

La Bonbonnière



La Bonbonnière

La Bonbonnière

La Bonbonnière c'est des restaurants en plein cœur de Paris, en province et à l'étranger, des lieux conviviaux alliant une cuisine simple, savoureuse et traditionnelle à des concepts et des décors originaux.

La Bonbonnière rassemble des amis, des chefs, des passionnés et des épicuriens qui ont donné naissance à de jolis bonbons : Les Fils à Maman (Chronologiquement : Paris, Bruxelles, Lyon, Hong Kong, Lacanau, Nantes), Le Club des 5, La Prairie du Petit Resto, Les Athlètes, Le Clan des Jules, Captain'B, Le Barbe à Papa, Le Clan des Belges, Le Cabinet de Sa Majesté, La Prairie du Petit resto...

A chaque bonbon, son propre univers : cantine d'école, super héros, barbier, cabinet de curiosités, ode aux sports d'époque, prohibition... notre équipe partage avec simplicité et enthousiasme notre passion.

Notre objectif ?

Associer nos compétences, idées, envies pour vous surprendre et ravir vos papilles.



Julien, la tête pensante. Dans un groupe, il faut un guitariste, un batteur, un bassiste, un chanteur et... un producteur. Celui qui vous sort du garage où vous répétez et vous pose sur une scène sous les projecteurs parce qu'il croit en vous et qu'il a un bon titre à vous faire jouer. Alors forcément, quand il te dit « bleu », tu ne réponds pas « rouge », parce qu'en créant et gérant 16 restos en 4 ans il a comme qui dirait acquis quelques « convictions », de celles qui donnent le sourire à un banquier quand il se retrouve en face de lui.



Alexandre, le Directeur des directeurs. Il arrive calmement, comme David Carradine dans la série Kung-fu, de resto en resto pour veiller à ce que tout se passe bien. Il remonte le moral des troupes, résout les conflits éventuels, vérifie les coûts pour que tout le temps et l'énergie qu'on consacre à ce beau métier soient... rentables! Son secret : il dort quelques minutes par nuit, il se lève à 06:00 et recharge ses batteries le matin avec son épouse et leur adorable petites Chloé et Emma.



Laurent, le bricolo. Ancien surfeur en Australie comme il aime à le rappeler à 3 mètres du sol, en train de repeindre un plafond de 80m2 après 10 jours de travaux de 08:00 à 23:00, c'est justement lui qui veille à ce que les clients fassent « Waou! » en entrant dans les restos. Il casse, perce, fixe, peint, répare, installe, maroufle. Son histoire avec la Bonbonnière a débuté lorsqu'il a reçu un courrier de la part de son copain Julien H., dans l'enveloppe un billet de 10€ et « c'est une avance sur ton salaire, j'ai quelques petits projets pour toi, reviens » écrit sur une carte postale de Paris. Quelques « petits projets » et autant de restos plus tard, Laurent a mal à l'épaule mais a évité les requins...



Erwann, le (bras) droit élevé aux sablés (Bretons). Vous vous souvenez de votre pote de collège ? Celui qui faisait rire tout le monde ? Celui qui semblait avoir le droit de tout faire, qui était au courant de tout et qui vous a fait prendre votre première cuite lors de la boum chez Nico ? Et bien c'est lui. Erwann a un double bonnet, celui de cadre de la Bonbonnière chargé des aspects administratifs, financiers, juridiques (et autres) ET celui d'extra en service qui met la patate en début de service bien aidé par ses sponsors qu'il ne manque pas de remercier (Pastis 51, Ricard, etc.)



Kenza, la porte-voix aka la seule fille. Cette citadine hyper-active à la culture éclectique est passionnée par la musique, le théâtre, les soirées entre amis, les blogs, etc. Tout cela lui permet d'enrichir et de mettre en valeur l'univers des restaurants de la Bonbonnière. Kenza organise, accueille, encourage et permet à un resto de ne pas faire « flop » lors de son ouverture. En charge de la communication du groupe, elle fait en sorte que ni les gens en salle ou en cuisine ne s'ennuient durant leur service !

Nos restaurants À Paris...

Les Fils à Maman

Le Club des 5

Les Athlètes

Le Clan des Jules

Le Barbe à Papa

Captain B

Le Cabinet de sa Majesté

La Prairie du Petit resto



Il était une fois Alban, Julien, Laurent et Nicolas...

... quatre gourmands, quatre vrais gourmands, de la pire espèce (de celle qui « tuerait » pour une côte de bœuf, des frites maison et un gâteau au chocolat avec plein de glace).

Quatre gastronomes, certes amateurs, mais qui aiment CE QUI EST BON.

Quatre nostalgiques de la bonne cuisine...

... de « quand ils étaient petits », la cuisine de « LEUR » maman, simple et savoureuse, la vraie cuisine avec des vrais produits, la cuisine qui a du goût, la cuisine qui donne envie ... miam miam. Et en cuisine, le chef Harouna et son équipe, débordant d'énergie et d'idées vous feront craquer pour tous leurs petits plats !

En résumé, c'est l'histoire de ces quatre fils à maman, qui, parce qu'ils aiment manger et bien manger, décident de s'associer pour donner naissance à LEUR restaurant, celui où c'est JUSTE BON, où l'ambiance est chaleureuse et l'accueil sympa ! Vincent le directeur vous attend !

