

PREMIERS DÉJEUNERS À QUATRE MAINS POUR LE 68 GUY MARTIN



Pour la première fois, le chef du 68 Guy Martin, Fabrice Capdepon, accueille le Chef chilien Sebastián Salas pour deux déjeuners à quatre mains, les 2 et 3 février prochains.

Sebastián Salas est une jeune étoile de la gastronomie de Santiago du Chili. Le président du Comité gastronomique du ACHIGA (Association Chilienne de la Gastronomie) et l'artisan des meilleurs dîners privés de tout le pays. Plutôt qu'un restaurant gastronomique traditionnel, Sebastián préfère le challenge sans cesse renouvelé des dîners et cocktails d'exception de moins de 50 couverts. Offrant à une poignée de privilégiés le luxe d'un moment gastronomique sur-mesure.

« J'aime l'échange avec le client, la possibilité de le surprendre et de ne jamais cuisiner la même chose. Avec les mêmes principes que pour n'importe quelle table : suivre les saisons et ne travailler que des produits exceptionnels ».

Des grands domaines de vins chiliens aux patrons les plus gourmets des grandes entreprises internationales, tous font appel à son sens de l'excellence et à sa souplesse... Un menu tout chocolat ou un accord précis mets et vins en 6 temps, tout l'interpelle et suscite la réflexion, le dépassement de soi. Profitant de sa venue en France en tant que président de la délégation chilienne et membre du jury du Bocuse d'Or, le Chef Guy Martin lui a proposé de croiser leurs savoir-faire pour deux déjeuners, qui s'annoncent d'ores et déjà exceptionnels.

« Sebastián est un grand professionnel, amoureux des produits et du terroir français. Il a sa place à nos côtés pour offrir sa vision personnelle de la cuisine contemporaine le temps d'un menu surprise. C'est une joie de l'accueillir et de se laisser surprendre ! » confie le Chef étoilé Guy Martin.



Sébastien Salas



Fabrice Capdepon

Une collaboration qui sonne comme une consécration du côté du Chef sud-américain : « *Le Grand Véfour est pour moi un musée vivant !* » s'enthousiasme celui qui passait tous les jours devant quand il habitait Paris, et qui a fini par tisser des liens étroits avec le Chef étoilé. « *Alors collaborer avec l'équipe ! Le Chef Guy Martin sait tirer profit de tous ses voyages et en même temps, il est respectueux de la cuisine classique française. C'est un autodidacte pour qui j'ai la plus grande admiration et le plus grand respect. Il travaille d'abord pour ses clients. Il brille autant par son savoir-faire que par sa constance, sa présence en cuisine. C'est un honneur d'être sollicité par l'un des plus grands* » conclut le Chef Sebastián Salas.

Déjeuners à 4 mains les 2 et 3 février

Menu à 60€

Raviole de maïs, basilic en bouillon et salade d'herbes

*Cannelloni de tourteau, céleri et pomme Pink Lady,
coulis de romaine infusé à la verveine*

*Volaille et cromesquis d'écrevisses aux algues du Pacifique,
crème de chou-fleur & coco, jus Terre & Mer*

Mont rose, cœur de litchi

Cocktail : Pisco Sour 14€ TTC

Réservations au 01 45 62 54 10

Une cuisine délicate et pétillante

Guy Martin signe pour la maison Guerlain une cuisine contemporaine et gaie, avec une nouvelle carte qui met toujours l'accent sur la diversité des arômes et des épices du monde entier. Un parti pris que le chef Fabrice Capdepon a d'emblée su apprivoiser. Si le respect du produit et des saisons demeure le fil conducteur des assiettes, ici, priment l'audace, les mariages subtils qui tirent l'imaginaire vers des songes exotiques et lointains...Les créations s'inscrivent naturellement dans l'univers olfactif du parfumeur, comme la lotte en « Habit Rouge, asperges blanches, sauce vierge parfumée à la livèche. »

La cardamome, la rose, la vanille ou la bergamote ont trouvé leur place dans cette cuisine décomplexée, mêlant salé, sucré, acidité et amertume. Tout est affaire d'harmonie et de subtilité.

L'incontournable de la maison ? Le filet de canette laqué miel, orange, poivre de Sichuan, chou pack choi croquant à l'orange et cardamome. Un plat à la manière d'un sillage délicat, légèrement épicé et tout en finesse. Un must parmi les desserts : la Parisienne, avec son crémeux aux marrons, son dôme croquant chocolat et chantilly à la rose.

Un univers onirique signé Peter Marino



C'est au 68, avenue des Champs-Élysées que la maison Guerlain s'installa en 1914, dans un immeuble construit en 1913 par l'architecte Charles Mewès. Un lieu mythique, sur la plus belle avenue du monde, confié en 2013 au designer Peter Marino, chargé de lui rendre tout son éclat. Il faut d'abord traverser la boutique, premier voyage sensoriel, pour accéder à l'imposant escalier de marbre qui conduit au 68 Guy Martin. Le designer a d'abord privilégié la lumière pour faire du restaurant, situé au sous-sol de la boutique, un lieu convivial et glamour.

En reprenant certains codes de la maison Guerlain, il signe aussi une magnifique décoration florale, mais joue sur toutes les palettes : lumière, matières (bois clair, marbre) et volumes. De larges fenêtres en trompe-l'œil ont été « posées » entre des pilastres tapissés de miroirs. Une lumière douce et naturelle s'en échappe, dont l'intensité évolue au fil de la journée. Un jeu de transparences qui font écho aux trois lustres Ellipse Baccarat habillant l'espace.

Chic, la décoration apporte une attention toute particulière aux motifs floraux. Le dessus des tables, signé Peter Dayton, s'inspire des fleurs composant la signature olfactive de Guerlain, la Guerlinade : pivoine, ylang-ylang, iris, jonquille... Des enduits en résine qui rappellent le lien étroit unissant les univers de la gastronomie et de la parfumerie. Les tapisseries s'inspirent directement de l'Alcôve aux Parfums, création de Christian Bérard, ornant l'institut depuis 1939. Pivoine et améthyste rappellent les couleurs du restaurant.

Toujours aux murs, on retrouve le travail délicat de la marqueteuse de paille Lison de Caunes. Petite fille d'André Groult, décorateur Art Déco, elle signe les revêtements muraux du petit salon du 68 Guy Martin, gardé par l'Astre, figure emblématique de la maison Guerlain.

INFORMATIONS PRATIQUES

68 Guy Martin

68, avenue des Champs Elysées

75008 Paris

Métro Franklin Roosevelt

Tél : 01 45 62 54 10

Mail : contact@le68guymartin.com

Site internet : www.le68guymartin.com

Ouvert du mardi au samedi

de 12h à 21h30

Tea time de 15 à 18h

Petit déjeuner sous réservation

Ouvert le dimanche et le lundi uniquement sous réservation de groupe

55 couverts

Salons privatisables de 2 à 50 couverts

L'accès au restaurant se fait par la boutique Guerlain



CONTACTS PRESSE : Emilie Press

Emilie Stofft & Laetitia Vignau & Juliette Vallet

12 rue Dupetit Thouars 75003 Paris

Tel : 01 42 74 57 52

Mail : emiliestofft@emilie-press.fr

laetitia@euxdanslapresse.com

j.vallet@julietteandcie.fr

CONTACT ONLINE : Hélène Clément

Agence Palais Royal

28, rue Feydeau 75002 PARIS

Mail : helene@agencepalaisroyal.com



Chef Guy Martin



Le 68 Guy Martin



@ChefGuyMartin



@ChefGuyMartin