TOUR D'ARGENT
PARIS

HELENA PUOLAKKA & YANNICK FRANQUES, POUR UN QUATRE MAINS D'EXCEPTION À LA TOUR D'ARGENT

Les Chefs Helena Puolakka et Yannick Franques signent un 4 mains d'exception à La Tour d'Argent dans la continuité des voyages gastronomiques « La Tour en Balade », lancée en 2022, qui a vu La Tour d'Argent emmener ses savoir-faire et ses équipes aux quatre coins du monde pour des dîners 4 mains uniques ; la célèbre maison poursuit son aventure culinaire et accueille la Cheffe Helena Puolakka du restaurant finlandais, Savoy Helsinki, pour un événement inédit, aux côtés du Chef Yannick Franques, l'un des Meilleurs Ouvriers de France, à la tête des cuisines de l'institution parisienne.

Les 7 et 8 mars prochains, La Tour d'Argent ouvrira ses portes pour des déjeuners et dîner d'exception, où les deux Chefs mettront en scène une rencontre culinaire entre deux univers gastronomique d'envergure, sous le regard majestueux de Notre-Dame.

Au programme, un menu déjeuner à 160€ (hors boisson) et un dîner prestigieux à 450€ (hors boisson), offrant aux convives une expérience multiculturelle de haute volée, où l'art de la gastronomie finlandaise et française se marieront dans un ballet harmonieux de saveurs et de savoir-faire.

« Ce moment exceptionnel est une belle rencontre entre la cuisine finlandaise et la cuisine française, chacune rendant hommage à son héritage profond et à ses produits d'une façon délicieusement contemporaine. Etant moi-même un citoyen finlandais par ma mère, nous sommes, avec notre Chef Yannick Franques, particulièrement enthousiastes à l'idée d'accueillir la Chefle Helena Puolakka à Paris pour un week-end gastronomique dont nous nous souviendrons pendant très longtemps ! »

André Terrail, Propriétaire de La Tour d'Argent

DÉJEUNERS & DÎNERS À QUATRE MAINS
LA TOUR D'ARGENT X SAVOY HELSINKI

MENU DÉJEUNER - 160€

PARIS HELSINKI
Chou au sarrasin, œufs de corégone, crème crue légèrement fumée

QUENELLE DE SAUMON
Nappée de crème foisonnée à l'aneth, Lohikeitto onctueuse

RENNE SAUVAGE DE LAPONIE
Rôti à l'huile de sapin, navet jaune de Sodankyla, sauce Grand Veneur

FLEUR DE VANILLE
aux éclats de riz soufflés, sorbet mûres arctiques

MENU DÎNER - 450€

GALANTINE DE CANETON
aux pistaches, jus tranché, vinaigrette aux épines vinette

PARIS HELSINKI
chou au sarrasin, œufs de corégone, crème crue légèrement fumée

PELMENI de Sandre
à la Mannerheim, rehaussé de raifort, consommé de champignons

QUENELLE DE SAUMON
nappée de crème foisonnée à l'aneth, Lohikeitto onctueuse

RENNE SAUVAGE DE LAPONIE
rôti à l'huile de sapin, navet jaune de Sodankyla, sauce Grand Veneur

BLEU DE SAVOY « 7 MOIS », PIPARKAKKU & CONFITURE DE COING
Comté « 18 mois » pain toasté aux fruits secs

SOUFFLÉ
aux mûres Arctiques, glace à la vanille

Salle du restaurant Savoy - Helsinki

« Je compte déjà les jours qui me séparent du moment où je pourrai cuisiner face aux toits de Paris. C'est l'un de mes plus grands rêves. J'aime aussi les nombreuses similitudes entre les deux restaurants. Ils ont tous deux une histoire incroyable, et pourtant ils osent s'aventurer hors des sentiers battus, avec une approche résolument contemporaine de la gastronomie. Ils surplombent également tous les deux les toits de leur ville respective quand, au sous-sol, se cachent les meilleures caves à vins des environs. »

Helena Puolakka, Cheffe du restaurant finlandais Savoy Helsinki

1582

TOUR D'ARGENT

PARIS

Depuis 1582, La Tour d'Argent, emblème intemporel de la gastronomie française et aussi plus ancien restaurant parisien,offre une vue imprenable sur la Seine et la capitale. Une table d'excellence qui vit au rythme de la famille Terrail depuis trois générations où officie le Chef et Meilleur Ouvrier de France Yannick Franques. De tout temps, on s'y presse pour y déguster les emblématiques quenelles de brochet André Terrail, le mythique caneton Frédéric Delair ainsi que les crêpes Mademoiselle réalisées au guéridon par les maîtres d'hôtel.

Le 29 août 2023, après 15 mois de travaux historiques, l'institution mythique du Quai de la Tournelle rouvrait ses portes. Un chantier titanesque qui a fait entrer La Tour d'Argent dans une ère nouvelle. Riche de trois nouveaux espaces parmi lesquels le Bar des Maillets d'Argent, l'Appartement d'Augusta ou encore Le Toit de la Tour, La Tour d'Argent conjugue tradition et modernité du rez-de-chaussée au sommet et s'est ainsi offert une métamorphose à la hauteur de son prestige.

SAVOY

Savoy est l'un des restaurants les plus renommés des pays nordiques. Imaginé en 1937 par Aino et Alvar Aalto, le restaurant sert une cuisine fusion franco-finlandaise, avec une attention particulière portée sur les produits de saison. La cuisine et la salle du Savoy sont dirigées par Helena Puolakka, l'une des Cheffes les plus respectées de Finlande.

Avant de retourner en Finlande en 2019, la Cheffe Puolakka a travaillé à l'étranger pendant deux décennies, dont sept ans dans des restaurants triplement étoilés au guide Michelin, à la tête notamment des cuisines de La Tante Claire à Londres, et avec Pierre Gagnaire à l'hôtel Balzac à Paris.

INFORMATIONS PRATIQUES

La Tour d'Argent x Savoy
Du 7 au 8 mars 2025
15, Quai de la Tournelle, 75005 Paris