

PAVILLON



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Counter
CULTURE

LA «COUNTER CULTURE» DE YANNICK ALLÉNO REPREND SES QUARTIERS À PAVILLON PARIS POUR UNE NOUVELLE SAISON DE 4 MAINS INÉDITS

Yannick Alléno, Chef le plus étoilé au monde, dévoile le calendrier annuel de la Counter Culture avec des Chefs invités dont le talent et la créativité marqueront l'emblématique comptoir du restaurant une étoile Pavillon Paris.



PAVILLON
LEDOYEN

Inaugurée en mars 2025 avec Jaïs, la Counter Culture a consacré Pavillon Paris comme nouvelle scène d'expression pour des chefs prometteurs, venus de France ou de l'étranger.

Cette série de dîners à quatre mains (ou plus), portée par la complicité de Yannick Alléno et des chefs invité(e)s promet une soirée à la fois conviviale, joyeuse et raffinée à l'image du lieu.

*Une invitation renouvelée
qui s'adresse aux épicuriens
et amateurs du partage,
dans l'esprit singulier
de Pavillon Paris.*



Autour du comptoir, Yannick Alléno et ces chefs partageront leur passion et leur savoir-faire avec les convives, offrant **un spectacle vivant où le dressage à vue et les échanges spontanés nourrissent la créativité.**

Dans une atmosphère à la fois chaleureuse et raffinée, ces soirées sont marquées par la complicité, ainsi que par rires et partages, incarnant l'esprit décomplexé de la Counter Culture.

Ces rendez-vous uniques se tiennent dans le cadre prestigieux du Pavillon Ledoyen, la maison la plus étoilée au monde, située sur l'avenue des Champs-Élysées. Rendez-vous est pris !

Un line-up de Chefs



Les Enfants du Marché - 8 octobre 2025 -

Figure iconoclaste de la scène bistronomique parisienne, Les Enfants du Marché investit le comptoir de Pavillon Paris le temps d'une soirée. Une cuisine brute, directe et inspirée du produit, pour un moment aussi vibrant que le mythique comptoir du Marais.

Quentin Mauro & Charlie Anne, finalistes de Top Chef - 27 novembre 2025 -

Deux tempéraments, deux univers, un même feu sacré. Ces jeunes talents, révélés dans la 16ème saison de Top Chef, s'apprêtent à embraser les fourneaux de Pavillon Paris avec une cuisine audacieuse et joyeusement débridée.



Adrien Cachot, Vaisseau - 11 mars 2026 -

Le retour de l'ovni de la scène culinaire ! Avec son projet Vaisseau, Adrien Cachot avait promis une expérience gastronomique cosmique. Son passage par Pavillon Paris sera sans doute l'un des happenings les plus attendus de la rentrée culinaire 2026.



*« La Counter Culture est née d'une envie simple : ouvrir le comptoir de Pavillon Paris à d'autres regards, d'autres énergies pour en faire une scène libre où s'inviteraient des talents audacieux, venus partager leur vision. Chaque soirée est une invitation à vivre un moment de complicité inédit, une rencontre d'un soir, vivante. Ce que j'aime dans la Counter Culture, c'est cette liberté de créer sans format, sans filtre. Adrien, Quentin, Charlie, Les Enfants du Marché... Ils ont chacun une voix singulière, une cuisine habitée. Les accueillir au comptoir de Pavillon, c'est provoquer des étincelles, laisser la place au jeu, à l'inattendu, à la joie pure de cuisiner ensemble. »
précise Yannick Alléno*

PAVYLLON

À propos de Yannick Alléno et de son Groupe

Yannick Alléno est le chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le groupe qui porte son nom, pour faire rayonner sa vision à travers 21 établissements auréolés de 17 étoiles Michelin. Il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne. S'inspirant d'Auguste Escoffier, il redonne vie à l'art des sauces, grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration, pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table », L'Abyssé, comptoir à sushi deux étoiles, Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Pavillon est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo. Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables.

Plus d'informations : www.yannick-alleno.com

INFORMATIONS PRATIQUES

Menu : à partir de 248 euros

Pavillon Paris
au sein du Pavillon Ledoyen
8, avenue Dutuit - 75008 Paris

Réservations : www.yannick-alleno.com