

noumi

Nouveau à Berne: Le NOUMI - Grill & Bar, Bowls et World Food



Zurich/Berne, le 9 janvier 2019 – **Un nouveau restaurant culte au concept innovant ouvre ses portes le 9 janvier en plein cœur de Berne: le NOUMI, un lieu où l'on peut savourer des grillades, se régaler et se détendre dans un cadre dépouillé, stylé et trendy. Le NOUMI mise résolument sur les grillades, variantes végétariennes incluses, et sur des bowls raffinés inspirés des marchés d'alimentation du monde entier. Au NOUMI, chacun peut partager, combiner et goûter à loisir: un concept qui ravit les nomades urbains et les gourmets globe-trotteurs. Le bar propose des cocktails spéciaux concoctés par le mixologue ainsi que des boissons cultes suisses sur fond de musique lounge et chill-out diffusée par les DJ du moment, faisant du NOUMI le lieu parfait non seulement pour le midi et le dîner, mais aussi l'after work. www.noumi.ch**

Le nouveau restaurant NOUMI est situé dans les vastes locaux qui abritaient autrefois la presse à monnaie bernoise. Mais au-delà de son nom, inspiré du terme «numismatique» (monnaie en grec ancien), le NOUMI n'a plus grand chose à voir avec l'ancienne presse. Il séduit par son cadre au style trendy et léger, sa cuisine ouverte et son bar spacieux. Les pierres de basalte couleur cuivre, les tons clairs, des matériaux naturels tels que le bois et le marbre, créent une atmosphère soft, informelle et urbaine chic.

Tastes et mixology

La carte de NOUMI propose des mets simples, préparés avec soin. Les produits, issus autant que possible de la région, s'inspirent des marchés d'alimentation du monde entier. Le NOUMI combine des aliments frais et de saison en mettant l'accent sur les grillades et les bowls, variantes végétariennes comprises. La carte inclut notamment des bowls aux «artichauts, tomates séchées et parmesan avec dressing à la truffe» ou aux «fajitas véganes, quinoa et tofu avec dressing à l'avocat». Le grill sert tous les délices du barbecue, depuis les «travers de porc sauce au gingembre» jusqu'à des classiques tels que le «rib eye steak à la sauce chimichurri», en passant par le «millefeuille aux légumes grillés». La carte propose également un «menu à partager» à partir de 3 personnes ainsi que des «sweets to share» – mais qui a envie de partager un «Paris-Berne aux noix de macadamia et «leche di latte»?

noumi

NOUMI

Le soir, le NOUMI change de ton. Quand les DJ distillent de la musique lounge et chill-out pour accompagner le dîner et que le mixologiste concocte ses cocktails spéciaux de première qualité, le NOUMI devient le lieu privilégié des connaisseurs à Berne et le rendez-vous des clients du monde entier. Les voix, les rires et les conversations animées se mêlent aux rythmes soft. Jouissant d'un excellent emplacement, le NOUMI est le temple de la nouvelle restauration urbaine à Berne.

Horaires d'ouverture

Le NOUMI accueille ses clients au numéro 3 de la Kochergasse à 3011 Berne du mardi au samedi de 12h à 14h pour le déjeuner, de 17h à 23h pour boire un verre et de 18h à 22h pour le dîner. L'équipe du NOUMI prend les réservations par téléphone au +41 31 320 46 64 ou par e-mail à l'adresse info@noumi.ch

NOUMI by BELLEVUE PALACE

Depuis son ouverture en 1913, le BELLEVUE PALACE situé juste à côté du Palais fédéral est la première adresse à Berne et une curiosité en soi. L'hôtel cinq étoiles Superior fait office de maison d'hôtes officielle du gouvernement suisse depuis 2012. Ses 128 chambres et suites élégantes enthousiasment par leur élégance distinguée et conjuguent harmonieusement des éléments historiques avec un luxueux confort contemporain. Récompensé de 16 points GaultMillau, le restaurant «VUE» séduit tant par ses délices culinaires que par la vue panoramique sur l'Aar et le massif des Alpes. Au «BELLEVUE Bar» ainsi qu'au «Le LOBBY», les créations de cocktails raffinées alliées à l'intérieur distingué font du BELLEVUE PALACE un point de rencontre prisé. www.bellevue-palace.ch

Service de presse BELLEVUE PALACE et NOUMI

Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon

Tél. +41 (0)43 488 86 00, E-Mail pr@compresso.ch, www.compresso.ch