Et surtout Les mamans...

Il était une fois Nadine et les deux Catherine, de véritables mamans, de la meilleure espèce (de celle que tous les enfants gourmands rêvent d'avoir, de celle pour qui la recette de la blanquette de veau à la crème n'a aucun secret...). Tous les premiers mardis du mois, nos chères mamans viennent mettre leurs talents culinaires en action, pour vous proposer une de leurs spécialités. Ce jour là un menu unique vous est proposé. **Chaque personne présente se verra remettre la recette et nos mamans seront là pour vous donner leurs petits secrets de fabrication.**

Plus d'informations ici :

www.lesfilsamaman.com/paris/

www.facebook.com/LesFilsaMamanParis

On mange quoi ?

(extraits de la carte)

Entrées

- * Œufs toqués, mais pas cinglés, au Comté, mouillettes de jambon
- * Sucette de gambas (pour Antoine) au miel et sésame, guacamole
- * Croquettes de Babybels panées Ba-ba-ba, ba-babybel !!

Plats

- * Filet mignon de cochon caramélisé au miel, pommes de terre sarladaises
- * Côtelettes d'agneau grillées, jus à l'estragon, gratin « Popeye » aux épinards (je ne sais pas quel âge elle a celle là ...)
- * Saint Jacques poêlées, crème citronnée à l'aneth risotto aux courgettes

Desserts

- * Sablé de petits Lu, Nutella, banane, Chantilly
- * La méga chouquette fourrée à la mousse de Kinder
- * Le dessert de Michel et Augustin® : Mille feuilles aux palmiers allongés, gouttes de chocolat, mousse de fromage frais au chocolat blanc !

Plus efficace qu'une machine à remonter le temps !

Vince le fiston parisien





Cinq potes créent l'événement en donnant un second souffle au mythique **Club des 5** ! Ici pas de malfaiteurs, ni gredins mal intentionnés, mais une joyeuse bande de cinq gourmands, qui dépoussièrent la légende, avec un seul et même dessein : vivre une aventure humaine généreuse... pour partager, avec malice et sourires, leur passion pour le goût.

Leur mission ?

Donner du plaisir aux petits comme aux grands, tout en plongeant leurs hôtes dans un univers singulier, ludique et chaleureux. Nostalgie des premières douceurs gustatives, souvenir haut en couleur d'un épisode de Goldorak, réminiscence d'une époque que les plus petits ne peuvent pas connaître... mais que les grands ne tarderont pas à leur faire découvrir !

Leurs secrets ?

Des recettes rondement ficelées, un accueil coquin et convivial, une complicité fine et téméraire, et surtout une efficacité puissance 5 !

Plus d'informations ici :

www.leclubdes5.fr

www.facebook.com/leclubdes5.resto

On mange quoi ?

(extraits de la carte)

Brunch Samedi et Dimanche de 12h à 16h pour un moment de détente entre amis ou en famille

Entrées

- Nem de confit de canard aux petits légumes
- Tartine de chèvre chaud au miel et lard fumé
- Tagliatelles de légumes marinés sur lit de roquette

Plats

- Le cordon bleu de poulet (celui du père Doudou) à la mortadelle et au morbier, purée de p-d-t
- Risotto de gambas, courgettes, basilic
- Onglet de veau, jus au thym citronné, poêlée de haricots verts au beurre ail persillé

Desserts

- Cheesecake aux Oréos
- Tiramisu au Kinder, Langue de Chat (...C'est pour ça qu'un chat ne parle pas)
- Poire croustillante, cœur fondant chocolat

Brunch

Tous les week-ends de 12h à 16h





LES ATHLÈTES

Les Athlètes, rétro, sportif mais pas trop

Aux Athlètes, notre exploit est de vous transmettre des émotions gustatives, vous faire goûter à la saveur des champions, vous acheminer à petites foulées vers le podium. Prêt pour la course? Alors, entrez dans l'arène ! De nombreuses épreuves culinaires vous attendent. En première manche, partager une planche de charcuterie, savourer une joue de bœuf braisée aux légumes de saison, être qualifié pour l'épreuve du café en terrasse, élever la coupe du digestif...

Objets mythiques, quilles, poids, ballons, gants de boxe, médailles, coupes, photos d'époque, mur de vieilles raquettes... vous plongent dans un univers décalé, feutré et raffiné. Le plafond fait de plaques récupérées d'anciennes maisons coloniales d'Afrique du Sud donne le ton : il faut que ça soit beau et bon.

Happy Hour & Matches

Tous les soirs au moment de l'apéro, Les Athlètes vous propose un Happy Hour sur les boissons ainsi que sur des petits plaisirs salés. Les soirs de grands matchs, la télé est allumée, restez connectés et venez supporter votre équipe préférée !

Privatiser

Restaurant sur 2 étages, vous pouvez nous contacter pour organiser des cocktails, soirées, anniversaires, dîners d'entreprises... **Les Athlètes** vous donnent la possibilité de privatiser le lieu (même partiellement).

Plus d'informations ici :

www.lesathletes.fr

www.facebook.com/LesAthletes.Paris

On mange quoi ?

