

Chef

DU JOUR

La nouvelle résidence
de Chefs au pied de la Tour Eiffel

UN CLUB UNIQUE À LA DÉCOUVERTE
DES ÉTOILÉS DU MONDE

Nouveau concept culinaire de la rentrée,
« Chef du Jour » propose une
virée gastronomique exclusive sur la
Seine dans un lieu unique : une péniche à
la vue imprenable sur la Tour Eiffel.

Le 30 septembre prochain, ce cercle privé de
gourmets ouvrira ses portes pour la première
à Paris, aux quelques 600 privilégiés membres
du Club « Chef du Jour ».



Le Club

« Chef du Jour »

3



Être membre de ce club intimiste offre la possibilité à ses 600 adeptes épicuriens de découvrir un nouveau Chef international chaque mois. Des cuisiniers renommés dans le monde entier investiront les cuisines de ce lieu d'exception pour offrir aux convives une expérience gastronomique inédite.

Pour parfaire cette escapade gourmande, les membres du Club ont la possibilité de venir accompagné d'un, deux ou trois invités. Une adresse idéale pour un dîner d'affaires ou une soirée entre amis, pour partager ce rendez-vous mensuel, qui s'imposera rapidement comme un rituel incontournable.

Dans la salle, l'atmosphère est élégante et intimiste. Rien n'est laissé au hasard jusqu'au choix des matières : les tables en cuir noir contrastent avec les touches de bois clair. Une ambiance résolument feutrée et des tonalités choisies avec soin pour laisser la part belle à la vue panoramique qui se transforme à la nuit tombée et que Paris s'illumine, et mettre en lumière les créations culinaires.

Un line-up international

«Chef du Jour », c'est la promesse de vivre chaque mois un voyage culinaire surprise avec des Chefs talentueux venus du monde entier : Suède, Japon, Australie et bien d'autres encore !

Au menu, un service de 6 à 10 plats imaginé par les Chefs étoilés d'ici et d'ailleurs, qui ont carte blanche pour proposer des mets et des associations plus surprenantes les unes que les autres.

Ouvert au dîner seulement, le restaurant peut accueillir jusqu'à 50 couverts pour garantir une plus haute qualité de service.

«Chef du Jour » assure à ses membres de vivre un dîner inédit et garde précieusement le mystère autour de l'identité du Chef éphémère jusqu'au moment de la dégustation. Et de surprise garanti !



Les accords mets-vins

Une expérience culinaire sublimée par l'accord mets-vins proposé par Manuel Peyronnet, Meilleur Sommelier de France 2008 et MOF Sommelier (2011), qui mise sur la découverte et explore les vignobles du monde entier pour dénicher les bouteilles d'exception qu'il fera découvrir aux convives.



Le fondateur : Philippe Roquefort

Philippe Roquefort a trouvé dans la restauration et l'hôtellerie, le meilleur moyen d'enchanter la clientèle. Après avoir tenu et dirigé plusieurs établissements en France et à l'étranger (USA et Caraïbes), il est depuis une vingtaine d'années Consultant en Hospitality Business. Épicurien passionné, ce créatif entrepreneur se plaît à trouver de nouvelles façons de créer des émotions culinaires.

Les envies d'ailleurs de « Chef du Jour »

Le concept « Chef du Jour » a prévu de s'exporter à l'international et de s'adresser aux amoureux des plaisirs de la table dans le monde entier. Autant de nouveaux spots que les membres du club pourront découvrir lors de leurs différentes escapades. Prochaines destinations : Miami, Barcelone et Londres.

Adhérer au club Chef du Jour

Pour devenir membre, il suffit d'adhérer au Club « Chef du Jour » en s'inscrivant sur www.club-chefdujour.com. Un comité d'admission statue sur chaque candidature. Néanmoins, le parrainage entre membres est également possible. Le droit d'entrée s'élève à 690 euros une seule fois et permet de devenir membre à vie.

Tarifs

Menu dégustation 6 à 10 plats et accord mets et vins

195 euros / personne

Droit d'entrée au club

690 euros une seule fois à vie

Informations pratiques

Chef du Jour

Port de Su ren, 75007 Paris

Du lundi au samedi de 19h30 à 23h30

www.club-chefdujour.com