

GORDON RAMSAY
AU
TRIANON


WALDORF ASTORIA®
VERSAILLES • TRIANON PALACE

GABRIELE RAVASIO CHEF DU GORDON RAMSAY AU TRIANON A TASTE OF PARIS DU 08 AU 11 MAI

LE CHEF GABRIELE RAVASIO,

aux commandes du restaurant étoilé Gordon Ramsay au Trianon, investit Taste of Paris du 8 au 11 mai 2025 ! Une occasion unique de découvrir, tout au long du festival culinaire, sa cuisine créative et précise, inspirée de ses racines italiennes et de ses voyages à travers le monde. Aux côtés de sa brigade, et sous l'œil attentif du Chef Gordon Ramsay, il dévoilera des créations inédites.

AU MENU

RAVIOLI DE CANARD CONFIT

La madeleine de Proust du Chef

Sauce Albuféra au foie gras, truffe noire mélanosporum : Une alliance raffinée entre l'excellence du savoir-faire italien et la générosité de la gastronomie française. Un plat qui mêle subtilement tradition et finesse, offrant une expérience culinaire où chaque bouchée raconte une histoire de passion et de créativité.

Prix : 8€

« À travers ce plat, je fusionne mes deux passions : le raffinement de la cuisine italienne et l'élégance de la gastronomie française. Le confit de cuisse de canard est sublimé d'un parmesan affiné pendant 24 mois, ce qui lui donne une farce délicieusement savoureuse, avec une touche lactée et intense. La purée de truffe noire mélanosporum, que je relève d'un vinaigre de Barolo, apporte un parfum envoûtant et un goût intense, avec des notes de sous-bois qui viennent vraiment magnifier le plat. La sauce au foie gras, d'une rondeur et d'une douceur incomparables, crée un moment de gourmandise unique. Pour équilibrer l'ensemble, j'ajoute un jus de canard corsé et un glaçage à la sauge, une herbe que j'adore, qui apporte fraîcheur et une touche de complexité. »

Chef Gabriele Ravasio.



LE HOMARD BRETON

La signature Gabriele Ravasio & Gordon Ramsay

Tomates cerises, basilic, vinaigre balsamique 100 ans Maison Giusti : La recette signature du Chef Gabriele Ravasio met en lumière le Homard Breton, qui est sublimé par du vinaigre balsamique Maison Giusti vieilli 100 ans, des tomates cerises et du basilic frais. Cette recette d'exception, créée à quatre mains avec le Chef Gordon Ramsay est un véritable hommage à la tradition et à l'innovation culinaire pour une expérience gustative unique.

Prix : 12€

« Ce plat, véritable signature de ma cuisine, incarne l'alliance parfaite entre la délicatesse des saveurs méditerranéennes et l'excellence d'un produit d'exception : le homard breton. Ce dernier est cuit dans un court-bouillon citronné, subtilement parfumé au poivre et au fenouil, afin de révéler toute sa finesse. La purée de tomates cerises, d'une pureté naturelle, se fond élégamment avec la purée de basilic, apportant une douceur et une profondeur qui viennent sublimer l'ensemble. La bisque, élaborée à partir des têtes d'homard, infusée à la verveine et au basilic, intensifie la richesse et la subtilité du crustacé. Les oignons grelots pickles, assaisonnés de vinaigre balsamique, offrent un contraste croquant et acidulé, équilibrant l'ensemble avec une grande précision. J'ai choisi de couronner le tout de herbes fraîches de basilic, de verveine et de fleurs de fenouil, afin d'apporter une touche finale de fraîcheur. Enfin, le vinaigre balsamique Giusti, âgé de 100 ans, vient sublimer le tout par sa profondeur et sa complexité, apportant à chaque bouchée une expérience gustative unique. Ce plat incarne la rencontre subtile entre mes racines et un produit d'exception, offrant ainsi une fusion parfaite de saveurs et de cultures. » **Chef Gabriele Ravasio.**



MORILLES AU VIN JAUNE

L'iconique

Pin sylvestre, pomme verte, charbon végétal : Une ode à la nature, un voyage sensoriel où terre, forêt et traditions se rencontrent à chaque bouchée. Un plat qui célèbre les saveurs authentiques et invite à un instant culinaire en parfaite harmonie avec son environnement.

Prix : 10€

« Ce plat est une véritable immersion dans la terre et la forêt, un hommage à la nature qui m'inspire au quotidien. J'ai choisi une purée de topinambour au curcuma pour évoquer les saveurs de racines et de sous-bois, avec ce parfum chaud et terreux du curcuma qui se retrouve également dans le vin jaune que j'ai sélectionné pour l'accompagner. Le crumble de comté affiné vient ajouter une belle note umami, apportant de la profondeur au plat. Le charbon végétal, quant à lui, fait écho aux bois brûlés après un incendie, créant une atmosphère idéale pour la croissance des morilles. Enfin, l'huile de bourgeons de pin sylvestre que j'utilise rappelle les forêts de pins où les morilles se développent naturellement, une touche finale qui relie tous ces éléments de la nature. »

Chef Gabriele Ravasio.





Du 8 au 11 mai, au déjeuner ou au dîner, ces assiettes signature se dégustent en délicates bouchées entre 8€ et 12€. **Un rendez-vous incontournable pour les gourmets de passage au restaurant éphémère du Chef Gabriele Ravasio à Taste of Paris 2025 !**

QUI EST LE CHEF GABRIELE RAVASIO ?

