

Cinquante

Le Cinquante de Hugo Riboulet révèle son secret : une collaboration signée Carrefour pour les 50 ans de sa Marque Distributeur.

Depuis son ouverture le 13 mai, le Cinquante, plébiscité et noté 4,9/5 sur Zenchef, fait parler. Une table bistronomique éphémère menée par le chef Hugo Riboulet, un menu en cinq temps à prix doux et une exécution millimétrée. Un mystère amplifié par un dispositif d'influence important. Aujourd'hui, le voile se lève : derrière ce projet, une collaboration avec Carrefour, imaginée pour célébrer les 50 ans de sa marque distributeur.

Pensé pour surprendre avant de se révéler, le Cinquante s'impose comme la simple démonstration qu'une cuisine exigeante peut aussi être accessible.



Un projet qui représente l'ADN Carrefour

Accessibilité, qualité, exigence du produit... sans jamais être affichée, la signature Carrefour était déjà partout. Depuis 50 ans, l'enseigne défend une même conviction : bien manger ne doit pas être un luxe. Avec le Cinquante, cette vision passe un cap en s'invitant sur le terrain de la gastronomie.

« Nous avons volontairement laissé le projet s'exprimer seul, pour prouver qu'une cuisine exigeante pouvait être accessible. » déclare Corinne Dauby, Directrice marketing et commerce des marques propres chez Carrefour. « Avec Hugo Riboulet, nous montrons qu'il est possible de faire de la grande cuisine avec des produits du quotidien. »

Le Cinquante démontre ainsi qu'une expérience gastronomique peut naître des produits du quotidien. Des asperges de saison à la mozzarella di bufala fondante, en passant par les fraises pleines de saveur ou encore la saucisse de Toulouse... Le point commun de toutes ces saveurs ? **Elles portent la signature des produits Carrefour.**

Pour assurer l'approvisionnement du restaurant, Carrefour a fait appel à Promocash (enseigne du groupe Carrefour), premier réseau de Cash & Carry en France. S'appuyant sur plus de 150 magasins, Promocash est animé par des professionnels qui connaissent parfaitement la réalité et les enjeux de la restauration. Une expertise terrain qui en fait le partenaire idéal pour le Cinquante.



Hugo Riboulet, une évidence pour incarner le projet

Vainqueur de Top Chef 2023, Hugo Riboulet porte la vision d'une cuisine directe, engagée, sans barrières. Il défend une approche centrée sur le produit et la saisonnalité, tout en cherchant à sortir la gastronomie de ses codes les plus exclusifs.

« L'idée était claire dès le départ. Nous voulions proposer une expérience gastronomique, sans exclure », souligne le chef. « En quelques semaines seulement, nous avons prouvé que qualité et accessibilité pouvaient coexister. »

Plus qu'un restaurant, un manifeste et un projet solidaire

Avec son menu en cinq temps à 50 € (ou 29,50 € sans accord), le Cinquante dépasse le simple concept. Il devient un carrefour d'idées, où les codes de la gastronomie rencontrent le quotidien et où les lignes bougent.

Dans la continuité de ses engagements pour lutter contre la précarité alimentaire, Carrefour reversera les bénéfices réalisés via ce restaurant bistrannique à *La Tablee des Chefs*, une association partenaire de la Fondation Carrefour, qui s'appuie sur des chefs cuisiniers bénévoles pour promouvoir l'éducation culinaire auprès d'adolescents et jeunes adultes. Cette nouvelle initiative contribuera à financer des repas, ainsi que de nouveaux programmes de sensibilisation en faveur du mieux manger en collèges et en foyers pour permettre à 7100 jeunes de faire des choix plus éclairés pour leur santé et celle de la planète.

Informations pratiques

Adresse : *Le Cinquante*, 102 ter rue Lepic, 75018, Paris

Date : Ouvert du 13 au 30 mai, du mardi au samedi

Horaires : 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>

À PROPOS DE CARREFOUR

Fort d'un réseau multi-formats de plus de 15 500 magasins dans plus de 40 pays, le Groupe Carrefour est un des leaders mondiaux du commerce alimentaire. Carrefour a réalisé un chiffre d'affaires de 91,5 milliards d'euros en 2025. Son réseau de magasin intégrés comptabilise 300 000 collaborateurs qui contribuent à faire de Carrefour le leader mondial de la transition alimentaire pour tous, en offrant chaque jour une alimentation de qualité, accessible partout et à un prix raisonnable.

Au global, plus de 500 000 personnes travaillent sous enseigne Carrefour dans le monde. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.carrefour.com, sur X (@news_carrefour) et sur LinkedIn (Carrefour).