



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE
CÉLÈBRE LES 10 ANS
DE SON GRAND RESTAURANT

2015-2025



L'ENTRÉE EN MATIÈRE

Septembre 2015, Jean-François Piège installe sa nouvelle adresse rue d'Aguesseau, en plein cœur de Paris.

« Et si nous l'appelions Le Grand Restaurant ? », souffle Élodie, épouse du Chef. Véritable clin d'oeil au film éponyme, le nom s'impose, évoquant instantanément la gastronomie et le désir de célébrer des moments heureux.

Dès l'entrée, une porte en dentelle métallique représentant un plan de Paris plonge le convive dans le terroir intellectuel et immatériel du chef. Le parti pris qui suit est alors saisissant : franchir la cuisine pour rejoindre la salle. Un geste manifeste, qui dit tout de cette continuité voulue et affirmée entre la cuisine et la salle.

Une cuisine ouverte au partage, non au spectacle, donnant sur une salle intimiste de dix tables. Un écrin dessiné par l'architecte Islandaise Gulla Jonsdottir, sublimé par une verrière aux lignes ciselées, comme tendues entre réminiscence art déco et modernité d'un temps nouveau.

« La cuisine se prépare pour les autres et non pour soi, elle est un acte de générosité. »

Jean-François Piège, Chef et propriétaire du Grand Restaurant



LABORATOIRE DE GRANDE CUISINE

Seulement un an après son ouverture, Le Grand Restaurant est couronné de deux étoiles au guide Michelin. Dix ans plus tard, la Maison demeure ce laboratoire de réflexion vivant, porté par Jean-François Piège et ses équipes. Il s'y déploie un champ d'exploration où les territoires de France se lisent dans chaque geste, se dégustent dans chaque plat, s'apprécient à chaque service. Parce qu'innover, c'est souvent apporter un goût singulier à ce que l'on croyait déjà connaître.



« La gastronomie consiste à faire évoluer vers le mieux ce qui existe déjà pour que le lendemain soit meilleur. »

Jean-François Piège

LA CUISSON COMME LANGAGE

Le Grand Restaurant a vu naître une signature : les Mijotés Modernes.

En renouant avec l'étymologie (car cuisiner, c'est d'abord cuire), Jean-François Piège invente des cuissons immersives, qui lient intimement le produit, son environnement et son territoire, dans une sapide symbiose.

Là, le chevreuil s'imprègne de la braise des marrons, le homard se parfume des sarments de vigne, le ris de veau se nourrit de la chaleur des coques de noix. Chaque préparation fait ainsi converser le produit principal avec son milieu, jusqu'à ne former qu'une seule et même émotion.

L'AMBASSADE DES TERRITOIRES ET SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

Paris se veut le podium de l'Hexagone, permettant aux convives de goûter le meilleur de ce Tour de France dans une totale singularité.

Le curseur est même poussé au plus loin pour le sel : le Grand Restaurant dévoile douze origines françaises, pour offrir une palette exhaustive de nuances minérales et salines. Chaque produit atteste ainsi d'une identité française que le chef n'a de cesse de mettre en valeur, avec ses équipes au fil des années.



« J'ai eu envie de travailler sur la préservation des savoir-faire et des régions, c'est ce qui m'anime. »

Jean-François Piège

LA GRANDE CÉLÉBRATION, LES TEMPS FORTS DES 10 ANS

Pour fêter cette décennie exceptionnelle, Jean-François Piège et ses équipes ont imaginé une série de rendez-vous à la mesure de cette date anniversaire. Un livre-manifeste retracera dix années de création et reviendra notamment sur l'invention des Mijotés Modernes.

La fête se prolongera hors les murs, avec des dîners qui feront voyager la carte du Grand Restaurant : à Gordes (ouvert en 2019) le 17 septembre, à Saint-Tropez (ouvert en 2024) le 2 octobre, au Clover Bellavita Taïwan (ouvert en 2022) le 4 décembre, puis au Selman Marrakech (depuis 2024) en février 2026.

Depuis 2015, Le Grand Restaurant incarne une gastronomie française fière de son héritage, où le contemporain se nourrit de l'inégal. Une cuisine d'aujourd'hui, célébrant les savoir-faire d'hier, toujours à l'affût des innovations de demain.

