



UN NOUVEAU LIEU A OUVERT SES PORTES À SORGUES

LE 18-59, BAR À VINS ET À EXPÉRIENCES...

Au cœur de la Provence, à quelques encablures d'Avignon, un nouveau lieu a vu le jour en cette fin d'année. Un ancien bâtiment historique édifié en 1859, qui fut longtemps occupé par la Mairie, retrouve souffle et vie grâce à une équipe ambitieuse et passionnée.

Marie-Anne et Alexandre Bressy ont ouvert le 2 décembre dernier Le 18-59, restaurant, bar à vins, glacier et écailler qui contribuera à dynamiser la ville de Sorgues. Le nom de l'établissement fait écho à la date de construction de ce magnifique bâtiment. Sous les splendides voûtes en briques restaurées dans le respect des matériaux et du style architectural, s'étendent sur 200 m² quatre salles dédiées à la gastronomie et à l'hédonisme.

Une "Table Vigneronne" permet l'organisation de dîners privés dans une salle spécifique à l'esprit cave. Une superbe terrasse de 300 m² fait face à la bâtisse.



Entre tradition et modernité, l'énergie de la pierre et la chaleur du bois.



Une ambiance cosy et chaleureuse



La Table Vigneronne : une salle à l'esprit cave

18-59

GOURMET & WINE EXPERIENCES
SORGUES | PROVENCE

*Entre bois & pierre,
un salon confortable et intime
propice aux dégustations,
mais également la salle de
restaurant dans une
atmosphère paisible.*



CÔTÉ WINE EXPERIENCES

Côté Wine Experiences, toutes les régions de France sont représentées avec une carte riche de 200 références à l'ouverture, et destinée à s'agrandir au fil des mois. Tradition, rencontre, modernité, les vins sont consultables sur tablettes ipad. L'établissement est doté de machines de vin au verre en libre-service. Vins au verre en dose découverte, ½ verre et verre à partir de 3 euros. Les plus grands noms seront présents, Château Yquem, Petrus, et côtoieront des vins à découvrir, notamment des vins étrangers. Cette offre est complétée par un large choix de spiritueux, digestifs et de champagnes, proposés à partir de 5 euros.

En parallèle, les clients peuvent également acheter les bouteilles à consommer sur place ou à emporter.



*Machines de vin au verre :
favoriser l'accès à des vins d'exceptions.*

18-59

GOURMET & WINE EXPERIENCES
SORGUES | PROVENCE

CÔTÉ GOURMET, LA CARTE JOUE LA FRAÎCHEUR DU MATIN AU SOIR.

LE MATIN

Rendez-vous matinal "Before work", pour les institutions, entreprises et salariés désireux d'échanger dans un environnement orienté Gourmand et business

LE MIDI

"Inspiration du chef" décliné en 4 formules :

Plat direct	13€
Plat + café ou thé douceur	15€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	18€
Entrée + Plat + Dessert	22€

"Les Essentielles" les planches :

Charcuterie	12€
Fromage	12€
Saumon	15€
Foie gras	18€
Sucrée	12€

"À la Carte" :

3 entrées	11€
3 plats	22€
Fromage	8€
3 desserts	9€
"Les Sublimés"	24€

Menu "Gourmet" au choix dans la carte de 33€ à 38€

Menu enfant jusqu'à 12 ans à 12€

LE SOIR

"Créations" 5 créations 15€

"Les Essentielles" les planches :

Charcuterie	12€
Fromage	12€
Saumon	15€
Foie gras	18€
Sucrée	12€

"À la Carte" :

3 entrées	11€
3 plats	22€
Fromage	8€
3 desserts	9€
"Les Sublimés"	24€

Menu "Gourmet" au choix dans la carte de 33€ à 38€

Menu enfant à 12€

Le DIMANCHE, un brunch gourmand fera la part belle aux produits frais et à la variété des propositions.

"Brunch" Sucré / Salé 25€

"Brunch enfant" jusqu'à 12 ans Sucré / Salé 12€

"Ecailler" Fruits de mer selon les saisons

"Les Essentielles" les planches :

Charcuterie	12€
Fromage	12€
Saumon	15€

Les meilleurs produits sont proposés sans oublier la fin du repas, avec le meilleur café du monde, le Blue Mountain.

18-59

GOURMET & WINE EXPERIENCES
SORGUES | PROVENCE

*Romain Gérard,
Laurine Troncarelli
et Fabien Renault.
Trois passionnés
aux commandes du 18-59*



UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE ET COMPÉTENTE

Laurine Troncarelli manage avec sourire l'établissement d'une main ferme et efficace. Professionnelle de la restauration, formée par les plus belles tables de la région (de Beaumanière à l'Hôtel d'Europe en passant par les Fines Roches), elle a assis son expérience chez les meilleurs traiteurs, ce qui lui donne une capacité d'organisation et une efficacité hors du commun. Souriante et conviviale, son attention portée au bien-être de ses clients en font la personne qui renforce l'expérience des hôtes du 18-59.

