

EMBARGO JUSQU'AU 14 SEPTEMBRE INCLUS

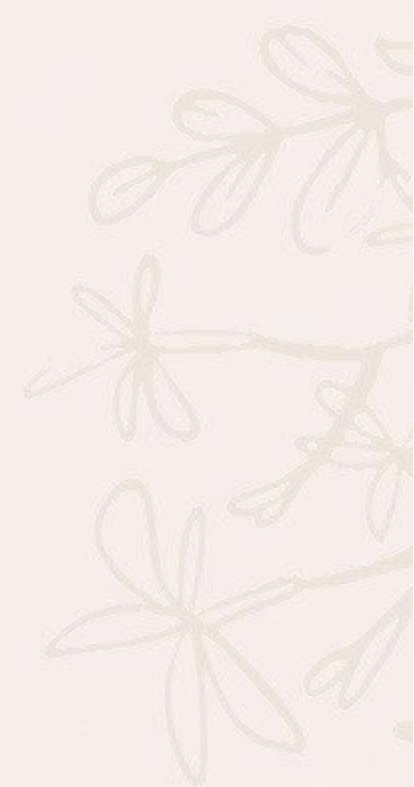


DOSSIER DE PRESSE
19 JUIN 2023



*« Tous mes souvenirs m'inspirent...
Le parfum des épices, le sillon d'une fleur
de frangipanier, les odeurs des grillades
et du maïs fumant dans la rue, le poisson
et la noix de coco ou encore le manioc
mangé sur le pouce le dimanche
à la plage »*

EUGÉNIE BÉZIAT



Le Ritz Paris inaugure
le 26 septembre 2023

le restaurant

ESPADON

avec

**LA CHEFFE
EUGÉNIE BÉZIAT**

Une cuisine d'influences

Nouvelle Cheffe, nouveau voyage culinaire, nouvel écrin face au Grand Jardin de l'hôtel. Avec 30 couverts et l'atmosphère d'une salle à manger privée, Eugénie Béziat reçoit avec sa sensibilité entre-deux-continents.

Bien décidée à cultiver sa différence – riche d'une enfance et d'une adolescence passées en Afrique - elle crée la surprise avec la fraîcheur de courants inexplorés.

Le Ritz Paris affiche une fois encore l'audace qui fait sa légende. L'arrivée de la Cheffe Eugénie Béziat inaugure un nouveau chapitre de l'Histoire de l'hôtel et marque l'offre gastronomique d'une personnalité affirmée. Celle d'une femme de goûts, de parfums et de souvenirs lointains qui fait confiance à son instinct, utilisant son expertise et sa maîtrise des techniques.





La personnalité d'Eugénie Béziat, c'est celle d'une âme sensible qui aime les pas de côté, les aspérités et les uppercuts gustatifs. Elle revendique une cuisine gastronomique française empreinte d'une nostalgie qui convoque les souvenirs de son enfance et adolescence passées en Afrique, du Gabon au Congo, en passant par la Côte d'Ivoire. Sans oublier la Méditerranée provençale maternelle où elle passait ses étés en famille.

Une identité singulière à laquelle il faut ajouter un apprentissage effectué dans la plus grande tradition française auprès de Chefs étoilés mentors comme Michel Guérard ou Michel Sarran.

« Ma signature est une cuisine française en quête perpétuelle d'un goût, d'une odeur... loin d'ici. Ce sont les réminiscences de la terre brûlante, d'une note fumée, du parfum d'une mangue ou le souvenir débordant d'un sirop de Bissap (fleur d'hibiscus) glacé que l'on s'arrachait à la sortie de l'école... C'est le mariage de l'iode et de la braise ! ».

Si Eugénie confie travailler sur des bases de trames aromatiques, pousser au plus juste l'équilibre et les balances entre l'acidité, le sucre, l'amertume et le piquant, elle aime le défilé haut en couleurs d'une cuisine condimentée, nourrie d'épices et d'essences.

Le restaurant Espadon vibre désormais d'un *homard*, *manioc*, *bissap* qui prend chaque convive par la main pour un voyage d'une gourmandise sensuelle. Un plat déjà signature, à l'esthétique délicate, qui réunit l'hibiscus, la semoule de manioc, la salicorne et l'oursin. *L'huître brede mafane* marie délicatement l'iode au goût piquant-poivré du cresson de Para. *La volaille de Houdan*, travaillée dans l'esprit du poulet Yassa, avec son oignon cuit en croûte d'argile, concentre tous les marqueurs d'un combo inattendu entre acidité et braise.

Cuissons à l'étouffée, jeux des contraires entre parfums d'agrumes et notes torréfiées... la Cheffe n'a qu'une ambition : renouveler le plaisir en bousculant les codes.



