Chez Romuald, une table bistronomique accompagnée par Val Parisis

Ouvert depuis le 7 janvier 2025, Chez Romuald fait parler de lui à Frépillon ! Premier restaurant bistronomique du secteur, à l'entrée du parc d'activité économique des Épineaux, ce restaurant propose une cuisine traditionnelle et raffinée avec une carte inspirée des produits de saison et un cadre à la fois élégant et convivial.





Une annonce, un déclic, un restaurant

Après une formation chez Apicius et une carrière de chef dans des établissements parisiens réputés, Romuald Bouvty explore l’univers du traiteur et de l’événementiel. Il affine son expertise au sein des Salons Première d’Air France et lors de prestigieux rendez-vous hippiques. Fort de cette expérience, il devient responsable de production chez Riem Becker, où il évoluera pendant 15 ans.

En avril 2022, une annonce dans la presse retient son attention : la ville de Frépillon cherche un restaurant. Le déclic est immédiat. Le projet prend forme, et en février 2024, les travaux débutent, donnant le coup d’envoi d’une aventure qui aboutira à une ouverture un an plus tard.

Un restaurant où l’on se sent chez soi

Le restaurant prend vie grâce à une équipe soudée et dynamique. En cuisine, trois collaborateurs unissent leur savoir-faire : le chef, le pâtissier et le plongeur. En salle, quatre personnes assurent le service le midi, ils sont trois le soir. Avec une capacité de 80 couverts, l’établissement propose 50 places au rez-de-chaussée et une salle à l’étage pouvant accueillir jusqu’à 36 convives, idéale pour les repas en groupe ou les événements spéciaux. Un parking privatif est également à la disposition des clients.

L’ambiance du restaurant se veut cosy et chaleureuse, mêlant murs végétaux, teintes douces et fauteuils confortables pour offrir un cadre accueillant, où chacun se sent comme chez soi. Un soin particulier a été apporté à l’acoustique : plafonds adaptés et coussins judicieusement disposés garantissent une atmosphère agréable et feutrée.





Les produits de saison, la priorité en cuisine

Chez Romuald, la carte évolue tous les deux mois, un choix mûrement réfléchi, guidé par la saisonnalité des produits et le désir de casser la routine en cuisine. Cette approche dynamique stimule la créativité de l'équipe tout en garantissant aux clients une expérience toujours renouvelée.

La mise en valeur des produits locaux et de saison est au cœur de la démarche du chef, qui privilégie les circuits courts et collabore étroitement avec des partenaires de proximité, comme la Champignonnière de la Marianne à Méry-sur-Oise. Une exigence qui se traduit par des produits frais et de qualité, au service d'une cuisine authentique et savoureuse.

Un emplacement stratégique

Romuald a su saisir l'opportunité qui s'offrait à lui, séduit par un projet ambitieux et un emplacement stratégique. Idéalement situé à la sortie de l'autoroute, le restaurant profite d'une visibilité optimale, au carrefour de trois axes routiers et à proximité des parcs d'activités économiques des Épineaux à Frépillon et des Écouardes à Taverny. Un emplacement clé pour attirer aussi bien les entreprises locales que les actifs en déplacement.

Depuis son ouverture, le succès ne se dément pas. Le bouche-à-oreille a rapidement fait son effet, attirant une clientèle toujours plus nombreuse. En témoignent les plus de 700 mails reçus depuis l'ouverture, preuve d'un engouement croissant et d'une demande bien réelle.





Un accompagnement précieux face aux défis rencontrés

Ouvrir un restaurant est une aventure passionnante, mais jalonnée de défis. Comme beaucoup de professionnels du secteur, Romuald a dû faire face à la difficulté de recruter du personnel, un enjeu majeur dans la restauration aujourd'hui. Au-delà de cette problématique, la gestion quotidienne du restaurant impose de respecter de nombreuses normes et règles obligatoires.

Romuald a pu s'appuyer sur un solide accompagnement local. La mairie s'est fortement impliquée pour soutenir le projet, tandis que la communauté d'agglomération Val Parisis a facilité les mises en relation avec France Travail et la mission locale, des aides précieuses pour le recrutement et l'intégration de nouveaux talents.

Infos pratiques

Ouvert du mardi midi au vendredi soir ainsi que le samedi soir.
(Fermé le samedi midi, dimanche et lundi)

Contact

1 Rue Jean Mermoz, 95740 Frépillon

01 34 18 24 89

Liens utiles
Site internet - Chez Romuald