



## 5 RESTAURANTS SOUS LA BANNIÈRE DE BLACK SHEEP

**Les restaurants des frères Alexandre et Erik De Toffol se réunissent sous une bannière commune : Black Sheep. L'ambition est simple. Chaque repas pris dans l'un des établissements du groupe doit être vécu comme un voyage unique et sensoriel par le client.**

Le groupe de restauration Black Sheep, réputé pour son engagement en matière d'innovation et de qualité, annonce le lancement de son tout nouveau concept. Guidé par une passion inébranlable pour l'hospitalité et la créativité, Black Sheep dévoile une vision audacieuse qui promet de secouer le paysage gastronomique luxembourgeois.

### Une histoire à succès

Depuis ses débuts avec l'ouverture du premier restaurant Partigiano, en 2019 peu avant la crise sanitaire du Covid-19, Black Sheep a su s'imposer comme une référence incontournable dans le monde de la restauration luxembourgeoise. Avec des établissements emblématiques tels que Partigiano, Hertz, Bella Ciao et Schuman Restaurant, le groupe a su conquérir le cœur des gourmets à travers le pays.

Le nouveau concept de Black Sheep est bien plus qu'un simple changement de nom ou de décor. C'est une véritable renaissance, une invitation à repousser les limites de la créativité culinaire et de l'expérience client. En affirmant son identité, Black Sheep aspire à créer des espaces de vie où la gastronomie rencontre l'art, la convivialité et l'innovation.

Convaincu que la gastronomie est un art qui mérite d'être célébré dans toute sa diversité, Black Sheep souhaite offrir à ses clients une expérience sensorielle unique, où chaque plat raconte une histoire.

### Nouveau nom, nouvelle identité



Avec ce concept, Black Sheep affiche clairement ses ambitions de croissance et d'expansion.

En restant fidèle à ses valeurs de qualité, d'authenticité et d'innovation, le groupe aspire à devenir une référence incontournable dans le monde de la restauration haut de gamme au Luxembourg et au-delà.

C'est ainsi que la brasserie Schuman située à côté du Grand Théâtre de Luxembourg change de nom pour devenir Schuman Restaurant. Au programme, un univers « bohème chic » à découvrir dans une ambiance conviviale et décontractée. Le mur et le plafond végétal rappellent la signature du groupe Black Sheep tout en offrant un espace d'évasion à ses clients. Nouveau nom, nouvelle ambiance mais aussi nouvelle carte, Schuman Restaurant fait peau neuve.

Schuman Restaurant, c'est aussi deux ambiances distinctes avec, le midi un service rapide et efficace pour la clientèle business du quartier et le soir une atmosphère festive sublimée par des soirées musicales aux rythmes des meilleurs DJ de la région.

Pour résumer, Schuman Restaurant c'est le lieu idéal pour bien manger, partager et s'amuser.

## **À la conquête de Mersch**

Et ce n'est pas tout, avec l'ouverture de Bella Ciao Mersch, le groupe Black Sheep affirme son ambition de poursuivre son expansion. Black Sheep envisage l'avenir avec optimisme et détermination.

*« Nous sommes ravis d'accueillir depuis peu nos clients à Bella Ciao Mersch et de leur faire découvrir notre vision de la gastronomie. Avec ce nouveau concept, nous sommes prêts à relever de nouveaux défis et à continuer à surprendre nos convives »,* se réjouissent les deux frères, Erik et Alexandre De Toffol.

L'objectif est de créer un lieu où se retrouver à tout moment de la journée, que ce soit pour un déjeuner entre amis ou un dîner en famille. Bella Ciao Mersch est désormais l'un de ces lieux de vie où chacun peut trouver son bonheur.

## **À propos de Black Sheep**

Fondé par Erik et Alexandre De Toffol, Black Sheep est un acteur incontournable de la restauration luxembourgeoise. Son portefeuille comprend actuellement 5 établissements dans le pays : Partigiano , Hertz, 2 Bella Ciao (l'un à Mersch et l'autre place d'Armes à Luxembourg-ville) et Schuman Restaurant. Ses concepts food se distinguent par deux inspirations fortes : un concept Pizza & Italian fast casual et un concept cuisine internationale.

Pour créer ces concepts uniques, Black Sheep s'est entouré d'une équipe de passionnés aux personnalités variées dont l'esprit familial est le fondement de ce groupe. Le groupe compte actuellement une équipe de 200 collaborateurs.

Depuis sa création, le groupe s'est distingué par son engagement à offrir des expériences culinaires exceptionnelles dans des cadres élégants et accueillants.

Contacts Presse :  
**Agence Keep Contact**

**Ludivine Plessy**

ludivine.plessy@keepcontact.lu

GSM : +352 691 910 090

**Justine George**

justine.george@keepcontact.lu

GSM : +352 661 705 630

