

PAVILLON



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE PAVILLON LEDOYEN INAUGURE UN NOUVEAU FORMAT ÉVÉNEMENTIEL ESTIVAL : LE BARBECUE GASTRONOMIQUE AU CŒUR DE PARIS

Offre exclusivement réservée aux groupes
à partir de 30 personnes

Le Pavillon Ledoyen — joyau néoclassique au cœur de Paris et temple de la haute gastronomie orchestré par Yannick Alléno, chef le plus étoilé au monde — inaugure cet été un **nouveau format de réception haut de gamme et typiquement estival**, pensé pour les entreprises et les particuliers en quête d'un moment chaleureux et hors du temps.



PAVILLON
LEDOYEN

Du 30 juin au 8 août 2025, l'institution parisienne ouvre les portes de son **hectare de jardins confidentiels** pour proposer des réceptions autour d'un incontournable de l'été : le barbecue, repensé par Yannick Alléno pour allier convivialité, gastronomie festive et excellence du service.

Pensé pour des groupes de 30 personnes minimum, ce format haut de gamme allie l'intimité d'une réception privée à l'excellence du service Ledoyen, dans un écrin de verdure unique au cœur de Paris.

Une nouvelle offre de réceptions estivales

Dans une volonté de réinventer l'art de recevoir, le Pavillon Ledoyen propose désormais un **concept exclusif de barbecue gastronomique**, au déjeuner comme au dîner.

Ce nouveau format événementiel s'appuie sur la réflexion du chef Alléno pour transporter le barbecue dans l'univers de la haute gastronomie ainsi que sur le **savoir-faire reconnu de ses équipes de réception** qui orchestrent chaque moment avec précision, élégance et convivialité.



L'expérience comprend :

- La privatisation du **salon Offenbach** et de sa **vaste terrasse arborée**, ouverts sur les jardins classés du Pavillon Ledoyen ;
- Une **prestation culinaire qui met à l'honneur le barbecue** grâce à un partenariat exclusif avec **OFYR**, référence des braseros design et modernes ;
- Un **accompagnement scénographique complet** (mobilier, dressage, décoration florale) pour créer une ambiance bucolique et contemporaine.



Une gastronomie festive — pensée autour du feu

Le concept culinaire de ces barbecues gastronomiques repose sur **l'art de la braise**, interprété avec la créativité propre aux cuisines de Yannick Alléno.

Après un cocktail de bienvenue aux allures de pique-nique champêtre (*focaccia au pesto de fleurs, beignets de fleurs de courgette, gaspacho glacé...*), les convives partagent une grande tablée animée par la cuisson en direct : mixed grill généreux (*côtelettes d'agneau de lait, saucisse artisanale, volaille au citron confit, côte de bœuf rôtie...*), légumes de saison et salades fraîches, suivis d'un final sucré autour d'un ananas laqué puis rôti et d'un bar à glaces.



Cette proposition culinaire éphémère est une **offre clef en main** : les 155€ HT par personne englobent le cocktail mais également la location du mobilier et des fleurs destinés à créer une ambiance/atmosphère chic et champêtre, dans l'idée d'une garden party d'un soir d'été.

Trois formules boissons (de 30 à 75 € HT par personne) sont proposées pour compléter cette offre, avec une sélection rigoureuse de champagnes, vins, cocktails de saison et bières artisanales françaises.

Un écrin unique
au service de l'événementiel d'entreprise

Au-delà de la table, cette offre événementielle s'inscrit dans l'engagement du Pavillon Ledoyen à offrir à ceux qui recherchent à vivre une expérience exceptionnelle un lieu rare, alliant patrimoine, nature et excellence du service et de la gastronomie.

Son jardin d'un hectare, insoupçonné en plein Paris, offre un cadre hors du temps, propice à la convivialité comme à la représentation, et adaptable à tous les types d'événements : séminaires estivaux, dîners d'équipe, célébrations dans le cadre privé ou garden parties d'exception.

Informations & réservations : receptions@ledoyen.com



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'Abyse, 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/>



PAVILLON
LEDOYEN