(extraits de la carte)

Entrées

- * Tartare de dorade et saumon au citron, coriandre et sésame
- * Salade d'haricots verts, magret de canard fumé et tomates cerises
- * Œuf cocotté au boudin noir et ses mouillettes

Plats

- * Filet de canette rôti au miel, courgettes gratinées et tomate provençale
- * Escalope de veau, crème citronnée à l'aneth, haricots verts
- * Tartare de bœuf coupé au couteau préparé, frites et salade

Desserts

- * Cheese cake à la vanille et biscuits spéculoos
- * Madeleine au Daim
- * Crème brûlée du jour



Le Clan Des Jules

Nostalgique de l'époque des Affranchis ?

Le Clan des Jules ou le mythe des parrains revisité. Notre planque de mauvais garçons vous attend. Borsalinos, vieilles photos de gangsters, miroirs en tous genres, éclairage à la bougie, lampes industrielles, bibliothèques en vieux bois garnies de livres sortis du grenier, ornements...

Le Clan des Jules est une invitation à l'évasion voire la perte. Vous vous sentirez comme dans votre salon, confortablement installés, au calme où seuls les vieux tubes qui ont bercé votre adolescence résonnent sur les murs en briques. Passé la porte, certains choisiront la banquette pour une soirée entre vieux potes, d'autres préféreront une table d'amoureux à l'abri des regards et les plus canailles préféreront se cacher au sous sol. Secrets, manigances, plans diaboliques, rien n'est prohibé.

Julien, chef du Clan, l'œil aiguisé, veille à ce que vos désirs soient des ordres. Une viande saignante ? Elle le sera ! Un dessert identique à celui de votre Mama ? Il le sera ! Le Don de la cuisine ne rigole pas avec ça !

La planque du Clan.

Envie d'une soirée secrète, défiant les lois ? La cellule du sous-sol est faite pour ça. Grande table, bougies, musique, vous serez tranquillement installés pour passer un moment prohibé.

www.leclandesjules.fr

www.facebook.com/LeclandesJules

On mange quoi ?

(extraits de la carte)

Entrées

- * Tartare de saumon et avocat (celui de Tony Montana)
- * Planche de charcuterie (même Interpole et la Pègre pourrait la partager)
- * Entrée du jour

Plats

- * La cocotte du jour du parrain
- * Filet aiguisé de dorade royale sauce vierge, poêlée de légumes verts
- * Filet de canette, sauce à l'orange, pommes grenailles

Desserts

- * Salade de fruits frais
- * Fromage blanc léger, coulis de fruits rouges sanguinaires
- * Moelleux de la Mama au 2 chocolats et crème anglaise





Le Barbe à Papa propose une cuisine française de produits frais dans un cadre entièrement remis à neuf.

L'Ambiance ?

Cosy, souriante, détendue. A l'heure du déjeuner, la salle est baignée par la lumière des grandes baies vitrées en arc façon New York, le soir, on se laisse chouchouter par un cadre chaleureux : éclairage tamisé de lampes industrielles, parquet, céramique et fauteuils de barbier.

Pourquoi Le Barbe à Papa ?

Avant les hommes se rendaient tous les dimanches chez le barbier pour le rasage hebdomadaire, un véritable rituel. Instaurer un autre type de rituel, celui de se rendre dans un endroit pour un moment de plaisir, c'est la mission que se sont donnés Alban dit Bibi, Julien, Alexandre et Laurent, des amis qui se posent souvent la question de savoir si le port de la barbe leur sied ou pas. Aller chez le barbier c'est prendre le temps de passer un moment pour soi.

Aller au restaurant c'est prendre le temps d'être dans un endroit que l'on a choisit pour échapper à la routine.

Les plats sont à l'image de l'endroit

Travaillés, généreux, taillés au couteau, où amis, amoureux, épicuriens seront charmés par le maître des lieux : Bibi le barbu ! Edouard aux mains d'argent laisse la place à un chef aux mains d'or.

Prenez place et laissez-vous aller !

www.lebarbeapapa.fr/

www.facebook.com/lebarbeapapaparis

On mange quoi ?

(extraits de la carte)

Entrées

- * Foie gras de canard au piment d'Espelette, pain brioché grillé, chutney d'oignons
- * Poêlée de petits supions en persillade
- * Tartare de bar aux tomates confites, artichauts, olives, coriandre

Plats

- * Travers de porc caramélisés au miel et épices, pommes grenailles
- * Big côte de bœuf de 1,5kg, gratin dauphinois
- * Brochette de poulet, poivrons et oignons, gratin de chou-fleur

Desserts

- * Framboisier à la mousse de pistache
- * Pavlova aux fruits, croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur





Bienvenue chez Super Amina

Au **Captain B**, on peut prendre des burgers, des ULTRA MEGA BURGER pour les superfaims et on peut aussi décider de déguster un dos de saumon grillé, une salade Superman avec Bresaola, tomates confites, Mozzarella, poivrons et artichauts marinés, des Chicken wings ou une grosse côte de bœuf que Batman et Joker pourraient partager. Ca c'est pour les plats de consistance mais pour les petites douceurs qui permettent de combattre les forces du mal en plein hiver, on peut craquer pour le Tiramisu au Kinder, le Brownie au chocolat et noix de pécan ou le fameux Sablé de Petits Lu Nutella banane.

Restaurant atypique et intimiste en plein cœur du 9^{ème} arrondissement ouvert par une bande de potes au 5 Avenue Trudaine, le **Captain B** est à l'effigie des supers héros.

