



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Le Maestro est en cuisine » : Courtepaille s'associe au Chef Grégory Cuilleron pour une collaboration culinaire inédite

Angers, avril 2025 – Courtepaille annonce une **collaboration avec le Chef Grégory Cuilleron** pour des créations originales tout au long de l'année. Cette association inédite se déclinera en quatre temps forts culinaires, avec une première création signature : "L'émulsion 5 herbes", une recette printanière et audacieuse qui viendra sublimer les grillades dans toutes les Maisons Courtepaille en France.



Une collaboration évidente : Grégory Cuilleron x Courtepaille

Grégory Cuilleron est l'ambassadeur de l'enseigne Courtepaille pour incarner, sublimer et réinventer la cuisine simple et plaisir servie dans ses Maisons. Le Chef Cuisinier, notamment engagé pour l'insertion professionnelle et l'éveil au goût chez les plus jeunes, incarne les valeurs d'authenticité, de générosité et de partage revendiquées dans les Maisons Courtepaille.

« Courtepaille pour moi, c'est vraiment une madeleine de Proust, c'est ancré dans mon cœur parce que ça illustre une enfance heureuse. Je suis très fier d'accompagner l'enseigne tout au long de l'année en apportant ma petite touche avec des recettes et des petits twists pour sublimer les assiettes. » explique Grégory Cuilleron.

Une collaboration en plusieurs étapes, puisque ce partenariat se poursuivra tout au long de l'année avec plusieurs innovations culinaires : une nouvelle création en juin, une recette spécialement créée pour les enfants à l'automne et une animation pour les fêtes de fin d'année.

Une première sauce signature pour une expérience unique

Courtepaille et Grégory Cuilleron dévoilent pour ce premier temps fort "**L'émulsion 5 herbes**", **proposée à la carte dès le 10 avril**. Cette sauce fraîche et tonique accompagne parfaitement les grillades, apportant une touche de vitalité à chaque bouchée. Comme le souligne le Chef cuisinier : "Savourez les grillades avec cette sauce printanière. Je l'ai spécialement imaginée pour les papilles

exigeantes. Des notes toniques et fraîches, des vitamines et une texture onctueuse qui mettront du peps dans l'assiette. Vous allez l'adorer !"

L'émulsion 5 herbes revêt une belle couleur verte et convient à toutes les grillades, pour apporter de la chlorophylle aux viandes blanches et de l'acidité aux viandes rouges.



La création de "L'émulsion 5 herbes" est le fruit d'un travail collectif entre Grégory Cuilleron, le responsable produit Courtepaille Stéphane Corne, et l'atelier de création de recettes du Groupe Baudaire. « Les outils du Groupe nous permettent de réaliser des recettes sur mesure avec flexibilité, pour un rendu parfaitement fidèle à celles imaginées originellement par le Chef Grégory Cuilleron. » Précise Marlène Velé, Directrice de l'enseigne Courtepaille.

Avec cette collaboration, Courtepaille réaffirme son engagement à se réinventer avec des recettes originales, authentiques et gourmandes, à conserver ses valeurs avec un Chef qui les partage et à conquérir de nouveaux clients en sortant des sentiers battus du calendrier d'animations classiques du secteur de la restauration à table.

À propos de Courtepaille

Depuis 1961, Courtepaille est une enseigne emblématique de la restauration française, connue au travers des générations pour son ambiance authentique et chaleureuse ainsi que ses grillades à la cheminée qui font honneur à la cuisine française. Reprise par le Groupe Baudaire en juin 2023, elle entame une nouvelle page de son histoire, avec une ambition retrouvée et des projets audacieux pour reconquérir sa place de légende. www.courtepaille.com