



LE TAILLEVENT

DOSSIER DE PRESSE

LE TAILLEVENT, L'ÉLAN DU RENOUVEAU

« Avant même sa cuisine, c'est l'homme qui nous a plu chez Giuliano Sperandio. Il fait preuve d'une acuité intellectuelle et de valeurs humaines qui nous ont séduits. C'est un homme d'affection. Sa cuisine est à son image : à la fois créative, réfléchie et attachante. »

Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier



Un nom élogieux. Dix lettres qui incarnent tout le prestige qu'exerce la haute gastronomie depuis des décennies. C'est une table statutaire, de celles qui nourrissent les sou-venirs de plusieurs générations, qui scellent les alliances les plus formelles de ce triangle d'or affairé, une destination à part entière pour les gourmets voyageurs avides de vivre une expérience unique au monde : le Restaurant dans la grande tradition française.



Reste qu'il lui fallait aujourd'hui reconquérir le cœur des parisiens. Avec l'excellence qui est la sienne, son service légendaire, son histoire, mais avec ce petit supplément d'âme qui l'ancre davantage dans son époque. Avec impertinence surtout, avec une féminité nouvelle, et la personnalité bien trempée d'un Chef qui crée la surprise. Qui lui offre une nouvelle modernité sans renier ce qu'elle est : généreuse, attentive et bourgeoise. Même instinct de fraîcheur en salle avec l'envie d'offrir une toute autre tournure aux boiseries et ouvrages de cet hôtel particulier. Le nouveau Taillevent cultive l'expertise de l'âge, mais rajeunit pour de bon.

« Le Taillevent gagne en rondeur, en élégance d'esprit et en sensibilité. L'intention culinaire se décomplexé pour en faire à nouveau l'une des tables les plus désirables du triangle d'or »
résume Julia Dionisi, nouvelle Directrice Générale des Maisons Taillevent.



GIULIANO SPERANDIO, UN CHEF ENGAGÉ ET BIEN INSPIRÉ

Le talent de Jocelyn Herland et son expertise d'une cuisine de palace laissent place au mordant d'un chef rompu lui aussi à l'excellence, mais résolument impertinent dans son approche de la cuisine, et sa vision d'une belle institution. Affranchi des codes empesés de la gastronomie avec plus de 10 ans d'improvisation et de menus Carte Blanche auprès de Christophe Pelé à la Bigarrade d'abord, au Clarence ensuite, ce Chef s'émancipe cette fois de ce que l'on pourrait attendre d'un électron libre, pour mieux endosser le rôle de « passeur » qui saura exalter l'histoire d'une telle Maison. Exalter une histoire riche de plus d'un demi-siècle plutôt que de porter le poids de l'héritage. Hisser une bonne fois pour toute la noblesse d'une exigence classique sur la ligne de crête de ces adresses au plaisir spontané, naturel et décomplexé.



« J'ai toujours cuisiné dans une totale liberté d'esprit et d'exécution, poussant et repoussant le champ de la créativité jusqu'à ce que l'envie d'un 'cadre' moteur se fasse ressentir, jusqu'à ce que l'opportunité de ressusciter toute la substance moelle d'une Maison historique me soit offerte. Le Taillevent a fait rêver des générations de cuisiniers et aujourd'hui encore, c'est une référence dans l'histoire de la haute gastronomie auprès de tous les jeunes chefs dans le monde. Il ne tient qu'à nous qu'elle retrouve son panache qui force sa légitimité depuis 1946, et qu'elle montre toute la modernité dont est capable la cuisine bourgeoise » rappelle cette tête bien faite.



(Re)venir au Taillevent, c'est désormais s'offrir un peu du patrimoine sans en subir les lourdeurs, sans préjuger d'une table élitiste et ronronnante. L'alliance de Giuliano Sperandio et du Taillevent, c'est le mariage de la carpe et du lapin pour le meilleur.

Une cuisine sensible au service de la mémoire

Comme le dit d'emblée son nouvel ambassadeur, il ne s'agit pas de moderniser pour moderniser. À sa façon, Giuliano Sperandio en profite pour remettre l'église au centre du village :

« L'enjeu fut pour moi de comprendre tout le cheminement de Taillevent. Une Maison certes initiée alors qu'il n'y avait pas toute l'offre gastronomique d'aujourd'hui, n'empêche : beaucoup ont fermé, Elle est encore là. C'est bien qu'il y a quelque chose ! »

Et c'est en se plongeant dans les archives de cette Maison que ce chef curieux découvre par exemple qu'en 1969, la carte déroulait déjà les prémices d'un triptyque d'avant-garde - consommé de bœuf en gelée, tartare et caviar... « Quelle combinaison plus moderne ? » s'amuse-t-il...



