



Popote dévoile son prochain plat signature avec Danny Khezzar



Popote, marque de Compass Group France et spécialiste de la restauration livrée en entreprise, collabore une nouvelle fois avec un Chef : Danny Khezzar - finaliste de TOP CHEF 2023.

Ainsi, **en janvier**, les convives de la soixantaine de corners Popote pourront déguster le plat qui évoque à Danny un doux souvenir d'enfance réconfortant : un **parmentier de canard, écrasé de pommes de terre et jus aux échalotes**. Un plat régressif et gourmand préparé à partir de produits bruts de saison et de qualité, des valeurs qui sont chères à Danny Khezzar et à Romain Bouillet, Chef Exécutif Popote. Les deux Chefs partagent cet amour du terroir français et l'envie de faire plaisir aux convives.

« Danny est un Chef qui adore jouer sur les deux tableaux entre recettes traditionnelles familiales et revisites plus techniques destinées aux restaurants étoilés. Cette recette de parmentier nous a de suite convaincu dans notre volonté de proposer une recette réconfortante, consensuelle qui parle à tous et qui rend accessible la cuisine de grands Chefs au sein même de l'entreprise. Les grands Chefs étoilés s'invitent directement dans vos bureaux ! » déclare Romain Bouillet, Chef exécutif de Popote.

Le choix du jeune Chef de 26 ans n'est pas anodin. Contacté par Popote alors qu'il commençait la compétition TOP CHEF 2023, dans laquelle il s'est illustré, Danny Khezzar a séduit par son exigence culinaire, son look éclectique et son envie de casser les codes dans un monde de la gastronomie exigeant.

Son parcours atypique de la Seine-Saint-Denis (là où est situé l'Atelier Popote), en passant par sa formation auprès du MOF Michel Roth, aux cuisines du Bayview* (restaurant gastronomique de l'Hôtel Président Wilson à Genève), démontre sa personnalité unique mixant modernité, technique et simplicité à la fois, des marqueurs que l'on retrouve dans son identité culinaire.

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'informations ou demande d'interview concernant la marque.

Bien à vous,

Agence Monet pour Compass Group France

Camille Eridia et Inés Carrayrou
TeamRP_CompassGroup@monet-rp.com

A propos de Popote

Basé à Châtillon, en région parisienne, Popote est une marque de Compass Group France, l'un des leaders de la restauration sous contrat en France. Elle est spécialiste de la restauration livrée en entreprise. Avec des offres agiles et clé en main, Popote emploie près de 90 collaborateurs et sert 3 500 repas par jour dans plus de 60 établissements clients en Ile-de-France.

www.popote-compass.fr