

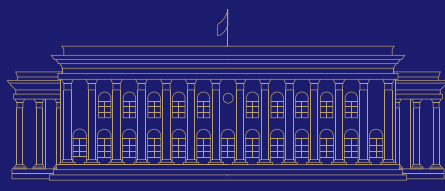
Le RESTAURANT

— TABLE ÉPHÉMÈRE D'EXCEPTION —

LE PLUS GRAND RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉPHÉMÈRE



Du 8 au 10 décembre 2022, au cœur de la nef du Palais Brongniart, *Le Restaurant* deviendra le plus grand restaurant gastronomique éphémère. Une expérience unique pour mettre en scène la quintessence de la haute cuisine et des produits d'origine France avec la complicité des grands noms de la gastronomie française.



Parce qu'il n'a jamais été aussi important de mettre en avant le patrimoine culinaire français et de célébrer le vivre ensemble « Le Restaurant » promet une parenthèse « étoilée » mémorable qui émerveillera le palais des plus fins gourmets.

UNE PROMESSE INÉDITE

Pour cette première édition, 6 grands noms emblématiques de la gastronomie française se sont réunis pour imaginer un menu d'exception. De l'amuse-bouche le plus créatif au dessert le plus savoureux, **Hélène Darroze**, **Yannick Alléno**, **Michel Roth**, **Pierre Hermé** ont conjugué leurs talents pour composer un moment rare, une invitation à capter l'éphémère. Une initiative collaborative et festive, jamais encore envisagée, étoffée de la sensibilité de **Laetitia Gaborit** pour le choix de l'assortiment fromager et de **Philippe Faure-Brac** pour la sélection des vins.

Pendant 3 jours, du déjeuner au dîner, chaque service accueillera 750 convives au sein des 4 000m² du Palais Brongniart. Un moment suspendu hors du temps où chacun pourra déguster le meilleur de la gastronomie française.

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

C'est au cœur de Paris, dans la nef du Palais Brongniart, monument phare du patrimoine et de l'architecture française, que 6 icônes de l'excellence gastronomique française exprimeront leur incontestable talent.

Autour des meilleurs produits de saison et d'origine France, chaque élément sera sublimé, du végétal à la terre, en passant par la mer et par, bien sûr, la gourmandise. Le tout accompagné par une sélection minutieuse de vins et champagnes rares, pour des accords mets vins parfaits.

Un voyage sensoriel également autour de la transmission, illustré par le travail précis des élèves de l'école Ferrandi pour les mises en bouche et le service.

UN ÉVÉNEMENT, IMAGINÉ PAR ØCONNECTION, AGENCE INDÉPENDANTE FRANÇAISE, ÉTHIQUE, ÉCO-RESPONSABLE MAIS AUSSI SOLIDAIRE...
LE RESTAURANT, EN PARTENARIAT AVEC L'ASSOCIATION MÉCÉNAT CHIRURGIE CARDIAQUE S'ENGAGE À FINANCER L'OPÉRATION DE 3 ENFANTS ET À PROPOSER DE FAIRE UN DON LORS DES RÉSERVATIONS.



INFOS PRATIQUES

DÎNER - jeudi 8 décembre
DÉJEUNER ET DÎNER - vendredi 9 décembre
DÉJEUNER ET DÎNER - samedi 10 décembre

RÉSERVATION EN LIGNE

WWW.LERESTAURANT2022.FR

CONTACTS PRESSE

PRESSE@LERESTAURANT2022.FR

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29
Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03
Victoire Chatel - 06.45.65.81.00