



NOGLU

RESTAURANT & ÉPICERIE SANS GLUTEN





Un restaurant
qui change d'air
proposant un répertoire
culinaire tout neuf...

NOGLU

offre une expérience
unique et savoureuse
pour tous les dépendants
à la gourmandise
sans contrainte
ni risque pour
toutes les personnes
intolérantes au gluten

Pas plus de
5 MINUTES
de lecture
« *merki d'avoir resté
avec nous!... »*
Elie Semoun

NO GLU

NO sans GLU pour gluten, collé serré le mot
s'octroie le matronyme NOGLU.

On observe de plus en plus d'intolérances et
d'allergies au gluten, qui ont quintuplé ces
dernières années.

Pour sûr, l'industrie alimentaire raffole de la
protéine présente dans les céréales, tel que :
le blé, l'orge, l'avoine et le seigle utilisées en
pâtisserie et dans les «*plats mijutés*».

Perverse ! Cette liaison reste dangereuse et
s'empare des sens !



PORTRAIT
CRACHÉ DE
FRÉDÉRIQUE
JULES



NO GLU

RESTAURANT & ÉPICERIE

ENFIN ! Un projet sain et profitable, élaboré par une femme active aux apparences paisibles, exploratrice avisée, aimant sourcer dans ses voyages. FJ ne s'implique pas à temps partiel et n'est pas une victime de la mode... Frédérique est une boulimique du bien être.

Intolérante au gluten FRÉDÉRIQUE JULES l'est, et identiquement au lactose qui importune parfois son quotidien. Ayant séjournée aux Etats Unis, Jules est un César qui a su acquérir des compétences mises au profit de ses semblables.

Devant ce constat elle décide de défricher un nouveau territoire avec des propositions adaptées aux nouvelles manières de se nourrir sans gluten. La France est à la traîne sur cette niche.

Son credo, mettre à disposition sa propre expérience au service de tous ceux qui sont dépendants aux allergies et subissent l'exclusion.

Cette jeune femme est responsable, et fera de son «intolérance» un atout maître relié par sa détermination dont la nécessité est d'être bien dans son assiette. Epurant son implication jusqu'à l'ascèse. Sa priorité, donner plus de valeur à son entreprise et pas en effet de mode.

Karaoke : MC Solar Victime de la mode
<http://www.youtube.com/watch?v=uDtqGdtLkTc>



NOGLU EST UN LIEU CONTEMPORAIN, COSSU, FAIT DE BOIS ET D'INOX AUX CODES COULEURS APAISANTS



De plain-pied au regard de tous, une cuisine et une pâtisserie ouvertes. Au milieu une interminable table d'hôtes de bois massif très confortable, réservée au plus rapides. Seulement 5 places privilégiées à saisir. Où ! En face du chef cuisinier et de la pâtissière avec l'assurance du plaisir des yeux avec en prime des effluves de gâteaux qui font saliver. Quelques plats pour se mettre en appétit : gaspacho de tomate au fenouil sauvage, magret de canard avec les légumes de plain-champ de Joël Thiebault. Des pâtes minute maitenko by FeGH, Frédérique Jules y tenait.

D'irrésistibles tartes aux fruits de saison, faites au moment, seront sous cloches en portions. Des muffins moelleux aux myrtilles, un délicieux fondant au chocolat noir, un carotte cake mortel à la cardamome avec un soupçon de cannelle pour ceux qui aiment, un pain aux céréales tolérées à tomber... Forcément tout ça sans gluten et certifié...

NOGLU EN ETAGE

Est plus cosy, c'est fait exprès pour s'y attarder et s'y prélasser à toutes heures de la journée jusqu'à l'heure du thé. Quelques chauffeuses moelleuses vous attendent.

