



Communiqué de Presse
24 septembre 2010

OUR invente le kebab chic

Les français en mangent 250 millions par an, mais le kebab souffre d'une image négative. En ouvrant son premier restaurant à Paris au Forum des Halles, OUR se propose de redonner ses lettres de noblesse au fameux sandwich chaud :

Recettes de chef étoilé, ingrédients frais, carte validée par une diététicienne, restaurant design... l'enseigne surfe sur la tendance du fast-food chic pour mettre le kebab à l'honneur.

Un sandwich plébiscité et décrié tout à la fois

Grec, kebab, shawarma... Le kebab fait partie du paysage du fast-food français depuis plusieurs années : il y en a plus de 10 000 en France, un Français sur deux déclare en manger et un sandwich sur sept consommé en France est aujourd'hui un kebab. Pourtant, celui-ci n'a pas toujours bonne presse : trop gras, trop calorique, hygiène douteuse... C'est en faisant ce constat que OUR a décidé de créer la première chaîne de « chic kebab » pour proposer une version modernisée, rassurante et savoureuse du fameux sandwich turc.

Des recettes signées par un chef étoilé

OUR, c'est avant tout une aventure culinaire... Officier de Marine en Méditerranée, le jeune créateur de l'enseigne, Damien Schmitz a découvert les différentes sortes de sandwichs orientaux. Quand, plusieurs années plus tard, il décide de créer OUR, il contacte le conseil culinaire Serial Restaurateur et le chef Philippe Geneletti. Ce dernier, qui a fait ses classes chez Loiseau et Adrià et a récolté sa première étoile au Michelin dès l'ouverture de son premier restaurant (Les Pléiades à Barbizon) accepte de travailler avec OUR sur des recettes de kebab innovantes, sachant s'inspirer de l'héritage de la « street food » tout en lui apportant la magie et le savoir-faire de la haute gastronomie.

Une carte variée et équilibrée

Les stars de la carte sont, bien entendu, les kebabs préparés à la commande avec différentes recettes à base de produits frais. En plus des sandwichs, le restaurant propose une large gamme de salades, des frites de pomme de terre ou de légumes, des boissons fraîches et chaudes, des desserts...

Toute la carte a été validée par une diététicienne : plus saine, moins grasse, moins salée, elle mise sur l'équilibre entre plaisir et nutrition : les kebabs de OUR sont deux fois moins caloriques et trois à quatre fois moins gras que l'offre traditionnelle.

Tout en restant dans une gamme de prix attractive, avec un sandwich à 5€50 et des menus à partir de 7€90 pour les étudiants.

Ame-OUR : le kebab réinventé

*Pain turc au pavot bleu
Veau marinade secrète
Salade
Tomates cerise
Sauces OUR*





Sej-OUR : escale au Liban

*Pain turc Durum
Bœuf marinade secrète
Pousses d'épinard
Carottes curcuma
Sauces OUR*

Nat-OUR : le végétarien

*Pain turc au pavot bleu
Falafels
Chou blanc et carottes
Fenouil
Salade
Sauces OUR*



Glam-OUR : le kebab trendy

*Pain turc Durum
Poulet marinade secrète
Salade
Fenouil
Sauces OUR*

Un premier restaurant en plein centre de Paris

Lauréate du Prix d'encouragement du Grand prix des jeunes créateurs de commerce organisé par Unibail-Rodamco, l'enseigne a pu bénéficier d'une aide financière et d'un magnifique emplacement au Forum des Halles, en plein cœur de Paris pour ouvrir son premier restaurant.



Ouvert sur l'extérieur, au 95 rue Rambuteau, le local de 40m² reprend les codes de l'Orient (moucharabieh, arabesques, ...) pour en faire une lecture design et moderne. Une grande terrasse couverte accueille les clients qui préfèrent déguster leurs sandwiches sur place.

Pour en savoir plus : www.ourkebab.com

Inauguration officielle et conférence de presse mardi 5 octobre 2010 dès 11h

Contact : Damien Schmitz – OUR
Tel : 06 63 92 51 76
Mail : info@ourkebab.com