

DÉJEUNER QUATRE MAINS - 'OSS 117'

BAPTISTE RENOUARD



GRÉGOIRE SEGUIN



CES DEUX ÉLÈVES DE FERRANDI SE SONT RENCONTRÉS LORS DE LEUR PASSAGE À L'ESCARGOT 1903. DEVENUS AMIS, ILS PARTAGENT LA MÊME PASSION DE LA BONNE CHÈRE ET SE RETROUVENT **LE 23 JANVIER** POUR UN **QUATRE MAINS** ENTièrement INSPIRÉ DES RÉPLIQUES CULTES DE LEUR **ANTIHÉROS FAVORI OSS 117**.

OCHRE

117

Déjeuner à 4 mains OSS 117
le dimanche **23 JANVIER À 12H30**
Restaurant Ochre
56, rue du Gué - Rueil-Malmaison
sur réservation :
ochre.fr/reservation

MENU 70€/personne
tarif unique

Canapés, amuse-bouches

On me dit le plus grand bien de vos harengs pomme à l'huile...

Comment est votre blanquette ? avec son gratin cairote

Baba-m-bino
baba à l'amaretto et fleur

d'oranger Et un verre de Brouilly



PORTRAIT

Un jeune chef de 30 ans et déjà 16 ans d'expérience solide chez les plus grands .

L' Atelier, Lasserre, Le Meurice, Le Laurent, Jacques Faussat, Baptiste Renouard, Ferrandi en poche, aiguisé sa technique et affine sa personnalité culinaire chez les plus grandes tables parisiennes.

TOP CHEF

TOP CHEF 2019

Une aventure marquante et fondatrice.

Coaché par Jean-François Piège, le candidat de la saison 10 sera remarqué.



SON RESTAURANT

Ouverture de OCHRE en janvier 2019 à Rueil-Malmaison dans les Hauts-de-Seine.

Ochre est une évocation aux teintes chaudes et aux matières brutes que le chef apprécie.

Le « H » subtilement ajouté fait référence aux histoires de vie que Baptiste raconte au travers de sa cuisine.

Une cuisine précise, vibrante de poésie qui honore le produit. Le chef s'inspire de ses souvenirs, de l'art, de la nature et du terroir breton qui a nourri son enfance.



2021 : la consécration ! Le restaurant obtient une étoile au Guide Michelin !
Le chef n'a pas encore 30 ans !

INFORMATIONS PRATIQUES

56 rue du Gué - 92500 Rueil-Malmaison Ouvert du mardi au samedi Réservation 09 81 20 81 69 www.ochre.fr

PORTRAIT

Nourri par le terroir méditerranéen familial et attiré dès sa plus tendre enfance par la pâtisserie puis par la cuisine, Grégoire Seguin, 28 ans, a dédié 13 ans aux fourneaux. Il a fait ses armes dans les palaces et étoilés : Le Meurice, Plaza, Royal Monceau, Byblos, L'Escargot 1903.

Il travaille ensuite aux côtés de Céline Pham chez Tontine, puis passe deux années comme chef des restaurants Ibrik à Paris.

On l'a vu ces derniers mois en résidence chez Dame Jane (75020) et tout récemment chez Haikara (75011).



Féru de cuisine traditionnelle et de tablées raffinées, Grégoire Seguin mise sur le choix du meilleur et sa mise en valeur dans les règles de l'art de la tradition française. Des recettes franches, le doigt sur les cahiers de recette manuscrits, l'amour de la bonne chère et de la faire aux autres.

ACTIVITÉ

Désormais chef itinérant pour des résidences et événements, Grégoire Seguin exerce également comme consultant en restauration, pour celles et ceux désireux d'ouvrir un établissement ou de redynamiser le leur.

INFORMATIONS PRATIQUES

www.gregoireseguin.com
[@gregoire_seguin](https://www.instagram.com/gregoire_seguin)

Quatre mains de chefs étoilés



Thomas Parnaud & Baptiste Renouard

restaurant Le Georges à Chartres



restaurant Le Georges Chartres



restaurant Ochre Rueil-Malmaison

Deux chefs étoilés en pleine gravitation unis par un même amour pour la gastronomie française !
Deux soirées exceptionnelles sous le signe du partage et de la convivialité pour un menu constellaire !

Rueil Malmaison

Jeudi 27 janvier à partir de 19 H 30

Restaurant Ochre
56 rue du Gué - Rueil-Malmaison
Tarif unique 195 €/pers

2

**DATES
À NE PAS
MANQUER**

Chartres

Jeudi 3 février à partir de 19 H 30

Restaurant Le Georges
22 place des Épars - Chartres
Tarif unique 195 €/pers

Menu « Dîner 4 mains »
Accord Mets et Vins 195 €

Thomas Parnaud



Son portrait

L'épicurien des temps modernes

Véritable passionné de cuisine depuis sa plus tendre enfance, Thomas Parnaud fait ses classes à Paris aux côtés de grands chefs tels que Joël Robuchon ou Eric Frechon, puis à Saint-Barthélemy avec Eric Desbordes. C'est à Bucarest qu'il devient pour la première fois chef et qu'il est repéré par Bertrand Jallerat, le patron de l'établissement chartrain.

