

LE DOYENNÉ

Ferme, Restaurant
ET
CHAMBRES

2 ANS APRÈS SON OUVERTURE,
LA FERME-RESTAURANT “LE DOYENNÉ”
EST ÉLUE 70^{ÈME} MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE
PAR LE ‘WORLD’S 50 BEST RESTAURANTS’



Ce 5 juin se tenait à Las Vegas l'édition 2024 du célèbre World's 50 Best Restaurants — une cérémonie qui a dévoilé le très attendu classement des 50 meilleurs restaurants du monde. 50 autres établissements sont venus compléter la liste, la portant ainsi à 100, dont Le Doyenné, qui a fait son entrée à la 70^{ème} place.

Une entrée à La 70^{ème} place

Cette semaine, le monde de la gastronomie avait les yeux rivés sur Las Vegas, où était organisée la cérémonie annuelle du World's 50 Best Restaurants. Pas moins de 100 établissements ont ainsi été récompensés, conservant leur position au classement ou y entrant : à l'image du Doyenné, inauguré à Saint-Vrain en juin 2022, qui occupe cette année la 70^{ème} place.



“Nous sommes touchés et honorés d'entrer dans ce prestigieux classement. Des milliers de tables et d'initiatives mériteraient d'être citées. C'est donc une grande fierté, pour nous comme pour nos équipes, d'être reconnus par nos pairs du monde entier. Nous l'interprétons également comme une preuve de la démocratisation et de la lisibilité de notre démarche : ce que nous faisons au Doyenné est aujourd'hui reconnu et adopté aussi bien par les habitants du Grand Paris que les Parisiens ou des visiteurs venus de l'étranger.”

— James Henry et Shaun Kelly

Deux ans seulement après l'ouverture du Doyenné, les chefs australiens James Henry et Shaun Kelly sont déterminés à poursuivre et développer leur projet gastronomique, agricole et hôtelier. *“Nous sommes heureux de faire figurer l'Essonne dans un classement qui met en avant pas moins de 27 régions différentes du monde.”*

Une ferme, un restaurant et Depuis 2023, 11 chambres

C'est en 2022 et en Île-de-France que les chefs James Henry et Shaun Kelly ouvrent les portes du Doyenné, au cœur du parc du château de Saint-Vrain, dans l'Essonne. Le projet, lui, mûrissait déjà depuis 5 ans. L'envie ? Proposer une gastronomie de saison ultra-locale, pensée autour de fruits, légumes et aromates cultivés au potager. Mais aussi de viande et salaisons de cochons élevés à la ferme, tout comme les poules. Une façon de faire au plus proche de la terre, pour faire de chaque visite une expérience mémorable.

Depuis 2023, les convives peuvent aussi séjourner sur place, dans l'une des 11 chambres et suites. De quoi profiter, le lendemain matin, du célèbre petit-déjeuner du Doyenné et de la boutique du lieu.



LE DOYENNÉ

Le Doyenné est un projet gastronomique, agricole et hôtelier inauguré en juin 2022. Situé à 36 kilomètres au Sud de Paris, dans le domaine de Saint-Vrain (Essonne, 91), le restaurant, son potager, sa ferme et ses 11 chambres se déploient sur 5 hectares et rassemblent une équipe internationale de 27 passionnés. Aux origines du lieu, les chefs australiens James Henry et Shaun Kelly (Au Passage, Bones, Yard) et la famille Mortemart, qui durant les 5 années précédant l'ouverture ont rénové et reconverti ce lieu unique. Aujourd'hui, le potager, le verger et la ferme reflètent leur goût pour l'expérimentation et le choix d'une agriculture régénératrice. La salle principale, avec ses baies vitrées plongeant sur la nature environnante, est une métaphore de la vision du chef James Henry : une cuisine juste, poétique et sensible, célébrant les saisons. En novembre 2022, Le Doyenné remporte le prix de la "Meilleure Table 2023" du Fooding et figure au classement de La Liste parmi les "Lieux à Surveiller en 2023". En janvier 2023, la ferme-restaurant remporte le prix du "Meilleur Restaurant" du magazine Time Out. En mars 2023 puis 2024, le Guide MICHELIN lui décerne une Étoile Verte. L'entrée du Doyenné en juin 2024 à la 70ème place du classement du World's 50 Best Restaurants est sa plus récente récompense.