

MERCURE

HOTELS



Alerte presse
5 avril 2022

Johan Thierry, chef du restaurant Le 16.9^e (Mercure Paris Boulogne) défie Camille Delcroix, gagnant de TOP CHEF saison 9.

À table avec les chefs Mercure



Charline Stengel (gagnante d'Objectif TOP CHEF et participante de TOP CHEF saison 12), Camille Delcroix (gagnant de TOP CHEF saison 9), Johan Thierry (chef du restaurant le 16.9^e) et Pierre Chomet (participante de TOP CHEF saison 12)

A l'occasion du partenariat cette année entre les établissements Mercure et l'émission TOP CHEF, le chef **Camille Delcroix (saison 9)** s'est rendu ce lundi 4 avril au restaurant le 16.9^e à Boulogne-Billancourt pour un défi culinaire face au Chef et Maître-restaurateur **Johan Thierry**.

En 2022, Mercure a l'honneur d'être un des parrains de l'émission pour sa 13^{ème} saison. L'opportunité pour l'enseigne hôtelière de faire rimer sa cuisine avec passion, qualité et authenticité grâce à un dispositif mettant en lumière les tables Mercure et leurs chefs. Dans ce cadre, **le 16.9^e, restaurant du Mercure Paris Boulogne, et son chef Johan Thierry ont eu le plaisir de partager un moment culinaire avec le chef Camille Delcroix**, heureux gagnant de la saison 9 de TOP CHEF pour un moment de partage et de convivialité. Ayant pour défi de réaliser une recette à partir des produits du garde-manger du restaurant le 16.9^{ème} et de mettre en avant un produit de saison, les chefs passionnés ont partagé un **moment de cuisine unique** pour sublimer les beautés culinaires françaises. Les chefs Charline Stengel et Pierre Chomet, anciens participants de l'émission, étaient également présents à cet évènement inédit.

Au Menu : **Voile de Saint-Jacques au cresson**

Un défi relevé avec brio par **Camille Delcroix**, qui s'est amusé à travailler ce coquillage star de la saison en l'associant au cresson présent dans le potager situé au 7^{ème} étage de l'établissement.

MERCURE

HOTELS



Voile de Saint-Jacques au cresson.

« La force de notre restaurant est de pouvoir proposer une cuisine fraîche et locale grâce à notre potager urbain situé sur le toit de l'hôtel, au septième étage. Nous y cultivons différentes variétés de fruits et de légumes de saison en agriculture hors-sol, en hydroponie et aéroponie. Nous avons à cœur de proposer des assiettes à la fois gourmandes et originales tout en sublimant les plus beaux classiques de la gastronomie française. J'aime apporter une touche créative dans mes assiettes pour proposer une cuisine audacieuse mais surtout de saison. », évoque **Johan Thierry**, chef du restaurant le **16.9^e** ayant récemment obtenu le titre de maître-restaurateur.

Délivré par l'État pour les restaurateurs français, **le titre de maître-restaurateur** récompense les professionnels et atteste leur professionnalisme et qualifications, traçabilité et saisonnalité des produits et exige particulièrement une cuisine entièrement faite maison.

A Table avec les chefs Mercure !

En parallèle, M6Unlimited réalise une web série pour Mercure composée de 19 épisodes « A table ! Avec les chefs Mercure » diffusée sur 6Play, mercure.com et sur les réseaux sociaux via un plan digital. Trois anciens candidats de TOP CHEF, Charline Stengel (saison 12), Pierre Chomet (saison 12) et Camille Delcroix (gagnant saison 9) partent à la rencontre des chefs Mercure à travers la France, pour un moment de partage, de cuisine et d'échanges. De quoi donner envie de découvrir la diversité et la richesse des tables Mercure.

L'épisode entre Camille Delcroix et Johan Thierry sera diffusé le 27 avril prochain et mettra à l'honneur une recette de **Roulé de cabillaud et légumes du potager** (en provenance directe de celui de l'hôtel). Ce plat sera disponible à la carte du restaurant Le 16.9e dès début juin.

MERCURE

HOTELS



Le Chef Johan Thierry revisite les grands classiques de la bistronomie française

Véritable lieu de vie et de convivialité, le restaurant le 16.9° revisite les plus beaux plats de la gastronomie locale. En cuisine, le chef et maître-restaurateur Johan Thierry associe des saveurs originales pour créer des menus bistronomiques inspirés des grands classiques français. Dans son restaurant à la fois raffiné et contemporain, le circuit court est à l'honneur avec des produits frais issus du potager urbain. Situé au 7^e étage de l'hôtel, de

nombreux fruits et légumes de saison sont cultivés en agriculture hors-sol, pour des produits de première qualité. Au menu : des plats traditionnels revisités tels que le cordon bleu ou le croque-monsieur, mais aussi des recettes emblématiques telles que le tartare charolais français taillé par le chef ou le filet de bar et sa déclinaison de carottes au beurre nantais. Côté boissons, la spécialiste en vins de du 16.9° sillonne les régions françaises avec une sélection mensuelle de vins pour accompagner les mets du chef.

Les restaurants Mercure : des adresses uniques avec chacune sa propre identité

De manière générale, tous les restaurants Mercure d'inspiration gourmande et bistronomique, ont un fort ADN circuits courts, approvisionnement local, frais et de saison. Mercure encourage des relations étroites avec les producteurs locaux pour faire rayonner leur savoir-faire auprès des consommateurs.

Cette association Mercure avec la marque TOP CHEF s'inscrit dans l'ambition d'Accor de faire de ses restaurants des destinations à part entière et d'être reconnu comme l'un des acteurs clés de la restauration, créant de véritables lieux de vie, de l'économique au luxe, avec une offre d'une qualité irréprochable.

Chacun disposant de son propre chef (dont certains sont maîtres restaurateurs) et sa propre brigade, les restaurants Mercure offrent aux clients une expérience culinaire locale, unique et de terroir.

À propos de Mercure

Mercure est une marque milieu de gamme qui allie la force d'un réseau international à des expériences authentiques et locales. L'engagement inébranlable de la marque envers la qualité garantit un niveau de service constant et fiable dans chaque Mercure à travers le monde, tandis que le design unique de chaque hôtel reflète le caractère et la culture de sa localité. En transformant l'ordinaire des voyageurs d'affaires et de loisirs, les membres des équipes de chaque hôtel Mercure sont reconnus pour leur passion, leur enthousiasme et leur convivialité, partageant leur connaissance de la scène locale, donnant des conseils et divertissant leurs hôtes avec des anecdotes sur l'histoire et le folklore local. Les hôtels Mercure sont idéalement situés en centre-ville, en bord de mer ou en montagne, avec plus de 810 hôtels dans plus de 60 pays. Mercure fait partie de Accor, un leader mondial de l'hôtellerie, fort de plus de 5 200 hôtels et de 10 000 espaces de restauration et bars implantés dans 110 pays.

mercure.com | all.accor.com | group.accor.com

