

www.alraimedia.com

L'un des restaurants les plus anciens en Europe... Al Ghanim a confirmé son ouverture prochaine.

LA MÈRE POULARD, PROCHAINEMENT AU KOWEÏT

Les Koweïtiens pourront bientôt déguster des saveurs émanant des plats typiques et de la remarquable confiserie française. Des saveurs qui ont été soigneusement sélectionnées pendant plus de 127 ans. Ceci fut le résultat d'une vaste expérience des plus grands chefs de cuisine et pâtisseries de l'île française du Mont Saint-Michel.

Cette expertise sera bientôt exportée chez nous par la prestigieuse chaîne hôtelière et de restauration "La Mère Poulard", originaire de l'île française du Mont Saint-Michel, où l'investisseur koweïtien Khalifa Al Ghanim a l'honneur de procéder à l'inauguration d'une franchise de restauration française de la marque « La Mère Poulard », l'une des institutions de restauration de luxe les plus anciennes en Europe. La franchise mentionnée a été créée en 1888.

Al Ghanim est en train de conclure un accord de partenariat avec le Président du groupe « La Mère Poulard », M. Éric Vannier, qui a visité le Koweït pour la première fois, tout en ajoutant que « les négociations relatives à l'inauguration d'une franchise émanant de la chaîne La Mère Poulard sont très avancées ».

Alors que M. Al Ghanim avait prévu l'inauguration du nouveau restaurant cette année, il a aussi indiqué que la conception du restaurant restera fidèle au paradigme culturel français, tout en tenant compte des spécificités caractéristiques des restaurants de la chaîne "La Mère Poulard". Des établissements qui offrent les recettes de plats traditionnels français les plus authentiques, avec des saveurs inimitables.

Al Ghanim a aussi précisé que la présentation des plats et de la confiserie sera sophistiquée et exceptionnelle, tout en faisant allusion au fait que les tarifs seront compétitifs. L'investisseur koweïtien a aussi ajouté que le restaurant sera géré par des chefs de cuisine professionnels et des employés experts dans le domaine. Ils recevront aussi une formation gastronomique de la part des chefs cuisiniers français étoilés de la chaîne « La Mère Poulard ».

Les fans de la cuisine française découvriront les multiples plats succulents de « la Mère Poulard ». De plus, les fameux biscuits préparés par cette chaîne de restaurants, seront servis avec du thé et du café spécifiques de « La Mère Poulard ». D'autant plus que le président du groupe de restauration et d'hôtellerie « La Mère Poulard », Éric Vannier, mise fort sur les saveurs et les sauces soigneusement gardées et concoctées par le restaurant afin de laisser sa propre empreinte dans ses différents plats. A titre d'exemple, la fameuse « omelette » qui est servie à « la Mère Poulard » depuis 127 ans. La recette de cette omelette est une préparation spéciale qui n'est servie que dans le restaurant « La Mère Poulard » dont l'ouverture sera une grande première dans la région du Golfe et des pays arabes.

D'autre part, Monsieur Vannier a confié au journal « Arrai » que le restaurant « La Mère Poulard » compte ouvrir une filiale au Koweït pour la première fois dans la région du Golfe et dans les pays arabes », en réitérant que « le client koweïtien apprécie particulièrement la cuisine française. En outre, les restaurants français au Koweït ne sont pas suffisamment présents ». Il précise également : « je crois que les Koweïtiens, vu leurs nombreux déplacements à travers le monde et spécialement en France, ont eu la chance de déguster

plusieurs spécialités régionales françaises. » Il ajoute que « les Koweïtiens seront ravis de retrouver dans leur pays un restaurant pouvant leur offrir des plats typiquement français ne se trouvant que dans quelques régions très limitées dans le monde, mis à part au Mont Saint-Michel qui possède un héritage prestigieux dans le développement et la sauvegarde des spécificités des plats anciens de la région ».

Monsieur Vannier a poursuivi sa déclaration en indiquant que « l'équipe en charge du restaurant conservera les mêmes spécificités des restaurants « la Mère Poulard » au Mont Saint-Michel comme si le client koweïtien savourait son petit-déjeuner, son déjeuner, ou son dîner dans l'un de nos restaurants authentiques de l'île française. ». Il a ajouté : « On fera en sorte que le client koweïtien puisse se sentir comme s'il était au Mont Saint Michel vu le décor inédit de l'établissement et un service rapide, irréprochable et complet destiné au petit-déjeuner, au déjeuner et au dîner. On servira les fameux biscuits « La Mère Poulard » accompagnés de plusieurs boissons chaudes comme le thé et le chocolat chaud concoctés par « la Mère Poulard » avec son goût unique.

Dans le même contexte, le conseiller du groupe « la Mère Poulard » Jihad Manai a rappelé que « la commercialisation de la cuisine française au Koweït traduit les bonnes relations amicales entre les deux peuples, et qu'y a-t-il de meilleur que le partage de la gastronomie propre à chaque pays ? » Il a ajouté que « le peuple koweïtien a un faible pour la cuisine traditionnelle française, d'autant plus que les français trouvent également dans plusieurs villes françaises des restaurants koweïtiens où ils peuvent déguster la cuisine koweïtienne avec tout ce qu'elle recèle comme plats typiques délicieux.

Monsieur Manai a ajouté que « le groupe (La Mère Poulard) compte ouvrir une filière au Koweït afin de commercialiser la succulente et traditionnelle gastronomie française du Mont Saint-Michel ». Il considère « que l'ouverture du restaurant au Koweït sera une agréable surprise tant pour les clients koweïtiens que pour les Français, vu la façon différente de préparer les divers plats succulents, en comparaison avec les autres restaurants. »

Il est à rappeler que « la Mère Poulard » a eu un profond impact sur la cuisine française, et elle fait partie de l'histoire et du patrimoine du Mont Saint-Michel en France, puisqu'en 1888 une femme nommée Annette Poulard s'est installée sur l'île, précisément au cœur de la ville. Grâce à ses extraordinaires dons culinaires, elle a pu présenter des recettes qui lui ont valu le surnom honorifique de « Mère » mettant en exergue ses qualités de bonne cuisinière et sa contribution au célèbre art culinaire français. C'est ainsi que le nom de « La Mère Poulard » a vu le jour.

Les mille ans d'histoire du Mont Saint-Michel, emplis des marques de foi, de courage et de générosité de ses habitants, ont laissé leur empreinte dans les spécificités des différents restaurants « La Mère Poulard ».

En 2014, « La Mère Poulard » était considérée comme l'un des plus célèbres restaurants de France et du monde. Il a attiré environ 4 millions de visiteurs français et étrangers ayant l'habitude d'aller tous les ans au Mont Saint-Michel. Parmi les plus célèbres visiteurs, deux Présidents français : l'actuel, François Hollande, et son prédécesseur, Nicolas Sarkozy, ainsi que l'ancien Président tunisien Habib Bourguiba.

Imad AL MARZOUKI, rédacteur.