Un écrin chaleureux

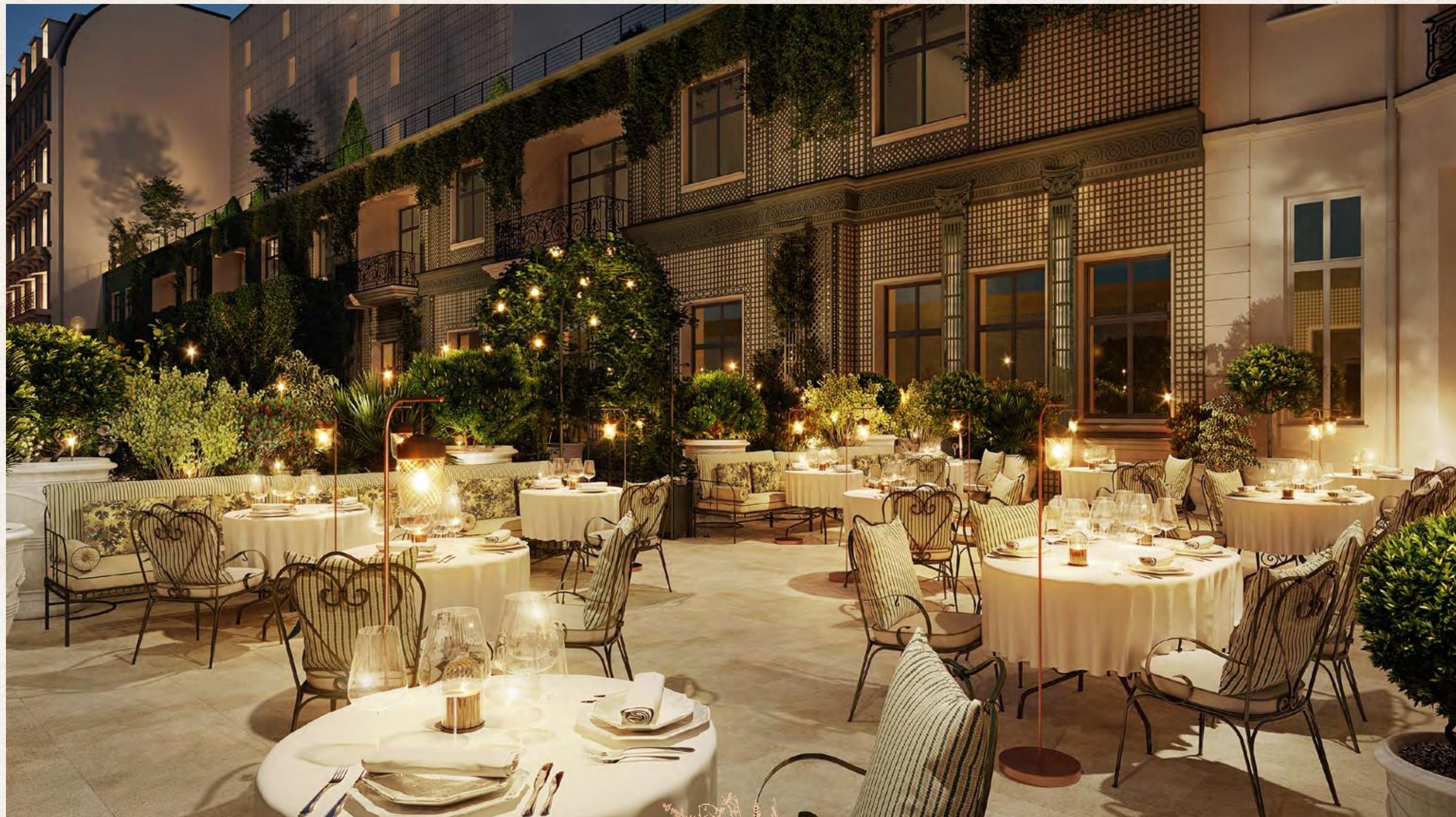
et une terrasse de 200m²
ouverts sur le Grand Jardin
du Ritz Paris

Imaginé dans l'esprit d'une salle à manger à l'atmosphère intimiste, le restaurant Espadon plonge les convives dans l'univers d'Eugénie Béziat et sa sensibilité végétale. La scénographie du vestibule d'entrée, composée de bas-reliefs de feuilles de cire de rhubarbe vient rendre hommage aux fleurs de cire, passion d'Auguste Escoffier. Passée cette première rencontre sensorielle, l'immersion est totale. Les tons doux et lumineux de la salle marient beiges matierés et moulures cuivrées. Un grand tapis à motifs végétaux issu de la collection Braquenié fait écho au jardin de l'hôtel. Un superbe plafonnier en Cristal de Bohême vient courir au plafond. Il évoque les pages envolées d'un herbier imaginaire et culinaire. Les feuilles de cristal forment au centre de la pièce de grandes volutes où l'on devine des empreintes d'herbes aromatiques dorées à la feuille d'or.

Tandis que le choix audacieux d'une faïence irrégulière et artisanale signée Astier de Villatte attire l'attention des esthètes, c'est le ballet silencieux d'une brigade de dix cuisiniers concentrés qui attire l'œil et agit comme un théâtre vivant grâce à la cuisine aux grandes baies vitrées.