A disposition des produits du placard demandent qu'à être emporter. Des huiles d'exception de la Tête dans les olives, du chocolat, du miel béton rien que pour aider les abeilles et la banque du miel, des mixés certifiés, des gâteaux de voyage, des soba noodle, une sélection de vins organiques, de la bière sans gluten... Quoi encore, des jus de fruits naturels sans sucre ajouté, je recommande celui à la pomme, ça ne s'explique pas ça se boit avec délectation... En prime des recettes inédites imprimées rien que pour vous avec de petits conseils et astuces d'utilisation pour cuisiner chez soi.



NOGLU

RESTAURANT & ÉPICERIE

16



UNE ÉQUIPE RESPONSABILISÉE ET SÉCURE COMME À LA MAISON

LUI : MITSURU YANASE est plus qu'un cuisinier, c'est un passionné de nature. Japonais natif de Toyama, située sur les côtes de la mer du Japon sur l'île d'Honshûde à 300 km au nord-ouest de Tokyo. Le décor est planté. Mitsuru a franchi un nouveau degré dans la modernité en répondant à l'appel de Frédérique Jules pour son NOGLU. Ses exigences au menu seront fraîcheur, traçabilité, bio-dynamie, engagement salubre pour le sans gluten, l'expérience le motive.

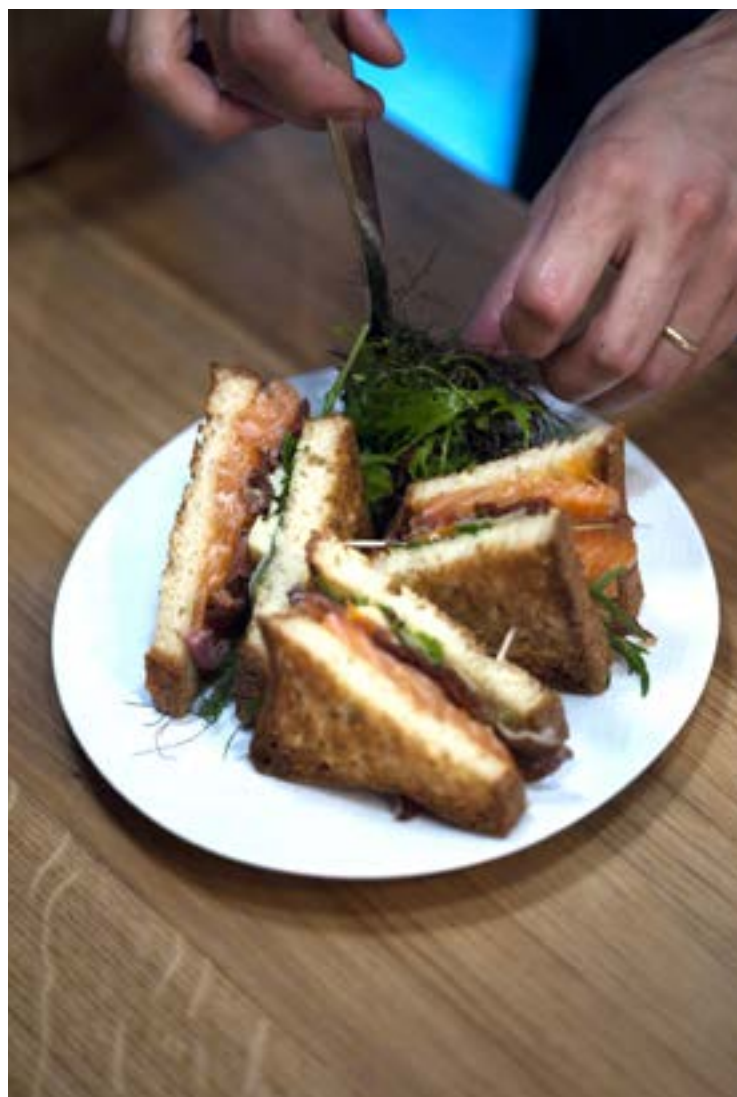
Mitsuru Yanase est également un passionné de vins naturels, il concourra en septembre prochain sous la bannière de son pays pour les lauriers d'un sommelier aguerri et assouvira une envie de reconnaissance en la matière, du coup du profit et de l'exclusif pour les addicts de NOGLU.

