


La Flottille
Fondée en 1895

# LA FLOTTILLE ANNONCE L'ARRIVÉE DU CHEF PÂTISSIER SÉBASTIEN SERVEAU

*Avec l'arrivée du chef pâtissier Sébastien Serveau, sous la houlette du chef exécutif Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, l'ancien pavillon de style Belle Époque confirme son identité gastronomique versaillaise.*

Face au Grand Canal, au cœur du parc du château de Versailles, La Flottille affirme une identité gastronomique profondément versaillaise, fondée sur les grands classiques de la cuisine française, les produits de saison et le goût du fait maison.

L'emblématique adresse installée depuis 1895 dans le pavillon de style Belle Époque fait dialoguer son histoire avec une cuisine française contemporaine dans son approche, mais volontairement intemporelle dans ses inspirations. Une cuisine imaginée par le chef versaillais Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani, qui s'enrichit cet automne de deux créations signées Sébastien Serveau, chef pâtissier lui aussi installé à Versailles.



Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani




# UNE CUISINE FRANÇAISE QUI PUISE DANS LE TERROIR

À La Flottille, pas question de réinventer les classiques pour le simple plaisir de les transformer. La cuisine de Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani s'attache à retrouver leur goût originel, leur générosité et leur dimension populaire, tout en leur apportant la précision d'un chef formé dans les grandes maisons.

Natif de Versailles et issu d'une famille de restaurateurs, Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani entretient un lien intime avec sa ville et avec la gastronomie française. Formé à FERRANDI Paris, il poursuit son apprentissage au Trianon Palace auprès de Gordon Ramsay et Simone Zanoni, puis au Meurice aux côtés de Yannick Alléno, avant de rejoindre le restaurant Cobéa. En 2015, il ouvre à Versailles La Table du 11, qui décroche une étoile Michelin dès l'année suivante, alors qu'il n'a que 24 ans.

Depuis 2024, c'est à La Flottille qu'il déploie une autre facette de son savoir-faire. Plus familiale, spontanée et tournée vers le partage, sa cuisine revendique une simplicité exigeante : sélectionner de bons produits, respecter leur saison et les travailler avec justesse.

À la carte cet automne-hiver, cette philosophie se traduit notamment par une cuisine de tradition : une soupe à l'oignon gratinée à la parisienne, des gros escargots de Bourgogne Label Rouge, une terrine Amatxi Ospital, une salade de lentilles de la Ferme de Gally, une échine de cochon confite au Porto ou encore un lieu jaune en embeurrée de choux en sauce bordelaise. Les produits sont identifiés, les recettes lisibles et les préparations pensées pour privilégier le goût.

*« Nul besoin de réinventer, twister ou déstructurer : les grands classiques de la cuisine française sont déjà là. Mon rôle est de les exécuter avec justesse, avec de beaux produits, et de retrouver ce goût qui fait immédiatement appel à la mémoire. »*

Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani






# UNE CUISINE DE TERROIR, ENTRE VERSAILLES ET LE GRAND PARIS

Cette cuisine trouve à La Flottille un terrain d'expression particulièrement cohérent. Le territoire et les producteurs occupent une place essentielle dans la carte, à l'image des lentilles de la Ferme de Gally, des fromages de la Ferme de la Tremblaye ou encore de la bière biologique de Versailles élaborée par la Brasserie Toussaint à partir d'orge sourcée dans les Yvelines.

Une approche qui dépasse la seule provenance des produits : elle raconte un territoire et une certaine idée de l'art de vivre français, entre patrimoine, saisonnalité et convivialité.

Le week-end, la carte s'enrichit également de suggestions hivernales du chef, inspirées des grands classiques de la cuisine française, proposées au fil des saisons et des arrivages.

# SÉBASTIEN SERVEAU : DEUX CRÉATIONS POUR L'AUTOMNE-HIVER 2026

Cette rentrée marque l'arrivée de Sébastien Serveau dans l'univers de La Flottille.

Figure reconnue de la Pâtisserie Française, le Chef a marqué de son empreinte des Maisons prestigieuses. Il a gagné de nombreux prix dans plus de 30 concours nationaux et internationaux. Après une première partie de carrière riche et intense, il collabore aux côtés d'Alain Ducasse, qui lui confie la responsabilité du Pôle Formation & Conseil. Il poursuit ensuite son parcours en tant que Chef Pâtissier du Ritz Paris, avant de rejoindre la Maison Dalloyau en qualité de Chef Exécutif de la pâtisserie et de la chocolaterie.




Sébastien Serveau




Après dix années passées comme consultant international, il concrétise un rêve : créer sa Pâtisserie Chocolaterie haut de gamme à Versailles. C'est ainsi qu'est née Pâtisserie FINE, en 2020, où il y défend une pâtisserie contemporaine, exigeante et créative. Membre des Relais Desserts International, la Maison est attachée à des valeurs essentielles : quête permanente d'excellence, sélection rigoureuse de matières premières et respect de la saisonnalité.

Sébastien Serveau signe cet automne-hiver une pâtisserie en exclusivité pour La Flottille : L'Éclat : une pâtisserie aux arches élancées qui marie la douceur de la poire, fruit fétiche de Louis XIV, à la rondeur de la noisette. Elle associe une marmelade de poire Williams, une crème légère à la noisette du Piémont IGP, une chantilly au caramel fleur de sel, un biscuit dacquoise aux noisettes toastées et un croustillant à la noisette.

Également à la carte, Le Saint-Louis, intemporel de la Maison qui doit son nom au quartier historique de Versailles où est née Pâtisserie FINE. Ce dessert associe une mousse aérienne au chocolat 66 % cacao, un onctueux à la vanille Bourbon de Madagascar, un biscuit moelleux au cacao et un croustillant de crumble au cacao.

Ils seront disponibles chez Pâtisserie FINE et à La Flottille, créant un lien gourmand entre les deux adresses versaillaises de Sébastien Serveau.






## LA FLOTTILLE

Parc du château de Versailles – 78000 Versailles

Haute saison – avril à octobre : 9h – 19h

Basse saison – novembre à mars : 9h – 17h

Fermeture anticipée certains jours de Grandes Eaux Nocturnes. Château de Versailles | Site officiel

Instagram : @laflottilleversailles

Site : laflottille.fr