



LE
PRÉ
CATELAN

DOSSIER DE PRESSE *LA FERME DU PRÉ*

Frédéric Anton inaugure un nouveau restaurant



**LA RENTRÉE AU PRÉ CATELAN
FRÉDÉRIC ANTON INAUGURE SON NOUVEAU
RESTAURANT, LA FERME DU PRÉ**

Le chef multi-étoilé Frédéric Anton ouvre les portes de la Ferme du Pré, un nouveau restaurant aux allures d'auberge de campagne niché dans le cadre prestigieux du Pré Catelan. La Ferme du Pré incarne l'esprit d'une « table familiale » où se mêlent convivialité et générosité. Ici, le partage est au cœur de l'expérience, avec des plats réconfortants qui rappellent les repas de famille du dimanche. La décoration, empreinte de l'héritage du lieu, marie des éléments patinés d'antan, vaisseliers, argenterie et casseroles en cuivre à des objets recyclés avec soin. La carte met à l'honneur une cuisine bourgeoise qui célèbre les grands classiques français. Terrine de campagne, boudin noir maison, onglet de bœuf à l'échalote, bœuf bourguignon, œuf mimosa, blanquette de veau ou encore poulet rôti du dimanche... chaque plat incarne la générosité du terroir et la maîtrise parfaite de la simplicité.

« J'ai toujours eu envie d'ouvrir un jour un bistrot. Ce projet, je le porte depuis longtemps parce qu'il a toute sa place ici, dans ce cadre bucolique, et en écho à la table gastronomique. » Confle Frédéric Anton

Idéalement situé en lisière de Paris, facile d'accès, dans un écrin de verdure préservé de l'agitation, Le Pré Catelan appartient à la mémoire collective francilienne. Institution bien connue des gastronomes, havre pour tous les épicuriens, elle traverse les modes et les générations depuis le début du siècle dernier. Le chef Frédéric Anton, qui l'accompagne maintenant depuis plus d'un quart de siècle, lui a même offert la distinction suprême : trois étoiles au Guide Michelin et l'inscrit dans le cercle fermé des tables incontournables de l'excellence à la française.

LE
PRÉ
CATELAN



LA FERME DU PRÉ

C'est avec l'ambition de redonner vie aux deux bâtisses de style anglo-normand, blotties dans la verdure et érigées en 1905, que l'idée d'une table bistrotière s'est donc dessinée au fil des années. Une auberge de campagne qui vient ressusciter en quelque sorte l'origine de ces longères à l'architecture classée. Un lieu autrefois vivant, qui a d'abord hébergé une laiterie où l'on venait boire du lait frais en écoutant des concerts, en faisant quelques tours de vélocipèdes ou de manèges. En imaginant un lieu plus spontané, à la manière d'une auberge de campagne, le chef dévoile ainsi une nouvelle ambition : faire du Pré Catelan une adresse conviviale, un lieu d'échanges et de retrouvailles.

À l'expérience élégante et mémorable de la table gastronomique s'ajoute désormais celle d'une « table familiale » joyeuse. Avec La Ferme du Pré, le Pré Catelan devient alors une destination à part entière, de celle qui ont le goût du réconfort. Et si l'été, la terrasse bucolique, bercée par le chant des oiseaux privilégie l'intimité de chaque table avec des petites tonnelles et la simplicité d'un jardin de famille, l'hiver c'est le cadre d'une auberge chaleureuse, avec ses chariots en argent, ses découpes en salle et ses banquettes moelleuses qui pousse à revenir.





« J'ai voulu créer un lieu chaleureux et convivial, où l'on se retrouve en famille autour de grandes tables, dans un décor à la fois authentique et décalé qui rend hommage à l'histoire du Pré Catelan : vaisseliers patinés, objets recyclés, et murs ornés de casseroles en cuivre racontent l'histoire culinaire du lieu. »

Frédéric Anton



UNE AUBERGE DE CAMPAGNE SIGNÉE FRÉDÉRIC ANTON

Avec l'ambition de préserver une certaine unité dans la simplicité, l'architecture d'intérieur a été confiée aux côtés de Frédéric Anton à Pierre-Yves Rochon. Cet architecte de renom est à l'origine du cadre d'exception du restaurant gastronomique Le Pré Catelan. Il est également reconnu pour son expertise des lieux chargés d'histoire(s). Avec le chef, ils se sont immédiatement approprié l'héritage soigneusement conservé du Pré Catelan : les vaisseliers patinés, l'argenterie autrefois dressée à la table des plus belles courses de l'hippodrome de Longchamp et des rendez-vous des amateurs de vélocipède à la fin des années 1800, et tableaux... Si quelques lustres, objets et pièces de mobilier recyclés sont venus compléter les trésors du grenier, tout semble avoir été toujours à sa place sur les tommettes d'origine et sous la hauteur de plafond dégagée après travaux, découvrant ainsi de magnifiques poutres apparentes. Avec ses murs de casseroles en cuivre qui ont participé à l'histoire du Pré Catelan depuis plusieurs générations de cuisiniers, et ses cloches en argent, l'une des deux longères devient le cadre-refuge des déjeuners et dîners que l'on veut empreints d'une certaine bonhomie.



