

# LE PAVILLON LEDOYEN REJOINT LE CERCLE DES ÉTABLISSEMENTS LES PLUS ÉTOILÉS DU MONDE !

En décernant une étoile MICHELIN à L'Abygge, le comptoir à sushi japonais ouvert au mois de juin 2018, le guide MICHELIN fait du Pavillon Ledoyen un établissement multi-étoilé, avec un cumul de 4 étoiles !

## QUATRE ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN POUR CE TEMPLE DE LA GASTRONOMIE

Avec l'annonce de la première étoile au guide MICHELIN décernée à L'Abygge et celles maintenues par le restaurant gastronomique Alléno Paris, le Pavillon Ledoyen entre dans le cercle très fermé des établissements les plus étoilés du monde. Ils sont seulement une dizaine à avoir 2 restaurants étoilés ou plus et pouvoir donc prétendre un tel niveau d'excellence. De cette liste prestigieuse, le Pavillon Ledoyen est le seul à ne pas être un établissement hôtelier, ce qui en fait une maison grandement renommée pour sa restauration et son service.

Yannick Alléno, chef propriétaire de ce pavillon niché au cœur des Champs-Élysées, ne cache pas l'ambition qu'il a pour cette maison de renom. L'excellence étant son mot d'ordre, il souhaite pousser l'expérience de ses clients toujours plus loin, pour faire du Pavillon Ledoyen le plus bel établissement gastronomique de France.

Avec cette nouvelle récompense, il confirme son statut de chef aux multiples restaurants étoilés au guide MICHELIN : 3 étoiles MICHELIN pour Alléno Paris (Pavillon Ledoyen, Paris) & 1947 (Cheval Blanc, Courchevel), 1 étoile MICHELIN pour le Stay (Séoul) et aujourd'hui 1 étoile MICHELIN pour L'Abygge (Pavillon Ledoyen, Paris).

## UN LIEU DE RENOUVEAU AU CŒUR DES CHAMPS- ELYSÉES

Depuis son arrivée au 1er juillet 2014 et l'obtention de la concession d'exploitation pour 15 ans par la Ville de Paris (1er janvier 2016), Yannick Alléno œuvre à la renaissance du Pavillon Ledoyen, institution parisienne. En tant que chef propriétaire, il s'engage durablement pour le renouveau de ce lieu considéré par beaucoup comme un temple de la gastronomie depuis 1792.

Après la remise à neuf des espaces publics en 2016, l'installation d'une œuvre contemporaine monumentale signée Olivier Masmonteil au-dessus de l'escalier d'honneur en 2017, les équipes du Pavillon Ledoyen ont livré en mars 2018, et après de nombreux mois de rénovations, les remarquables cuisines de l'établissement. En effet, afin de rendre leur splendeur aux coulisses du pavillon des Champs-Élysées et faire de sa cuisine un outil d'exception qui ne ressemble à aucun autre, Yannick Alléno s'est adjoint les talents du designer DS Automobiles dont le luxe à la française est synonyme de lignes pures et futuristes comme de perfection technologique.

La transformation du Pavillon Ledoyen se poursuit en juin 2018, lorsque Yannick Alléno décide d'ouvrir un comptoir à sushi, L'Abygge, en lieu et place du bar de l'établissement.

Au total, ce sont 5 artistes internationaux qui se sont rassemblés et sont intervenus pour composer ce cadre unique à l'épure nipponne : Tadashi Kawamata avec une œuvre monumentale en baguettes ; William Coggin avec un mur corallien colossal en céramique ; Kostia avec un bar en bois de frêne-olivier ; Célia Bertrand avec un lustre en fer forgé et porcelaine ; Carine Delalande avec des jeux de matières sur les tables et les niches colorées. Seulement 6 mois après son ouverture, le célèbre guide rouge récompense le travail de toutes les équipes de l'Abysses et du Pavillon Ledoyen, à commencer par Yasunari Okazaki, le maître sushi.

