



## OUVERTURE DE SOLYLES, LE LABORATOIRE DE LA ROTISSERIE CONTEMPORAINE

74, rue Damrémont – 75018 Paris

« La pâtisserie est à réinventer. » C'est fort de cette conviction que deux trentenaires : Maxime Bellenguez et Charles Lorphelin ont décidé de développer à Montmartre un concept inédit autour de la broche et du poulet.

Entourés d'une équipe d'experts, ils inventent **Solyes** : la première pâtisserie contemporaine.

Associés à Christophe Haton, Meilleur Ouvrier de France 2011 et Toque d'Or 2012 et en collaboration avec le designer culinaire Germain Bourré, ils innovent en cuisine et en salle pour proposer une offre qui revisite et dépoussière les codes de la pâtisserie dans des préparations 100% « faites maisons » et adaptées au rythme urbain.

Avec une carte déclinée en trois Instants **Solyes** :

- **Solyes Nomade**
- **Solyes Festif**
- **Solyes Traditionnel**,

Avec **Solyes**, la volaille retrouve ses lettres de noblesse. Tour à tour roi de l'afterwork, de la table du dimanche ou de la pause déjeuner, **Solyes** met le poulet dans tous ses états, sur place ou à emporter, façon traiteur chic, fast good ou encore finger food.

### Sommaire

Réinventer la tradition	P/2
Sur place ou à emporter	P/3
Les instants <b>Solyes</b>	P/4
Solyes Nomade	
Solyes Festif	
Solyes Traditionnel	
La Brigade	P/5
Informations Pratiques	P/5





## Réinventer la tradition

---



La tradition c'est le goût de la bonne chair saisie par la cuisson la mieux à même de la sublimer.

C'est le feu de la rôtissoire sur un poulet de qualité, voire d'exception.

**Solyes** part de là, avec à la fois des poulets fermiers « label rouge » proposés en « rôtis tradition », des poulets à saveurs par contisage\* et des poulets de races rares.

Mais cette tradition, la nouvelle rôtisserie parisienne la mène plus loin. Avec le chef Christophe Haton et le designer culinaire Germain Bourré, **Solyes** lui donne des techniques et des spécialités nouvelles.

La rôtisserie urbaine adapte par exemple le savoir-faire du contisage pour multiplier la gourmandise du poulet et donner des jus de lèchefrite aux saveurs augmentées qui seront ensuite dégraissés. Elle détourne aussi ses broches pour cuire des accompagnements originaux et des desserts à la ficelle.

Autant de gestes, qui font de **Solyes** un laboratoire dans lequel la rôtisserie se réinvente et expérimente pour proposer une offre nouvelle en ville, adaptée à son rythme et à ses contraintes.

Cantine des bureaux à midi, nouveau spot des apéros dinatoires, sauveur des dîners improvisés ou du déjeuner dominical, **Solyes** donne une nouvelle dimension à la rôtisserie.



## Le B.A.-BA Solyles

**\*Contisage** : le contisage consiste à glisser un élément de saveur entre la chair et la peau d'une volaille. **Solyes** utilise cette technique traditionnelle de façon originale pour développer dans ses poulets des associations gustatives gourmandes.

**Des volailles d'exception**: chaque mois **Solyes** fait découvrir dans sa formule tradition une race de poulet. Des espèces rares à la croissance lente, comme le Poulet de Bresse, le Coucou de Rennes, la Géline de Touraine..., qui permettent de redécouvrir tout le spectre de saveurs des chairs du poulet.

**Cuisson à la ficelle** : cuisson verticale à la broche, spécifiquement adaptée à la cuisson de fruits et légumes chez **Solyes**, cette technique impose une mécanique particulière, et permet de redécouvrir le goût unique des desserts rôtis.

## Sur place ou à emporter

On vient chez **Solyes** chercher son poulet ou son *packed lunch*, mais aussi faire sa pause déjeuner ou son *afterwork*. Comptoir de marbre et grillage à poule cohabitent dans cette rôtisserie spectacle qui ouvre sur une néo-brasserie amoureuse de la ferme.

En salle, les codes des bistrotis parisiens sont revus avec modernité, on retrouve les appliques globe, les banquettes et leurs alignements de tables, mais aussi une longue table d'hôtes et des mange debout. Sur le sol en grès céram, façon parquet ou carreaux-ciment et sous un plafond ajouré d'oculus, l'ambiance est conviviale et décontractée. Le neuf y côtoie l'ancien et les clins d'œil à l'univers des gallinacées résonnent de façon contemporaine plutôt que rustique.





## Les Instants Solyes

---

**Solyes** décline son offre avec une carte à temps variable.

En semaine, le service du midi propose une carte nomade saine et gourmande, puis le soir et le week-end elle devient festive et traditionnelle. Trois formules différentes pour goûter le poulet rôti dans tous ses états :

### Solyes Nomade



Tous les midis de la semaine, sur place ou à emporter, l'offre **Solyes** nomade propose ses spécialités...