LA VÉRITÉ D'UNE CUISINE BOURGEOISE

Même démarche bienveillante dans l'assiette. Le Chef Frédéric Anton avait à cœur de décliner les grands classiques de la cuisine bourgeoise. Une cuisine de famille, généreuse, témoignant de la noblesse du terroir français et valorisant une parfaite maîtrise de la simplicité. Des plats qui font partie de la mémoire collective, des recettes qu'il prend soin de travailler avec l'envie de faire plaisir, de célébrer la gourmandise et la générosité.

Terrine de campagne, boudin noir maison, onglet de bœuf à l'échalote, côte de porc charcutière, œuf mimosa, blanquette de veau, bœuf bourguignon...

C'est tout le répertoire emblématiques. Un travail français et canaille qui retrouve ses lettres de noblesse. Si le semainier renouvelle le genre, le dimanche a le goût des jours heureux avec le poulet rôti et autres madeleines de Proust. Parce que les choses les plus simples exigent le meilleur, le Chef a sourcé la crème des producteurs franciliens et des régions d'origine pour les terroirs et des régions inspirations. Un travail minutieux, des relations de confiance qui perdurent à la Ferme du Pré comme pour sa table gastronomique. Un potager accompagne également cette volonté de faire du Pré Catelan un lieu global et vivant, avec le parti pris du Chef d'y privilégier une mono culture sans cesse renouvelée en fonction des besoins et des inspirations.



LE RESTAURANT LE PRÉ CATELAN, TROIS ÉTOILES DEPUIS 2007

À la fois havre bucolique et théâtre des plus belles fêtes depuis 1956, le Pré Catelan a toujours été un lieu prisé des épicuriens parisiens. Au point que dès 1976, Colette et Gaston Lenôtre en font un lieu d'événement prestigieux.

Depuis 2007, c'est la cuisine du chef trois étoiles au Guide Michelin Frédéric Anton qui y trouve un cadre à la hauteur de l'esthétique de sa cuisine. Une élégance qui se décline en vert, noir et blanc, que viennent souligner le reflet des miroirs et des touches d'argent. Si quelques nouvelles pièces design viennent se glisser dans cette décoration spectaculaire d'une salle à manger Napoléon III décorée par Pierre-Yves Rochon, l'atmosphère reste identique entre majesté des colonnes de marbres et ouvertures bucoliques. Et la vision du chef sacré également Meilleur Ouvrier de France, est intacte. Cet amoureux des produits et des dressages graphiques cultive sans relâche son champ culinaire personnel : intuition, précision, structure, émotions et fraîcheur. Chaque plat se veut un émerveillement des yeux, puis une ivresse de parfums avant de révéler en bouche une explosion de saveurs, fruit d'une rencontre, d'un dialogue, d'une aventure ou d'un imaginaire. C'est une cuisine forte comme les évidences.

À PROPOS DE FRÉDÉRIC ANTON

Chef multi-étoilé, internationalement reconnu, sacré Meilleur Ouvrier de France cuisinier en 2000 et 5 Toques au Gault & Millau, Frédéric Anton est considéré comme l'un des chefs les plus emblématiques de sa génération. Chef du restaurant le Pré Catelan, respectivement trois étoiles au Guide Michelin, du Jules Verne, deux étoiles au Guide Michelin et du Don Juan II, une étoile au Guide Michelin, Frédéric

Anton a su inscrire ces destinations gastronomiques dans le cercle fermé des tables incontournables de l'excellence à la française. Amoureux des produits de saison et soucieux d'une cuisine qui cultive la convivialité, il ne cesse d'exercer son esprit novateur par des créations toujours plus graphiques et uniques.

« *Existe-t-il une autre Maison en France où l'on éprouve autant qu'ici l'assurance que le repas va être grand ?* » écrivait Gault et Millau, qui le récompensait d'un 19/20 en 2018.

LE
PRÉ
CATELAN

LE PRÉ CATELAN,
CONTINUE D'ÉCRIRE LA LÉGENDE

LE
PRÉ
CATELAN

Les salons de réception du Pré Catelan

**NOUVEAU ; LE CLOS DU PRÉ,
LE CHARME DE LA BOHÈME À PRIVATISER**



Lieu témoin des petits et grands événements d'une vie professionnelle ou personnelle, le Pré Catelan a toujours cultivé le goût de réunir, de rassembler, avec l'expertise et le savoir-faire d'une maison historique. Faisant preuve pour chaque contexte de la même exigence et d'une volonté de proposer une expérience sur-mesure grâce aux chefs et Meilleurs Ouvriers de France de la Maison Lenôtre. Guy Krenzer, Directeur de la création depuis 20 ans, veille avec la même passion sur la plus grande brigade de France : 450 toques et autant de personnalités déterminées à valoriser la

saisonnalité, les circuits courts, et le respect de la nature. En réhabilitant la seconde longère, le Pré Catelan pousse un peu plus loin sa vision d'une adresse en phase avec son environnement naturel, loin de l'agitation citadine. Elle dévoile un nouvel espace de réception : le Clos du Pré, un écrin résolument bohème. Niché en pleine végétation et voisin de la Ferme du Pré, cet espace privatisable pour 80 personnes assises est doté d'un jardin intimiste. Un combo intérieur-extérieur idéal pour se réunir dans une atmosphère champêtre sans s'éloigner de la capitale.



