

## Trois restaurants tout nouveaux pour le BHV Rivoli

Le 16 septembre 2005, le restaurant situé au 5<sup>ème</sup> étage du B.H.V. Rivoli réouvre après plusieurs semaines de travaux. Plus vaste (1000m<sup>2</sup> au lieu de 850), il se décline désormais en trois espaces dont les concepts se complètent et répondent aux nouvelles attentes en matières de restauration.

### Ma cantine,



Elle s'adresse à tous ceux qui, travaillant dans ce quartier, viennent déjeuner ici très régulièrement et sont à la recherche de nouveautés. Tous les jours, les trois menus, proposés à 10, 13 et 15 euros pour une entrée, un plat et un dessert, changent pour permettre à ceux qui souhaitent manger sain et varié jour après jour: menu « Verrerie » avec des plats traditionnels comme le hachis Parmentier ou les tomates farcies, menu « Archives » avec grillades, poissons et petits légumes vapeurs et menu « Temple » s'inspirant d'une cuisine plus ethnique et plus « fusion ».

Les clients les plus fidèles pourront recevoir par mail les menus de la semaine et bénéficieront d'une carte de fidélité.

### Le Self

Il s'adresse essentiellement à une clientèle de passage qui, entre deux courses, désire se restaurer rapidement. Ici, la carte ne change pas mais l'offre est très variée et propose les grands classiques du grill et de la rôtisserie au meilleur rapport qualité-prix du quartier. Exclusivité du self, un comptoir vapeur propose des paniers gourmands de poissons et de légumes cuits à la vapeur pour le bonheur de ceux qui font attention à leur ligne. Un comptoir en partenariat avec Giovanni Rana propose également aux amateurs de gastronomie italienne de nombreuses recettes de pâtes farcies et poêlées renouvelées régulièrement.



### Au Comptoir,

Très cosy et conçu dans un esprit plus salon thé, le Comptoir est parfait à toutes les heures de la journée, du petit déjeuner avec un très large choix de thés, qu'au déjeuner autour d'une petite salade pour les plus pressés ou au goûter avec une bonne sélection de glaces et pâtisseries à savourer sur place ou à emporter. Le parti pris architectural de ces trois espaces de restauration s'inspire des lofts et repose sur l'utilisation de matériaux bruts : bois, pierre minérale, verre et pâtes de verre. Les allées de circulation sont bien larges et l'espace, entièrement ouvert sur d'immenses fenêtres, bénéficie de la lumière naturelle et d'une vue imprenable sur les toits de Paris. Les couleurs comme le blanc, le bleu et le vert dominent et apportent un réel sentiment de détente.

Aux murs, d'étonnants papiers peints changent chaque mois au gré des tendances déco.

Les trois restaurants sont ouverts tous les jours sauf le dimanche, de 9h30 à 19h30

**Contact presse :** Evelyne Le Roux, Tél : 01 42 82 32 83