Passez la grande porte vitrée, vous vous retrouverez plongés dans un univers plein de comics, de super-héros, de super bons plats pour un super moment !

Amina la Mégatopwomen des lieux n'a qu'une règle : le sourire ! Rdv dans ce qui deviendra peut-être votre QG de super héros urbains !

www.captainb.fr

www.facebook.com/CaptainB.Paris



On mange quoi ?

(extraits de la carte)

Entrées

- * Chicken Fingers. Filet de poulet pané, sauce au choix (Barbecue, piquante, crème de Boursin, guacamole)
- * Croquettes de Babybel® Mini-Babybel® panés, crème de boursin

Plats

- * Incredible Cheeseburger Véritable cheddar, tomates fraîches, oignons, salade iceberg, cornichons, sauce barbecue maison
- * Avocado Burger : Véritable cheddar, avocat, tomates fraîches, oignons, salade iceberg, cornichons, sauce barbecue

Desserts

- * Tiramisu au Kinder®
- * Mini burger Nutella®, banane, coco
- * Cheesecake Oreo®





Le Cabinet Curieux

Pourquoi **Le Cabinet de Sa Majesté** ? Parce-que nous avons déniché ce petit trésor caché rue de la Fontaine au Roi à deux pas de la fameuse place de la République et du Canal Saint-Martin. Certains rois avaient leurs propres cabinets de curiosités et collectionnaient tous types de merveilles. Alors nous – éternels enfants - voulions disposer de notre propre monde imaginaire.

Nous avons élu Nico roi et nous, proclamés aventuriers ramenant de nos périples mille et une bizarreries. A quoi ressemble notre univers ? Déjeuner ou dîner sur des tables de couture Singer, boire un cocktail sur le bar fait d'anciennes plaques provenant de maisons coloniales en Afrique du Sud, fouler le sol en céramique ancienne, s'attarder devant les vidéos étranges aux « privés », se dandiner sur un son jazzy ou électro ... En voici quelques secrets mais passez la porte et laissez-vous guider.

Bar à Cocktails & Co

A base de Rhum, Téquila, Gin, Vodka, Whisky ou Champagne, Sa Majesté Nico manie l'art du shaker et du mélange des saveurs pour vous servir des breuvages à votre convenance chers princes et princesses. Doux, acidulé, âcre ou iodé sirotez votre collation en papotant avec votre dulcinée, amant, grappe de potes ... et si vous le souhaitez, vous pouvez l'accompagner d'un émincé de bœuf au sésame juste saisi, d'une assiette de Pata Negra ou d'une délicieuse Burrata !

www.lecabinetdesamajeste.com

www.facebook.com/lecabinetdesamajeste

On mange quoi ?

(extraits de la carte)

Entrées

- * Gambas piquées à la citronnelle et sésame, salade de mangue à la coriandre et fruits de la passion
- * Oeufs mollets fris au thym et romarin, roquette et mouillettes
- * Os à moelle au gros sel

Plats

- * Filet mignon de cochon en croûte et risotto crémeux de coquillettes au chorizo et chips de parmesan
- * La salade de Miss Cléopâtre aux gambas
- * Selle d'agneau au foin, jus de thym et purée de p-d-t à l'huile de truffe

Desserts

- * Soupe de fraise au basilic
- * Cheesecake au Nutella
- * Crumble royal poires-chocolat
- * Tarte Tatin au pommes et aux myrtilles, petit pot de crème





www.laprairiedupetitresto.com

www.facebook.com/laprairiedupetitresto

Les fils à maman
voyagent...

... en France

À Lyon...

... Il était une fois Vladimir, Julien, Alexandre et Laurent qui ont choisi pour terrain de jeu LYON pour ouvrir LEUR restaurant. LA ville de la gastronomie, LA ville des bons plats, LA ville des fameuses « mères lyonnaises ». **Les Fils à Maman** rendent hommage à la bonne cuisine de « quand ils étaient petits », simple et savoureuse, avec des vrais produits, gouteuse, la cuisine qui donne envie ... miam miam

Pour la petite histoire...

... comme celle que vous racontait votre maman avant de dormir. Il était une fois Julien et ses amis réunis autour d'une table pour fêter son anniversaire. Au milieu des rires, des tintements de verre, des souvenirs de vacances, une phrase imposa le silence : « Les amis, ça vous dit d'ouvrir un resto ? » Une idée lancée comme on lance une bille sans savoir où elle ira atterrir. **Les Fils à Maman** était né. Ces garnements de la pire espèce, ont pris le pari fou de créer leur endroit : un restaurant où l'on se sentirait comme à la maison. C'est l'histoire de ces fils à maman, qui, parce qu'ils aiment boire et bien manger, décident de s'associer pour donner naissance à un endroit où tout est fait pour donner l'impression réconfortante de passer un bon moment entre vieux amis, un moment chaleureux et gourmand.

Le lieu...

