

# PAVILLON Jaïs

Paris, le 19 mars 2025



Crédit : Simon Detraz

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Counter  
CULTURE

## YANNICK ALLÉNO LANCE LA «COUNTER CULTURE» À PAVILLON PARIS :

Une série de dîners à quatre mains tout au long de 2025, avec le Chef Jaïs comme premier invité

Fort du succès de son concept « Counter Culture » à Pavillon London, le Chef multi-étoilé Yannick Alléno est heureux d'annoncer son lancement à Pavillon Paris avec une série de dîners à quatre mains tout au long de l'année 2025.

Ces soirées seront de véritables célébrations du partage culinaire, ancrées dans l'esprit d'un lieu qui se caractérise par la convivialité et l'élégance.

*Le comptoir de Pavillon Paris, véritable symbole de l'héritage du Chef Alléno, sera le théâtre de ces moments de complicité gastronomique.*



Le dîner de lancement de la Counter Culture se tiendra **le jeudi 3 avril**, avec le Chef Jaïs en premier invité. Ensemble, derrière le comptoir de Pavillon, ils interagiront avec les convives dans une atmosphère raffinée, festive et résolument décomplexée. Une soirée fidèle à l'approche moderne de la cuisine de Yannick Alléno.

Le Chef Yannick Alléno, connu notamment pour son travail sur les sauces et les extractions, jouera avec la cuisine d'instinct de Jaïs. Un menu élaboré en toute complicité, pour 248 euros (*hors accord Mets & Vins*).

*« Ce dîner inaugure une série de rencontres culinaires, où je souhaite que Pavillon Paris devienne une nouvelle scène d'expression et de convivialité pour des Chefs prometteurs, français et internationaux. Jaïs, avec son approche créative et son respect des produits, incarne l'esprit de Pavillon : une cuisine de cœur, fondée sur l'authenticité et le partage. », affirme le Chef Yannick Alléno.*



# PAVILLON

## À propos de Yannick Alléno et de son Groupe

Yannick Alléno fait partie des plus grands Chefs français. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom afin de fédérer autour de sa vision, incarnée dans ses 19 établissements aux 15 étoiles. Yannick Alléno pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Inspiré par Auguste Escoffier, le Chef remet à l'honneur les sauces, qu'il conçoit comme des parfums grâce à des procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, qui mettent les produits à l'honneur. En 2014, Yannick Alléno reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris dans lequel il crée trois concepts de restaurants : le restaurant gastronomique trois étoiles, Alléno Paris - dans lequel il développe le service de Conciergerie de Table -, le comptoir à sushis deux étoiles, L'Abysse, et le comptoir gastronomique décomplexé une étoile, Pavillon. Pavillon est présent dans plusieurs capitales internationales, Paris, Londres et Monte-Carlo. Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le Groupe Yannick Alléno défend une approche quaternaire : accélérateur de talents, il réforme les codes de la gastronomie et du service pour s'ancrer dans son époque en portant ses engagements, donner à vivre à ses clients une assiette extraordinaire et leur laisser une empreinte mémorable. Ci-après le site internet du groupe Yannick Alléno :

<https://www.yannick-alleno.com/>

## À propos de Jaïs

Situé dans le 7eme arrondissement de Paris, Jaïs est un restaurant qui allie élégance et convivialité. Avec une cuisine raffinée et créative, le chef propose une expérience gastronomique mêlant saveurs françaises avec des produits frais et de saison. L'ambiance chaleureuse et le décor épuré font de Jaïs une adresse prisée pour les déjeuners d'affaires, les dîners en amoureux ou les repas entre amis. Le restaurant met également un point d'honneur à offrir une carte des vins soigneusement sélectionnés, mettant en valeur les meilleurs crus français et internationaux. Que ce soit pour une pause gourmande ou un moment festif, Jaïs incarne l'art de vivre à la parisienne, alliant tradition et modernité.