

La première carte deux étoiles de Rémi Chambard raconte un Paris de campagne

Aux Étangs de Corot, le chef Rémi Chambard célèbre plus que jamais le "Paris de campagne" à travers une nouvelle partition gastronomique inspirée des terroirs d'Île-de-France.

Quelques mois après l'obtention de sa **deuxième étoile au Guide Michelin**, le restaurant **Le Corot** dévoile sa nouvelle carte. Plus qu'un simple changement de menu, cette création marque une nouvelle étape dans la cuisine de **Rémi Chambard**, accompagné du chef pâtissier Baptiste Vial, lauréat du prix Passion Dessert 2026, dont la vision profondément territoriale continue de s'affirmer. Plus libre, plus précise et plus ancrée encore dans son environnement, cette carte célèbre l'Île-de-France comme un véritable terroir gastronomique.

Une promenade gourmande au cœur d'un "Paris de campagne"

Chez Rémi Chambard, les plats ne portent pas le nom d'un produit mais celui d'un **territoire**. Chaque création raconte un village, une rencontre, un producteur ou un paysage francilien.

Ainsi, **Saint-Ouen-l'Aumône** met à l'honneur les champignons et l'agastache, **Saâcy-sur-Marne** associe truite, fenouil et champagne, tandis que **Versailles** sublime la poularde avec des écrevisses et le vert de blette. Plus loin, **Thoiry** révèle un sandre au safran, **Montmorency** célèbre la cerise et le sureau, et **Sèvres** clôt le voyage autour de la pêche, du miel et de la tagète.

Dans le menu **La Grande Balade**, le chef pousse encore plus loin cette immersion en faisant dialoguer tomate et livèche de Chailly-en-Bière, brochet, cresson et caviar de Méréville, homard et fleur de courgette de Versailles, ou encore ris de veau, girolles et estragon de Meaux.



Le territoire comme unique fil conducteur

Depuis son arrivée aux Étangs de Corot, Rémi Chambard défend une conviction simple : **la grande cuisine peut être profondément locale.**

Maraîchers, cueilleurs, éleveurs, pêcheurs, producteurs de safran, de champignons, d'herbes aromatiques ou encore de volailles composent un réseau d'artisans avec lesquels il travaille au quotidien. Cette proximité nourrit une cuisine vivante, évoluant au rythme des récoltes et des saisons.

Chaque assiette traduit ainsi un paysage plus qu'un produit. Les cuissons se font discrètes, les sauces accompagnent sans dominer et la technique s'efface derrière la pureté du goût. Une cuisine sensible, lisible et profondément contemporaine.



Trois expériences gastronomiques

Pour découvrir cet univers culinaire, Le Corot propose plusieurs parcours de dégustation.

Le menu **Autour des Étangs**, servi en quatre services, invite à une première découverte. **La Promenade**, en six services, permet de parcourir plus largement les paysages culinaires imaginés par le chef, tandis que **La Grande Balade**, véritable voyage gastronomique en sept services, révèle toute l'étendue de sa créativité. Un menu enfant est également proposé afin de faire découvrir la haute gastronomie aux plus jeunes.

Cette nouvelle carte est la première imaginée depuis l'obtention de la deuxième étoile Michelin. Elle incarne pleinement la philosophie qui a valu cette distinction au restaurant : une cuisine d'auteur profondément enracinée dans l'Île-de-France, où le terroir, la nature et les saisons deviennent les véritables narrateurs de chaque assiette.

Au cœur des **Étangs de Corot**, Relais & Châteaux niché entre forêt et étangs à Ville-d'Avray, l'expérience dépasse la gastronomie. Le cadre, chargé d'histoire et d'inspiration artistique, prolonge naturellement le voyage culinaire et fait de chaque repas une parenthèse sensorielle unique.



www.etangs-corot.com