Nanti en 2004 du diplôme de l'école professionnelle de cuisine Taiwa au Japon, il s'expatrie en France en 2006. Commence chez Courtine dans le quatorzième * étoile au Michelin à l'époque et y séjournera jusqu'en 2008. Sa motivation, passer aux choses plus sérieuses. En 2009 et pas des moindres, il entre au Bristol auprès d'Eric Fréchon, en tant que chef de partie au gastro. Mitsuru tourne du poste garde manger au poisson, à la sauce... Ce, jusqu'en 2011. Il enchaîne toujours sous la houlette de son mentor, cette fois au Mini Palais. Après un cours passage chez Antoine qui de New York. Il poursuit son enrichissement culinaire pour quelques mois auprès de Stéphane Jégo chez l'Ami Jean. Bref ! Un parcours exemplaire pas vrai ? Il est temps pour lui de s'imposer comme chef à part entière, ce sera chez NOGLU.

Son hobbies LA PATINETTE carrossée et profilée vitesse grand V.



MITSURU
YANASE





ELLE : JENNIFER HARTING-LEPOUTRE, ses intimes disent Jenni et, son frenchie de mari surtout. D'origine américaine, née dans un état proche de l'Ohio, susurre Adjani sur les paroles de Gainsbourg... Après dix années passées dans la communication, Jenni n'est plus en phase avec son business et plaque tout. Ne s'évadera pas pour le Nevada mais pour notre belle France.

Jennifer Harting-Lepoutre, 32 ans, n'est pas à côté de ses chaussettes, jeune diplômée en 2010 du Cambridge School Culinary, JHL s'initie à la pâtisserie. Pour cause, dès l'âge de dix ans, sa maman lui transmettra son amour de la pâtisserie et le secret de son very famous cake bread, une espèce de pâte à pain proche de notre kouign-amann, la Bretagne pur beurre, à se damner. Vous verrez nous on adore.

Un bon parcours initiatique aux Etats Unis. Jennifer ira faire ses gammes chez Crema à Boston, un petit café à l'américaine, trop chou. Elle aura sous sa responsabilité toutes les pâtisseries. Passe un bon moment chez Wolfefood, une belle enseigne pour ses engagements bios et locavores.

A Paris direction rue des Martyrs chez Rose Bakery, ça forge l'expérience, un cours séjour rue Debelleyne sera sans prolongation. Des stages de perfectionnements chez Ladurée. Jenni enchaîne au Café du Commerce. Et entre toutes ses activités, excellente pédagogue, elle prodigue des cours de pâtisserie pour l'école — La cuisine pour ne pas perdre la main — histoire de !

NOGLU LE CHALLENGE :

pâtisser des tartes de toutes sortes et de saison SANS GLUTEN et précisément des aux pommes avec du chocolat, des Pavlova de la meringue avec de la compote de rhubarbe à en avoir le souffle cours, à cause de sa crème à l'orange sanguine. Même que le tiramisu aux fraises ne sera pas interdit pour les intolérants Jenni est une spécialiste des biscuits à la cuillère sans gluten. Alors rassuré !!

Ça promet ! Tout ça en suivant le mouvement

With Love Allergenfree © validant la certification des farines SECURITE OBLIGE !





NOGLU

RESTAURANT & ÉPICERIE

LA CAUSE N'EST PAS PERDUE !

Le sans gluten n'est pas un ennemi diététique, il s'agit d'un engagement salubre pour les intolérants soucieux de leur bien être, une offre complète dans un vrai Resto-Epicerie où tous les produits de base sont certifiés sans gluten du petit déjeuner au déjeuner, se prolongeant jusqu'à l'heure du thé, qui dit mieux !