... Situé en plein cœur de la presqu'île de Lyon, dont la vieille ville est classée au Patrimoine mondial de l'Unesco, **Les Fils à Maman** ont choisi un lieu dont l'ambiance est à leur image : jeune et dynamique. A deux pas de l'Hôtel de Ville, de l'Opéra de Lyon et de la place des Terreaux, la maison des Fils à Maman vous attend au bout de la rue de l'Arbre-Sec, pas loin du lycée Ampère (celui de Granny, la grand-mère de Julien). Les gamins que nous sommes, apprécieront le retour en enfance, de la déco du lieu jusque dans les assiettes. Ce n'est pas un bouchon mais plutôt une capsule qui vous transporte dans votre chambre d'enfant... pssssshhhht.... Grandes tablées d'amis ou amoureux désireux d'intimité, les espaces sont conçus pour vous mettre à l'aise et vous faire passer un moment gourmand.

Vladimir et sa bande veillent au grain, un seul mot d'ordre chez Les Fils : LA BONNE HUMEUR !

www.lesfilsamaman.com/lyon/

www.facebook.com/filsamamanlyon

On mange quoi ?

(extraits de la carte)

Entrées

- * Tarte feuilletée aux poireaux et champignons
- * Œuf cocotte aux pleurotes, crème et petits lardons
- * Millefeuille de betterave et chèvre frais

Plats

- * Magret de canard rôti au miel et cidre, pommes Granny et croquettes de polenta aux éclats de châtaigne
- * Filet mignon de porc pané, au piment d'Espelette, risotto de coquillettes, sauce au chorizo
- * Parmentier de saucisson lyonnais et confit d'oignon

Desserts

- * Fondant au chocolat et sa chantilly au Carambar
- * Tarte fine aux poires et caramel beurre salé
- * Crème brûlée à la noix de coco



Les fils à Maman Nantes

À Nantes...

... Il était une fois Alexandre et Jérémy, deux amis d'école, deux inséparables, et surtout deux très bons vivants. Ces aventuriers n'ont pas froid aux yeux et relever des défis c'est de loin ce qu'ils préfèrent. Ouvrir leur propre restaurant est né de cette envie de changer de vie, d'étonner et de s'étonner eux-mêmes en partageant leur amour de la cuisine française et de l'accueil.

Ces fistons qui sont-ils ?

... Alexandre (ou Alex), grand sportif, commence une carrière de Hockey qu'il laisse de côté pour se consacrer à son école de commerce où il fait la connaissance de Jérémy. Après s'être testé dans le monde de la finance et du traiteur en entreprise à Paris, il décide de revenir dans sa ville d'origine : Nantes. Jérémy ou « l'artiste » (dixit Alex), lui, débute une carrière dans l'audit et la restauration pour les entreprises à Paris. Il découvre et tombe amoureux de Nantes lorsqu'il passe ses vacances chez Alex et c'est tout naturellement qu'ils choisissent de poser leurs balluchons dans la « Cité des Ducs ».

Le lieu...

... Situé en plein cœur du quartier de Decré, entre la Place royale et Le Bouffay, Les Fils à Maman se sont installés dans le cœur historique de Nantes. A deux pas du Château des Ducs de Bretagne et de la Cours des 50 otages, l'une des principales artères de la ville, le restaurant est niché dans une ruelle pavée et piétonne qui ne vous laissera pas indifférent. Quartier bouillonnant d'énergie, Jérémy et Alexandre se sont installés là où l'on vit de jour comme de nuit.

Les Fils à Maman vous accueille dans leur cachette où tout a été pensé pour vous faire revenir dans les douces années de votre enfance. Vous pourrez rester au rez-de-chaussée pour vous installer au comptoir et discuter avec Jérémy ou Alex aux manettes des cocktails, choisir les banquettes attablés avec votre bande d'amis ou vous réfugier dans la salle à l'étage où vous pourrez feuilleter d'anciennes BD's tout en dégustant notre cordon bleu maison accompagné de votre fiancé (e).

www.lesfilsanantes.fr/

www.facebook.com/lesfilsamamannantes

Jérémy & Alex





À la Baule...

Très Bientôt !!!



À Toulouse...

Très Bientôt !!!

Les fils à maman
voyagent...

... à l'étranger

... À l'étranger

À Hong Kong

... Il était une fois Stéphane, Julien, Alexandre et Laurent qui ont choisi pour terrain de jeu Hong Kong pour ouvrir LEUR restaurant. Hong Kong, enivrante, spectaculaire et où l'on se salue encore parfois en demandant : « avez-vous mangé ? »

Les Fils à Maman rendent hommage à la bonne cuisine de « quand ils étaient petits », simple et savoureuse, avec des vrais produits, gouteuse, la cuisine qui donne envie ... miam miam

Pour la petite histoire...

... comme celle que vous racontait votre maman avant de dormir.

Il était une fois Julien et ses amis réunis autour d'une table pour fêter son anniversaire. Au milieu des rires, des tintements de verre, des souvenirs de vacances, une phrase imposa le silence : « Les amis, ça vous dit d'ouvrir un resto ? » Une idée lancée comme on lance une bille sans savoir où elle ira atterrir. Les Fils à Maman était né. Ces garnements de la pire espèce, ont pris le pari fou de créer leur endroit : un restaurant où l'on se sentirait comme à la maison.

C'est l'histoire de ces fils à maman, qui, parce qu'ils aiment boire et bien manger, décident de s'associer pour donner naissance à un endroit où tout est fait pour donner l'impression réconfortante de passer un bon moment entre vieux amis, un moment chaleureux et gourmand. Pour avoir la preuve que c'est BON, les Fils à maman t'attendent dans leur petit coin en plein Central.

Le lieu...

