



COMMERCES,
NEWS

LES REPRENEURS À L'ASSAUT DES LOCAUX VACANTS - ÉPISODE 4/4 - OCTOBRE 2023

Des locaux commerciaux laissés vacants ou en passe de le devenir ont trouvé des repreneurs.

Zoom sur ceux qui vont prochainement venir enrichir le commerce du centre-ville.

Episode 4/4 : Découvrez Beurre Noisette : un traiteur gastronomique !

Publié le 31 octobre 2023

BEURRE NOISETTE : UN TRAITEUR GASTRONOMIQUE

Un traiteur artisanal, haut de gamme, avec des produits frais et servis à l'assiette dans des contenants micro-ondables le tout pour des prix abordables, c'est le projet de **José Morgado**. Propriétaire du traiteur **Beurre Noisette**, qui s'installe place du marché au Blé, à la place de l'ancien magasin Iconik, il vous accueillera début 2024. L'occasion de découvrir l'univers de **José Morgado**, chef et gérant du traiteur : *“ Je suis dans le monde de la cuisine depuis 25 ans, j'ai commencé avec une formation de charcutier-traiteur puis j'ai fait mes armes dans les hôtels de luxe où j'ai appris gestion, rigueur, discipline, perfectionnement. C'est ce que je veux retrouver dans mes plats. ”*

Passionné par son métier, **José** croit en ses ambitions : *“ C'est un projet qui me tient à coeur. J'ai déjà ouvert une enseigne au concept similaire à Breval il y a vingt mois. J'espère continuer à développer l'activité avec ma femme. ”*



« Je peux aussi bien servir des lasagnes qu'un oeuf mimosa »

Le concept est simple : le client compose son panier à partir d'un choix d'entrées, plats, desserts, pâtisseries. *“ On ne travaille qu'avec des produits frais et on anticipe pour ne jamais avoir de restes ”*, explique le chef, avant d'ajouter *“ on change la carte toutes les semaines pour permettre à nos clients de revenir régulièrement ”*.

En charge de la carte, José en profite pour travailler sa créativité : *“ je fais les courses 3 à 4 fois par semaine, et j'imagine les repas à ce moment-là, en fonction des produits et des saisons. Je peux aussi bien servir des lasagnes qu'un oeuf mimosa, le tout c'est qu'il y en ait pour tous les goûts ”*. **Beurre Noisette** vous accueillera début 2024 du mercredi au dimanche.