LE PRÉ CATELAN, CONTINUE D'ÉCRIRE LA LEGENDE

Lenôtre, une marque de Sodexo Live!, a remporté le nouveau contrat de concession de ce prestigieux établissement, qu'elle gère depuis 1976, pour les dix-huit prochaines années. Propriété de la Ville de Paris, le Pré Catelan est un lieu chargé d'histoire, renommé pour son restaurant trois étoiles au Guide Michelin, aux mains du chef Frédéric Anton, et le prestige de ses salons de réception. Lenôtre a effectué un ambitieux programme de rénovation ainsi que le développement de nouvelles offres de restauration, le tout nourri par un engagement RSE* fort, pour faire de ce lieu un acteur de la vie parisienne.



« Nous sommes ravis de dévoiler un Pré Catelan entièrement rénové, qui allie tradition et modernité. Grâce aux importants travaux de rénovation menés par la maison Lenôtre, nous avons non seulement restauré le bâtiment principal, mais aussi ouvert deux nouveaux espaces jusque-là inaccessibles au public : La Ferme du Pré, un bistrot chaleureux, et Le Clos du Pré, un lieu de réception bucolique. Ces nouveaux lieux s'inscrivent dans notre vision de faire rayonner l'art de vivre à la française, tout en rendant ce patrimoine exceptionnel accessible et ouvert à tous. »

Nathalie Bellon-Szabo, CEO monde de Sodexo Live! et présidente Lenôtre



LE PRÉ CATELAN, UN ENGAGEMENT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL FORT

Ancrée dans son époque, témoignant de longue date d'une mixité hommes-femmes et d'une force intergénérationnelle, cette Maison historique est particulièrement sensible aux enjeux sociétaux. Elle a inscrit la durabilité dans ses priorités et décline d'ores et déjà des actions concrètes sur les volets social et énergétique. D'abord en soutenant l'inclusion, avec une politique de recrutement qui porte à 10 % de son effectif l'embauche de personnes éloignées de l'emploi. En réduisant drastiquement sa consommation d'énergie grâce à la rénovation des bâtiments, visant d'ici 2030 une baisse de consommation de 40%.

Autres initiatives afin de réduire son impact environnemental, le Pré Catelan privilégie les véhicules propres afin de favoriser une livraison considérablement décarbonée. Quant au gaspillage alimentaire, au tri, recyclage et revalorisation des déchets, à la politique zéro plastique, ce sont autant de réflexes qui font partie intégrante de l'éthique « Maison » depuis plusieurs années. Blottie dans un environnement naturel de 8000 m², cette adresse bucolique cultive la volonté de maintenir la biodiversité qui la caractérise. Un système de récupération des eaux pluviales a été mis en place et 100% des sols extérieurs ont été désimperméabilisés afin que la végétation gagne en vitalité.

Le Pré Catelan est certifié ISO 20 121 & ISO 14 001.





À PROPOS DE LENÔTRE

Depuis 1957, nous célébrons les petits et grands moments de votre vie, dans nos boutiques, lors d'événements sur-mesure et au sein de notre école. Pionniers de l'excellence française engagée, les femmes, les hommes et les chefs Lenôtre s'unissent à leurs clients, pour leur faire vivre des émotions intenses, que seules nos créations peuvent susciter.



À PROPOS DE SODEXO LIVE!

Avec 40 000 collaborateurs et 500 sites à travers le monde, Sodexo Live! propose à ses clients - sites culturels, sportifs et événementiels - une collection de services sur mesure de restauration, de commercialisation de lieux et de billetterie événementielle, et contribue à transformer l'expérience de ses consommateurs en souvenirs inoubliables. Partenaires stratégique et responsable, nous nous engageons pour révéler le plein potentiel de nos clients tout en favorisant l'écosystème local. Sodexo Live! contribue au succès d'événements prestigieux tels que Royal Ascot, le Super Bowl, le Tour de France, Roland-Garros, la Coupe du Monde de Rugby ou les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 et fait briller des lieux exceptionnels comme les Restaurants de la Tour Eiffel, le Hard Rock Stadium, les Bateaux Parisiens, les Yachts de Paris ainsi que la Royal Academy of Arts à Londres ou encore El Museo del Prado à Madrid et le Hollywood Bowl à Los Angeles.