... Situé en plein cœur de Central et Sheung Wan, Les Fils à Maman ont choisi un lieu dont l'ambiance est à leur image : jeune et dynamique. En retrait de la fameuse Hollywood road connue pour ses bars, restaurants et antiquaires, La maison des Fils à Maman vous attend dans un petit havre de verdure. Quartier cosmopolite où se mélangent les générations et les univers, Les Fils à Maman se fondent parfaitement dans le décor.

Grandes tablées d'amis ou amoureux désireux d'intimité, les espaces sont conçus pour vous mettre à l'aise et vous faire passer un moment gourmand. Une terrasse donne sur un square où vous pourrez vous prélasser en buvant un verre servi par la maison.

Les gamins que nous sommes, apprécieront le retour en enfance, de la déco du lieu jusque dans les assiettes. Ce n'est pas un bouchon mais plutôt une capsule qui vous transporte dans votre chambre d'enfant... pssssshhhht....

Stéphane et sa bande veillent au grain, un seul mot d'ordre chez Les Fils : LA BONNE HUMEUR !



LE CLAN DES BELGES

RESTAURANT - BAR

... À l'étranger

À Hong Kong

... Le Clan des Belges vous accueille en plein cœur d'Ixelles, à l'angle de la rue Sainte Boniface et de la rue de la Paix. Situé à deux pas des salles de cinéma, des grands magasins et des petites boutiques de créateurs. Le Clan des Belges propose une cuisine de produits frais dans un cadre entièrement remis à neuf.

L'Ambiance ?

Les années 20 et la prohibition et la bonne humeur. A l'heure du déjeuner, la salle est baignée par la lumière des grandes baies vitrées en arc façon New York, le soir, on se laisse chouchouter par un cadre chaleureux à l'éclairage tamisé...

Le Bar...

Il est 18h, l'heure de la fin de journée approche et avec elle l'appel de l'apéro.
Large choix de bières belges, verre de vin, carte de cocktails ...
Passez trinquer avec notre Clan !

www.leclandesbelges.com

www.facebook.com/LeClanDesBelges





Isbn : 978-2-35103-027-1
Prix de vente public : 11,90 euros ttc
96 pages, broché avec rabats
Format : 210 x 240 mm

Les Fils à Maman

Menus pour fistons gourmands

Les éditions de CONTI vous replongent en enfance et publient un livre de cuisine drôle et décalé aux saveurs des bons petits plats de votre maman, *Les Fils à Mamans, menus pour fistons gourmands*.

Souvenez-vous, vous étiez enfant et vous rodiez constamment du côté de la cuisine pour observer votre maman préparer votre plat favori.

Vous passiez ensuite tremper vos doigts dans la pâte du clafoutis aux cerises ou vous barbouiller le visage de mousse au chocolat maison.

Qui n'a jamais rêvé de refaire les plats de son enfance aux saveurs oubliées ?

C'est pour vous replonger dans ces délicieux souvenirs et vous régaler que nous avons demandé à 22 mamans de nous concocter des menus faciles à préparer et diablement savoureux pour vous faire retomber en enfance.

Chaque menu, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, est accompagné par des illustrations originales, par les astuces culinaires des mamans et par des infos sur les plats préparés.

À travers ces menus, se dessinent autant de regards tendres et nostalgiques sur la cuisine, l'enfance et la famille.

À Taaaaable !!!!!

En vente dans tous nos restaurants
ou en commandant par mail à kenza@labonbonniere.eu





Le Club des 5
Les Recettes de notre Enfance



Parution le 19/06/2013
Format : 270 x 220 mm
96 pages - 12,90 €
Hachette cuisine

LE CLUB DES 5, Les Recettes de notre enfance

Les années 80, ce ne sont pas seulement Goldorak et le Club Dorothée, mais aussi plein de douceurs d'enfance sucrées ou salées : à table en famille, avec les copains à la récré ou chez papy et mamie pour le goûter. Le Club des 5, la joyeuse bande du restaurant, se met en quatre pour vous proposer une ribambelle de bons petits plats à partager : Risotto de coquillettes, croquettes de Babybels, mégacheeseburger, cordonbleu, mais aussi tiramisu au Kinder et Spéculoos, crème brûlée au Carambar, cheesecake aux Oréo, sablés de Petits Beurre banane et Nutella. Etes-vous prêt à (re)-vivre les plaisirs de l'enfance ?

« Le Club des Petits bonhommes
Devenus grands
30 pêchés gourmands
Une phrase, un souvenir d'enfant
Une odeur, un goût, un jeu, une voix, une sensation
Nostalgie
Des cours de récréation
D'un petit déjeuner, d'un goûter, d'un dîner
Le Club des Petits bonhommes
A jamais chenapans »

En vente dans tous nos restaurants
ou en commandant par mail à kenza@labonbonniere.eu



L'ambiance de nos restaurants

La roue des gourmands

Une carte de fidélité proposé aux clients du déjeuner leur permet, au bout de 10 repas, de tourner la roue des gourmands et ainsi laisser le sort choisir leur récompense.

Les bonbons

Avec l'addition, les clients du soir ont le plaisir de pouvoir plonger leur main dans un énorme pot de bonbon !

