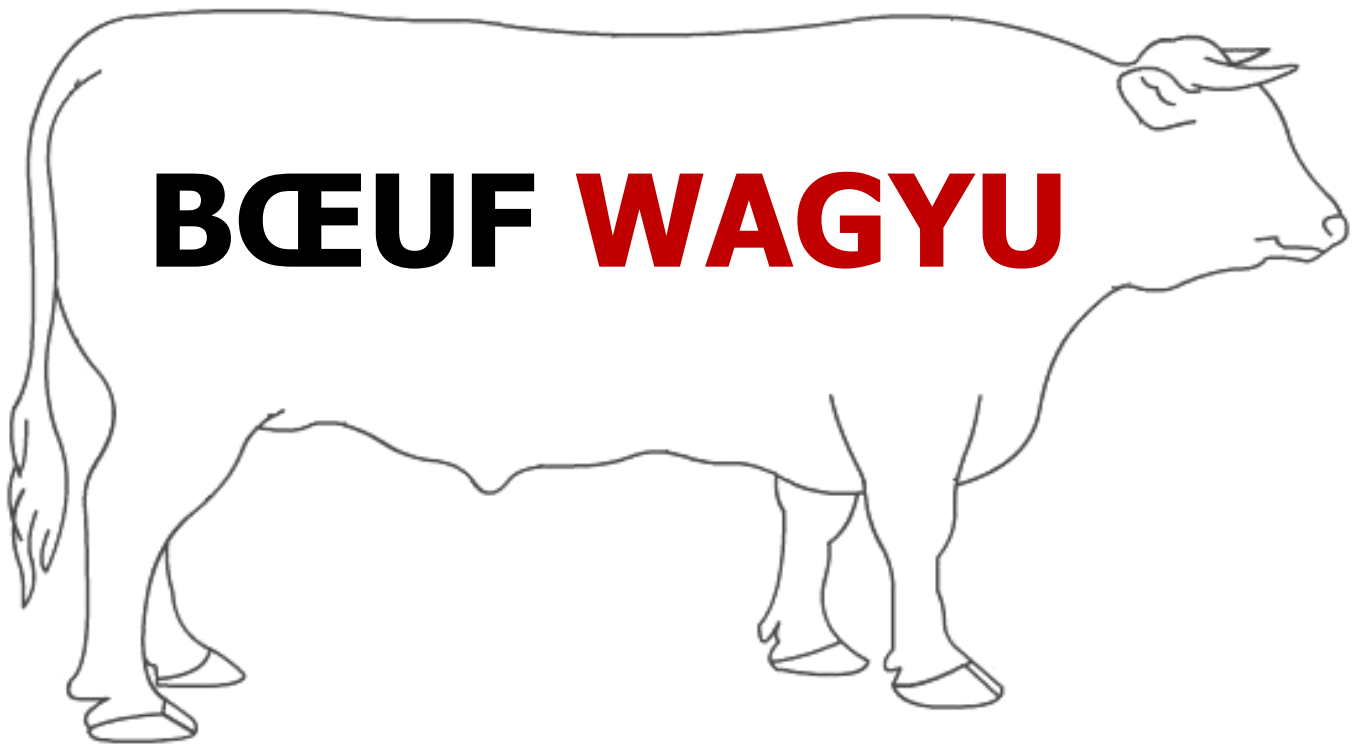
Contact

Nicolas HOCQUEL - Directeur Etablissement

Port : 06.18.33.92.53

Nicolas.hocquel@parc-restauration.com

YouTube & Facebook : PARC RESTAURATION



Elevés à l'origine à KOBE, les bœufs wagyu sont placés dans un environnement calme, et nourris avec une alimentation très stricte, sans ajout d'antibiotique ni de stimulant, pendant de 300 à 540 jours. Certaines techniques incluent l'addition de bière à l'alimentation des bœufs, des massages au saké, ou encore la diffusion de musique classique dans leur environnement.

Ces techniques permettent d'obtenir une viande tendre et une chair marbrée à souhait, qui confère au produit une qualité gustative extraordinaire.

Un gout exceptionnel : le marbrage du Wagyu lui confère un fondant incomparable. En effet, le gras de cette viande fond à 25C° et laisse sur la langue une saveur de beurre unique.

Un produit sain : il contient 30% d'oméga 3 et 6 de plus que les autres viandes et apporte donc au corps les bienfaits correspondants. Son gras est appauvri en cholestérol, en comparaison à celui des autres races bovines.

Un visuel unique : le marbrage est sa marque de fabrique et permet donc d'apprécier sa qualité à l'œil nu.