gourmetmedia

Grill Atlantique:

«Grill Atlantique» – neue Grillbar fokussiert auf Atlantikküche

13.07.2026 Online-News News

Artikel teilen

Eine neue Grillbar bringt die Atlantikküche diesen Sommer in den Kanton Bern. Unter dem Namen «Grill Atlantique» entsteht im Sommer ein neues kulinarisches Angebot. Das Gemeinschaftsprojekt von Koch Joshua Hopf und Christoph Gilgen von Perle Bleue ist eine mobile Grillbar mit offenem Feuer und Atlantik-Feeling.

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.

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 zusammen-gehören, 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.

Grill Atlantique

13., 20., 27. 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

Alle Daten sind auch unter perlebleue.ch/home/grill-atlantique einsehbar.



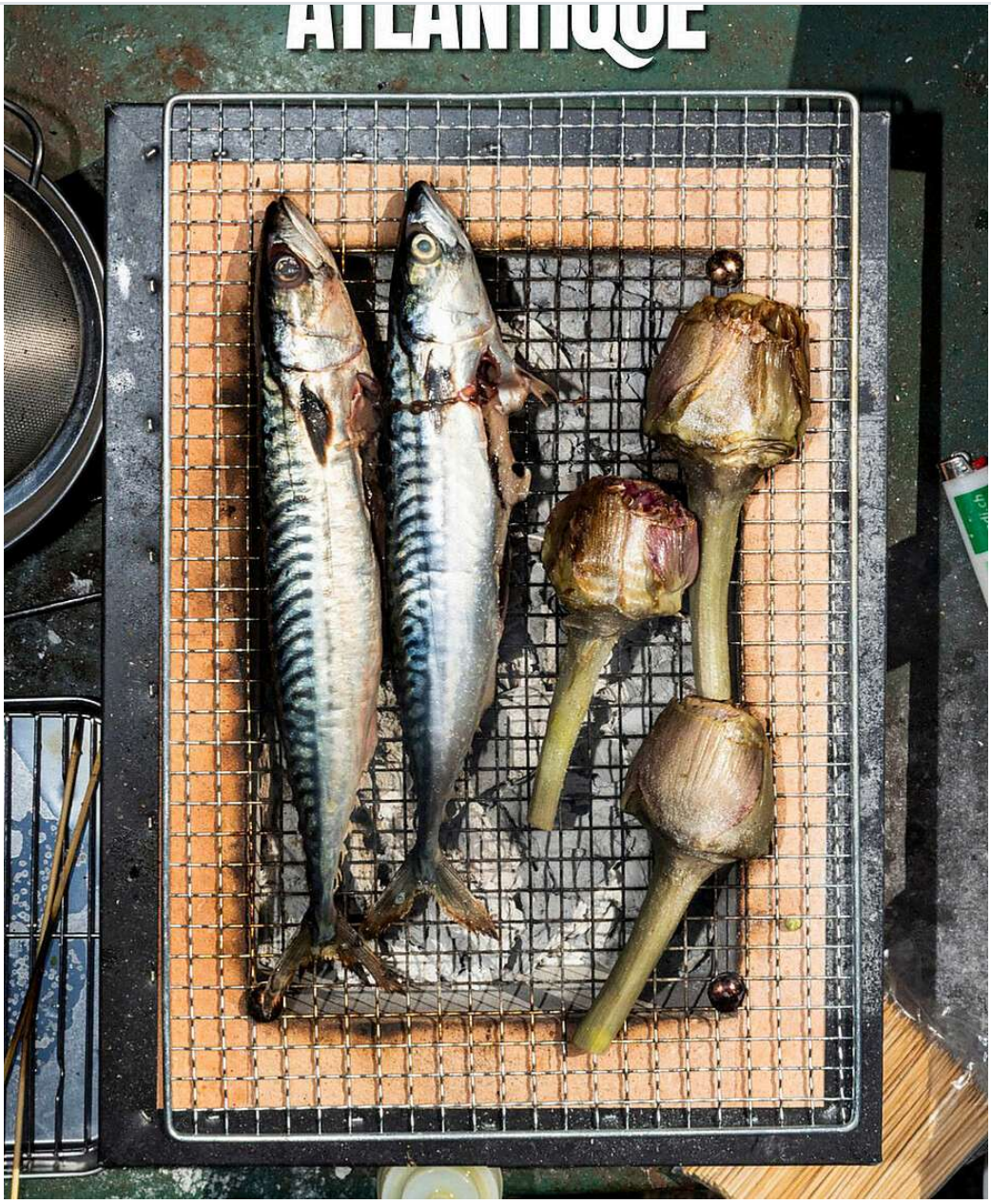
Kleine Gerichte, grosser Geschmack

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.

importiert seit Jahren frische Meeres-produkte von der französischen Atlantikküste direkt nach Bern. Im Zentrum stehen Austern, Muscheln und weitere Spezialitäten. Die Austern kommen aus dem Bassin de Marennes-Oléron – einer der renommiertesten Austernregionen Frankreichs. Gilgen kennt seine Produzenten persönlich und bezieht die Produkte direkt von der Quelle.

Über Joshua Hopf

Joshua Hopf hat in den letzten Jahren in unterschiedlichen Küchen gearbeitet: von veganer Produktküche in Bern über eine Chef-de-Partie-Stelle im dänischen Restaurant Kadeau auf Bornholm bis hin zu einem Stage bei Restaurant A.T in Paris. Von 2023 bis 2024 leitete er die Küche des Trallala Bistro in Bern. Zuletzt realisierte er zwei eigenständige Pop-up-Projekte.


ATLANTIQUE




GRILL
ATLANTIQUE

Anzeige


Electrolux
PROFESSIONAL
thermaline
Free-zone
Induction
Kreativität ohne
Grenzen.
Hier mehr
erfahren.
www.electroluxprofessional.com