La décoration

Des objets de notre enfance (Goldorak, Casimir, starsky et Hutch, Tintin, Astérix, la dictée magique, Simon, mange disque ...) mêlés à un univers industriel (suspensions, poutre en acier, tabourets de bar) teinté d'une ambiance bistrot 1930, font le charme de nos restaurants

Les amis aux toilettes

Nos amis et plus généralement le réseau sont une pierre angulaire de la réussite des fils à maman. Les fistons incarnent le lieu, ils sont l'âme du restaurant. A ce titre leurs amis et par extension les clients adhèrent à l'esprit et au concept. Ils doivent se reconnaître et reconnaître les autres ; ainsi les murs des toilettes sont recouverts de photos des amis des fils à maman.



Les lieux de nos restaurants

Les Athlètes

6 rue des Colonnes 75002
01 40 15 96 68

CAPACITÉ Intérieur : 45 / Terrasse : 10

Les Fils à Maman

7 bis rue Geoffroy Marie 75009
01 48 24 59 39

CAPACITÉ Intérieur : 45 / Terrasse : 10

Le Club des 5

57 rue des Batignolles 75 017 Paris
01 53 04 94 73

CAPACITÉ Intérieur : 60 / Terrasse : 10

Le Barbe à Papa

18 rue Condorcet 75009
01 49 95 92 25

CAPACITÉ Intérieur : 45 / Terrasse : 10

Captain'B

5 Avenue Trudaine 75009
01 45 26 62 46

CAPACITÉ Intérieur : 20 / Terrasse : 15

Le Cabinet de Sa Majesté

4 rue de la Fontaine au Roi 75011
01 43 55 14 40

CAPACITÉ Intérieur : 25

Le Clan des Jules

7 rue Brochant 75017
01 42 29 37 62

CAPACITÉ Intérieur : 60 / Terrasse : 10

La Prairie (du petit resto)

6 rue Lamartine 75009
01 48 78 12 20

CAPACITÉ Intérieur : 60 / Terrasse : 10

... et ailleurs

Les Fils à Maman Lyon

25 rue de l'Arbre sec 69 001
04 78 39 57 57

CAPACITÉ Intérieur : 90 / Terrasse : 15

Les Fils à Maman Lacanau

(en franchise)

Yellow Village Les grands Pins 33 680

Les Fils à Maman Nantes

14, rue Beauregard 44 000
02 40 20 06 26

CAPACITÉ

50 couverts intérieur / 10 terrasse

Les Fils à Maman Bruxelles

Coin rue du Page Rue Fourmois 29 1050
02 / 534 56 26

CAPACITÉ Intérieur : 45 / Terrasse : 40

Les Fils à Maman Hong Kong

LG/F, 75 Hollywood Road Central
??????????????

CAPACITÉ Intérieur : 40

Les Fils à Maman La Baule

16, Boulevard Darlu - 44 500
??????????????

Les Fils à Maman Toulouse

1, rue Pharaon 31 000
??????????????

Le Clan des Belges

Rue de la Paix 20, 1050 Elsene, Bruxelles
??????????????

On parle de nos restaurants. Quelques extraits...

LE FIGARO.fr STYLE - BEAUTÉ - CÉLÉBRITÉS - SOCIÉTÉ - ART DE VIVRE

Comfort food : du réconfort à la louche

Par Lucile Escourrou

DIAPORAMA



Gratin de macaronis fumant, cheeseburger au bun moelleux, crème aux œufs vanillée à souhait... Les cartes des restaurants emplissent les basiques qui font du bien, et peu importe si les calories se ramassent à la pelle. Cet hiver, la cuisine d'auteur se laisse doubler par la *comfort food* dans la grande course des tendances culinaires. Décryptage.

Le froid s'installe, les jours raccourcissent et les envies de fromage fondu, de bœuf braisé, de chocolat chaud au coin du feu se font sentir. « Aux États-Unis, on parle souvent de marathon culinaire pour définir cette période d'octobre à décembre », s'amuse Stéphanie Beauval. Française, elle s'est installée à New York il y a sept ans et partage ses découvertes culinaires sur son blog *Delicatesse NY*. « Thanksgiving, Hanoukka et Noël sont autant de prétextes pour partager de la *comfort food* en toute convivialité. » Même si chacun a ses plats de prédilection, la définition est universelle : « c'est une cuisine qui réchauffe le cœur ! Le plus souvent elle remémore des souvenirs, elle est toujours raffinée ».

Journal des Femmes .com

MODE BEAUTÉ LUXE DÉCO MAMAN MARIAGE SANTÉ CUISINE PEOPLE SOC

Forum Recettes Entrées Viandes Poissons Desserts Recettes express Recettes

Journal des Femmes > Glamour > Magazine

Mariana Gonçalves JournalDesFemmes.com 23/09/13 17:53

Les Fils à Maman : une cuisine régressive et gourmande



En franchissant la porte du restaurant *Les Fils à Maman*, on se retrouve face à un mur de photos, des étagères remplies de bandes dessinées et de livres de notre enfance, de chaises d'écoliers et de nombreux autres objets régressifs qui nous propulsent illico dans les **années 80**. La lumière est tamisée, l'ambiance décontractée et conviviale, et les serveurs - les deux Nicolas, Julien et Alban, sont attentionnés. Que demander de plus ?

MY LITTLE LION

Recevez les adresses secrètes de Lyon dans votre boîte mail

S'inscrire

RESTOS BAS

La cantine des fils à maman



Vous aviez les mêmes ?

