

Les Chefs Amaury Bouhours et Benjamin Chmura célèbrent l'excellence culinaire à Paris et Munich.



PARIS,
SEPTEMBRE
2024

Le Restaurant le Meurice Alain Ducasse à Paris et Tantris Maison Culinaire à Munich sont ravis d'annoncer un événement gastronomique qui réunira **Amaury Bouhours, Chef Exécutif du Meurice et Benjamin Chmura, Chef Exécutif de Tantris Maison Culinaire à Munich**. Ce dîner à quatre mains aura lieu à Paris les 14 et 15 novembre puis à Munich les 22 et 23 novembre, promettant une expérience inédite et raffinée de la haute cuisine française.

Deux Soirées, Deux Destinations, Une Passion Partagée

Chaque dîner offrira aux convives une expérience unique, où l'audace créative d'Amaury Bouhours rencontrera la subtilité de Benjamin Chmura. Ensemble, ils élaboreront un menu exclusif, véritable reflet de leurs talents et de leurs parcours, avec des produits d'exception dans un riche dialogue culinaire franco-allemand. Matthias Hahn, directeur de Tantris Maison Culinaire, est à l'origine de ce pont entre deux maisons, un projet nourri par ses 16 années d'expérience au sein du groupe Ducasse Paris.



Le Meurice
Paris

DORCHESTER COLLECTION

x

TANTRIS

Une Rencontre au Sommet de la Gastronomie

Ces deux chefs partagent une passion profonde pour la cuisine française et une quête incessante de perfection. Amaury Bouhours, fort de son expérience dans l'univers d'Alain Ducasse, est reconnu pour sa capacité à allier tradition et innovation, créant ainsi des plats qui étonnent et enchantent. Formé dans les cuisines les plus exigeantes, du Louis XV - Alain Ducasse à Monaco, au Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris, Amaury Bouhours a développé une signature culinaire qui marie précision et créativité. Sous la tutelle d'Alain Ducasse, il a acquis une parfaite maîtrise des fondamentaux de la cuisine étoilée tout en cultivant une liberté d'expression qui se manifeste dans des créations audacieuses et mémorables.

De son côté, Benjamin Chmura, Chef Exécutif de Tantris Maison Culinaire, s'est forgé une réputation internationale en travaillant dans des établissements renommés tels que l'Auberge de l'Ill en Alsace et le restaurant Troisgros en France, où il a été le plus jeune chef à diriger une cuisine triplement étoilée. Son style, marqué par un profond respect des produits et une précision hors pair, se nourrit de ses racines internationales pour créer une cuisine française authentique et raffinée. Il supervise ainsi trois destinations distinctes sous un même toit : le Restaurant Tantris, le Restaurant Tantris DNA et le Bar Tantris au sein d'une institution qui rayonne depuis plus de 50 ans à Munich et dans toute l'Allemagne.

TARIF DU MENU:

440 euros

INFORMATIONS PRATIQUES

Restaurant le Meurice Alain Ducasse
228 Rue de Rivoli
75001 Paris – France
+33 1 44 58 10 55
dorchestercollection.com

+33(0)6 26 67 17 60