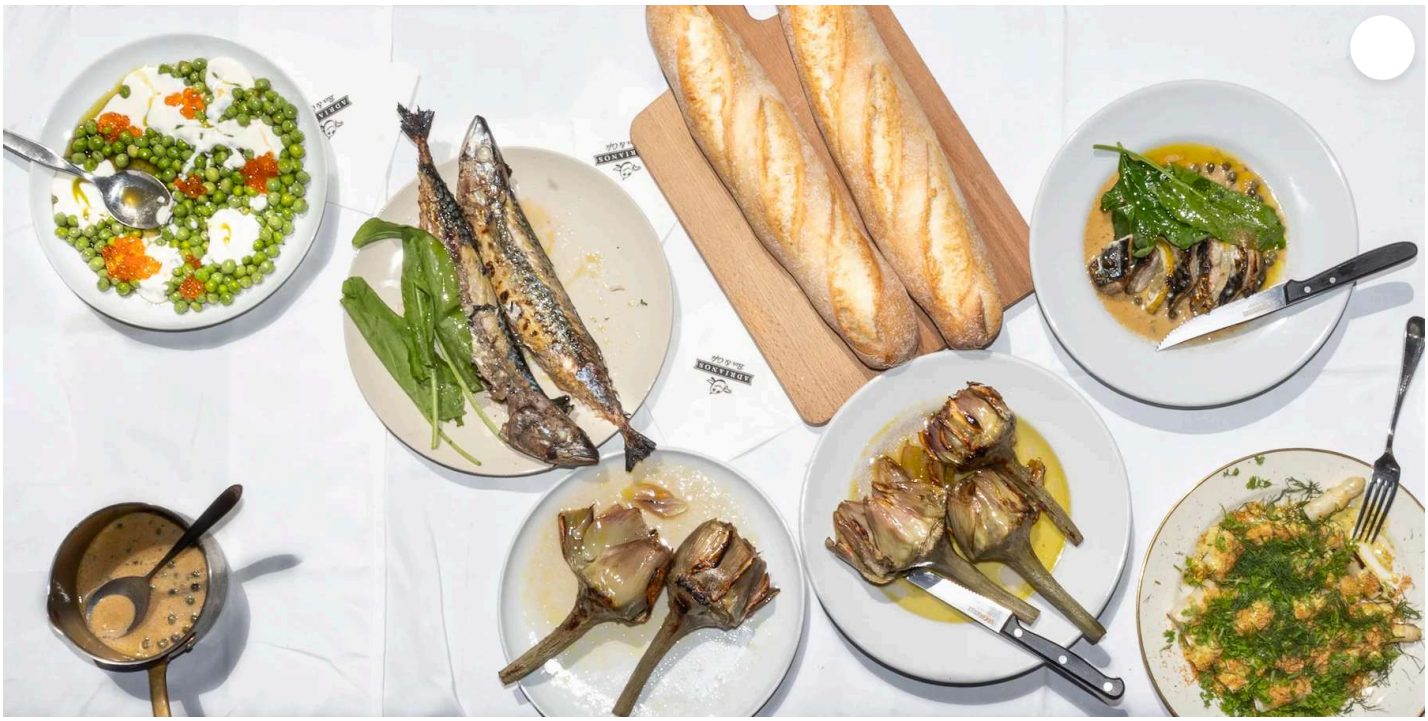
Jetzt abonnieren!

Neue Grillbar bringt Atlantikküche diesen Sommer nach Bern

Unter dem Namen Grill Atlantique entsteht im Sommer ein neues kulinarisches Angebot in Bern. Das Gemeinschaftsprojekt von Koch Joshua Hopf und Christoph Gilgen von Perle Bleue ist eine mobile Grillbar mit offenem Feuer und Atlantik-Feeling. Bis Ende August gastiert Grill Atlantique an wechselnden Standorten in Bern, Biel und Hagneck. Voilà, c'est l'été!



© Elia Grunder

Grill Atlantique ist kein klassisches Restaurant-Pop-up. Es ist eine mobile Bar, die die Kulinarik der Atlantikküste Frankreichs für mehrere Wochen an verschiedene Orte in und um Bern bringt. Unter freiem Himmel, lebendig, unkompliziert. Gekocht wird am offenen Feuer, direkt vor den Gästen. Serviert werden frischer Fisch und Meeresfrüchte von der französischen Atlantikküste sowie saisonales Gemüse nach französischer Art, ebenfalls auf dem Feuer zubereitet. Das Resultat sind kleine Gerichte zum Teilen, dazu gibt es Naturwein, Bier und alkoholfreie Getränke.



