

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Norbert Tarayre ouvre sa première table gastronomique à Versailles

La Table de Norbert — Du Brut au Sublime, une nouvelle façon de choisir son repas

Versailles, le 19 octobre 2026 — Norbert Tarayre ouvre aujourd'hui La Table de Norbert, sa première table gastronomique, au 10 rue de Satory à Versailles, à « deux plats » du Château de Versailles. Après vingt ans de cuisine, de télévision, de rencontres et d'expériences dans différentes maisons, le chef ouvre enfin une table pensée à son image : généreuse, élégante, directe et entièrement construite autour du produit. À La Table de Norbert, pas de carte traditionnelle organisée entre entrées et plats. Le point de départ est ailleurs : le produit, l'envie et l'appétit de chacun.



©Anthony Passant

Du Brut au Sublime

La philosophie de La Table de Norbert tient en quelques mots : **un même produit, deux façons de le vivre. Le Brut révèle l'essence du produit, son goût et sa texture. Le Sublime** explore toutes ses possibilités à travers le travail de la cuisine. À chacun, ensuite, de composer son repas selon son appétit.

Par ailleurs, Norbert Tarayre donne à ce duo une lecture plus personnelle : « *Le Brut, c'est ce que vous connaissez de moi à travers la télévision et les réseaux sociaux. Le Sublime, c'est une facette plus gastronomique, que j'ai longtemps gardée cachée et que je souhaite aujourd'hui assumer.* »

Pour l'ouverture, **cinq produits forment le cœur de la carte** : l'artichaut, le bœuf, le homard, la lotte et le canard, déclinés au choix en version Brut ou Sublime. Une cuisine volontairement lisible, où la technique sert le produit sans jamais lui voler la vedette.

« *Cela fait vingt ans que je cuisine et j'avais envie de revenir à quelque chose de très simple : savoir ce que l'on mange, choisir ce dont on a envie et laisser ensuite la cuisine raconter le reste.* » – Norbert Tarayre

Choisissez votre appétit

La Table de Norbert a été pensée pour laisser chacun vivre le restaurant à sa manière.

On peut composer son repas au fil de ses envies ou choisir de se laisser entièrement guider avec le **Menu Dégustation**, une expérience en **5 temps salée et sucrée**, proposée à **90 € par personne**.

La carte fait également une place aux belles pièces à partager avec une **côte de bœuf de Salers** et un **turbot**, dans un esprit de table généreuse et conviviale. Un accord mets et vins permet de prolonger l'expérience.

Parce que derrière l'élégance de la Maison, *La Table de Norbert* reste avant tout un restaurant où l'on vient manger, partager et se faire plaisir. La même attention portée au produit se retrouve au moment du dessert. **Vanille de Madagascar, Chocolat Grand Cru et Poire Louise Bonne** composent une offre volontairement courte, construite autour de produits immédiatement identifiables et travaillés avec gourmandise.

À cela s'ajoutent **Le Chef en fait tout un fromage** et **Le Café du Chef**, pensé dans un esprit « **Brut mais gourmand** ». Une façon de prolonger jusqu'à la dernière bouchée la philosophie de la Maison : partir d'un produit simple, reconnaissable, et lui laisser toute sa place.

Une Maison à Versailles

Cette ouverture marque une étape particulière dans le parcours de Norbert Tarayre. Révélé au grand public dans **Top Chef** en 2012, le chef a depuis multiplié les expériences entre télévision, restauration, écriture et collaborations culinaires.

Mais *La Table de Norbert* est différente. Ici, Norbert imagine l'adresse dans sa globalité : son identité, son décor, sa carte et surtout sa propre vision de l'hospitalité.

Installée rue de Satory, à « deux plats » du Château de Versailles, *La Table de Norbert* assume les codes d'une **Maison élégante sans chercher à reproduire l'imaginaire historique de Versailles**.

Bleu profond, touches dorées, boiseries, matières chaleureuses et lumières tamisées composent un univers intime. Le monogramme « LTN », frappé d'un sceau doré, accompagne l'identité de la Maison, de la carte à l'art de la table. Une atmosphère raffinée mais jamais figée, à l'image de la cuisine de Norbert : exigeante sur le fond, généreuse et décomplexée dans la manière de la partager.

« J'ai travaillé dans beaucoup de maisons et vécu énormément d'expériences. Ici, c'est différent. C'est ma table. J'avais envie de créer un endroit où je puisse recevoir les gens exactement comme j'aime le faire. » – Norbert Tarayre.

Informations pratiques

La Table de Norbert

10 rue de Satory

78 000 Versailles

Ouverture officielle : le 20 octobre 2026 à midi

latabledenorbert.fr / [@latabledenorbert](https://www.instagram.com/latabledenorbert)