Exceptionnelle en plein cœur de Paris, la terrasse du restaurant Espadon, en pierre de Bourgogne, laisse présager des dîners féériques sous le ciel étoilé parisien. Des poteries d'Anduze cérusées rythment l'espace de plantes méditerranéennes. De grandes banquettes surplombées d'arches végétales et de roses aux teintes subtiles offrent une vue imprenable sur le Grand Jardin de l'hôtel.





EUGÉNIE BÉZIAT

*Cheffe
entre-deux-continents*

C'est lorsqu'elle poursuit des études littéraires à Toulouse après avoir passé les 18 premières années de sa vie en Afrique qu'Eugénie Béziat décide de s'orienter vers la cuisine, véritable passion depuis son plus jeune âge. Elle commence alors son apprentissage et adopte la rigueur et la technique française aux *Prés d'Eugénie**** de Michel Guérard, avant de rejoindre la *Brasserie du Stade Toulousain*, table incontournable de la Ville Rose, aux côtés du Chef Stéphane Garcia. 4 ans plus tard, le Chef doublement étoilé Michel Sarran l'appelle à ses côtés pour son restaurant éponyme à Toulouse où elle se familiarise alors à l'organisation et l'exigence qu'exigent deux étoiles Michelin. Jusqu'à ce que l'appel de la Méditerranée soit plus fort : en rejoignant Yann Le Scavarec, le Chef de La Roya* en Corse, elle renoue avec une partie de ses origines. Et découvre aussi la force d'un binôme en cuisine. « *Ce fut un coup de cœur, avec une complicité qui m'a donné toute la confiance dont j'avais besoin* ». Au point de participer à la création de la carte, et de partir voler de ses propres ailes quand le Chef quitte l'établissement. C'est à La Flibuste, à Villeneuve Loubet – ville natale d'Escoffier - que le talent d'Eugénie se déploie pour de bon. Elle décide d'aller chercher l'étoile et creuse alors dans ses souvenirs, ose s'affranchir de tout ce qu'elle a appris pour mieux entreprendre ce travail d'introspection. L'étoile arrive 18 mois après, en 2020, et la réputation de La Flibuste est que l'on y découvre une cuisine singulière, qui ne ressemble à aucune autre dans la région.

FRANÇOIS PERRET

La signature pâtissière

L'arrivée d'Eugénie Béziat en cuisine sonne comme une promesse d'audace commune pour le Chef pâtissier François Perret, passé par les plus grandes brigades – Michel Troisgros, le Lancaster, Le Meurice, le George V et le Shangri-La – et sacré en 2019 « Meilleur pâtissier de restaurant du monde ». La volonté d'assouplir les codes de la haute gastronomie chez la Cheffe trouve une résonance toute particulière chez François Perret qui a fait des clins d'œil à l'enfance l'une de ses signatures fortes. *« Nous allons nous nourrir l'un l'autre, et les ponts entre l'enfance d'Eugénie et mon intention de garder une part d'insouciance et de simplicité des goûts dans les desserts fait sens. Venir arrondir la force des épices par une crème de Bresse – ma région natale - m'inspire »*. Non content de laisser s'exprimer un peu plus encore son grain de folie, François Perret pousse le curseur des accords inédits en pâtisserie. Comme avec la graine épicée de Kororima d'Éthiopie que le Chef dévoile dans son délicat *soufflé croustillant au chocolat de Madagascar* ou encore avec sa création parfaitement équilibrée *la myrtille, le fromage blanc et la salade d'herbes*. C'est un travail de plein échange, de textures complémentaires et de goûts contraires qui s'installe au restaurant Espadon.

FLORIAN GUILLOTEAU

Une nouvelle approche de la sommellerie

Arrivé en 2022, le Directeur de la sommellerie du Ritz Paris souffle une fraîcheur nouvelle, fort d'une vingtaine d'années d'expérience dans les plus belles maisons, dont les triplement étoilées Fat Duck à Londres et l'Auberge du Vieux Puits aux côtés de Gilles Goujon à Fontjoncouse.

«Un dîner au restaurant Espadon s'envisage comme un voyage sensoriel complet et nous allons proposer avec la Cheffe Eugénie Béziat une approche globale et contemporaine d'un grand moment de gastronomie en redonnant aux accords mets et boissons leurs lettres de noblesse». Oubliés les accords classiques, Florian Guilloteau a imaginé pour le restaurant Espadon trois accords qui viennent créer la surprise : *mets et boissons*, le plus audacieux, qui alterne vins, eaux-de-vie, liqueurs, sakés, infusions, eaux... *mets et vins*, pour les puristes, avec des partis pris forts, une ouverture inédite sur des terroirs et vigneron confidentiels... *mets et softs*, le plus inattendu, qui multiplie les savoir-faire entre jus, bouillons, fermentations et macérations.

Ouvert du mardi au samedi pour le dîner à compter du 26 septembre 2023.

Réservations à partir du 15 septembre 2023 sur
<https://sites.ritzparis.com/espadon>



ESPADON AU RITZ PARIS
15 PLACE VENDÔME 75001 PARIS
01 43 16 33 74
ESPADON@RITZPARIS.COM

Crédit photo portrait Eugénie Béziat : Studio PAM
Crédit photos restaurant Espadon : Ritz Paris