

Communiqués de presse

-- Catégories - Gastronomie et terroir --

Gastronomie et
terroir

**Mathieu Dacheville,
restaurateur
talentueux**

Chloé
jeudi 12 janvier 2017

Qui n'a jamais rêvé de déguster une bonne fondue en plein cœur de Paris, été comme hiver?? Depuis 2002, cela est possible grâce à la chaîne de restaurant «Les Fondus de la Raclette», fondée par Mathieu Dacheville. Dans une ambiance typiquement savoyarde, le groupe propose des plats typiques, tels que la fondue à la crème de truffe, la brasérade de bœuf charolais ou encore la fondue au chocolat Valhrona et ses fruits de saison. En attendant de pouvoir déguster ces succulents mets à Londres ou Bruxelles, voici les adresses incontournables sur Paris.

Dans le 11e, l'adresse à Parmentier

Localisé à proximité du Père Lachaise, ce restaurant accueille les clients dans un cadre de chalet savoyard. Au programme, on trouve de la fondue évidemment, mais aussi toutes les autres spécialités du groupe. À savourer entre amis ou en famille, les fondues se dégustent sur des tables en pierre jointées de grills. La décoration est typique avec des bancs en bois et des accessoires qui rappellent la montagne. Ici comme dans les autres restaurants de l'enseigne, on vient pour les produits frais directement issus du producteur. Charcuteries, laitages et vins sont issus de productions labellisées ou certifiées. Accessible depuis la station de métro Parmentier, cet établissement invite à découvrir la fondue à la crème de truffe, un vrai régal pour les grands et les petits?!

À Raspail, une fondue et plus vite que ça?!

Une autre enseigne du groupe est implantée sur le Boulevard Raspail. Premier bistrot savoyard de la chaîne, c'est ici que les clients dégustent leurs fondues dans une ambiance de chalet. Les souvenirs des dernières vacances à la campagne risquent de remonter. Sur la terrasse, les fins gourmets se retrouvent, le temps d'un repas, la tête dans les montagnes couvertes de neige. Les amateurs de burger apprécieront tout particulièrement le burger du trappeur à base de viande de bœuf hachée, d'oignons, de fromage à raclette et de poitrine fumée .

Une dernière dans le 18e

Le restaurant du 18e arrondissement se trouve au pied de la Butte de Montmartre et signe la volonté d'expansion du groupe. Situé au 19 rue Joseph Dijon, c'est toujours dans le même décor que les gourmets sont reçus. Avec une volonté de recevoir toujours plus de clients, c'est un pari réussi qu'à tenu à relever Mathieu Dacheville, président des Fondus de la Raclette. On y retrouve les mêmes produits frais et de qualité que dans les autres. Au menu, de la fondue bien sûr, mais aussi de la convivialité et une ambiance chaleureuse que l'on découvre grâce à de mini-grills incrustés au milieu de la table, de quoi se remémorer l'ambiance des petits poêlons comme au chalet ou à la maison.