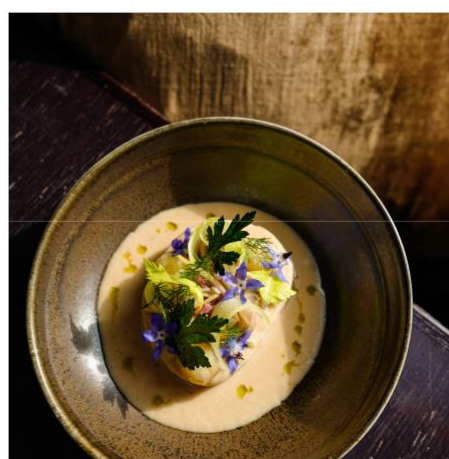


LE CAFÉ M

LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES
PARISIENS À DEUX PAS DE LA PLACE DE LA
MADELEINE



Niché au cœur de l'hôtel Hyatt Paris Madeleine, le restaurant du talentueux chef Sébastien Roux doit sa solide réputation à sa cuisine fine de marché et son décor feutré devenu le QG fétiche des parisiens à l'heure du déjeuner et du dîner.

Sébastien Roux,
un chef à la créativité culinaire débordante

En tête de file des chefs inspirants qui secouent la scène food parisienne, **Sébastien Roux** a d'abord fait ses armes sur les bancs de l'École Ferrandi, avant de rejoindre l'équipe de son mentor **Jean-François Rouquette** à l'hôtel Scribe. Passé derrière les fourneaux du restaurant étoilé **Pur'** ou encore de l'**Hôtel du Louvre** à Paris, il a également travaillé au côté de **Christophe Aribert**, expert en cuisine végétale à Uriage-les-Bains.

Le tout, avant de devenir le chef du **Golf Hôtel** situé à Brides-les-Bains dans les Alpes. Face aux cimes, il élabore alors, durant 3 ans, un menu aussi léger que gourmand, réputé pour ses vertus diététiques, avant de reprendre les commandes du **Hyatt Paris Madeleine**. Cœur battant de la vie parisienne, il y revisite les grands classiques parisiens de la gastronomie française au sein du **Café M**. Doué d'une approche à 360 degrés, chaque détail est pensé avec soin. Comme lorsqu'il accompagne un maigre grillé aux sarments de vigne et d'un coulis de cresson d'Essonne durant les vendanges. Cuisinant à l'instinct, il met un point d'honneur à sublimer le terroir tout en le twistant de touches végétales et herbacées.



Une cuisine de marché qui célèbre les saisons

Ode aux bons produits du terroir que l'on retrouve au gré des marchés parisiens, le menu du Café M s'inscrit dans une juste saisonnalité. Travaillant aux côtés de fournisseurs de qualité et de petits producteurs, qui privilégient le local, les fruits et légumes ont été cultivés, principalement, en Ile-de-France, et proviennent des Vergers St Eustache; les fromages sont sélectionnés à La Ferme d'Alexandre (dont un fabuleux Brie de Melun) et le pain choisi chez Frédéric Lalos (Meilleur Ouvrier de France). Ne cachant pas son goût pour les herbes aromatiques et le végétal, le chef décline une cuisine savoureuse, dictée par les trouvailles et les envies du moment. A l'image de la pintade au foie gras ou du filet de bar, dont les accompagnements peuvent varier, allant des courges d'automne aux asperges de printemps. Le poulpe, que l'on retrouve un peu partout cette rentrée 2021, est actuellement servi en deux façons : carpaccio accompagné d'un sorbet à l'huile d'olive ou encore grillé. Sans oublier les figues rôties au miel, produit sur place, par les 2 ruches installées sur le toit de l'hôtel. Fait rarissime à Paris. Autre plat signature ? Un vacherin aérien, d'une grande finesse dont le parfum évolue également au fil des mois.

Un décor feutré à l'image du chic parisien

A deux pas de la place de la Madeleine, le Café M est cet écrin chaleureux où les parisiens aiment se retrouver tout au long de la journée, qu'il s'agisse d'un déjeuner d'affaires ou d'un dîner d'anniversaire entre amis ou en famille, dans un décor de banquettes en cuir et habillé d'un joli camaïeu de teintes chaudes (brunes, mordorées...). Entouré de maisons de mode, de studios créatifs, de bureaux, de start-ups aux concepts innovants, il offre une parenthèse culinaire réjouissante pour ce vivier de professionnels aguerris. Intimiste, avec au total 40 couverts, on y retrouve également les riverains, pour la plupart devenus habitués, qui y profitent d'une myriade de petites attentions personnalisées. Allant d'une table fétiche au vin qui a séduit préalablement et que l'on propose de nouveau spontanément. Très impliqué, le chef Sébastien Roux se rend d'ailleurs en salle pour les rencontrer, glaner leur ressenti et échanger sur son amour de la cuisine, des recettes et des bons produits.

Le Café M célèbre les fêtes

Ville lumière à la beauté renversante, Paris redouble de féerie à l'approche des fêtes de fin d'année. Surtout si l'on en profite pour s'attabler au Café M.

Inspiré par ces célébrations enchanteresses, Sébastien Roux propose deux menus savoureux qui les mettent à l'honneur. A Noël ? Le chef s'amuse à recréer la forme pure des boules de neige, avec notamment une entrée trompe-l'œil en forme de sphère argentée qui renferme du foie gras au Cognac. Il proposera également des praires au caviar, une pintade fermière en deux cuissons aux truffes ou encore un dessert meringué, lui aussi sphérique, à la noix de coco et aux fruits exotiques.

Tandis que le soir du Nouvel An, le chef rassemble le meilleur des produits qu'offrent les marchés parisiens, sublimés autour du poisson avec un homard en médaillon, une raviolle de langoustines, des noix de Saint-Jacques, un turbot au jus de volaille ou encore un vacherin à l'orange glacé à l'extrême, signature du chef. Forcément !

Café M

Hyatt Paris Madeleine
24 Boulevard Malesherbes
Paris, 75008, France

01 55 27 12 34 | paris.madeleine@hyatt.com

Ouvert de 12h à 22h

40 couverts