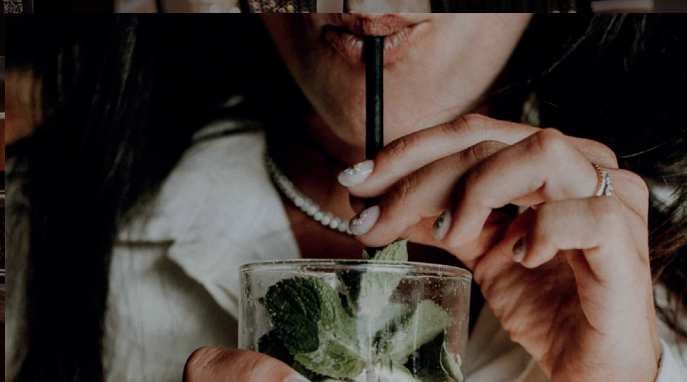


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SEPTEMBRE 2023



« AU PICKY JOE ET AU MUCHACHA, À MONTPELLIER :
CÉLÉBREZ L'ÉTÉ INDIEN SUR LES BORDS DU LEZ »



AU PICKY JOE ET AU MUCHACHA, À MONTPELLIER : CÉLÉBREZ L'ÉTÉ INDIEN SUR LES BORDS DU LEZ



Au détour du mois de septembre, les parasols ont baissé pavillon et les paillotes éphémères ne sont plus qu'un vague souvenir... Loin du tumulte de l'été, le littoral retrouve son état sauvage pour accueillir les amoureux de sports nautiques et de longues balades les pieds dans l'eau.

Au nord, les vignes se parent de dorure et invitent les amoureux du terroir à découvrir les richesses de l'arrière-pays.

Entre terre et mer, les rues de l'écusson résonnent à nouveau au rythme de la vie étudiante. Les températures s'adoucissent et Montpellier offre alors son plus beau visage à celles et ceux qui ont eu la bonne idée de venir profiter de l'été indien au cœur de la « Surdouée ».

Une saison idéale pour les amoureux de gastronomie et d'énicheurs de belles adresses, qui trouveront au Marché du Lez, un spot unique pour prolonger la douceur d'une journée d'été indien : un Rooftop de 1200m² porté par l'équipe de Bonne Compagnie qui offre à ses visiteurs deux ambiances... uniques !



PICKY JOE

CHAUD COMME LA BRAISE

Poussez les portes du Picky et découvrez un lieu d'exception, véritable paradis des Meatlovers !

Place à l'onctuosité et à la générosité. Ici la viande est à l'honneur, sublimée par tous les modes de cuisson ! Côte de Boeuf d'origine charolaise, ou de Galice, ou ce spectaculaire Tomahawk de veau.... Au Picky on aime **cuire, griller, flamber, rôtir et smoker des produits de qualité**. Une cuisine tout feu tout flamme, où le barbecue est érigé au rang d'art pour le plaisir des papilles carnivores. Pour régaler tous les gourmets la carte propose également des poissons entiers grillés, légumes frais et fromages..fraîcheur et authenticité, les maitre mots des lieux.

Juste avant de passer à table, pour vous mettre en appétit, installez-vous **côté bar** et laissez-vous tenter par les créations du mixologue : le **Braise-Moi** (Gin Tanqueray, viognier, sirop basilic, Perrier, citron vert), ou encore le **D Pecan Pie** (Vodka vanille, sirop praline, jus de pomme, fee foam).

Une ode aux plaisirs de la table, idéale pour les amis de la bonne chair, les bons mangeurs et bons vivants !



