



L'Ardoise

Un restaurant (quasi) gastro... une première à Arpajon !
Voici leur histoire... une vraie success story...

La valeur n'attend pas le nombre des années.

À seulement 28 ans, **Kodjo YOVO** a fait le grand saut, celui d'avoir son propre restaurant. Déjà **trois ans** que son restaurant est en activité, dans le monde difficile et ultra-compétitif de la restauration.

Peut-être avez-vous déjà testé la cuisine de ce restaurant à la déco moderne, élaborée par Kodjo, un entrepreneur né, aussi doué aux marmites qu'avec les mots : il est quadrilingue !

Si ce n'est pas le cas, nous avons un tas de raisons de vous mettre l'eau à la bouche...

D'abord, la diversité de la cuisine de L'ARDOISE, inspirée chaque jour par le riche parcours du chef cuisinier Kodjo, un Français d'origine togolaise.

Vous avez envie d'en connaître un peu plus sur ce restaurant, son équipe et son jeune propriétaire ?

UNE FORMATION SOLIDE EN FRANCE, CONSOLIDÉE À L'ÉTRANGER

Travailleur acharné et passionné, il obtient un Bac Pro Européen ainsi qu'un CAP de Pâtisserie au lycée Professionnel Château des Coudraies à Etolles, secteur Hôtellerie Restauration. Ensuite, il part faire ses études pratiques en Norvège, Hollande et Allemagne pour s'ouvrir à d'autres cultures culinaires, mais aussi parfaire son anglais, très utile dans ce domaine.

Comme il a décidé de la suite dans les idées, le jeune homme suit également une formation BTS NRC, où il développe ses aptitudes pour la négociation et les relations clients.

POURQUOI LA CUISINE POUR KODJO YOVO ?

Pour Kodjo, **la cuisine, c'est sa vie**. Peut-être parce que son père, avant lui, était tout autant passionné par la gastronomie. De quoi faire naître une véritable vocation, un rêve qu'il poursuit depuis plusieurs années déjà.

BEAUCOUP D'EXPÉRIENCE POUR UN TOUT JEUNE CHEF

Malgré son jeune âge, Kodjo a su développer diverses compétences dans de nombreux domaines. Il fait d'abord ses armes dans la capitale, au réputé Angéline, puis la sélecte brasserie Vaudeville, après le très chic et charmant « bistro » l'Affrîolé.

Il travaille ensuite au restaurant L'ESCARGOT à Arpajon pendant quatre ans, où il est nommé après 3 ans responsable de la nouvelle section traiteur.

Il poursuit sa carrière chez Hippopotamus, où il est nommé directeur adjoint dès l'ouverture de l'établissement d'Avrainville. Mais d'autres aventures l'attendent. Il devient adjoint de direction au Jardin d'Italie. Puis, il gravit un échelon de plus et réalise son rêve avec, en 2017, la reprise du restaurant L'ESCARGOT, renommé alors L'ARDOISE.

Kodjo YOVO a une idée précise du restaurant qu'il veut présenter à une clientèle raffinée et exigeante : il décide de restructurer le restaurant en fermant le bar existant à L'ESCARGOT, et n'hésite pas à refaire toute la déco avec un goût certain.

C'EST AUSSI UNE ÉQUIPE !

Les meilleures choses qui arrivent ne sont pas le résultat d'une seule personne mais le travail d'une équipe. Les principaux acteurs à L'Ardoise, Anne-Marie, son associée et Pascal, son second, officient de façon à fournir un accueil et un service de qualité, soutenus en cuisine par l'ensemble des commis.

L'ARDOISE propose **deux salles** avec chacune son atmosphère, adaptées à toutes les occasions : un rez-de chaussée chaleureux et lumineux, décoré sobrement, où règne une **ambiance conviviale** ; un étage à l'esprit plus feutré, disposant également d'un petit salon, pour permettre à ceux qui le souhaitent un maximum de **discretion et de tranquillité**.



QU'EST-CE QU'ON MANGE À L'ARDOISE ?

Formé à la cuisine traditionnelle et raffinée française, le chef Kodjo n'a pas que cet atout sur sa carte et ses menus. La Scandinavie et le Portugal s'y invitent aussi, et parfois même le Togo, son pays d'origine.

Il est constamment à **l'écoute de ses clients**, qui sont source de motivation et d'inspiration. La carte et les menus sont donc régulièrement renouvelés, en phase avec les souhaits exprimés par son estimée clientèle.

Kodjo propose également **des événements et des soirées thématiques** comme la Saint-Valentin (réservation 15 jours avant), le Nouvel An, les fêtes locales et bien d'autres encore.



La salle de L'ARDOISE lors de la Saint-Valentin



SCOOP GOURMAND 2019

Fort de son expérience de traiteur et des sollicitations qui lui sont faites, Kodjo envisage de lancer

L'Ardoise TRAITEUR

Il a bien compris qu'il fallait se diversifier dans son activité et n'a pas hésité à aller de l'avant pour mettre en place ce nouveau projet.

EN UN COUP DE FIL OU QUELQUES CLICS !

Réservez par téléphone au : **01 64 90 00 74** ou en quelques clics, sur TripAdvisor ou sur Facebook.

Les moyens et les raisons ne manquent pas pour partager un délicieux repas, en couple, en famille ou entre amis. Vous n'avez pas la possibilité de vous rendre sur place ? Pensez au service traiteur !

Les horaires et jours d'ouverture : lundi....

Venez vite vous faire votre propre avis sur L'ARDOISE à Arpajon ! Pour nous, c'est déjà fait, on en redemande !