NOGLU UN TRACÉ LIMPIDE

Enfin un vrai lieu pour ceux qui devaient se méfier en permanence des nuisances subversives ne pouvant se rendre sans risque au restaurant. Une parenthèse non négligeable, les non dépendants pourront en toute sérénité partager leur repas et se nourrir de la même manière avec plaisir puisque l'intérêt majeur de NOGLU s'adresse à tous pour un meilleur bien être.

UNE ÉTUDE RÉCENTE PROUVERAIT QUE MOINS DE GLUTEN DANS L'ORGANISME SERAIT PLUS SALUTAIRE À LA FORME PHYSIQUE D'OÙ CETTE SOUDAINES GLUTENPHOBIE...

DÈS LORS FRÉDÉRIQUE JULES NE PENSE QU'À UNE SEULE CHOSE OUVRIR NOGLU À TOUT LE MONDE AVEC LE PLAISIR DE POUVOIR PARTAGER LE REPAS, MOMENT PRIVILÉGIÉ DES FRANÇAIS QUI NOUS A VALU D'ÊTRE INSCRIT AU PATRIMOINE DE L'UNESCO.

*« ... La terre est un gâteau plein de douceur... »
(Charles Baudelaire)*





OÙ

Tout commence dès Septembre
aux Panoramas,
dans le passage au numéro 16.
l'entrée du passage sur les Grands
Boulevards
face au Musée Grévin

UN PEU D'HISTOIRE

PASSAGE DES PANORAMAS
ET SON CHARME NAPOLÉONIEN

Le passage a été construit en 1799-1800
à la place de l'hôtel de Montmorency-Luxembourg.
Son nom provient d'une attraction installée au-dessus
de l'entrée : deux rotondes où étaient peints des tableaux
panoramiques représentant des paysages de grandes
villes étaient animées.

Les rotondes ont été détruites en 1831.

NOGLU est situé à l'opposé du graveur Stern
classé au patrimoine

Dans les années 1830, l'architecte
Jean-Louis Vitor Grissar rénove le passage et crée trois
galeries supplémentaires à l'intérieur du pâté de maisons :
la galerie Saint-Marc parallèle au passage, la galerie des
Variétés qui donne accès à l'entrée des artistes du théâtre
du même nom, les galeries Feydeau et Montmartre.

NOGLU

RESTAURANT & ÉPICERIE SANS GLUTEN

www.noglu.fr

16, Passage des Panoramas 75002 Paris

01 40 26 41 24

Ouvert : du lundi au samedi 10:00 à 18:00 - samedi: brunch de 11h à 15h

Petit déjeuner, déjeuner, quatre heures et Tea Time

cours de cuisine certifiée sans gluten tous les vendredi soirs 18h30-21H

ACCÈS

Accessible à pied sur les Grands Boulevards au numéro 9 du boulevard Montmartre.
Lorsque l'on vient du parking de la Bourse, l'entrée du passage se fait par l'arrière,
au niveau du numéro 10 de la rue Saint-Marc.

Une entrée peut se faire également au numéro 38, de la rue Vivienne
ainsi qu'au numéro 151, de la rue Montmartre...

Métro lignes 9 et 8

Station Richelieu Drouot sortie rue de Richelieu

Vélib : station au niveau du numéro 8 de la rue Saint Marc



Penseur en nourriture

COMMUNICATION : FeGH

J'ai dit OUI à NOGLU pour 3 mois moins trois jours,
parce que Jules le vaut bien...

Pour en savoir davantage, téléphonez-moi, j'adorerais

M : 06 83 52 69 56 sinon mode habituel

par e-mail : fegh@pix-associates.com

N'oubliez pas de télécharger les images libres de droits avec crédit photos
en double cliquant sur le bouton. [→TELECHARGER](#)

www.pix-associates.com

Pix & Associates est notre nouveau groupe de communication

4, boulevard Jules Ferry 75011

le matériel habituel, photos en HD à votre convenance

crédit photos : Stéphanie Fraisse - François-Xavier Laurent

architecture intérieure : collectif urbain officine

Conception graphique : **Olivia Design**®