INFORMATIONS PRATIQUES

PICKY JOE

Ouvert tous les jours 7/7 de 19h à 1h
Marché du Lez - Rooftop
1348 avenue Raymond Dugrand 34000 Montpellier
+33 7 86 59 95 70
contact@pickyjoe.com
www.pickyjoe.com



INFORMATIONS PRATIQUES

MUCHACHA

Ouvert tous les jours 7/7 de 18h à 1h

Brunchs Dimanche 11h30-15h

Marché du Lez - Rooftop

1348 avenue Raymond Dugrand 34000 Montpellier

+33 6 29 45 66 48

Accès : Tramway Arrêt Pablo Picasso, ligne n°3

Parking Gratuit Marché du Lez

www.muchachamontpellier.fr

 @muchachamontpellier

 @muchacha_montpellier

muchacha

L'AMÉRIQUE LATINE HAUT PERCHÉE !

De l'autre côté du rooftop, chez Muchacha l'ambiance se veut plus... Caliente ! Véritable **déclaration d'amour à la culture latino-américaine**, ici on réinvente l'esprit de la fête perpétuelle. Du lundi au dimanche, le tout Montpellier y vient danser et s'encanailler au rythme de la musique latine.

Plantes exotiques, mobilier, et décoration soignée... En entrant chez Muchacha, les convives sont plongés dans une ambiance unique qui les transporte **immédiatement de l'autre côté de l'Atlantique**. Particulièrement photogénique et accueillant, le rooftop s'articule autour d'un bar central au large nuancier de vins, bières, et cocktails.

Éloge à l'esprit de partage, si cher aux latino-américains, chez Muchacha la cuisine occupe également une place de choix et repose sur **des produits frais, locaux, et provenant au maximum de circuits-courts**. On y picore tapas, tacos, churros au Nutella, brochettes présentées sur un mini barbecue encore fumant (ça c'est la touche Muchacha !), ou encore de réconfortants empanadas et quesadillas !

Les dimanches, la cuisine de Muchacha troque les spécialités latino (sauf les tacos parce que c'est sacré), contre des œufs Bénédicte, des avocado toast, et autres pancakes pour l'occasion de savourer un moment convivial, suspendu dans les airs et dans le temps !

BONNE COMPAGNIE

G R O U P



À PROPOS DE BONNE COMPAGNIE

En tant que créateur de **concepts novateurs** et de marques renommées dans la région de Montpellier, Bonne Compagnie se positionne comme l'expert en matière de **restauration et d'hospitalité** avec plus de 350 collaborateurs.

Fondée par **Julien Manival**, entrepreneur et professionnel du secteur de la restauration **depuis plus de 12 ans**, notre entreprise est constamment en quête d'inspiration et d'anticipation des tendances futures.

Bonne Compagnie s'engage à faire de Montpellier une destination toujours animée en **concevant des lieux uniques**, chacun possédant une **identité forte et diversifiée**.

Avec une touche d'élégance et de créativité, Bonne Compagnie collabore avec des chefs de renom, des architectes prestigieux et les meilleurs directeurs artistiques pour donner vie à des établissements aussi dynamiques que variés.

L'expertise de nos membres, ainsi que celle de nos collaborateurs ont un objectif commun : **la satisfaction client**.

Parmi les établissements de la marque :

Le Gus Kitchen By la Dune, La Terrazza Rooftop, La Dune Club, le Muchacha Rooftop au Marché du Lez, le Picky Joe - Rooftop - Maison de Viande? (Marché du Lez) ou encore le Coyot bar Rooftop au Marché du Lez.

PICKY JOE

PICKY JOE

Ouvert tous les jours 7/7 de 19h à 1h
Marché du Lez - Rooftop
1348 avenue Raymond Dugrand 34000 Montpellier
+33 7 86 59 95 70
contact@pickyjoe.com
www.pickyjoe.com

muchacha

MUCHACHA

Ouvert tous les jours 7/7 de 18h à 1h
Brunchs Dimanche 11h30-15h
Marché du Lez - Rooftop
1348 avenue Raymond Dugrand 34000 Montpellier
+33 6 29 45 66 48
Accès : Tramway Arrêt Pablo Picasso, ligne n°3
Parking Gratuit Marché du Lez
www.muchachamontpellier.fr

Facebook: @muchachamontpellier
Instagram: @muchacha_montpellier

