



MAISON D'ÉVÉNEMENTS ET MOMENTS SUR-MESURE

LA NOUVELLE ADRESSE
DU CHEF GUILLAUME LAMORY
À VARENNES-JARCY,
EN ESSONNE

DOSSIER DE PRESSE - SEPTEMBRE 2022

LA FEUILLERAIE, MAISON D'ÉVÉNEMENTS DE LA FABRIQUE

Le chef **Guillaume Lamory**, fondateur et gérant du restaurant gastronomique La Fabrique à Brie-Comte-Robert, a ouvert récemment un **deuxième établissement à Varennes-Jarcy : La Feuilleraie**. Un établissement pas tout à fait ordinaire, de par ses volumes et sa vocation : abritée dans une demeure de maître du XVIII^e siècle, au sein d'un parc paysager centenaire,

La Feuilleraie se positionne comme **une maison d'événements et de moments sur-mesure**. Ouverte à tous à l'occasion de **soirées spéciales** comme les Jeudis Jazz, elle est également **privatisable** pour accueillir particuliers ou entreprises souhaitant profiter d'un lieu exceptionnel et d'une cuisine de qualité.



La Feuilleraie, maison de maître du XVIII^e siècle, au sein du parc éponyme, en plein coeur du village de Varennes-Jarcy.

La salle de réception principale, de 70m², accueille les grandes réceptions ; la petite salle à manger de 30m² permet de recevoir les petits comités. Parquets, cheminées et moulures ont été conservés. Au mur, le portrait de Consuelo Saint-Exupery qui habita la maison entre 1936 et 1940.

*“La Feuilleraie n'est pas un restaurant classique. Nous ouvrons une fois par semaine à tout public, le jeudi lors de dîners concerts ou le vendredi lors de dîners gastronomiques thématiques. Les autres jours, nous accueillons les groupes, petits ou grands, pour leurs moments de rassemblement, de convivialité et de fête. Dans tous les cas, c'est pour une occasion spéciale et c'est ce que nous aimons : **proposer à nos clients de vivre des moments un peu à part**, dans cette maison que je trouve fantastique, avec la promesse d'un plaisir certain trouvé à notre table. **La qualité en cuisine reste notre credo**, comme à La Fabrique. Et nous poussons même le curseur un peu plus haut en garantis-*

-sant à nos convives des menus sur-mesure pour leurs événements : des menus conçus avec eux et pour eux, qui racontent quelque chose de leurs goûts et de leurs parcours personnels.

Nous avons la chance d'avoir une clientèle fantastique à La Fabrique, qui profite désormais de La Feuilleraie

pour y organiser des réceptions privées que nous ne pouvions pas accueillir à Brie. Et nous sommes très bien accueillis à Varennes. Notre calendrier se remplit bien, et nous comptons sur le bouche-à-oreille positif pour continuer !”, explique Guillaume Lamory.

LES JEUDIS JAZZ

Un jeudi sur deux, place à la musique. Aux commandes de la programmation : Aurore Voilqué. Musicienne elle-même, à la tête d'un quartet, Aurore invite à La Feuilleraie **des formations musicales ayant une actualité assidue** : l'occasion de profiter d'une scène de qualité, pour découvrir des talents en live, dans une atmosphère intimiste.

Pour accompagner la découverte musicale, **un menu en 9 étapes est proposé**, composé de mini-plats et tapas gastronomiques.

Tarif dîner-concert : 78 à 85 €



« Le jazz est une fête, une musique populaire, sur laquelle on danse. C'est aussi une musique qui évolue avec son temps et qui intègre tous les couleurs du monde.

Avant que les Jeudis Jazz prennent leur place à La Feuilleraie, nous les organisons à La Fabrique. En dix ans, nous avons reçu de très nombreux artistes et la liste des concerts à venir à La Feuilleraie est encore longue : nous avons un public fidèle, qui nous suit, avec une très belle qualité d'écoute et d'attention. Quant aux artistes, ils adorent ces soirées ! », explique Aurore Voilqué.

