

BOEUF SUR LE TOIT 100 ANS

LE BŒUF SUR LE TOIT,
RESTAURANT & MUSIC-HALL ICONIQUE, CÉLÈBRE SES 100 ANS



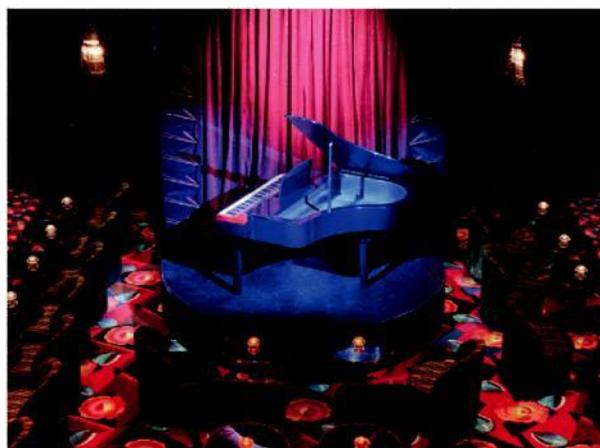
Depuis sa création en 1922 le tout Paris des arts et des lettres s'y est pressé, laissant entre les rideaux de velours du cabaret, un fringant parfum de liberté. Christian Dior, Coco Chanel, Joséphine Baker, Francis Picabia, Picasso, ou plus tard Charles Trenet et Leo ferré s'y retrouvaient pour de folles soirées, des concerts improvisés et des performances artistiques, donnant naissance à l'expression « faire un bœuf ».

100 ans plus tard, quel est le secret de jouvence de cette adresse iconique de la vie gastronomique et nocturne parisienne ?

Si le Bœuf sur le toit traverse les âges et les époques avec autant de panache, c'est qu'il prend racine dans son riche passé, autant que dans son vibrant présent.

Un mythique Music-hall, bien dans son époque

Le nouveau visage du Bœuf sur le toit, aux intérieurs revus par le brillant touche à tout Alexis Mabille, reste fidèle à sa partition et place les artistes au cœur de la maison. Du lundi au samedi soir, le music-hall bat son plein avec des concerts de jazz, de pop, entre standard du genre et découverte de jeunes artistes ; l'ambiance festive y est toujours au rendez-vous.



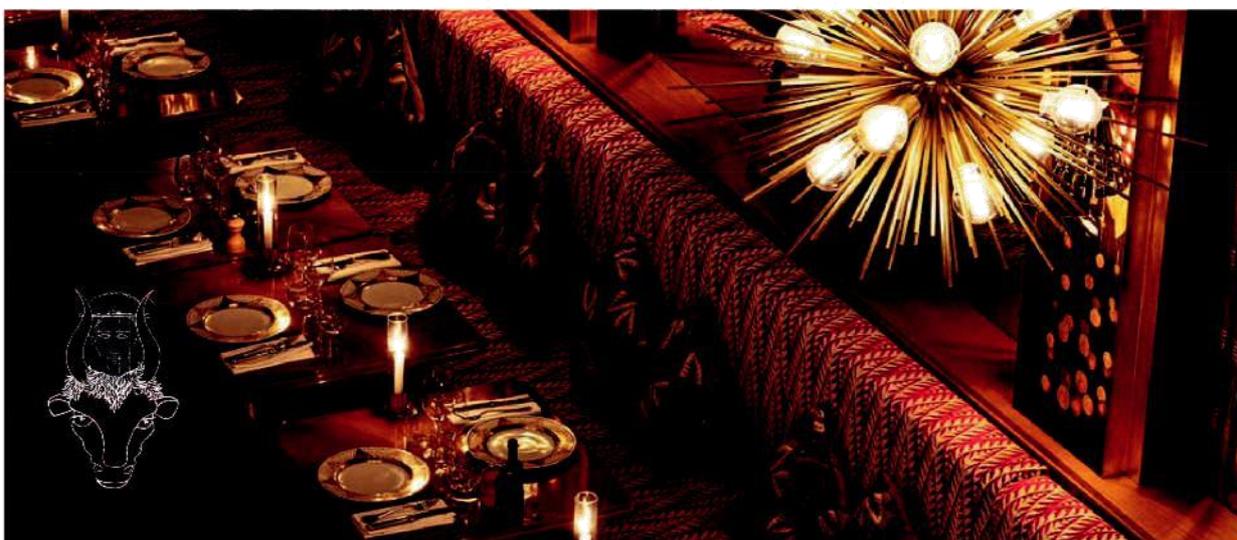


Avant le spectacle, à table !

Dans un décor chatoyant, qui rend hommage aux plus beaux motifs et matières soyeuses des années 20, la carte du restaurant est une ode à la cuisine canaille, réconfortante et savoureuse. La sole meunière, les macaronis aux morilles, le coquelet sauce diable ou les poireaux vinaigrette sont les incontournables de la maison.

100 ans de fête

Pour célébrer ces 100 ans, une programmation d'exception est prévue tous les soirs, autour de performeurs et musiciens hauts en couleur. Plus que jamais l'âme arty et effervescente de l'adresse va joyeusement battre son plein.



MOMA GROUP

Benjamin Patou (PDG de Moma Group) associé à l'artiste Patrick Bruel, font l'acquisition en 2017 de cette institution parisienne. Rassemblés par l'amour de la musique, de la scène, autant que par le goût d'une cuisine française bien exécutée, les deux hommes d'affaire s'entourent des meilleurs directeurs artistiques et performeurs pour donner un nouveau souffle à cette adresse iconique.