Humble et talentueux, le chef Thomas Parnaud est aujourd'hui aux commandes des cuisines du Grand Monarque à Chartres et lui insuffle un nouvel élan.

Un jeune talent reconnu :

- Élu jeune chef de l'année par le Gault & Millau 2018 en Roumanie.

- Il reçoit le titre de « Grand de demain » Ouest 2019 par Gault & Millau.

Sa cuisine : PLAISIR ET TECHNIQUE

Toujours à l'affût d'une cuisine savoureuse, innovante, Thomas Parnaud est à l'écoute de la saisonnalité et de ses producteurs locaux.

Forgé aux meilleures techniques, il respecte chaque produit pour en offrir le meilleur dans l'assiette en revisitant les grands plats de la gastronomie française.

Un chef qui allie, avec grâce, tradition et créativité, en s'inspirant de souvenirs.

Le restaurant

Au cœur de Chartres, Thomas invite les gastronomes à la Table du Georges, au Grand Monarque.

Ancien relais de poste devenu lieu d'exception, cet établissement est couronné par une étoile au Guide Michelin® depuis 2019.

Quelques plats signature :

Saint-Jacques de Normandie, betterave de Beauce

Tourte de colvert de Sologne et foie gras du Perche



Baptiste Renouard



Son portrait

Un jeune chef de 30 ans et déjà 17 ans d'expérience solide chez les plus grands.

L'Atelier, Lasserre, Le Meurice, Le Laurent, Jacques Faussat, Baptiste Renouard, Ferrandi en poche, aiguisé sa technique et affine sa personnalité culinaire chez les plus grandes tables parisiennes.

TOP CHEF 2019 :

Une aventure marquante et fondatrice

Coaché par Jean-François Piège, le candidat de la saison 10 sera remarqué.

De cette expérience, il gardera le goût de la compétition et les épreuves à thème qui mettent sa créativité au défi.

Sa cuisine : TECHNIQUE ET POÉTIQUE

Précise et parfaitement maîtrisée, elle vibre de poésie et d'histoires de vie : la sienne.

Chaque plat raconte une histoire inspirée de son répertoire de souvenirs, de moment de vie, de rencontres marquantes.

Ses inspirations :

Balade et cueillette sauvages, Baptiste aime la nature et agrmente ses plats d'herbes et de fleurs sauvages fraîchement cueillies.

La Bretagne où il passe toutes ses vacances d'enfance. Baptiste se fournit en direct des producteurs bretons pour la réalisations de ses assiettes ultra marines.

L'art, sous toutes ses formes est source d'exploration en cuisine.

Son restaurant

Ouverture janvier 2019 à Rueil-Malmaison.

Ochre, est une évocation aux teintes chaudes et aux matières brutes que le chef apprécie. Le « H » subtilement ajouté fait référence aux histoires de vie que Baptiste raconte au travers de sa cuisine.

Une maison ancienne, dans une rue pavée dans le vieux Rueil, c'est là que Baptiste reçoit ses hôtes comme à la maison.

2021 La consécration ! Ochre obtient une étoile au Guide Michelin. Le chef n'a pas encore 30 ans !



Quelques plats signature

Florilège breton

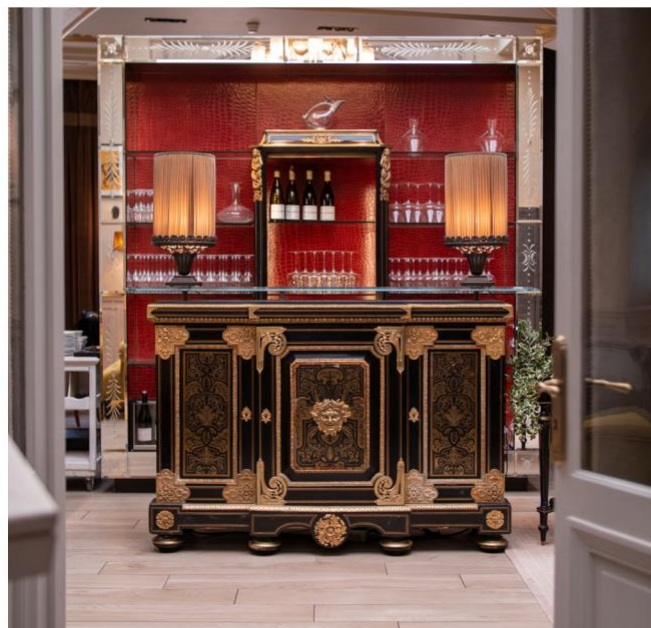
Le boeuf façon bourguignon

Souvenir d'un chocolat chaud






GEORGES
— Table étoilée —



INFOS PRATIQUES :

56 rue du Gué - 92 500 Rueil-Malmaison

Ouvert du mardi au samedi
Réservation : 09 81 20 81 69

Site internet www.ochre.fr

INFOS PRATIQUES :

22 place des Épars - 28 000 Chartres

Ouvert du mardi au samedi
Réservation : 07 65 26 73 37

Site internet : www.grand-monarque.com