Si ce Chef entend bien respecter l'esprit du Taillevent, il n'en reste pas moins déterminé à ne surtout pas s'effacer. Adoubé par une Maison classique dont il a à cœur de réécrire certains codes, il veut « *rester libre dans sa scolarité* ». Et fidèle à sa vision que la cuisine se nourrit de sens, d'assaisonnements, de garnitures travaillées, et que la sienne est volontairement imparfaite. Que la technique doit s'effacer devant l'évidence du produit. Comme avec ce bœuf justement, qu'il choisit soyeux pour lui offrir une coupe épaisse. Comme avec les huîtres qu'il sert volontairement

à tous les stades de maturité par engagement pour l'artisan et pour le plaisir « d'éduquer » ses hôtes, de travailler au plus près de la corde sensible d'un même produit. À l'exercice de style et l'excès de perfection qui brident la créativité et l'émotion à ses yeux, il préfère l'instinct, le ressenti aussi, et se faire confiance. Ce qui revient à une seule et même ambition personnelle : se faire plaisir.



Faire la cuisine qui est la sienne sans dénaturer l'héritage. En conservant certains plats emblématiques mais en ajustant la grille de lecture. En leur offrant du sens, signature indispensable des grandes cuisines. Comme avec ce boudin de crustacés, puis de homard, qui retrouve désormais fraîcheur, mâche et lisibilité avec des langoustines fraîches justes tiédies à la salamandre et servies sur un lit de courgettes jeunes, à peine troublées par l'acidité d'une oseille rouge et coiffées du classicisme Taillevent : une quenelle laquée à la sauce Nantua, parfumée d'un poivre à la verveine, émulsion de crustacés servie à la minute en salle. Un plat qui, le premier, incarne toute la contemporanéité d'une Maison qui assume son héritage. Dans cette même logique d'expérience gustative nouvelle, Giuliano se déleste des exercices de style anecdotiques pour dérouler un fil conducteur solide, travailler le palais crescendo et à bon escient.

Avec par exemple, pour chaque entrée son amuse-bouche, pour chaque produit l'envie d'élargir le champ des possibles : cru, snacké, assaisonné, à force d'herbes et d'aromatiques qui viennent révéler les multiples personnalités d'un même énoncé. « *C'est cela conserver une cohérence, il faut savoir qui l'on est, assumer de le rester sans se complaire. Donc cuisiner avec la légèreté qui me correspond et toute la valeur ajoutée d'une assiette qui se doit d'être un minimum végétale.* »

« *Giuliano a une personnalité forte mais a su endosser l'héritage traditionnel de notre Maison. Sa modernité est totalement en adéquation avec l'ADN du Taillevent et ce dialogue peut ainsi s'inscrire sur le long terme.* »

Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier



Giuliano Sperandio en quelques mots...

Originaire de Ligurie en Italie, ce chef voyageur débute sa carrière auprès d'établissements iconiques de la Botte - tel qu'Il Pelicano en Toscane - avant de s'envoler pour New York, Monaco, Saint-Moritz et Mykonos. Fasciné depuis toujours par la complexité de la cuisine française, il arrive dans l'hexagone en 2006 pour se frotter le plus sérieusement du monde au jus, à la maîtrise des cuissons au beurre, au gibier, sous l'expertise du maestro Pierre Gagnaire, avant de s'installer durablement auprès du Chef Christophe Pelé, enfant terrible des pianos et toujours plus audacieux. Une rencontre évidente, le goût du pas de côté, et un sens du mouvement perpétuel en commun qui mène aux étoiles... c'est ce qui permet à Giuliano d'inaugurer aujourd'hui un tout nouveau chapitre : assouvir l'envie de réviser le répertoire classique, celui d'une cuisine bourgeoise tournée vers l'avenir.



EMILIE COUTURIER, CHEF-PÂTISSIÈRE EXIGEANTE

Après avoir commencé son apprentissage au Domaine Les Crayères, c'est au Clarence, aux côtés de Giuliano Sperandio et Christophe Pelé qu'Emilie expérimente cette pâtisserie de l'instinct, sans carte et en totale improvisation. De cette liberté moteur, elle a conservé l'exigence d'une fraîcheur absolue des produits, de préparations quotidiennes... et du goût des surprises. Si trois de ses cinq desserts s'inscrivent dans le répertoire iconique de la Maison - les fameuses crêpes Suzette et deux soufflés de saison -, cette jeune chef-pâtissière compte bien surprendre ses hôtes avec d'autres textures et saveurs en guise de satellites révélateurs, gravitant autour de l'assiette principale. Une réminiscence de ce réflexe d'improvisation, et l'envie d'offrir toujours plus. Un écho naturel à la cuisine du Chef surtout, une même démarche de toujours privilégier un fil rouge.