#### **Alléno Paris – Pavillon Ledoyen**

Carré des Champs-Élysées  
8, avenue Dutuit  
75008 Paris

#### **Réservations**

ledoyen@yannick-alleno.com

Tel : + 33 (0)1 53 05 10 01

Ouverts du lundi au vendredi et le samedi soir, au déjeuner de 12h à 14h30 et au dîner de 19h30 à 22h

#### **L'Abysses - Pavillon Ledoyen**

Carré des Champs-Élysées  
8, avenue Dutuit  
75008 Paris

#### **Réservations**

+33 (0)1 53 05 10 00 - labysse@ledoyen.com

Ouvert du lundi au vendredi, au déjeuner de 12h30 à 14h00 et au dîner de 19h à 22h00

#### **Contact presse**

Gwenaëlle Ledan (Groupe Yannick Alléno) – 01 53 05 10 14 - [presse@yannick-alleno.com](mailto:presse@yannick-alleno.com) - yannick-alleno.com



*« Le Pavillon Ledoyen est une chance, une opportunité. C'est l'un des plus vieux restaurant de Paris, avec une situation exceptionnelle au cœur des Champs-Élysées, un historique remarquable et un potentiel rare. Il nous donne toutes les clés pour en faire la plus belle maison gastronomique de France. Par notre travail, je veux faire entrer le Pavillon Ledoyen dans le XXIème siècle. »*

**Yannick Alléno**

#### À propos du Pavillon Ledoyen :

Il est des noms qui paraissent indissolublement liés l'un à l'autre. Les Champs Élysées et le Pavillon Ledoyen sont de ceux-là, tant vont de pair la célébrité de la plus belle avenue du monde et la réputation de l'un des plus anciens restaurants de Paris. Édifiée dans les jardins des Champs-Élysées en 1842 par le très réputé Jacques-Ignace Hittorff, la bâtisse néoclassique tient son nom de Doyen, le restaurateur qui fit son prestige dès 1792. Le 1er juillet 2014, Yannick Alléno reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen, et y installe Alléno Paris, qui seulement sept mois après son ouverture est couronné de 3 étoiles au guide MICHELIN. En 2017, le restaurant fête son 225<sup>e</sup> anniversaire. En 2019, le Pavillon Ledoyen entre dans le cercle très fermé des établissements les plus étoilés de France. Avec l'annonce de la première étoile décernée à L'Abysses et celles maintenues pour le restaurant gastronomique Alléno Paris, le Pavillon Ledoyen cumule un total de 4 étoiles MICHELIN, le deuxième plus gros cumul, en France !

#### À propos de Yannick Alléno :

Initié à la cuisine par sa famille et formé par les plus grands, Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde. Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations. Cette approche visionnaire de l'art culinaire, qui pour lui fait rimer savoir-faire et excellence avec une certaine audace, l'entraîne à expérimenter sans cesse pour trouver la pureté du goût, sa quintessence. Curieux et exigeant, il se joue des frontières établies et pose les bases d'une nouvelle cuisine, véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Aujourd'hui, le chef multi-étoilé présent dans sept destinations dans le monde dirige plusieurs établissements, dont deux restaurants trois étoiles au guide MICHELIN.

- > 1999, une 1<sup>ère</sup> étoile au Guide MICHELIN vient gratifier son travail et sa créativité, confirmés en 2002 par une seconde
- > 2003, Le Meurice - célèbre palace de la rue de Rivoli - lui confie sa restauration ; il y décroche d'emblée deux étoiles MICHELIN en 2004, puis une troisième en 2007, grâce à une cuisine déjà très identitaire.
- > En 2010, le Gault & Millau l'honore de 5 toques.
- > Le 1er juillet 2014, Yannick Alléno reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen, Paris, et y installe Alléno Paris, qui seulement sept mois après son ouverture est couronné des 3 étoiles au guide MICHELIN.
- > En 2015, il est élu cuisinier de l'année par le Andrews Harpers et par le Gault & Millau.
- > En 2017, son restaurant Le 1947 à Cheval Blanc Courchevel est récompensé d'une troisième étoile MICHELIN, distinction suprême et historique pour le chef qui désormais détient deux restaurants triplement étoilés.
- > En 2018, le restaurant Stay situé à Séoul obtient sa première étoile au guide MICHELIN.
- > En 2019, L'Abysses – situé au Pavillon Ledoyen – est récompensé de sa première étoile au guide MICHELIN. Le Pavillon Ledoyen devient le second établissement le plus étoilé MICHELIN de France.