Fabien Renault, Chef de Cuisine, apporte toute son expérience et sa créativité à l'établissement. Son parcours l'a mené, de la Champagne à la Côte d'Azur, dans des restaurants prestigieux, son parcours est semé de macarons Michelin, notamment à l'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement (3 macarons Guide Michelin). Dans la région, on l'a vu œuvrer notamment au Relais de la Magdeleine à Gémenos. Passionné par le produit, il place la fraîcheur de celui-ci au centre de ses préoccupations. Par ailleurs, Fabien Renault a été sélectionné pour participer au Championnat de France des Traiteurs, dont il fut 4ème.

Romain Gérard, Pâtissier, est passé lui aussi par de jolis établissements comme l'Hôtel d'Europe et le Cloître Saint Louis. Son parcours débute à l'école des Grands Moulins de Paris, puis au George V et dans de nombreux lieux réputés de la Capitale. De retour dans la région, il a exercé sa passion notamment chez Marcellin à Villeneuve lez Avignon, ses compétences nous promettent des fins de repas particulièrement gourmandes.

18-59

GOURMET & WINE EXPERIENCES
SORGUES | PROVENCE

*Place à la
technologie et à la
découverte
des 48 références.*



DES EXPERIENCES ÉTONNANTES ET CONNECTÉES

La carte des vins est disponible sur tablettes grâce à la technologie (multilingue !) | Wine Pad. Une interface permet de choisir en un instant au mieux son breuvage, l'accordant à son plat, en profitant à la fois de riches informations sur les vins et d'une expérience ludique.

Une fois le vin choisi, place à la technologie Enomatic. 6 machines disposées dans l'établissement permettent d'obtenir son vin automatiquement. En dose découverte, en demi-verre ou en verre, ces machines ont pour atout principal de préserver au mieux les qualités du vin, sensible comme on le sait à l'oxydation. Les machines Enomatic permettent de conserver un vin sans altération organoleptique. Les 6 machines du 18-59 permettent de découvrir 48 vins au verre en libre-service.

L'accès aux machines se fera grâce à des "pass" prenant la forme de cartes préalablement acquises par les clients, à s'offrir ou à offrir !



Carte Dégustation
"Wine Experience":
de 30 euros à 99 euros
(5% offerts)



Carte Dégustation
"Silver Wine Experience":
de 100 à 199 euros
(10 % offerts)



Carte Dégustation
"Gold Wine Experience":
de 200 à 499 euros
(15 % offerts)



Carte Dégustation
"Black Wine Experience":
à partir de 500 euros
(20 % offerts)

18-59

GOURMET & WINE EXPERIENCES
SORGUES | PROVENCE

LES VERRES HELICIUM

Enfin, l'expérience se poursuit grâce à des verres de dégustation à la pointe de la technologie : les verres Helicium. Leur créateur, Arnaud Baratte, est avant tout un scientifique. C'est en admirant un parc d'éoliennes, et frappé par l'exhalaison de la nature sous l'effet des pales, qu'il a l'idée d'un verre "à hélices" permettant de mettre en valeur chaque particule olfactive du breuvage.

Le verre Helicium est un instrument breveté réalisé dans un matériau écologique 100% organique, sans métal lourd mais avec des minéraux. C'est un accélérateur d'arômes doté de pales d'hélice (nervures) et d'une casserole (dôme), en relief, sur la périphérie et au fond de la paraison du verre. Le concept Helicium permet un mélange et un échange homogène du vin, sans l'abîmer.

L'invention a su séduire le célèbre critique de vins américain Robert Parker, qui en vante volontiers les mérites lors de ses interventions.



EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES, ARTISTIQUES ET CULTURELLES

Le 18-59 est aussi et avant tout un lieu de vie, avec l'organisation de nombreuses animations : dégustations, accords mets et vins, parcours œnologiques,... mais aussi des rencontres artistiques. En décembre, un magnifique marché de Noël se tiendra autour du 18-59.

Réservations recommandées.

Connectez-vous sur notre site internet www.18-59.com

Horaires : du lundi au samedi de 8 heures à 1 heure,
le dimanche de 8 heures à 16 heures

Le 18-59

Place Charles de Gaulle

Ancien Hôtel de Ville

84700 Sorgues

www.18-59.com

TEL : 04 90 87 33 21

[Facebook.com/Le.18.59](https://www.facebook.com/Le.18.59)

[Instagram.com/le_18_59](https://www.instagram.com/le_18_59)

Relations presse :

Nathalie Carot

Noun Conseil

06 75 04 96 18

nathalie@nounconseil.com