



RIVAGES SUPPER CLUB

Rivages Supper Club

LA NOUVELLE TABLE SECRÈTE QUI VA FAIRE DU BRUIT !

Le Sofitel Le Scribe Paris Opéra dévoile à partir du 31 janvier des diners exclusifs. Réalisés par deux talents de la scène bistronomique et mixologique parisienne, Martin Simolka et Roberto Catalano proposent une fois par mois des menus novateurs en pairing.

Cet hiver, le restaurant Rivages du **Sofitel le Scribe Paris Opéra** dévoile pour la toute première fois sa **table du chef**, un rendez-vous hebdomadaire pour celles et ceux qui souhaitent vivre une **expérience bistronomique hors du commun** !

Rivages est devenu en quelques mois le lieu de rencontres et de partage du quartier de l'Opéra où se croisent les gourmets de la capitale pour déguster la cuisine moderne et créative du Chef **Martin Simolka** et les surprenants cocktails de **Roberto Catalano**.



L'expérience est encore plus poussée cette année puisque les deux jeunes hommes se lancent un nouveau défi, celui de proposer un **menu accord cocktails-mets en 6 temps**. Et quelle surprise ! Seul un ingrédient par plat sera annoncé aux convives afin d'assurer la découverte à chaque assiette.

À table, on découvrira l'**alliance** de la cuisine saine et créative de Martin et des propositions étonnantes du mixologue Roberto qui revisitera le « cocktail » sous toutes ses formes durant ce **diner de 2h30**.

Un dîner privilégié...





Les participants auront la chance de découvrir au fil de ce diner **6 propositions gustatives**. Chacune d'entre elles sera associée ou fusionnée à un mocktail ou cocktail pour un voyage culinaire inoubliable.

La table, composée de **6 à 8 convives**, deviendra un lieu de rencontres et d'échanges entre les participants : amis, famille ou inconnus d'un soir.



Y aller les yeux fermés...

Canapé

Profil salé

Place au spectacle !

Chaque vendredi, le **Rivages Supper Club** fera son show, mené par ses deux talents !

Amuse-bouche

Profil acide

Martin Simolka et Roberto Catalano, ont souhaité faire de chacun de ces diners un moment unique, résultant d'un travail de réflexion poussé.

Entrée

Profil pimenté

« Avec Martin, nous travaillons main dans la main au quotidien. Il m'apporte des idées culinaires pour compléter mes créations et vice versa. Cette expérience, c'est vraiment le fruit de notre collaboration, un mélange de nos savoir-faire » évoque Roberto Catalano.

Poisson

Profil herbacé

Ce diner, conçu comme un **véritable voyage des sens** est pour Martin et Roberto l'occasion de mettre en lumière leur **passion commune**.

Viande

Profil fumé

« Nous avons souhaité créer une table de partage autour d'un moment d'exception, un moment suspendu dans le temps qui, nous l'espérons, créera des émotions et de merveilleux souvenirs » évoque le chef Martin Simolka.

Dessert

Profil doux



Une rencontre au sommet !



Deux hommes. deux parcours

MARTIN SIMOLKA

ROBERTO CATALANO

Passionné depuis toujours, Martin prend goût à la cuisine dès son enfance ... C'est en Allemagne, son pays d'origine, que tout commence.

Aux côtés du Chef Thomas Neeser, dans le mythique hôtel Adlon Kempinski berlinois, la passion pour le 11ème art est ancrée.

En 2008, il arrive à Paris et c'est au cœur des maisons parisiennes les plus prestigieuses et auprès des plus grands, que Martin apprend, découvre et perfectionne son style.

Du Pavillon Ledoyen au Shangri La, avant un passage au mythique George V, c'est aux côtés du Chef Raoux au Peninsula qu'il passera ses plus belles années en tant que Premier Sous-Chef. Changement de décor pour Martin qui prend les rênes du Molitor où sa cuisine se fera plus brute et authentique avec une touche de modernité.

Chef du Sofitel Le Scribe Paris Opéra, Martin a su conquérir le cœur des Parisiens ou autres fins gourmets par sa cuisine innovante et inspirante.

Originaire des Pouilles italiennes, Roberto Catalano démarre sa carrière de bartender sur l'île de Capri au Grand Hôtel de Quisisana. En 2014, le jeune homme tente sa chance Outre-Manche au Gong Bar de l'Hôtel Shangri-La à Londres, où il occupe le poste de Senior Bartender. Trois ans plus tard, il se décidera à aller proposer ses compétences à l'autre bout du Globe, et rejoint le Blue Bar de Sydney pendant près de deux ans.

Il retourne ensuite à Paris pour la réouverture de l'historique hôtel Lutetia avant d'apporter son expertise au Prince de Galles en tant que Chef barman du 19.20 jusqu'à peu.

Après 14 ans d'expérience dans le monde du bar, le Scribe est désormais le terrain de jeu de ce jeune homme passionné ne cesse de dévoiler d'incroyables créations.

À propos de Sofitel

Sofitel Hotels & Resorts est l'ambassadeur de l'élégance, de la culture et de l'art de vivre à la française à travers le monde. Fondé en 1964, Sofitel a été la première marque d'hôtellerie de luxe française à se développer à l'international et compte aujourd'hui plus que 120 adresses aussi élégantes que singulières, situées dans les destinations les plus prisées du monde. L'enseigne Sofitel est évocatrice d'une conception raffinée et discrète du luxe contemporain, associant dans chacun de ses établissements une touche d'élégance française au meilleur de la culture locale. Sofitel compte des établissements aussi remarquables que le Sofitel Paris Le Faubourg, le Sofitel London St James, le Sofitel Munich Bayerpost, le Sofitel Rio de Janeiro Ipanema, le Sofitel Washington DC Lafayette Square, le Sofitel Sydney Darling Harbour, ou encore le Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort. Sofitel fait partie du groupe Accor, un leader mondial de l'hôtellerie, fort de plus de 5 000 hôtels et de 10 000 espaces de restauration et bars implantés dans 110 pays.