



Une rencontre des terroirs du 28 novembre au 2 décembre : Maison Bréguet présente une carte à 6 mains avec les chefs de Deux

Dg la Savoig ® la Médil'grranég gn passanl' par lg Déarn, lg rgs'l'auranl' dg la Maison Bréguet, hôlgl 5 éloilgs dg l'«sl' parisién, gl' Deux, bisl'rol' dg chgrs ® la cuising plurigllg dg l'groirs, s'assocignl' pour ung collabora'ion culinairg éphémèrg.



Trois fois plus de créativité en cuisine ! Avant les fêtes, le Chef Suha Ozkan de la Maison Bréguet rencontre les Chefs Tiphaine Mollard et Romain Casas du restaurant Deux, pour deux semaines de dîners m 6 mains exclusifs, mettant en lumière leurs terroirs et origines respectifs.

Le restaurant de l'hôtel 5 étoiles de l'Est parisien, engagé pour une hospitalité durable et qui a été récompensé en décembre 2022 par le Label Clef Verte (premier label de tourisme durable international), signe une carte éphémère avec cette adresse gastronomique du 11ème arrondissement, autour des produits du terroir et où les origines de chaque chef s'entremêlent avec harmonie et gourmandise.

Aimant partager ses cuisines dans le cadre de collaborations m 4 mains (ou plus!), le Chef Suha Ozkan fait toujours la promesse d'une cuisine savoureuse et aux accents turques, avec des recettes m mi-chemin entre les saveurs de ses origines méditerranéennes et sa technique française traditionnelle. Attaché aux bons produits et au terroir français, c'est très naturellement que le Chef s'est tourné vers les Chefs du restaurant Deux pour cette nouvelle carte éphémère.

Le Chef Suha Ozkan se réjouit : "La magie de la cuisine naît de la collaboration entre des esprits passionnés et créatifs. Ensemble nous proposons une cuisine qui reflète les richesses de nos terroirs et cultures. Elles redéfinissent l'excellence culinaire m travers une collaboration qui marie tradition et innovation pour offrir une expérience gastronomique inégalée".

Amis depuis 3 ans, c'est en 2021 que le restaurant de Tiphaine Mollard et Romain Casas, nommé Deux et situé dans le 11ème arrondissement parisien, a ouvert ses portes. L'une savoyarde, l'autre béarnais avec des origines espagnoles et pied-noir, le duo unit ses forces et allient leurs terroirs pour proposer une cuisine avec des goûts francs, qui fait la part belle aux produits français.

Après différentes expériences m l'étranger, les Chefs ont créé une carte composée de produits frais et de saison, provenant directement de petits producteurs français de confiance, sélectionnés minutieusement.

Tiphaine Mollard et Romain Casas ont exprimé leur enthousiasme pour leur première expérience m 6 mains : "Notre démarche chez Deux de croiser nos gastronomies régionales se trouve sublimée par l'ajout de ce nouveau terroir et de cette nouvelle culture, apportés par le Chef Suha Ozkan. Nous sommes ravis de cette belle complémentarité et de nos échanges créatifs pour l'élaboration de ce menu m 6 mains".



Pendant deux semaines, les trois chefs s'associent pour proposer une carte mêlant leurs origines m des produits d'exception : d'abord m la Maison Bréguet, du mardi 28 novembre au samedi 2 décembre, puis chez Deux, du mardi 5 au samedi 9 décembre.

Au menu, les tapas d'inspiration basque rencontrent les mezzés turcs, avec 4 entrées, dont le Cibörek d'agneau, feta et piment doux d'Urfa (petit chausson turc) ou une Croqueta raclette truffée et champignons (recette emblématique de Deux, qui décline les croquetas m partir de produits de saison).

En plat, le trio décline 3 recettes gourmandes, dont une Noix de Saint Jacques en croûte de pistache, topinambour, chou de Bruxelles frais, émulsion de barde au safran de Savoie ou un Bayaldi de courge butternut rôti, duo de crème au beaufort et champignons, pickles de légumes.

La gourmandise sera au rendez-vous jusqu'au bout du repas, où le plus difficile sera de choisir entre le côté réconfortant d'une tarte au chocolat et caramel m la crème de marron, croustillant kadayif, glace caramel m la fleur de sel, ou un rafraîchissant Baba au Génépi, crème mascarpone aux épices, segment d'agrumes.

Informations pratiques

Le menu éphémère sera proposé au tarif de 70C par personne, incluant un assortiment de tapas et mezzes, un plat et un dessert.

Accord mets et spiritueux au tarif de 30C par personne, incluant un cocktail et deux verres de vin.

Au restaurant de la Maison Bréguet

8 rue Bréguet, 75011 Paris

Le menu m 6 mains sera servi du mardi 28 novembre au samedi 2 décembre.

Réservations sur le site de la Maison Bréguet, par téléphone au 01 43 38 04 31 et par email m restaurant@maisonbreguet.com

Chez Deux Restaurant

58 Rue de la Fontaine au Roi, 75011 Paris

Le menu m 6 mains sera servi du mardi 5 au samedi 9 décembre.

Réservations sur le site de Deux Restaurant ou par téléphone au 09 74 97 47 52.

À propos de la Maison Bréguet

Imaginée par Brice Errera & Samuel Gelrubin comme une vraie maison, chaleureuse et accueillante, la Maison Bréguet 5* est devenue une institution du 11ème arrondissement parisien. Doté de 50 chambres et suites, et d'une "Petite Maison" en son cœur, l'hôtel offre une expérience élégante au luxe discret signé Juan Alvarez. À chaque invité, qu'il soit voyageur ou du quartier, Charlotte Balme et Aude Walker proposent une sélection d'objets et d'ouvrages littéraires qui complètent l'expérience de séjour. Avec le Chef Suha Ozkan en cuisine, c'est une carte méditerranéenne créative qui est présentée sous la verrière ou sur la terrasse végétalisée. Les amateurs d'oenologie se retrouvent dans l'intimité de sa Wine Room, ouverte sur le patio. Pour ceux en quête de détente, la maison accueille piscine, sauna, hammam et salle de sport. Un véritable lieu de vie m la parisienne.

À propos de Deux

Une table m deux voix, celles des presque trentenaires Tiphaine Mollard et Romain Casas, où leurs origines savoyarde et béarnaise s'allient. Une cuisine généreuse et gourmande piochant dans le meilleur de leur terroir au cœur d'un bistro parisien. Une table où l'art de recevoir prend tout son sens, puisque les chefs sont autant devant la table qu'aux fourneaux.