

RESTAURATION :

Les restaurants Chez Clément déploient leur politique enfant en lançant notamment une identité visuelle spécifique



Dans le cadre de son repositionnement en tant que restaurant d'hôtes l'an passé, l'enseigne Chez Clément ambitionne de favoriser l'accueil des familles en déployant cette année sa politique enfant, désormais baptisée Chez P'tit Clément et animée par l'agence Album, avec l'élaboration d'une véritable carte spécifiquement conçue à leur attention dans l'ensemble de ses établissements ainsi que la mise en place d'ateliers de cuisine accessibles dès 6 ans dans cinq de ses treize restaurants.

Alors que Chez Clément existe depuis 1992 et ne proposait jusqu'à présent qu'un menu unique assez traditionnel dédié aux enfants, plusieurs formules plus originales et basées sur la découverte et la gastronomie ont été lancées il y a quelques jours avec la création de personnages composés de produits frais et ludiques notamment déclinés sur les cartes. Coûtant 5,50€, le menu Bambin - destiné aux moins de 3 ans - reste le plus classique pour correspondre aux goûts des plus jeunes (steack haché ou tranche de jambon, purée maison .). Les aînés auront quant à eux le choix entre le menu Junior (avec notamment un filet de saumon frais pour 7,50€) et le menu Gastronomique qui met davantage l'accent sur l'initiation gastronomique (avec par exemple des crevettes bio et des pâtes farcies au crabe, pour 12,50€).

Parallèlement, cinq des restaurants Chez Clément inaugureront le 3 avril prochain des ateliers animés par des chefs cuisiniers de l'enseigne, couplant cours et dégustation sur la thématique du chocolat. Ils seront accessibles sur inscription au prix de 14€ Ces rendez-vous devraient être proposés régulièrement. Sont déjà annoncées deux nouvelles sessions : la première cet été sur le thème des fruits et la seconde à l'automne prochain sur celui des légumes.

Web : www.chezclement.com