**SEPTEMBRE
DÉCEMBRE
2022**

JEUDI JAZZ à la Feuilleraie

15 SEPTEMBRE	JÉRÔME ETCHEBERRY	POPSTET	"SATCHMOCRACY"	SWING
29 SEPTEMBRE	THOMAS IBANEZ	5TET	FEAT. JOE MAGNARELLI	JAZZ
13 OCTOBRE	SAMY THIEBAULT	4TET	JAZZ WORLD	
27 OCTOBRE	STÉPHANE CHANDELIER	4TET	FEAT. HARRY ALLEN	JAZZ
10 NOVEMBRE	CARTE BLANCHE	À AURORE VOILQUÉ	CHANSON VIOLON	JAZZ
24 NOVEMBRE	TRICIA BOUTTÉ	5TET	NEW ORLEANS	
08 DÉCEMBRE	LOUIS PRIMA	FOREVER	TRIBUTE SWING	
22 DÉCEMBRE	SARAH LENKA	4TET	JAZZ VOCAL	WORLD

Réservations : 01 60 47 50 91 ou www.maisonlafeuilleraie.fr

LES DÎNERS DU VENDREDI



Un vendredi sur deux, rendez-vous pour un dîner gastronomique thématisé, à chaque fois renouvelé.

Les premiers dîners ont tracé le chemin d'itinéraires à la fois **gourmands et originaux**. L'édition « *Chefs en salles !* », dîner au cours duquel les chefs se déplaçaient de table en table pour préparer 2 plats du menu devant les clients (carpaccio et ceviche étaient agrémentés à leur demande), a notamment beaucoup plu !

Tarif dîner gastronomique : de 68 à 80€



SEPTEMBRE
NOVEMBRE
2022

LES DÎNERS À la Feuilleraie

- 23 SEPTEMBRE ORÉE D'AUTOMNE
- 7 OCTOBRE ACCORDS METS & GRANDS VINS
- 8 OCTOBRE ACCORDS METS & GRANDS VINS
- 21 OCTOBRE VOYAGE AU JAPON
- 18 NOVEMBRE HOMMAGE À LA CUISINE DE MAMAN

Menus Dégustation - Infos et Réservations : 01 60 47 50 91 ou www.maisonlafeuilleraie.fr

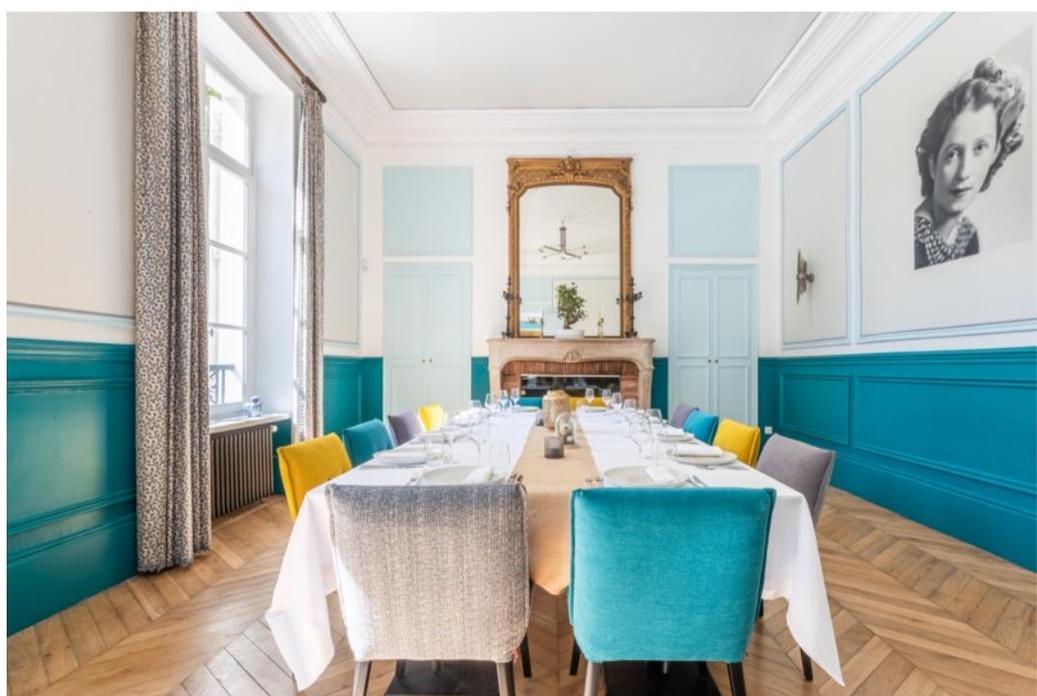
LES TABLES DE LA CONVIVIALITÉ

Du mardi au vendredi, **La Feuilleraie** accueille les groupes à partir de **8 personnes** qui souhaitent se réunir de façon **plus intime que dans un restaurant** classique, en bénéficiant d'une **salle à manger privée et d'un service exclusif**.

Cette proposition trouve son public, notamment auprès des entreprises locales qui apprécient de pouvoir y organiser des déjeuners avec leurs équipes ou clients, dans un environnement à part : la maison dispose de grandes ouvertures sur la nature et le parc, et elle a conservé le charme de l'ancien (parquet massif, moulures au plafond, cheminées d'époque) valorisé par une rénovation récente qui apporte confort, modernité et chic.

