



# C H E F S   E N   S E I N E

THIBAUT SPIWACK ET JEAN-PHILIPPE BERENS  
COMPOSERONT ENSEMBLE UN DÎNER  
À BORD DE DUCASSE SUR SEINE

L E   0 9   O C T O B R E



~~~~ C'est autour d'une même philosophie que Thibaut Spiwack et Jean-Philippe Berens seront réunis le 9 octobre prochain à bord de Ducasse sur Seine. Tous deux sensibles à une cuisine gastronomique et responsable, ils apportent une attention particulière au choix des produits, en privilégiant des circuits courts et en respectant les saisons. Le « terrain de jeu » pour ce duo : le bateau restaurant Ducasse sur Seine, qui sera parfaitement à l'image de leur cuisine puisqu'il est 100% électrique.

~~~~ Une croisière à bord de Ducasse sur Seine est une véritable expérience réunissant le plaisir d'une haute cuisine parisienne d'aujourd'hui et la sensation de glisser sur la Seine grâce à une navigation parfaitement propre et silencieuse. Le 9 octobre prochain, le dîner prendra une dimension toute particulière grâce à Thibaut Spiwack, chef du restaurant ANONA, et Jean-Philippe Berens, chef de Ducasse sur Seine. Ensemble, ils délivreront leur interprétation culinaire de ce voyage dans la ville Lumière.

~~~~ Au fil des monuments parisiens, les hôtes pourront déguster cinq créations soigneusement articulées entre Thibaut Spiwack et Jean-Philippe Berens : un Croustillant de homard bleu, coriandre et sésame, caviar Kristal proposé par Jean-Philippe Berens, suivi du Nuage de champignons Intramuros au beurre de cacao, herbes des toits de Paris de Thibaut Spiwack, le Petit pâté chaud de canard sauvage et foie gras, betteraves acidulées signé Jean-Philippe Berens, une Belle tranche de turbot sauvage de Normandie, financier de courge à la noisette de Seine-et-Marne, fumet lacté par Thibaut Spiwack, pour conclure avec une Composition figes légèrement fumée, pollen et glace au miel.

~~~~ Des recettes élégantes grâce à de beaux produits de saison, travaillées harmonieusement et lisibles qui offriront un niveau d'excellence à l'image du savoir-faire de ces deux jeunes chefs respectueux de l'environnement et amoureux des terroirs de France.





**JEAN-PHILIPPE BERENS**  
CHEF DE DUCASSE SUR SEINE

Sa passion pour la cuisine se révèle grâce à un stage d'une semaine à la brasserie du Plaza Athénée obtenu grâce à sa professeure d'histoire. Après une formation à l'école Ferrandi, il va passer une dizaine d'années au Plaza Athénée, avec Philippe Marc. Grand amoureux de la cuisine méditerranéenne - sans doute influencé par ses souvenirs de vacances à Juan-les-Pins - il rejoint le restaurant étoilé Le Grill à Monaco en avril 2019 au poste de sous-chef, aux côtés du chef Franck Cerutti. Sa cuisine, délicate et contemporaine, le mène à participer à la 11ème saison de Top Chef en 2020. C'est à bord du restaurant Ducasse sur Seine, amarré Port Debilly à Paris 16ème, qu'il exprime sa technique et son identité culinaire depuis septembre 2022, de concert avec une navigation 100% électrique dévoilant les plus monuments de Paris.



**THIBAUT SPIWACK**  
CHEF D'ANONA

Chef de cuisine et propriétaire du restaurant ANONA, situé dans le 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris, Thibaut Spiwack propose une cuisine gastronomique audacieuse et responsable, avec un penchant affirmé pour les assiettes végétales. Le Chef est passé maître dans l'art de sublimer les légumes et de les accompagner avec des viandes d'exception et des poissons issus de la pêche durable.

Il aime surprendre ses convives avec des saveurs inédites et franches. Entre tradition et innovation, rigueur et fantaisie, Thibaut Spiwack a perfectionné son style en côtoyant de grands Chefs en France et à l'international - George V à Paris, One-O-One à Londres aux côtés de Pascal Proyart, Lucas Carton à Paris sous la direction du Chef Jérôme Bancetel, Jules Verne (Tour Eiffel) d'Alain Ducasse.

A 33 ans, il décide de prendre son envol et d'ouvrir son propre restaurant qui remporte plusieurs prix dès l'ouverture : Grand Prix du Public The Fork Awards, Tremplin Le Chef, Etoile verte Michelin 2020.

En 2022, il est l'un des candidats préférés de la treizième édition de l'émission Top Chef sur M6.

En 2023, il décroche sa première étoile au Guide Michelin qui le propulse un peu plus dans la cour des grands.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Dîner «Chefs en Seine»  
Thibaut Spiwack x Jean-Philippe Berens :  
**9 OCTOBRE 2023**

Départ du bateau à 20h30 précises

Parcours sur la Seine : 2h

EMBARQUEMENT ET DÉBARQUEMENT  
19 Port Debilly, 75116 Paris

MENU EN 5 TEMPS AVEC ACCORD METS & VINS  
265 euros par personne

**RÉSERVER**



ANONA / CHEF THIBAUT SPIWACK  
Food Publicist - Victoire Ferrari, directrice  
06 59 75 34 80 - victoire@food-publicist.com