A la gourmandise du dessert choisi - toujours extrêmement lisible et concentré sur le produit - s'ajoute la surprise, et la note de fraîcheur indispensable. Une fantaisie d'équilibriste en trois séquences en somme. Comme avec le crémeux d'un riz au lait à la coco en ligne de mire... finalement accompagné d'une bille de meringue à la crème vanille et confit de citron pour se dégourdir, et d'une glace au lait de riz pour le pschiiit de fraîcheur. «



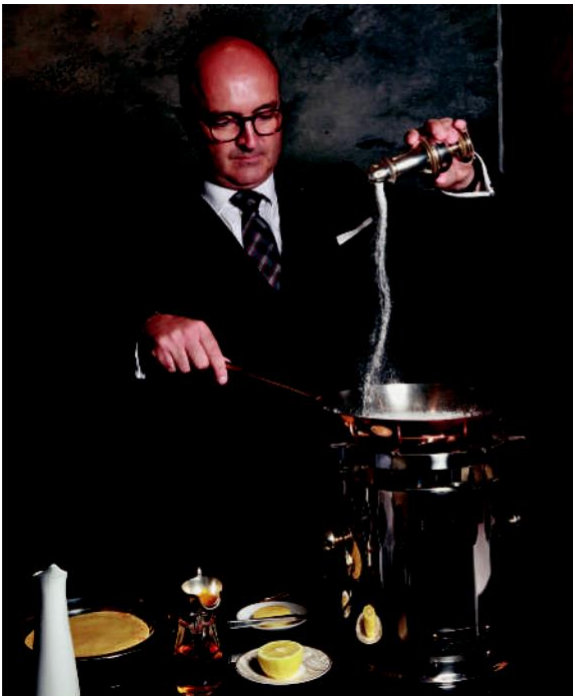
Le dessert ne doit jamais venir alourdir le repas. Il doit être digeste au premier regard et suffisamment marquant pour que l'on ne regrette jamais d'y avoir cédé... Autrement dit, il doit apporter de la fraîcheur et faire preuve d'une certaine simplicité » résume avec humilité Emilie. D'un tempérament doux, cette méticuleuse n'est d'ailleurs pas mécontente de veiller sur une brigade exclusivement féminine. « Ce n'était pas voulu mais j'en suis ravie : c'est calme, fluide et concentré... »



LE SERVICE À LA FRANÇAISE, UNE EXPRESSION À PART ENTIÈRE DE LA CUISINE

Depuis toujours, Le Taillevent a construit sa réputation sur un service légendaire. Une preuve d'exigence qui n'est pas seulement liée à l'empathie et la passion de ceux qui renouvellent leurs vœux d'excellence à chaque service, mais bien à celle de rituels qui visent à partager davantage qu'un énoncé de plat. C'est en partie dans cette démarche d'attentions exclusives et d'échange que le Chef Giuliano Sperandio a pensé la nouvelle carte.

Estimant qu'il n'y a pas de meilleur storytelling pour une recette que le dernier tour de magie, l'expertise bienveillante d'une équipe de haute volée. Découpes, flambages, assaisonnements délivrés à la minute et décanter le vin à la bougie... Chez Taillevent, l'intelligence de la main prend toutes ses lettres de noblesse
« Servir une sauce en salle n'a rien d'anodin. Et il ne s'agit pas seulement de créer du lien avec nos hôtes, c'est aussi l'assurance de finaliser le plat à la juste température, de préserver l'harmonie et la générosité de l'assiette. C'est aussi valoriser le savoir-faire des métiers de salle, sans qui l'expérience d'un « grand restaurant » n'est jamais complète » confie ce Chef engagé, soucieux de travailler en « collectif ».



Arrivé au début de l'année 2020, Baudouin Arnould, directeur du restaurant, va enfin pouvoir offrir toute la mesure de son talent, de son sens du détail et du savoir recevoir. Sa devise ? L'élégance dans la discrétion, observer la bonne distance et conserver une forme de convivialité indispensable au plaisir...