Des sandwiches au poulet (Club Sandwich, Bagnat du rôti), une fameuse salade César, un savoureux bouillon de volaille, mais aussi ses spécialités de quarts de poulets rôtis nature ou contisés de différentes saveurs (moutarde poivre vert, pesto, piquillos...), associés à un large choix de garnitures,

comme des brochettes de légumes de saison, des anneaux de maïs, un gratin dauphinois, un tian de légumes, une embeurrée de choux et poitrine de porc fumée ou un riz cuisson pilaf dans un bouillon de légumes accompagné de sa sauce.

Pour finir sur une note sucrée, **Solyes** propose une offre exclusive de fruits cuits à la rôtière comme les surprenantes pommes rôties et leur cœur de fruits secs ou un croquant d'ananas rôti sur éclats de noisettes torréfiées, ainsi que des desserts classiques, à l'instar du moelleux au chocolat.

Autant de délices à déguster confortablement installé à table ou à emporter facilement au bureau, grâce à un conditionnement imaginé pour son dispositif urbain.

### Solyes Festif



En fin de journée, **Solyes** change d'ambiance et devient le cadre d'afterworks savoureux pendant lesquels on cultive la bonne humeur autour de déclinaisons du poulet à picorer du bout des doigts.

En mode solo, duo ou tribu, sur place ou à emporter, l'offre **Solyes Festif** propose des apéros dinatoires complets pour se retrouver entre amis ou se faire un plateau télé,

Au menu : le petit luxe de cornets richement garnis de sot-l'y-laisse, des manchons de poulet cuits en panier à la broche, avant d'être relevés par du pesto, une envolée d'épices ou d'agrumes, une sauce yakitori graines de sésame, ou des rillettes artisanales de volailles. Mais aussi des anneaux de maïs rôtis, des brochettes de légumes de saison et un pop corn artisanal aux multiples saveurs salées et sucrées. De

quoi bien se nourrir sans perdre une miette de sa soirée.



## Solyes traditionnel

**Solyes** réinvente aussi le poulet du dimanche et satisfait les besoins d'un repas improvisé grâce à sa formule traditionnelle, proposée en continu...

Au choix, des poulets entiers ou à la demi-pièce, mais pas n'importe lesquels :

- > un poulet fermier Label rouge, rôti tradition,
- > une volaille d'exception, pour faire redécouvrir l'authentique goût du poulet, est proposée chaque mois en partenariat avec des éleveurs passionnés. L'occasion unique de découvrir toutes les qualités de chair et de goût de ces poulets souvent oubliés tels le Poulet de Bresse, le Coucou de Rennes, la Gélina de Touraine...

Proposés dans des *kits dîner* complets, on peut les emporter avec leurs accompagnements (gratin dauphinois, ratatouille niçoise, embeurrée de choux et poitrine de porc fumée ou légumes rôtis) et des desserts (fruits rôtis, moelleux au chocolat) conditionnés pour une à quatre personnes.

De quoi régaler famille et amis en un tour de main !

## La Brigade

---

### Maxime BELLENGUEZ & Charles LORPHELIN

À l'initiative du concept de **Solyes**, Maxime Bellenguez et Charles Lorphelin ont abandonné leur quotidien, fait de reportings et d'emails, pour dépoussiérer les codes de la pâtisserie.

Pas encore assez âgés à eux deux pour prétendre à une retraite, ils ont opéré cette reconversion professionnelle sur la base d'une solide réflexion et ont déjoué l'écueil de l'amateurisme en constituant une équipe d'experts.

Fondateurs et chefs d'orchestre de **Solyes**, ils en sont les premiers clients.

### Christophe Haton

Grand chef, Meilleur ouvrier de France 2011 (catégorie cuisine gastronomique), Toque d'or 2012, associé à part entière de **Solyes**, Christophe Haton s'est investi pour imaginer des recettes innovantes et sublimer le poulet à la broche dans tous ses états.

### Germain Bourré

Designer et designer culinaire, Germain Bourré a accompagné le développement du concept **Solyes**. Aux manettes pour le décor, l'identité visuelle et le packaging, il a surtout permis une approche innovante de la cuisson à la broche, à partir de laquelle le Chef Christophe Haton a pu déployer sa créativité et son savoir-faire.



## Informations Pratiques

---

### **SOLYLES**

74, rue Damrémont – 75018 Paris

du mardi au samedi : 11h à 14h (dernière commande) / 17h30 à 20h30

le dimanche de 10h30 à 14h30

<https://www.facebook.com/solyles.paris>

T. +33 (0)1 42 64 33 38

### **Contacts presse**

AGENCE 14 SEPTEMBRE

T. +33 (0)1 55 28 38 28

Thomas Frébourg – [thomasfrebourg@14septembre.fr](mailto:thomasfrebourg@14septembre.fr)

Julien Despinasse – [juliendespinasse@14septembre.fr](mailto:juliendespinasse@14septembre.fr)

Contact RP Online : [clementchauveau@14septembre.fr](mailto:clementchauveau@14septembre.fr)