



PUR etc. ouvre un nouveau restaurant en plein cœur de la capitale !

Strasbourg, le 8 octobre 2021

Après avoir conquis l'Alsace, Versailles et Paris, la restauration vertueuse de PUR etc. s'installe de nouveau dans la capitale française avec l'ouverture d'un nouveau restaurant dans le 8ème arrondissement début octobre prochain !



ET DE 10 !

PUR etc. n'a pas fini de nous régaler ! Cet automne 2021, direction Paris ! Pour son 10ème restaurant, la PUR'équipe a choisi de s'installer au cœur de la capitale. L'enseigne prend ses quartiers au 238 Rue du Faubourg Saint-Honoré dans le 8ème arrondissement.

Depuis 2020, PUR etc. est structuré sous forme de coopératives régionales. Ce nouveau restaurant est le tout premier à intégrer la coopérative d'Ile-de-France avec deux nouveaux Coopérateurs Partenaires, David et Jean Maurice, et participe ainsi à essayer les valeurs de l'enseigne : une alimentation vertueuse et gourmande !

Son ambiance cosy, entre plantes vertes et mobilier vintage, en fait l'endroit parfait pour un moment de détente. En service à table, à emporter ou en livraison, l'enseigne propose une cuisine 100% bio et de saison, avec des plats compris entre 12€ et 14€, des en-cas pour les petites faims, ou encore de délicieux desserts entre 4€ et 7€. Et ce n'est pas tout : PUR etc. propose aussi des tapas et apéro à partir de 17h ou encore une formule brunch le week-end.

Doté d'un intérieur de 25 places, ce lieu chaleureux se prête idéalement à un déjeuner entre collègues, un goûter télétravail, un apéro entre ami.e.s. PUR etc. propose même de privatiser tout ou partie du restaurant pour accueillir tout évènement.

UN RESTAURANT DE PLUS POUR CHANGER LE MONDE À COUPS DE FOURCHETTE

Dès le lancement, en 2011, de ce concept original de restauration engagée, PUR etc. constate un réel engouement de la part des clients. Aujourd'hui acteur incontournable d'une transition vers une alimentation plus durable, PUR etc. continue d'essaimer sa restauration vertueuse combinant produits artisanaux 100% bio, frais, zéro déchet et à tendance végétale. Jonglant entre grands classiques (lasagnes végétales ou encore hachis parmentier) et recettes éphémères, les petits plats, jus et desserts se dégustent dans des bocaux en verre consignés, emblématiques de l'enseigne. Avec des recettes de saison à prédominance végétale, PUR etc. s'adapte à toutes les envies.

C'EST GOURMAND, SAIN, ÉTHIQUE ET ZÉRO DÉCHET !

Fidèles à leur devise "Ensemble, changeons le monde à coups de fourchette", les établissements PUR etc. défendent une nouvelle génération de restauration à la fois bonne pour l'Homme et la planète, et au Juste prix.

Cet automne, la PUR'gourmandise s'invite dans le quotidien des parisiens !

INFOS PRATIQUES

RESTAURANT PARIS 8 Saint-Honoré

Adresse : 238 Rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris

- Ouverture le 25 octobre
- Horaires : 8h30-21h30 du lundi au vendredi et 10h-16h le samedi
- 25 places assises
- Mail : paris.sthonore@pur-etc.fr
- Tél : 01.45.63.11.46



PUR-ETC.FR

[PUR'BLOG](#)

À PROPOS | PUR etc. est une enseigne coopérative, qui propose une restauration gourmande et vertueuse. Dans un décor cosy et vintage, on y trouve une cuisine 100% artisanale à base de matières premières de saison, fraîches et issues d'une agriculture bio et équitable, le tout servi dans un esprit zéro déchet.

ADRESSE PUR etc. | 15, Place Saint-Étienne 67000 STRASBOURG

CONTACT PRESSE | Marie-Elisabeth North, Agence 360°NORTH : +33 (0)6 70 16 91 26 - contact@360degresnorth.com

