



MOLITOR

## **La Brasserie Molitor rouvre ses portes et célèbre la cuisine française traditionnelle revisitée, avec son nouveau chef exécutif Grégory Gbiorczyk**



La Brasserie Molitor est heureuse d'annoncer sa réouverture, sous la houlette du nouveau chef exécutif, Gregory Gbiorczyk, et de sa brigade de cuisiniers. La Brasserie Molitor invite les convives à redécouvrir la quintessence de la cuisine française traditionnelle, revisitée avec une touche contemporaine et créative.

La Brasserie Molitor est renommée pour sa capacité à marier tradition et innovation. Le chef Grégory Gbiorczyk, fort de son expérience culinaire et de sa passion pour la gastronomie française, fait revivre les classiques français, tout en y ajoutant une nouvelle dimension. Au menu, dégustez des plats emblématiques revisités : Huîtres Perle Blanche, bœuf au poivre, le pâté en croûte au foie gras, le vol au vent aux champignons Signature, tartare au couteau, la Lotte coco citron vert...

Côté sucré, retrouvez le Paris Molitor, notre Paris Brest revisité, un Kouglouf façon baba et un superbe mille-feuille vanille caramel qui sauront ravir vos papilles.

Saisons après saisons, le choix des circuits courts, français et bio confère à sa carte et ses produits une qualité d'exception.

### **Les rendez-vous de la semaine**

La brasserie Molitor innove avec une expérience unique : les rendez-vous de la semaine. Chaque jour de la semaine sera consacré à un plat traditionnel français en plus de la carte, permettant aux convives de savourer leur plat préféré à tout moment. Les lundis seront réservés au tartare de bœuf au couteau, les mardis lasagnes de bœuf confit, les mercredis Burger Molitor et ainsi de suite. Une excellente opportunité pour explorer la diversité de la cuisine française, chaque jour.

### **Informations pratiques**

PETIT DÉJEUNER : Lundi au Vendredi de 6h30 à 10h00 / Week-end et jours fériés de 7h00 à 10h30

DÉJEUNER : Lundi au Vendredi de 12h00 à 14h30 (fermé le samedi midi)

DÎNER : Tous les jours de 19h00 à 22h30 sauf le dimanche

Brunch : tous les dimanches de 12H30 à 14h30

Réservez en ligne uniquement



### **A propos de Molitor**

Molitor est un lieu iconique pour vivre Paris autrement. Bien plus qu'un hôtel, c'est un lieu de vie aux multiples facettes qui rassemble une clientèle parisienne, française et internationale autour d'expériences bien-être, sportives, artistiques et culinaires. En solo, en couple, en famille, avec des amis ou en team building, Molitor surprend, crée des souvenirs et s'adapte à tous les rythmes et envies. Bienvenue à Molitor !

### **A propos de la Brasserie Molitor**

La Brasserie Molitor depuis son renouveau en 2020 cultive une approche authentique de la cuisine française. Le Chef Grégory Gbiorczyk signe une carte traditionnelle française revisitée. Saisons après saisons, le choix des circuits courts, français et bio confère à sa carte et ses produits une qualité d'exception.

Depuis son renouveau en 2020, la Brasserie Molitor a été le lieu de rencontres mémorables, offrant une expérience gastronomique de première classe tout en préservant l'héritage culturel de Paris. Le Chef Grégory Gbiorczyk y signe une carte traditionnelle française revisitée. Nichée dans le 16e arrondissement de Paris, elle séduit par son ambiance conviviale et sa vue imprenable sur le bassin extérieur.

### **A propos du Chef Grégory Gbiorczyk**

Le Chef Grégory Gbiorczyk enchaîne les expériences dans divers établissements prestigieux tels que le Château de la Messardière à Saint-Tropez ou encore le Kilimandjaro à Courchevel. Mais, c'est à Paris auprès des plus grands qu'il veut être. Il intègre la brigade de Lucas Carton et très vite après le George V à Paris, où il acquiert une expérience en haute gastronomie et en cuisine de luxe. Puis, au Bristol, il contribue grâce à son travail acharné à obtenir la première étoile du 114 aux côtés d'Eric Frechon.

En 2016, Grégory devient chef exécutif de l'Union du Cercle Interallié, où il reste pendant trois belles années plus riches les unes que les autres. Enfin, il décide de partir pour de nouvelles aventures, le covid passant par-là les choses ne se passent pas comme prévues. Mais Grégory est une personnalité qui sait rebondir et très vite il intègre de nouveaux établissements qui lui permettent d'appréhender une autre facette de son métier.

Et, enfin Molitor qu'il intègre courant 2023. " Pourquoi Molitor ? Il y a quelque chose de pétillant et de scintillant dans cet établissement unique en son genre ! Quel rêve ! "

Grégory Gbiorczyk en tant que chef exécutif gère la Brasserie Molitor, le banquet, le rooftop et le room service.

**Molitor Paris**  
13 rue Nungesser et Coli  
75 016 Paris  
01 56 07 08 50  
[www.molitorparis.com](http://www.molitorparis.com)