

PAVILLON



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CET ÉTÉ, PAVILLON PARIS CÉLÈBRE L'ART DE VIVRE ITALIEN AVEC UNE CARTE ENTIÈREMENT RÉINVENTÉE

Au cœur du jardin des Champs-Élysées, Pavillon Paris dévoile une terrasse élégante, à l'abri de l'effervescence de la plus belle avenue du monde.



PAVILLON
LEDOYEN

Pensé comme un véritable lieu de vie, Pavillon Paris incarne une vision contemporaine de la gastronomie, plus libre et conviviale. Tout l'été, sa terrasse se pare des couleurs de l'Italie dans un décor inspiré des places toscanes, où citronniers, fontaines et herbes aromatiques célèbrent l'art de vivre transalpin.

Une invitation au voyage qui se prolonge dans l'assiette avec une offre culinaire entièrement repensée : du menu Champs-Élysées à la Brève de comptoir, leur menu déjeuner, et le brunch dominical, chaque proposition fait la part belle aux saveurs italiennes.

Produits méditerranéens, recettes emblématiques revisitées et créations inspirées de la Toscane composent cette parenthèse estivale imaginée par Yannick Alléno.



Au cœur du restaurant, le comptoir signature place les convives au plus près des cuisines. Les gestes s'enchaînent, le service s'anime, la cuisine se donne à voir dans une atmosphère à la fois précise et décontractée.

Une expérience immersive, sans formalisme, qui se prolonge naturellement sur la terrasse.

À l'extérieur, l'une des plus belles terrasses de Paris accueille une clientèle parisienne et internationale, du déjeuner jusqu'aux longues soirées d'été. Dans un décor revisité célébrant l'art de vivre italien, elle conjugue avec élégance sophistication et décontraction.



En cuisine, Yannick Alléno imagine une carte de partage, lisible et accessible, fidèle à l'esprit du lieu. Pour cette saison, elle s'inspire de l'Italie à travers des produits méditerranéens, une cuisine solaire et une interprétation contemporaine des saveurs qui lui sont chères.



Une carte et des _____ menus réinventés

Tout l'été, les menus de Pavillon Paris prennent des accents italiens.

- le menu Champs-Élysées en 4 ou 5 services (à partir de 145 €),
- le menu Pavillon Paris en 7 services (248 €),
- et le Menu déjeuner «Brève toscane», formule déjeuner en trois temps (88€), revisitent les grands classiques méditerranéens dans une interprétation contemporaine signée Yannick Alléno.



Le Brunch _____ Toscan

Le dimanche, le traditionnel brunch laisse place à une escapade gourmande au cœur de la Toscane.

Cette édition estivale réunit une sélection de spécialités inspirées de la région, mêlant produits emblématiques, recettes généreuses et créations signatures de Yannick Alléno, dans un esprit de partage fidèle à l'art de vivre italien.

La sélection de vins accompagne cette expérience avec une approche à la fois exigeante et accessible, mêlant grands domaines et découvertes plus confidentielles.

Un accord mets & vins est proposé à partir de 89 €, et la Brève au verre à partir de 17 €.



PAVILLON

INFORMATIONS PRATIQUES

Pavillon Ledoyen

8 avenue Dutuit, 75008 Paris

Ouvert tous les jours
*La terrasse est ouverte jusqu'à
la fin du mois de septembre,
à l'exception d'une fermeture
estivale du 10 au 23 août 2026*

Déjeuner : 12h à 14h30
Dîner : 19h à 22h30

Le dimanche,
Service brunch de 12h à 14h30

Site internet

Instagram : @pavillon_paris

À PROPOS DE YANNICK ALLÉNO ET DU GROUPE

Yannick Alléno est le Chef le plus étoilé au monde. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom, pour faire rayonner sa vision à travers 26 établissements totalisant 18 étoiles Michelin. Il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne. S'inspirant d'Auguste Escoffier, il redonne vie à l'art des sauces, grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration, pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table », L'Abyss, comptoir à sushi deux étoiles, Pavillon Paris, comptoir gastronomique une étoile. Pavillon Paris est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo. Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables.



PAVILLON
LEDOYEN