

LE DOYENNÉ

Ferme, Restaurant

ET
CHAMBRES

SANT VRAIN

Le Doyenné s'apprête à célébrer son 2^e anniversaire le 23 juin

Le 23 juin prochain, la ferme-restaurant Le Doyenné, élue le 5 juin dernier 70^e meilleur restaurant du monde par le World's 50 Best Restaurants, célébrera son deuxième anniversaire.

Pour ce dîner événement, les Chefs australiens James Henry et Shaun Kelly, à la tête du Doyenné, ont convié le Chef originaire de Belfast et ami de la Maison Hugh Corcoran. Autour d'un menu exclusif imaginé ensemble, produits bruts et expérimentation seront au cœur de cette démarche afin de faire résonner leur vision commune d'une cuisine juste, poétique et sensible, célébrant les saisons. Si les Chefs se réjouissent de cuisiner les fruits et légumes du début de l'été issus du potager et du verger, les convives, eux, sont invités à découvrir ou redécouvrir cette cuisine sincère, directe et délicieuse, signature du Doyenné depuis ces deux dernières années.



De gauche à droite : les Chefs Hugh Corcoran, James Henry et Shaun Kelly

En écho à cette cuisine vibrante, James Henry et Shaun Kelly ouvriront quelques-uns des meilleurs flacons de leur cave, afin de révéler des vins vivants et de caractère. Ils laisseront également à Josh Fontaine, à la tête Lutèce, le soin d'élaborer une courte carte de cocktails à découvrir lors d'une dégustation le 23 dans l'après-midi.



Sur réservation uniquement, cet anniversaire est l'occasion d'une rencontre privilégiée avec les Chefs James Henry et Shaun Kelly. L'opportunité pour eux de revenir sur ce projet gastronomique, agricole et hôtelier inauguré en juin 2022, ce pari fou d'une gastronomie de saison ultra-locale, pensée autour de fruits, légumes et aromates cultivés au potager. Mais aussi de viande et salaisons de cochons élevés à la ferme, tout comme les poules. Une façon de faire au plus proche de la terre, pour faire de chaque visite une expérience mémorable.

INFORMATIONS PRATIQUES :

- Le Doyenné
- 5 rue St Antoine 91770 Saint-Vrain
- Dîner avec Hugh Corcoran
- 23 juin 2024
- A partir de 290€ (dîner + nuitée)