L'organisation de séminaires ou journées d'études est également possible.

Tarif menu : de 56 €(midi) à 85 € (soir)



— LES ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET PROFESSIONNELS

130 m², deux salles de réceptions, une vue plongeante sur le parc... et une cuisine professionnelle flambant neuve permettent de **recevoir jusqu'à 90 personnes** pour des **fêtes privées** telles que **mariages, anniversaires, baptêmes...** ou des événements pro-

-fessionnels (assemblées générales, cocktails d'entreprises...) qui jouent toujours la carte du sur-mesure.



« Je souhaitais proposer un lieu qui permette d'organiser des réceptions avec un caractère à la fois festif et intime. Plusieurs fois, nos clients nous ont dit s'être sentis à La Feuilleraie aussi bien que chez eux : la décoration du lieu y contribue je pense, et aussi les dimensions « familiales » de la maison.

Notre autre point fort, c'est la finesse et la qualité des mets proposés à nos clients. Tout est cuisiné sur place, le jour même, avec des produits de saison achetés sur le marché. Du cocktail au dessert, notre objectif est de laisser un souvenir gustatif ému aux invités.

Nous mettons un point d'honneur à offrir à nos clients un moment très personnel, avec un menu sur-mesure, composé rien que pour eux. Pour que l'expérience soit unique !

La restauration et l'événementiel sont des métiers complémentaires, mais différents : j'ai composé une équipe en m'appuyant sur d'anciens collaborateurs de La Fabrique, avec une expérience solide, et en recrutant une directrice, Aurélie Kolski, qui accompagne nos clients de A à Z, depuis la définition de leur projet jusqu'au grand jour J, où tout doit être parfait ! », précise Guillaume Lamory.

LE CHEF

GUILLAUME LAMORY

Sa passion pour la cuisine date de son enfance. Une maman fine cuisinière, et la vocation ne tarde pas à naître, telle une évidence. **Passé par l'école Ferrandi**, qui forme les futurs talents aux fourneaux, Guillaume Lamory affine ensuite son expérience dans de grandes maisons : **le Lucas Carton d'Alain Senderens, puis Petrossian à l'époque Conticini.**

En 2008, il ouvre son premier restaurant La Fabrique, à Brie-Comte-Robert, sa ville natale. Très vite, le restaurant ne désemplit plus : le Guide MICHELIN référence La Fabrique dans sa sélection « **Bib Gourmand** », qui distingue les établissements connus pour leur excellent rapport qualité-prix ; l'adresse est reconnue pour sa cuisine travaillée, inventive et audacieuse, puisant à la fois dans le patrimoine culinaire français et la fraîcheur des cuisines du monde, entre bistronomie chic et gastronomie éloquente.

Une cuisine qui se renouvelle sans cesse, même lorsque les circonstances l'imposent : en mars 2020, en pleine crise Covid, l'équipe se lance dans la vente à emporter de petits plats gastronomiques, à savourer dans les intérieurs confinés. Les clients sont au rendez-vous, le restaurant passe la crise. **Et l'année 2020 se termine en beauté, avec un passage remarqué sur France 3 à l'occasion du Grand Concours des Régions : Guillaume Lamory y représente la région Ile-de-France, remporte la 4ème place et les félicitations du jury pour son hachis**

Parmentier d'exception et son Paris-Brest revisité.

Et de nouveaux projets voient même le jour, comme l'ouverture de La Feuilleraie qui lance son activité en 2022.



Enfant, j'habitais à Brie-Comte-Robert, en Seine-et-Marne, et l'un de mes amis vivait à Varennes-Jarcy, dans une demeure incroyable : une maison de maître du XVIIIe, construite dans un grand parc arboré, autrefois habitée par Consuelo et Antoine de Saint-Exupéry. J'ai passé beaucoup d'heures à jouer là-bas, dans cette maison de 20 pièces et ce jardin aux 100 recoins. C'était un terrain de jeux fantastique, qui laissait toute sa place à l'imaginaire.

Des années plus tard, cette maison a été mise en vente, et reprise par la Mairie de Varennes. Le maire, qui appréciait la cuisine proposée à La Fabrique, à quelques kilomètres de là, m'a proposé les clés de La Feuilleraie pour ouvrir une 2e table dans la région. J'ai sauté sur l'occasion ! J'avais à cœur de faire revivre ce lieu chargé d'âme et d'histoire, en le rénovant et en le décorant sans le dénaturer, pour en faire un « lieu à vivre » comme je l'ai connu. Nous avons ouvert récemment, une fois les travaux achevés”.