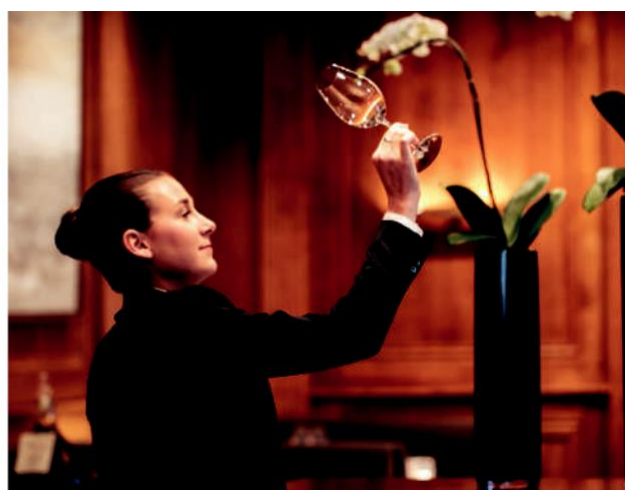
UNE CAVE EMBLÉMATIQUE

Avec plus de 3000 références de vins et spiritueux et au total 20 000 bouteilles, Le Taillevent s'inscrit parmi les plus belles caves de la capitale et les premiers à référencer des allocations prestigieuses telles que les Domaines Coche-Dury, Armand Rousseau, Georges Roumier, et des vieux millésimes comme ce Château Ducru Beaucaillou 1890. Une confiance que la Maison doit à son respect scrupuleux des vins et sa patience à les servir à maturité, jamais trop tôt quelles que soient les contraintes que cela implique.



Une confiance que la Maison doit à son respect scrupuleux des vins et sa patience à les servir à maturité, jamais trop tôt quelles que soient les contraintes que cela implique. Prendre le temps de garder les vins, c'est respecter le terroir et le travail d'un artisan comme aime à le répéter Nicolas Vialettes, directeur des vins.

« Mais je ne veux pas que notre cave soit un musée » renchérit ce Meilleur Ouvrier de France, trentenaire forcément sensible au travail d'une nouvelle génération de vignerons. Parcourant chaque mois les coteaux d'une région à la découverte de nouvelles pépites, de vins qui revendiquent une belle identité, Nicolas Vialettes s'est employé ces quatre dernières années à étoffer la cave... et ne boude pas son plaisir aujourd'hui à surprendre des amateurs toujours plus avertis.



Mais privilégier la découverte, c'est d'abord faire preuve de psychologie. Partant du principe que l'expérience n'est bonne que si elle est comprise du client, l'équipe de sommellerie écoute son propre ressenti à chaque table, partage volontiers ses connaissances sans jamais donner de leçon. Là encore l'héritage et l'expertise de cette Maison emblématique ne s'en ressentent que dans la profondeur du livre de cave à disposition, jamais dans de longs discours ni dans un service condescendant. Témoignages d'une vraie démarche d'accessibilité en matière de vins, Le Taillevent propose aujourd'hui plus d'une trentaine de références au verre, parmi lesquelles des Maisons prestigieuses comme le Domaine des Comtes Lafon (Meursault), Le Clos Rougeard en Saumur-Champigny ou les Côte-Rôtie du Domaine Jamet. La plupart servies à partir de magnum pour un gage optimal de qualité et le plaisir du service.





Valeur sûre, la Collection Taillevent - qui trouve désormais un écrin à sa mesure à l'entrée en salle grâce à un mobilier conçu comme un cabinet de curiosités - compte une quarantaine d'appellations signées de vigneron avec qui la Maison a tissé des relations de confiance au fil des années, et qui ont été choisis pour leur vin caractéristique de l'appellation représentée. Sancerre, Chablis, Saint-Estèphe... les plus beaux terroirs aux étiquettes à l'effigie de la Maison trouvent écho dans une offre abordable.



LA SIGNATURE VISUELLE D'UN NOUVEAU LIEU DE VIE

Installé dans l'ancien hôtel particulier du Duc de Morny, Le Taillevent incarne l'une des plus belles adresses de Paris, déployant les réminiscences d'un passé aristocratique, réparti entre le rez-de-chaussée avec ses deux salles à manger, et un premier étage où les salons particuliers classés à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques hébergent les privatisations. Pierre de taille, pilastres, frontons, chapiteaux... Le cadre historique spectaculaire et quelque peu intimidant, voire formel et masculin, ont eu raison de convaincre Thierry et Laurent Gardinier de confier une nouvelle interprétation de ce riche héritage à l'architecte d'intérieur Yann Montfort. Objectif ? Arrondir les angles, apporter une convivialité nouvelle en déroulant même le scénario d'une féminité retrouvée à force de courbes, dans un cadre jusqu'ici dominé par des lignes radicales. Quant à l'escalier magistral, il s'inscrit désormais comme un trait d'union magnifique entre la salle Trianon, minérale et privilégiant l'intimité de trois alcôves (dont une de huit personnes, observant le paysage d'un vrai jardin tapissant la cour intérieur) et la salle Laménais, historiquement la salle à manger principale, emblématique pour ses boiseries en chêne qui viennent lover une quarantaine de couverts.



