

Cinquante

**Hugo Riboulet signe la carte de la table
bistronomique éphémère Le Cinquante**



Du 13 au 30 mai 2026, Hugo Riboulet prend ses quartiers au cœur de Montmartre. Le gagnant de la plus grande émission culinaire française pose ses couteaux au Cinquante, table bistronomique éphémère. Pour l'occasion, il signe une carte accessible et contemporaine : un véritable carrefour de saveurs où le partage et la rencontre créent une expérience culinaire unique.

Qui est Hugo Riboulet ?



Hugo Riboulet est un chef dont les talents ne sont plus à prouver. Né en Ardèche, il se passionne très tôt pour la cuisine auprès de sa mère et de sa grand-mère. Après un BTS en hôtellerie-restauration, il se forme au sein de plusieurs grandes maisons reconnues, telles que *La Cachette*, *Le Café Brunet* ou encore *Le Clos des Sens*. En 2023, il participe au concours de **Top Chef**, qu'il remporte le 7 juin.

Aujourd'hui, il revient à une expression culinaire plus accessible : **la brasserie**. Terrain d'expression emblématique de la scène parisienne, où convivialité et gastronomie se rencontrent.

"J'avais envie de proposer quelque chose de différent : un menu accessible, une cuisine de bistrot à ma façon, de saison, dans un lieu sympa, sur un format court", déclare Hugo Riboulet. *"Quelques semaines seulement à Paris, pour partager ma cuisine avec le plus de monde possible"*.

Le Cinquante, une expérience culinaire éphémère mais mémorable

Pensé comme une expérience à la fois généreuse et exigeante, *Le Cinquante* tire son nom de son menu en cinq temps, accompagné d'un accord mets et vins, proposé à 50€, ou 29,50€ sans. Une signature qui fait écho à la volonté de Hugo Riboulet de proposer une formule bistronomique accessible à tous.

Au cœur de ce projet, une cuisine généreuse et contemporaine, ancrée dans les codes de la gastronomie française, qui célèbre le produit et le plaisir du goût. Ici, chaque assiette s'inscrit dans une **démarche de sélection exigeante**, où ingrédients, saisons et savoir-faire se répondent.

Pensé pour surprendre et rassembler, ce format éphémère offre une parenthèse intimiste autour de la cuisine du chef, à vivre pleinement, le temps de ce rendez-vous singulier.

Informations pratiques :

Le Cinquante, 102 ter rue Lepic, 75018, Paris

Ouvert du 13 au 30 mai, du mardi au samedi, uniquement le soir (sauf samedi 30 mai avec un service le midi).

Deux services : 19h30 – 21h30 et 21h30-23h30

Lien de réservation : <https://bookings.zenchef.com/results?rid=385177&pid=1001>

