



TOP CHEF S13 : LES TROIS CHEFS GAGNANTS DE « LA GUERRE DES RESTOS » OUVRENT LEUR ADRESSE ÉPHÉMÈRE AU CŒUR DE PARIS.

Pour la toute première fois, et grâce à Uber Eats, Top Chef vous invite dès ce mercredi 20 avril à tester le concept gagnant du bien fameux épisode de « La Guerre des Restos » : Philo Saucisse by Top Chef.

Une adresse éphémère au cœur de la capitale, conceptualisée par Wilfried, Mickael et Arnaud, les trois chefs vainqueurs de l'épreuve. **À VOS RÉNAS!**





PHILO SAUCISSE
BISTROTÉRIE

BY **TOP** CHEF

À DEUX PAS DE LA PLACE DE LA RÉPUBLIQUE, **PHILO SAUCISSE BY TOP CHEF** PROPOSERA SUR 450 M², UN ESPACE RESTAURANT EN PARTENARIAT AVEC UBER EATS, DE 70 COUVERTS POUR FAIRE VIVRE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE AU GRAND PUBLIC.

MAIS ÉGALEMENT UN MINI-CLUB ET UN SPEAKEASY POUR POURSUIVRE L'AVENTURE TARD DANS LA NUIT AVEC UNE CARTE DE COCKTAILS SIGNATURE EXCLUSIVE IMAGINÉE PAR LA VODKA GREY GOOSE.

LE RESTAURANT PHILO SAUCISSE

Un espace qui ravira les fans de l'émission puisqu'ils y retrouveront les codes et décors du concept gagnant de « La Guerre de Restos » mais également les marqueurs de l'émission Top Chef, notamment l'abondant garde-manger, base de l'inspiration des chefs avant toute épreuve.

Au programme, ambiance chaleureuse et conviviale autour d'un menu d'exception qui revisite en multiples déclinaisons la traditionnelle saucisse.

Comptez 35€ pour goûter au gourmand menu gagnant de « La Guerre des Restos », avec sa saucisse de poulpe*, agneau et cochon aux girolles en entrée, sa saucisse inversée et aligot bien dosé en plat, et le boudin blanc version sucrée pour un dessert autour du chocolat blanc, de la fève tonka et de la pomme. Pour ceux qui préfèrent vivre l'expérience Philo Saucisse depuis leur salon, Uber Eats livrera les menus du restaurant à domicile, en continuité à leur opération de marque qui ce sera terminée juste avant.

Et à boire ? Une expérience gustative inédite autour d'une offre cocktail / food pairing, proposée par Grey Goose, vodka 100% française, fournisseur officiel de ce restaurant Philo Saucisse by Top Chef. On y associe audacieusement le menu des chefs avec une palette de cocktails conçus pour l'occasion.

** le poulpe est dans la saucisse.*





LA BOUCHERIE & LA CHAMBRE FROIDE (MINI-CLUB & BAR À COCKTAIL)

Après avoir franchi quelques marches et être passé devant billot, hachoir, tabliers en cuir et vitrines avec morceaux de choix - on accède au **mini-club dans une ambiance boucherie de quartier**. Sous chapelets de saucisses sèches et jambons, attablés affamés, on commande sa petite planche apéro charcut' (accès libre sans avoir à dîner au restaurant) ou on y passe la fin de soirée.

Pour ceux qui souhaitent pousser encore plus loin l'expérience, **on passe dans la chambre froide pour découvrir le speakeasy** ouvert jusqu'à 2h du matin (et 4h du jeudi au samedi). **Un espace cocktail se dévoile avec une carte exclusive signée par la vodka 100% française Grey Goose** avec des classiques twistés mais aussi des créations, tels que le French Mule ou le Top Summer Spritz.

Programmation léchée et inédite tous les soirs pour achever la soirée en beauté. Une table privée sera également disponible à la réservation dans le speakeasy.

DES TEMPS FORTS TOUTE LA SEMAINE.

Un lieu pour vivre l'expérience Top Chef jusqu'au bout: restaurant le midi en 2 services, le soir en 2 services, table cachée à réserver pour 20 personnes, speakeasy ouvert tous les soirs jusqu'à 2h et 6h le weekend, soirées spéciales avec visionnage des épisodes de l'émission en présence des chefs, cocktails signature & service en continu tous les weekends, livraison du menu chez soi avec indications pour réchauffer au poil ses petits plats !

Bien-sûr **Top Chef continue tous les mercredis à 21.10 sur M6, l'occasion de se faire livrer son menu Philo Saucisse en quelques clics via l'application Uber Eats,** pour enfin dire stop aux pâtes au pesto !



LES CHEFS



WILFRIED ROMAIN *28 ans, Champigny-Sur-Marne (Val-de-Marne)*

PARCOURS DE VIE : Wilfried a toujours voulu faire un métier manuel. Sa première expérience dans un étoilé sonne pour lui comme une révélation. Sa vie rimera alors avec cuisine. À 21 ans, Wilfried a des envies d'ailleurs, de découvrir le monde. Il part alors s'installer en Australie. Mais son envie de voyager à nouveau se faisant ressentir, Wilfried décolle pour l'Amérique du Sud. Il travaille alors dans un des meilleurs restaurants du monde, le "Borago" au Chili. Il décide ensuite d'entreprendre un voyage itinérant en Argentine, au Pérou, en Bolivie en terminant par la Colombie. De retour à Paris, plusieurs expériences s'offrent à lui dont une à "L'Orangerie" au Georges V. Il se définit comme un cuisinier voyageur. Ses voyages et rencontres aux quatre coins du monde ont fait de lui le cuisinier qu'il est aujourd'hui. Avec ses 1m97, difficile de ne pas le remarquer. Dans cette nouvelle aventure, Wilfried a envie de montrer que bien qu'il ne soit pas encore Chef, il a l'envergure du prochain gagnant.

