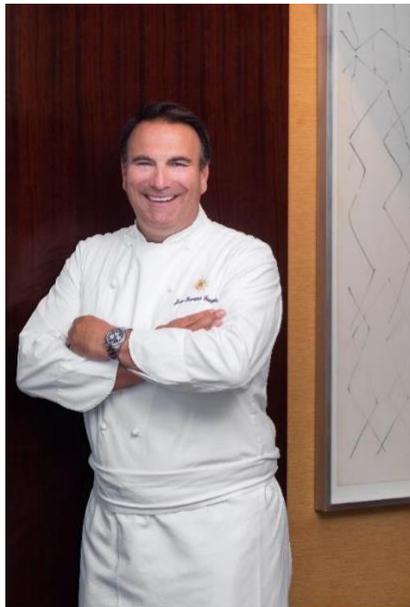

PARK HYATT PARIS™

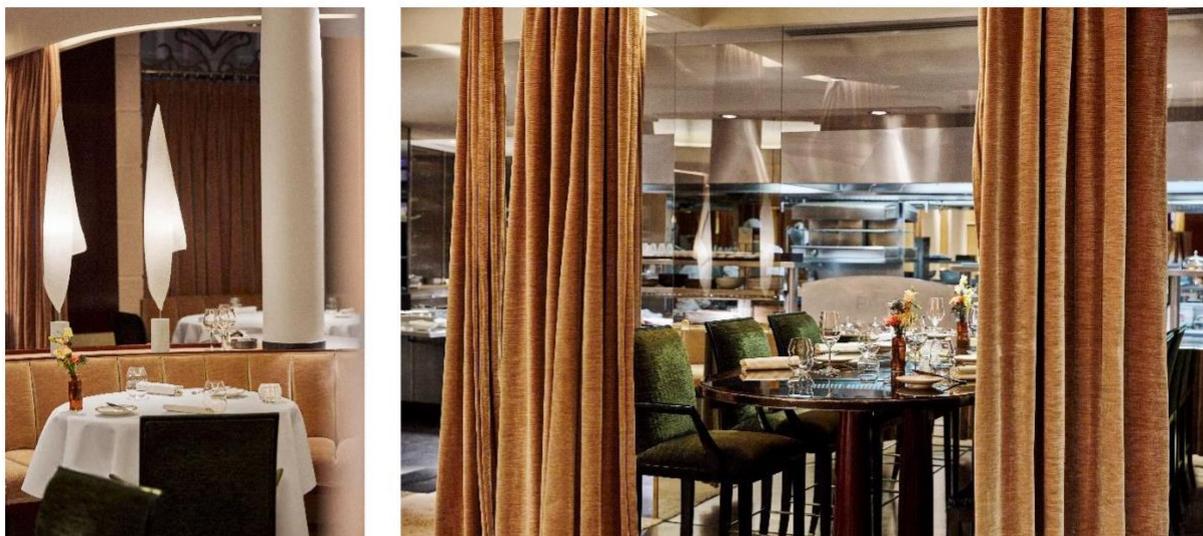
VENDÔME

***Dîner à 4 mains d'exception au restaurant gastronomique
Pur' – Jean-François Rouquette au Park Hyatt Paris-Vendôme***

Je suis ravi de recevoir la talentueuse Amélie Darvas, Chef du restaurant Àponem, récompensé par 1 étoile au Guide Michelin, pour un dîner exceptionnel et inédit le 22 juin prochain au Pur' – Jean-François Rouquette



Je retrouverai Amélie qui a réalisé son apprentissage, il y a 14 ans au sein même des cuisines du Park Hyatt Paris – Vendôme. Le partage et la transmission sont l'essence même du travail que j'entreprends depuis des années avec chacune de mes brigades: C'est avec une grande joie que j'invite aujourd'hui Amélie pour une rencontre essentielle autour du partage et de la convivialité.



Amélie Darvas a travaillé avec les plus grands Chefs parisiens comme Hélène Darroze, Yannick Alléno ou encore Eric Frechon au sein de maisons incontournables et iconiques. Après ces belles années parisiennes, et l'ouverture d'un restaurant dans la capitale, Amélie Darvas et Gaby Benicio décident d'ouvrir leur propre maison à Vailhan, dans le Sud de la France : Aponem. Animée par une démarche durable et un circuit court, c'est désormais guidée par les produits de son potager ou venant de producteurs et productrices de la région qu'Amélie Darvas conçoit ses assiettes et laisse libre cours à sa spontanéité, tandis que Gaby Benicio développe la sommellerie au restaurant.

Amélie Darvas vient s'ajouter à la collection de grands Chefs avec lesquels j'ai pu collaborer ces dernières années au sein de mon restaurant étoilé : Pur' – Jean-François Rouquette. J'ai eu l'honneur d'accueillir des Chefs parmi les plus talentueux de leur génération comme Franck Putelat, Alexandre Mazzia, Nicolas Masse, Alex Attala ou encore Eneko Atxa.