Le Chef Gabriele Ravasio, originaire de Lombardie, a fait ses armes en Italie, chez Nobu à Londres et en Amérique du Sud. En cuisine, il déploie une liberté de ton sans pareil, pleine de créativité et de saveurs. À 36 ans, cet éternel voyageur conjugue dans sa cuisine la quintessence de ses expériences passées : ses racines italiennes, la technicité asiatique, son approche internationale et son savoir-faire à la française, créant ainsi une carte mêlant équilibre, pureté des saveurs et sens de l'esthétisme aigu.

Avec une touche savoureuse, le Chef a voulu désacraliser autant le protocole que les recettes pour en faire une expérience autour de la légèreté. « Je mets un point d'honneur à ce que les plats soient équilibrés. Je veille à utiliser des produits peu gras et justement dosés. J'aime choisir des ingrédients qui favorisent la digestion, comme le pin sylvestre, le radicchio et les endives, pleins de vitamines. Je suis sportif et je tiens à offrir une expérience gastronomique qui respecte le bien-être de chacun. »

Au Gordon Ramsay au Trianon, il est question de légèreté, mais aussi de surprises. « Nous avons carte blanche pour créer, et j'aime cette liberté : parfois, on se permet de jouer avec l'histoire de Versailles, comme avec le Canard Royal au chou vert, accompagné d'un mini chou-fleur en clin d'œil au péché mignon du Roi Soleil et de la Reine. D'autres fois, nous rendons hommage à l'identité anglaise du restaurant Gordon Ramsay, avec l'amuse-bouche "Frog & Chips". Une adaptation française du Fish & Chips, né du surnom donné par les Anglais aux Français : les Froggies. La cuisse de grenouille marinée s'accompagne d'une tempura à la bière de la vallée de Chevreuse, de petits pois et de cornichons. C'est l'association du jeu de mots et de saveurs osées et inattendues dans un restaurant étoilé qui me plaît ! ».



Gabriele Ravasio aime faire découvrir des saveurs inconnues avec des ingrédients venus d'ailleurs et dénicher des pépites non loin du château. « Nous nous engageons à trouver les meilleurs produits chez les producteurs locaux », précise le Chef. Transformer les matières premières de A à Z est un autre objectif pour lui. « Je veux mettre en valeur la totalité des produits que nous utilisons. Le zéro gâchis est très important pour moi. J'aime travailler avec des produits de renom, comme le caviar d'Aquitaine, mais aussi des produits moins connus, comme la langue de bœuf ou l'esturgeon. »

Évidemment, le Chef garde une affection particulière pour certains produits nobles italiens, comme la truffe blanche ou le très rare vinaigre balsamique Giuseppe Giusti, vieilli 100 ans. « C'est la première famille de Modène productrice de vinaigre balsamique, et la maison reste familiale après 17 générations. Ils ne produisent que 400 bouteilles par an, et j'en possède une dizaine. J'aime m'en servir pour sublimer les produits tout au long des saisons. »

La carte est sans cesse renouvelée. Parmi les signatures du Chef, on trouve un homard breton aux saveurs méditerranéennes de tomate et basilic, accompagné de pétales d'oignon grelot en pickles. Depuis sa cuisine, située entre les restaurants La Véranda et Gordon Ramsay au Trianon, le Chef et sa brigade bénéficient eux aussi d'une magnifique vue sur le parc du château.

« C'est un luxe, avoue le Chef, d'avoir une cuisine sur un jardin. Nous voyons les saisons défiler devant nous. »

Au plus près de la nature et des saisons, le Chef trouve dans le floral et le végétal une grande inspiration. Gabriele Ravasio compose lui-même ses étonnantes huiles parfumées pour créer des plats sur-mesure. « Grâce à des extractions par cuisson, nous produisons des huiles aromatiques de basilic, verveine, sauge, romarin, ail ou poivre noir pour sublimer les goûts de nos plats. ».



À PROPOS DU WALDORF ASTORIA VERSAILLES - TRIANON PALACE

Le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace, situé en bordure du Domaine Royal à Versailles, est un hôtel emblématique depuis 1910. Situé en bordure du Parc du Château de Versailles, le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace est un hôtel 5 étoiles emblématique à Versailles depuis 1910. Très vite, il est devenu un lieu de villégiature très prisé de la haute société. Il a séduit des personnalités de tous les horizons, comme Marcel Proust, Sarah Bernhardt et René Lacoste. Avec ses 199 chambres et suites donnant le Domaine Royal ou les jardins, l'hôtel offre un cadre prestigieux et élégant pour un séjour ressourçant. Il accueille plusieurs restaurants dont la brasserie La Véranda et le restaurant étoilé au guide Michelin Gordon Ramsay au Trianon, et de belles terrasses pour profiter de la belle saison. L'établissement est également doté d'un magnifique Spa Guerlain réparti sur 3 niveaux avec 14 cabines de soins, une grande piscine chauffée, sauna, hammam, salle de fitness et courts de tennis. Le Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace est un véritable écrin pour profiter d'un cadre dépaysant aux portes de Paris, et prendre part aux nombreuses activités de Versailles et des environs. Le prestige rencontre la nature.

À PROPOS DE TASTE FESTIVAL

Taste Festivals est une plateforme culinaire internationale qui organise des festivals dans des villes à travers l'Europe, l'Amérique du Sud et le Moyen-Orient. Mettant en avant une cuisine d'exception préparée par les meilleurs restaurants du monde, des chefs de renommée internationale, des masterclasses, des marchés d'artisans et de producteurs, ainsi que des animations culinaires, Taste se distingue comme un leader des expériences culinaires à l'échelle mondiale.