



Au Café Constant, Christian Constant passe le flambeau à Cyril Lignac et rassemble ses amis Chefs



Pour célébrer son départ du célèbre Café, le Chef Christian Constant a voulu réunir autour de lui quelques Chefs et amis qui l'ont accompagné durant toute sa carrière : Eric Frechon, Yves Camdeborde, Jean-François Piège et Christophe Felder. Une manière pour lui de les remercier et de souhaiter la bienvenue à Cyril Lignac qui reprendra les clés du Café Constant.

Ensemble, ils ont imaginé du 7 au 25 septembre, une carte qui rend hommage aux plats emblématiques qui ont fait partie du succès de Christian Constant, le tout exécuté sous la houlette du Chef Philippe Cadeau.

Un événement placé sous le signe de l'amitié !

Un menu qui rappelle les grands souvenirs de l'Hôtel de Crillon avec en entrée une fine gelée d'araignée & crémeux de tourteau à l'infusion d'herbes. Côté plats, c'est le grand retour du suprême de bar croustillant aux amandes et du pigeon fermier des Landes en crapaudine avant de finir avec un macaron moelleux, glace au fenouil confit et jus de fruits rouges & kirsch.

« A la fin du mois de septembre, je quitte la rue Saint Dominique. Je transmets ma flamme des fourneaux au Chef Cyril Lignac. Ainsi, je m'offre un livre blanc pour écrire la suite d'une histoire qui prit racine à l'Hôtel de Crillon. Pour fêter joyeusement ces aventures de cuisine, je propose de déguster quelques recettes emblématiques en très belle compagnie, entouré d'amis, de Chefs, d'artisans du bon vivre. »

Christian Constant

INFORMATIONS PRATIQUES

Réouverture du Café Constant le 24 août avec la carte habituelle jusqu'au 30 septembre
Carte éphémère au Café Constant servie uniquement au dîner du 7 au 25 septembre
Café Constant, 139 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris
