

CRAMAT'

PAR ALEXY ALGAR-DENOS



**LES PLUS BELLES ASSIETTES NAISSENT
TOUJOURS D'UNE BELLE RENCONTRE.
CET ÉTÉ, ELLES SE CUISINENT CHEZ CRAMAT'.**

Cramat' ouvre sa cuisine à ceux que Alexy Algar-Denos (finaliste de Top Chef saison 17) appelle avant tout ses amis. Quatre chefs invités, quatre soirées, quatre dialogues culinaires imaginés à quatre mains.

Plus qu'une succession de dîners, cette programmation estivale célèbre une génération de chefs qui aiment se retrouver autour d'un même feu, d'un même produit, d'une même envie de cuisiner ensemble. Car derrière chaque assiette se cache avant tout une rencontre.





DES RENCONTRES CULINAIRES QUI NE SE REPRODUISSENT QU'UNE SEULE FOIS

Pour chacune de ces soirées, Alexy Algar-Denos invite un chef dont il partage autant la vision de la cuisine que les valeurs humaines. Chaque menu est imaginé comme un véritable dialogue entre deux univers culinaires qui se répendent avec spontanéité.

Une cuisine de braise, de saison, généreuse et instinctive, où chacun apporte son regard tout en laissant une large place à l'échange.

À cette occasion, la carte de Cramat' s'efface pour laisser place à une expérience unique : un menu imaginé exclusivement pour cette rencontre, proposé uniquement le soir, composé de deux entrées, deux plats et deux desserts au choix, au tarif de 49 €.

Des menus éphémères, créés pour un soir seulement, qui ne seront jamais reproduits.



QUATRE CHEFS, QUATRE PERSONNALITÉS, UNE MÊME PHILOSOPHIE

L'été sera rythmé par quatre rendez-vous d'exception :

- **11 juillet : Victor Kuntz**, demi-finaliste de Top Chef saison 17
- **18 juillet : Nicolas Parage**, candidat de Top Chef saison 17
- **1er août : Pierre Reure**, candidat emblématique de Top Chef saison 15
- **22 août : Frédéric Gallego**, Champion du Monde de Paëlla en 2025

Si leurs cuisines racontent des histoires différentes, elles se rejoignent autour d'une même conviction : les plus belles assiettes naissent souvent des plus belles rencontres.

À travers ces menus à quatre mains, Alexy Algar-Denos invite des chefs avec lesquels il partage bien plus qu'une passion commune. Chaque dîner devient le théâtre d'un échange, où les idées circulent aussi librement que les saveurs.





PREMIER RENDEZ-VOUS : VICTOR KUNTZ OUVRE LE BAL

Le 11 juillet, Victor Kuntz (Top Chef saison 17) sera le premier à rejoindre Alexy Algar-Denos derrière les fourneaux.

Ensemble, ils signeront un menu où les saveurs méditerranéennes rencontrent l'intensité de la cuisson à la braise.

ENTRÉES

Anchois marinés en tempura, vinaigre de Banyuls,
crème de concombre
Effiloché de confit de canard, ail confit, oignons frits

PLATS

Poulpe à la braise, crème de piquillos, poireau fumé
Côtelettes d'agneau à la braise, caviar d'aubergine fumée

DESSERTS

Clafoutis aux cerises, verveine
Coupe rhum raisin, glace rhum raisin, rhum Zacapa XO,
mascarpone au miel et crumble amande

Une première rencontre qui donnera le ton de cette série de dîners :
une cuisine libre, sincère et résolument tournée vers le partage.



À PROPOS DE CRAMAT'

Cramat' est la nouvelle adresse estivale qui fait vibrer les quais de Seine à Saint-Cloud. Installé le temps d'une saison au sein de Quai Ouest, le restaurant célèbre une cuisine de feu inspirée de la Catalogne, portée par le chef Alexy Algar-Denos (finaliste de Top Chef saison 17)

Son nom, qui signifie « brûlé » en catalan, donne le ton : ici, tout commence par la braise. Entre recettes familiales, produits de saison et créativité contemporaine, la carte met à l'honneur une cuisine généreuse, sincère et instinctive. Poissons, viandes, légumes grillés et desserts aux accents catalans composent une expérience gourmande où tradition et modernité se rencontrent.

Pensé comme une véritable parenthèse de vacances, Cramat' invite à profiter d'une ambiance chaleureuse du déjeuner jusqu'au soir, dans un décor de plage en bord de Seine. Cocktails signatures imaginés en accord avec les plats, DJ sets, animations familiales et rendez-vous culinaires ponctuent la saison, faisant du lieu bien plus qu'un restaurant : une destination où l'on vient partager, célébrer et prolonger les beaux jours.

Ouvert jusqu'à fin septembre, Cramat' incarne l'esprit d'une cuisine vivante, conviviale et solaire, où la braise, les racines catalanes et le plaisir de recevoir se conjuguent au quotidien.

INFORMATIONS PRATIQUES

Quai Ouest devient Cramat' pour la saison estivale
1200, Quai Marcel Dassault, 92210 Saint-Cloud

Ouvert 7 jours sur 7, déjeuner et dîner
Jusqu'à fin septembre

**Menu à 4 mains, disponible uniquement le soir aux dates
indiquées (entrée, plat & dessert) à 49€**

www.cramatrestaurant.fr
