



LA PÉNICHE

BY EDWARD CRISTAUDO

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA PÉNICHE ® Lieu magique de Tain-L'hermitage, accueille très prochainement un jeune chef étoilé !

Edward Cristaudo chef de cuisine, ancien collaborateur de Frédéric Anton, étoilé au restaurant le W à Annonay, prendra les clés de LA PÉNICHE ® début 2019.

Son nouvel établissement ouvrira sous le nom : LA PÉNICHE ® « *By Edward Cristaudo* ».

Lieu de convivialité et de partage, cet endroit atypique deviendra rapidement une adresse incontournable de la région. Situé à deux pas de la cité du chocolat, vous viendrez y déguster une restauration aux couleurs bistro le midi et gastronomiques le soir.

Sans plus attendre, découvrez l'univers décalé de ce jeune chef étoilé et laissez-vous embarquer dans son monde aux mille saveurs, au-delà des codes, le long du Rhône... « **Je goûte donc je suis** » !

LAPÉNICHE

ALL·YOUR·EVENTS

Pour les habitués, sachez qu'en complément de cette nouvelle activité de restauration, LA PÉNICHE ® « *All Your Events* » avec Céline continuera à organiser vos évènements dans ce lieu magique. Que vous soyez une entreprise ou un particulier vous serez régalez par LA PÉNICHE ® « *By Edward Cristaudo* ».

Contact presse : M. Edward Cristaudo
restaurant@lapeniche.biz | Tél : 04 75 08 34 50