UNIVERS CULINAIRE : Une cuisine de "retour de voyage". Il est influencé par les techniques et les rencontres faites lors de ses voyages à travers le monde. Avec sa cuisine ouverte sur le monde, il veut faire voyager grâce à des associations et des produits inattendus.

MICKAEL BRAURE *33 ans, Libercourt (Pas-de-Calais)*

EXPERIENCE : Après son lycée hôtelier, Mickaël est allé à Lille pour se former à "L'Huitrière" *.

PARCOURS DE VIE : À 21 ans, il se retrouve Chef de parti au "Sébastopol" * puis second de cuisine chez Marc Meurin **. À 25 ans, Mickaël ouvre un premier restaurant avec un associé. En 2019, il ouvre le Bistrot du "Witloof" dans la campagne lilloise, dont il est originaire.

UNIVERS CULINAIRE : Mickaël qualifie sa cuisine de paysanne et sexy. Sa devise : "Le gras, c'est la vie".



ARNAUD DELVENNE *36 ans, Xhendremael (Belgique)*

EXPERIENCE : Arnaud a commencé comme serveur au restaurant "Menta e Rosmarino" puis assistant manager chez "Quick" et cuisinier en prison. Il ouvre son propre restaurant "L'Atelier du Goût" et devient ensuite Chef de cuisine au restaurant "Le Moment". Il est aujourd'hui Chef exécutif du Groupe Van der Valk sur la région.

PARCOURS DE VIE : Arnaud a un parcours atypique ! Élève perturbateur un peu fufou, il était en échec scolaire. Renvoyé de l'école, il fait l'école hôtelière et se découvre une nouvelle passion. "J'étais un gamin difficile, je n'allais pas en cours, j'ai tout fait pour me faire virer et aller en cuisine". Il commence dans un fast-food où il apprend beaucoup. Il travaille ensuite en prison : "Toute expérience est bonne à prendre et on apprend toujours". Il ouvre ensuite son propre restaurant avant de devenir Chef exécutif d'un groupe hôtelier. En mars 2021, Arnaud pesait plus de 115 kg. Il a entrepris un régime et subi une opération : il a perdu 50kg en quelques mois. Cette perte de poids spectaculaire modifie totalement sa vision de la cuisine. Il propose maintenant une cuisine light et diététique. Hyperactif, sans filtre, et plein d'humour, son entourage le surnomme "la pile" ou "le taureau" ! Avec Top Chef, Arnaud a envie de prouver que l'on peut réussir malgré une enfance compliquée et un parcours quelque peu chaotique ! Il a à cœur également de réussir dans ce concours pour sa mère décédée d'un cancer il y a 10 ans. "Ma maman, c'était tout pour moi, c'était toute ma vie, elle serait fière de moi".

UNIVERS CULINAIRE : Cuisine généreuse, sincère mais light.

INFORMATIONS PRATIQUES

RESTAURANT TOP CHEF 4 rue Rampon, 75011 Paris

ACCÈS Métro République (L3, L5, L8, L9 & L11)

DU 20 AVRIL AU 30 JUIN.

LA BOUCHERIE (BAR À COCKTAILS) / Ouvert du mardi au samedi: **19h00 - 2h00**

LA CHAMBRE FROIDE (MINI-CLUB) / Jeudi, vendredi & samedi: **22h00 - 4h00**

Fermé le lundi et dimanche.

RÉSERVATION OBLIGATOIRE SUR : WWW.PHILOSAUCISSEBYTOPCHEF.FR

CONTACT

UNE QUESTION SUR L'OPÉRATION ?

felicien.roller@wildbuzzagency.fr

UNE QUESTION SUR LA FRANCHISE TOP CHEF / M6 MÉDIA ?

benjamin.cherki@m6.fr

NOS PARTENAIRES

À PROPOS D'UBER EATS EN FRANCE.

L'application Uber Eats est disponible dans plus de 300 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 40 000 restaurants et commerçants partenaires, en moyenne en moins de 30 minutes, 7 jours sur 7 sans minimum de commande. La technologie et le savoir-faire d'Uber sont mis au service des restaurants pour simplifier la livraison de repas et faire bénéficier de la meilleure expérience aux utilisateurs.

UN ÉVÈNEMENT WILD BUZZ AGENCY.

Agence de communication et d'événementiel 360°, Wild Buzz Agency a conceptualisé et orchestré la production et la scénographie de ce tout nouveau restaurant Philosaucisse. **www.wildbuzzagency.fr**

FOURNISSEUR OFFICIEL

À PROPOS DE GREY GOOSE.

La vodka Grey Goose® est une vodka d'exception, née d'une extraordinaire passion pour l'élaboration de spiritueux. Seuls les meilleurs ingrédients français entrent dans sa fabrication: un blé de la plus grande qualité et la plus pure des eaux de la région de Cognac. La vodka Grey Goose est l'expression d'un terroir et d'un savoir-faire 100% français tout comme le menu créé par les Chefs.

**Uber
Eats**

WBA
WILD BUZZ AGENCY

**GREY GOOSE**
VODKA