



David Gallienne
invite Alan Geaam ce 14 juin
au Jardin des Plumes...

Un week-end étoilé sous le signe du partage et des saveurs levantines

Giverny, juin 2025 – Les 14 et 15 juin prochains, le Jardin des Plumes vivra au rythme d'un week-end gastronomique exceptionnel.

*Pour l'occasion, le chef **David Gallienne** convie son ami et confrère **Alan Geaam**, chef étoilé à Paris, pour un double événement inédit à quatre mains : un dîner d'exception au restaurant gastronomique le samedi soir, suivi d'un brunch libanais convivial le dimanche midi au restaurant Oscar...*



Samedi 14 juin 2025 – Dîner à quatre mains

Deux chefs, deux sensibilités,
deux histoires de vie singulières se rencontrent dans l'écrin de Giverny.

Alan Geam, d'origine libanaise, est aujourd'hui l'un des visages les plus
inspirants de la scène gastronomique française. Autodidacte, il a conquis une

étoile Michelin dans son restaurant éponyme du 16e arrondissement, grâce à une cuisine raffinée mêlant influences du Liban et rigueur française.

À ses côtés, **David Gallienne**, chef du Jardin des Plumes, propose une lecture poétique de la Normandie contemporaine, où les produits du terroir s'expriment avec élégance et justesse. Ensemble, ils signeront un menu à quatre mains tout en contraste et en harmonie :

Artichaut façon Dubai au foie gras et pistache, langoustine taouk en tempura, lieu jaune aux moules et basilic, pigeon laqué à la mélasse de grenade, Petit Suisse normand aux framboises et raifort, et dessert au lait, miel, hysope et glace achta.

Tarif : 180 € (hors boissons) – Accord mets et vins 6 verres :
110 € (1 verre 6 cl)



**DINER À QUATRE MAINS
AVEC ALAN GEAAM**

SAMEDI 14 JUIN 2025

180€ HORS BOISSONS
ACCORD 6 VERRES 110€
1 VERRE (6CL)

L'ARTICHAUT DUBAI
AU FOIE GRAS | PISTACHE

LA LANGOUSTINE
FAÇON TAOUK | PINCES EN TEMPURA | AÏOLI NOIR

LIEU JAUNE
MOULE | BASILIC

PIGEON LAQUÉ
MÉLASSE DE GRENADE | AUBERGINE | TAHINI

LE PETIT SUISSE NORMAND
FRAMBOISE | RAIFORT

LAIT MIEL
POLLEN | HYSOPE | GLACE ACHTA

Dimanche 15 juin 2025 – Brunch libanais à Oscar

Le lendemain, c'est dans une ambiance plus décontractée et festive que se poursuivent les festivités. **À l'occasion de la Fête des Pères**, David Gallienne

invite **Alan Geaam** à investir les cuisines d'**Oscar**, le bistrot du Jardin des Plumes, pour un **brunch libanais généreux et coloré**.

Au programme : **houmous, taboulé, baba ganoush, labneh, moussaka, manouché, chiche taouk, kefta**, mais aussi **quiche chawarma, soupe de concombre à la menthe, tartare de crevette au yaourt à l'ail**, sans oublier **viennoiseries et douceurs orientales**.

Un moment de partage aux parfums d'Orient, à savourer en famille ou entre amis, dans le cadre bucolique et chaleureux du Jardin des Plumes.

Formule unique à 35 € par personne – hors boissons –
à partir de 12h00



Situé dans le village emblématique de Giverny,
Le Jardin des Plumes est une adresse confidentielle
où l'art culinaire rencontre la nature.

Ce restaurant étoilé, niché dans une élégante demeure anglo-normande, invite à un voyage gastronomique inspiré du terroir normand et des inspirations du chef David Gallienne.

Au Jardin des Plumes,
le chef célèbre les richesses de la Normandie
avec des ingrédients soigneusement sélectionnés
auprès de producteurs locaux.

La carte évolue au fil des mois pour refléter la générosité de la nature :
poissons de la Manche, légumes du potager, viandes d'exception
et produits laitiers emblématiques de la région
s'invitent dans des compositions pleines de finesse et d'audace.



LE CHEF DAVID GALLIENNE

Sacré gagnant de Top Chef en 2020, David Gallienne, chef étoilé au Guide Michelin, s'impose comme un cuisinier audacieux qui sublime les produits locaux avec une approche à la fois contemporaine et respectueuse des traditions. Son parcours, marqué par une recherche constante d'émotions et d'authenticité, le mène à proposer une cuisine sincère et raffinée, où chaque plat est une ode aux saisons.

SON PARCOURS

Originaire de Normandie, David Gallienne s'est forgé une solide expérience auprès de grands noms de la gastronomie avant de tracer sa propre voie. Après avoir fait ses armes auprès de chefs étoilés, il reprend Le Jardin des Plumes en 2020 et y insufflé son identité culinaire. Sa victoire dans l'émission Top Chef cette même année renforce sa notoriété et lui permet de faire rayonner son amour du terroir normand auprès d'un large public. Passionné par les produits locaux et l'art de la gastronomie, il met un point d'honneur à proposer une cuisine authentique, empreinte d'émotion et de sincérité.