© Elia Grunder

Ein Lebensgefühl des Atlantiks

Hinter dem Konzept stehen der Koch Joshua Hopf und Christoph Gilgen von Perle Bleue, der seit Jahren Austern, Moules und weitere Meeresprodukte von der Atlantikküste direkt nach Bern bringt. Die Zusammenarbeit entstand aus der gemeinsamen Vorstellung, dass hochwertige Produkte, eine ehrliche Zubereitung und entspannte Atmosphäre zusammengehören, so Joshua Hopf: «Für mich gehören dazu Lebensfreude, Geselligkeit, gute Produkte, Feuer und Menschen, die einen langen Sommerabend zusammen geniessen – dieses Lebensgefühl wollen wir vermitteln.»

Christoph Gilgen, Gründer von Perle Bleue und langjähriger Kenner der Atlantikprodukte, bringt das Wissen über Herkunft, Logistik und Qualität der Produkte ein. «Es steht nicht nur der Geschmack, sondern auch die Herkunft der Produkte im Vordergrund. Viel wichtiger als die Distanz ist mir, von wem die Produkte stammen und wie sie produziert oder gefischt werden. Der Atlantik ist für mich ein Lebensgefühl: ein grosser Grill, frischer Fisch und gute Getränke.», erklärt er.





© Elia Grunder

Kleine Gerichte, grosser Geschmack

Die Gerichte sind klein gehalten, vieles lässt sich mit den Händen essen und alles ist zum Teilen ausgelegt. Auf der sich regelmässig wechselnden Karte stehen zum Beispiel gegrillte Zucchiniblüten mit Ajoblanco-Crème und Bergamotte-Kosho, weisser Spargel mit kalt geräucherter Hollandaise, Fischspiesse an einer Grenobloise, Little-Gem-Sandwiches mit Fischrogen oder Artischocken-Barigoule. Zusätzlich bietet der Grill Atlantique jeden Tag kleine Specials.

Grill Atlantique

Konzept: Sommerliche Grillbar mit Kochen am offenen Feuer
Produkte: Frische Fische und Meeresprodukte von der französischen Atlantikküste, saisonales Gemüse
Verantwortlich: Joshua Hopf, Koch, und Christoph Gilgen, Perle Bleue

Standorte

Adrianos Bern: 18. – 20., 25. – 27. Juni und 2. – 4. Juli
Hagneck-sur-mer Hagneck: 16., 23., 30. Juli und 6., 13., 20. August 2026
Serini Bern: 2. August, 9. August, 13. bis 16. August 2026
Terrain Gurzelen Biel: 7. – 8. August 2026
Viktor Bern: 27. – 30. August 2026

Teilen

← Zurück zum Blog

Hinterlasse einen Kommentar

Name *

E-Mail *

Kommentar *

Kommentar posten

Ähnliche Beiträge



Neue Handschrift für ein Berner Kultgeschäft

14. JULI 2026

Für alle, die bei besonderen Schuhen schwach werden: Schuhkult in Bahnhofsnähe ist seit über 20 Jahren die Adresse für Charakterstücke abseits des Mainstreams. Mit Janet Hebeisen und Lana Buric an...



Stil mit gutem Gewissen

22. JUNI 2026

Leichte Stoffe, fliessende Spitze und Designerlabels verschmelzen bei der neuen UNFOLD-Kollektion von REAWAKE zu einzigartigen Designs. Gefertigt werden die Unikate aus Materialien von Stücken, die im regulären Resale keine:n Abnehmer:in...



Javier Reyes - Frühling/Sommer 2026

4. JUNI 2026

Jede Kollektion beginnt mit einer Frage: Was geschieht, wenn ein Kleidungsstück nicht mehr nur den Körper begleitet, sondern beginnt, mit ihm in einen Dialog zu treten? Diese Kollektion entstand aus...

1/2

EMAIL SIGNUP

Newsletter abonnieren

E-Mail →

MIS BÄRN exklusiv

Das Lifestyle-Magazin für Designverliebte und Geniesser:innen

NEWSLETTER ABONNIEREN

ABONNEMENT

HEFTARCHIV

KONTAKT

VERTRAG WIDERRUFEN

MEDIADATEN

IMPRESSUM

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

DATENSCHUTZ

© 2026, MIS BÄRN exklusiv