Un cadre somptueux dans lequel court désormais le long des murs, une immense banquette se faufilant telle une onde sensuelle... Privilégiant les artisans d'art français, Yann Montfort a sollicité en premier lieu la plasticienne Solène Eloy pour la réalisation de verres églomisés et d'une fresque à la feuille de cuivre dorée, qui vient relever discrètement les boiseries et réinterprète avec poésie le Viandier, premier livre de cuisine en langue française écrit par Guillaume Tirel, dit Taillevent. Quant aux Ateliers Lison de Caunes, ils signent la réalisation des paravents en marqueterie de paille qui, eux, viennent confronter l'architecture statutaire du bâti à l'invitation de ces alcôves enveloppantes et ultra contemporaines dans la première salle à manger. Luminaires, matériaux nobles, couleurs chaudes, mobilier de service qui facilite le travail et la circulation, tout a été pensé et dessiné sur-mesure pour créer une atmosphère au chic parisien unique et convivial.



L'HISTOIRE DE LA MAISON TAILLEVENT EN QUELQUES MOTS...

On dit que l'endroit murmure des légendes dont aucun livre d'or ne conserve les secrets. De Yehudi Menuhin qui muait ici l'ivresse du vin en accords déchirants, des cantatrices célèbres qui y entonnèrent de mémorables chants d'anniversaires à Louis de Funès ou Yves Montand qui venaient s'y inspirer pour nourrir leur personnage dans « Le Grand Restaurant » et « Garçon ! », Le Taillevent a toujours pu gagner la complicité des gourmets les plus charismatiques. Le Taillevent, c'est aussi le cadre inspirant d'un des films d'animation les plus populaires et attachants de l'histoire du cinéma : *Ratatouille*. Qui à travers la gourmandise, le plaisir de cuisiner et les coulisses de la création des plats, célèbre l'amour tout court, et porte un message de tolérance et de persévérance. Un succès dans lequel les initiés peuvent reconnaître le plan de la cour intérieure, de la fontaine, d'une faïence et de l'aménagement des cuisines du Taillevent Paris.

Outre le prestige feutré de cet ancien hôtel particulier du Duc de Morny, c'est une réputation sans faille que cette institution doit à son père fondateur - André Vrinat - qui lui offre la destinée qu'on lui connaît depuis 1946. Au-delà de l'exigence du produit, de la rigueur quant à la qualité du service et de l'accueil, il fut un pionnier en matière de vins - il est alors le premier à Paris à rompre avec l'hégémonie des Bordeaux et à proposer d'autres terroirs, la Bourgogne notamment - dont la carte devient avec lui un livre de cave à la valeur d'incunable.

Une passion pour le vin qu'il aime partager avec ses clients qu'il reçoit comme des amis, et c'est d'ailleurs ce qui illustre Taillevent Paris dans le temps : une Maison d'initiés, à jamais légitime. Le Chef Alain Solivérès qui officia pendant presque 18 ans incarne cette cuisine bourgeoise, chère à la Maison.

En 1987, Jean-Claude Vrinat confie à sa fille Valérie l'ouverture des Caves de Taillevent pour permettre aux amateurs d'acheter des bouteilles que lui seul parvient à acquérir, et afin de leur faire profiter d'un vrai savoir-faire en matière de vieillissement du vin.

Si Valérie reprend les rênes de la Maison en 2008 après le décès de son père, elle cède Le Taillevent à Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier en 2011. Ils sont de la même génération, sont les héritiers eux aussi d'un patrimoine gastronomique et vinicole prestigieux, leurs parents étaient amis et c'est sur ces valeurs communes que s'inscrivent encore aujourd'hui la continuité et le rayonnement, les deux pivots de la démarche du Groupe Gardinier. « La perfection portée à chaque détail » qui est leur devise s'exauce non seulement au Taillevent, mais aussi dans le concept du restaurant Les 110 de Taillevent qui a vu le jour en mai 2012.

Valérie Vrinat le reconnaît elle-même, « *Ce qui est formidable, c'est de pouvoir assister à la réalisation de tout ce dont mon père ou moi-même pouvions rêver pour Taillevent* ».



À PROPOS DU GROUPE GARDINIER

Les Maisons Taillevent sont détenues par le groupe Gardinier fondé par Lucien Gardinier en 1927 et aujourd'hui dirigé par Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier.