Il a entre 30 et 35 ans, joue des heures à la console, boulotte en permanence des Haribo et ont (très) souvent leurs "petites mamans" au téléphone. Et le reste du temps ? Ils sont aux fourneaux de leur nouveau resto rue de l'Arbre Sec. Devinez son nom ? *Les Fils à Maman*.

Ces fistons-là ont une vision très personnelle de la déco. Ils n'ont donc pas hésité à tapiser les murs avec les images des héros de leur enfance. Alban partage la vedette avec Yves Mourouli, Goldorak fait du gringue à Candy tandis que Mario Bros veille au grain côté bar. Dans les assiettes, c'est rassurant, comme chez maman : entrecôte-frites, poisson pané maison, cordon bleu ou burger taillé pour les appétits.

GLAMOUR VIEUX MODE LOOKERS DÉPLÉS BEAUTÉ PEOPLE SOCIÉTÉ LIFESTYLE CULTURE LÉZARD ASTRO JEUN LIME

Les meilleurs burgers de Paris

5/5

Le Club des 5

Pourquoi s'obstiner à manger des burgers industriels des grandes chaînes américaines alors que des restaurants parisiens en proposent des "home made" à tomber ? Glamour.fr a sélectionné ses 5 adresses préférées.

L'aventure commence avec une bande de cinq pôtes passionnés de cuisine, qui avaient envie de créer un resto à l'ambiance conviviale et de proposer des plats gourmands. Le nom est tout trouvé : *Le Club des 5* est né. Un conseil : allez-y quand vous avez TRÈS faim. Les plats sont consistants et les desserts ont l'air tellement délicieux qu'on se sent obligés d'en commander un (crème brûlée au Bounty maringoue, cheesecake au caramel béarnais salé ou encore sable de Pétilis Lu avec Nutella, banane et... Le prix : Comptez 17 € pour un "Mega Cheeseburger et ses bites maison".

C'est au 7 57, rue des Batignolles dans le 17^{ème} arrondissement (Métro: Romu ou La Fourche).

ouest france

MONDE - FRANCE RÉGION - COMMUNE SPORT LOISIRS SERVICES

Cartes de crédit 8,5x5,5

28.00 € Commander

Jérémy et Alexandre sont des gentils fils à maman

Nantes - 10 Novembre 2013



HIP HONG KONG

BLACK BOOK

EAT PAMPER DRINK SPLURGE

FLIGHT CENTRE The Airfare Experts

2830 2899 flightcentre.com.hk

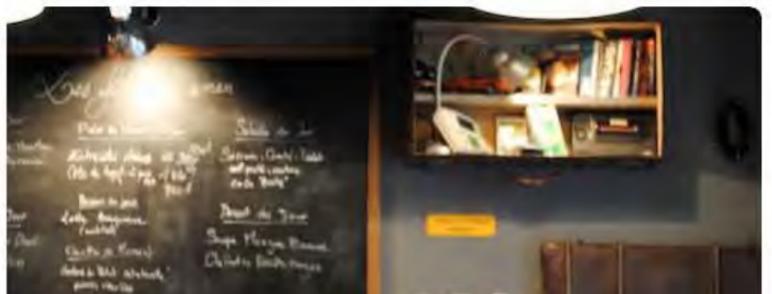
Explore Siem Reap with the family

HOT DEALS | GIVEAWAYS | EVENT SNAPS | HIP BITES | FASHION FILE | BEAUTY BUZZ

Eat / Restaurants / French /

LES FILS A MAMAN

The city has seen many French eateries open this year. Les Fils a Maman is the latest addition. It's a new restaurant on Hollywood Road, serving uncommon, specialty French family dishes at very agreeable prices.



marmiton

Recettes Tendances Ingrédients Vidéos Restos Forum Communauté

Mes restos Proposer un resto Recherche Promotions

Nos meilleures recettes à base de fro

Athlètes

Les Athlètes - 6, rue des Colonnes 75002 Paris France

Le bistrot Les Athlètes, situé dans le 2^e arrondissement de Paris, à proximité de la place de la Bourse, vous convie à un interlude gourmand dans un cadre original, quelque peu rétro : de vieilles raquettes de tennis côtoient, sur les murs en bois, une paire de ski d'un autre temps. Dans l'assiette, vous aurez droit à une cuisine française de qualité. La carte propose des plats gourmands qui sauront satisfaire toutes les envies et les appétits. On recommandera surtout les viandes et poissons, comme la selle d'agneau ou le bar grillé au curry. Aux beaux jours, installez-vous confortablement en terrasse et délectez-vous de vos savoureux mets. Une adresse à découvrir et à faire découvrir au plus vite !

Bistrot - Français internautes (5 votes)

Ajouter un commentaire Ajouter à mes restos J'y ai mangé

NEWS SOIRÉES LIEUX DRESSAGE

NIGHT ADVISOR LE GUIDE DE VOS SOIRÉES

Quand ? Du ?

ENTREZ DANS LE CABINET DE SA MAJESTÉ !



LE CABINET DE SA MAJESTÉ

Personne à contacter

Kenza Berrada

(00 33) 06 14 75 37 02 // kenza@labonbonniere.eu

Retrouvez tous nos restaurants sur : www.labonbonniere.eu

Illustration : - Hysteric Studio -

