



Communiqué de presse  
Mardi 10 juin 2025

## Pour célébrer les 10 ans du restaurant Les Cocottes du Sofitel Paris Arc de Triomphe, le Chef Christian Constant invite le Chef Yves Camdeborde pour une création à 4 mains

Pour les 10 ans de son restaurant Les Cocottes du Sofitel Paris Arc de Triomphe, le Chef Christian Constant a imaginé un anniversaire placé sous le signe du partage et de la transmission. À cette occasion, il a invité le Chef Yves Camdeborde à rejoindre les fourneaux à ses côtés pour une collaboration inédite. Ils ont créé ensemble un plat exclusif, qui sera proposé à la carte du restaurant Les Cocottes à partir du 12 juin 2025.



### Les Cocottes Arc de Triomphe : une adresse parisienne iconique

Installé à deux pas de l'Arc de Triomphe, le restaurant **Les Cocottes** incarne depuis 10 ans l'esprit chaleureux et authentique de la cuisine du Chef Christian Constant. Dans un décor chic et contemporain, à la fois convivial et raffiné, on y déguste des plats de saison mijotés dans des cocottes Staub – signature emblématique du lieu – où tradition rime avec créativité.

Pensée comme une cuisine de cœur, directe et sincère, la carte des Cocottes séduit par son exigence, sa simplicité maîtrisée, et son goût du produit juste. Une adresse devenue incontournable, à la croisée du bistrot parisien et de la maison de Chef.



## **Christian Constant x Yves Camdeborde : une collaboration de Chefs inédite entre transmission et partage**

Depuis toujours, **Christian Constant** place la transmission au cœur de son parcours. Plus qu'un grand chef, il est reconnu comme l'un des mentors les plus influents de la scène gastronomique française. Formateur de nombreuses figures emblématiques de la cuisine d'aujourd'hui – parmi lesquelles **Éric Fréchon**, **Jean-François Piège**, **Yves Camdeborde** ou encore **Christian Etchebest** – il incarne cette volonté de partager savoir-faire, passion et valeurs humaines avec les nouvelles générations. « *La cuisine est un art vivant. Un jour vient où il faut enseigner aux autres ce que l'on a appris. La transmission est peut-être l'ingrédient le plus important de la gastronomie* », confiait-il en recevant en 2018 le **European Chef Mentor Award** du Guide MICHELIN, distinction qui vient saluer son engagement sans faille auprès des jeunes talents.

C'est dans cet esprit de **partage et de création collective** que Christian Constant a proposé au Chef et ami Yves Camdeborde de réaliser ensemble un plat unique pour fêter les 10 ans des **Cocottes Arc de Triomphe** : un *Suprême de bar croustillant aux graines de sésame grillées, semoule au jus de homard* (36€), disponible à la carte du **12 juin au 31 juillet 2025**.

<https://www.lescocottes-arcdetriomphe.fr>

<https://www.sofitel-paris-arcdetriomphe.com>

### **À propos de Sofitel**

Pionnière de l'hôtellerie de luxe française depuis 1964, Sofitel incarne aujourd'hui un luxe engagé et sincère, avec un zeste français. Fusion harmonieuse entre la richesse de chaque culture locale et la joie de vivre française, la marque ravit les voyageurs qui apprécient la délicatesse et le raffinement subtil, en leur offrant un service sincère et authentique. Chez Sofitel, la beauté est dans les détails : les plaisirs simples de la vie comme la gastronomie et l'art du sommeil y sont sublimés, pour une expérience incomparable.

Sofitel compte aujourd'hui plus de 120 adresses, toutes aussi élégantes que singulières, dans les destinations les plus prisées à travers le monde. Parmi ses établissements les plus remarquables : Sofitel Le Scribe Paris Opera, Sofitel London St James, Sofitel Dubai The Obelisk, Sofitel Mexico City Reforma ou encore Sofitel Ambassador Seoul. La marque propose également une collection d'hôtels de luxe sous la bannière Sofitel Legend, appréciés pour leur élégance intemporelle et leur histoire fascinante, comme Sofitel Legend Old Cataract Aswan, Sofitel Legend Santa Clara Cartagena ou encore Sofitel Legend Metropole Hanoi.

Sofitel fait partie du groupe Accor, un leader mondial de l'hôtellerie, fort de plus de 5 500 hôtels implantés dans 110 pays, et est membre du programme de fidélité lifestyle ALL - Accor Live Limitless, qui donne accès à un large éventail d'avantages, de services et d'expériences.

Contact presse :

**Laurent Guyot & Co**

Tél : 01 44 82 70 70

[contact@laurentguyot.com](mailto:contact@laurentguyot.com)