



LE BURGUNDY
PARIS

METS ET MIXOLOGIE une nouvelle harmonie étoilée au Baudelaire

Le Baudelaire, table gastronomique étoilée au Guide MICHELIN du Burgundy, orchestré par le Chef Anthony Denon, dévoile une nouvelle expérience alliant mets et mixologie.

Le Chef Anthony Denon s'associe à Donovan et Paul-Antoine, barmans au 1802, le bar de l'hôtel Monte Cristo à Paris. C'est à la suite d'une dégustation en compagnie de ces deux étoiles de la mixologie que le Chef Anthony Denon a eu coup de cœur pour leur travail minutieux. Le fruit de cette rencontre a poussé les trois passionnés à composer une offre culinaire gourmande et innovante qui embarque les connaisseurs les plus raffinés vers la découverte de saveurs inédites.

L'équipe du 1802 imagine chaque cocktail pour s'accorder aux créations du Chef Anthony Denon et révéler les subtilités aromatiques de chacun des plats.

C'est en combinant des saveurs qui se complètent naturellement, et en choisissant des **contrastes audacieux** que le Bar 1802 et le Chef Anthony Denon mettent à l'honneur le rhum. Véritable fil conducteur de cet accord, le rhum rend hommage aux origines guadeloupéennes du Chef. Il inspire cette nouvelle alliance gastronomique et se fond harmonieusement pour créer un accord parfait entre mets et mixologie.

PAIRING PIGEON

Le mariage du cacao et du pigeon offre un équilibre des saveurs particulièrement inédites. Le pairing aux notes pur et dur s'inspire des Manhattan Style.

- Santa Teresa 1796
- Café et Rooibos
- Cherry Heering
- Oignon Rouge
- Cacao

La douceur subtile du cacao adoucit l'intensité de la viande de pigeon, tandis que le salé de la viande rehausse la complexité du cacao.





PAIRING ARTICHAUT

Ce pairing rend hommage au pairing initiale du Chef Anthony Denon avec le Beille vieux de trois ans infusés dans du café, de la badiane et du girofle.

- Bielle vieux trois ans
- Armagnac rum cask finish
- Concombre
- Café et badiane
- Lait d'amande

Ce cocktail clarifié au lait se dévoile comme un Milk Punch. Entre la fraîcheur du concombre et la complexité de l'armagnac le goût délicat de l'artichaut se révèle en bouche.

PAIRING CHOCOLAT

Pour contre balancer avec le côté sucré du dessert, le pairing chocolat s'articule autour des goûts salins :

- Karukera Alligator
- Miso blanc
- Girolles
- Vanille
- Soja

Le rhum utilisé est vieilli dans des fûts très bousinés révélant ainsi un goût boisé et vanillé. Un accord parfait entre la douceur du lait de soja et la crème anglaise alcoolisée et légèrement salée.

Cette collaboration entre le Chef Anthony Denon et les barmans du 1802 offre une symbiose délicate entre cuisine raffinée et mixologie inventive. Chaque accord, soigneusement conçu, révèle les saveurs des plats tout en rendant hommage aux racines du Chef Anthony Denon en sublimant le rhum, véritable fil conducteur de cette expérience singulière.



À PROPOS DU CHEF ANTHONY DENON :

Parcours sans faute et CV sans faille. Né à Paris, avec un père Chef du Bouillon Chartier, Anthony Denon rejoint, à l'âge de 17 ans, la brigade de Jean-François Piège à l'Hôtel de Crillon. Là, il croise la route du cuisinier Christophe Saintagne, qui va devenir son mentor. Un mentor qui le conseille et le guide vers des tables de prestige : Antoine Westermann à Paris ou de Franck Cerutti au Louis XV, à Monaco, suivront le Plaza Athénée et le Meurice. Puis, à 29 ans, Anthony Denon se hisse à son premier poste de Chef chez Rech, restaurant de poisson à Paris. Un an plus tard, il rejoint Christophe Saintagne dans son restaurant Papillon, au cœur du XVII^e arrondissement. Enfin, ce sera l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly en 2020, avant de revenir dans la capitale, au Burgundy, au printemps 2022. Il incarne une cuisine engagée et d'auteur. Prônant une approche « zéro déchet » et mettant en avant le végétal, il crée des menus innovants et sains tout en offrant des expériences culinaires uniques.

Informations pratiques

Du mardi au samedi

Dîner de 19h00 à 21h00

L'accord est à 55€ pour le menu découverte,
70€ pour le menu dégustation et 100€ pour le menu signature

Le Burgundy Paris
6-8, rue Duphot, 75008 PARIS
www.leburgundy.com
T. +33 1 42 60 34 12