Dossier de presse - Groupe Yannick Alléno

En 2008, Yannick Alléno fonde un Groupe à son nom afin de fédérer autour de sa vision une équipe de talents, cheffes et chefs, femmes et hommes de salle. Avec ses 17 restaurants aux 15 étoiles, mais aussi un restaurant de burger et une chocolaterie, le Groupe Yannick Alléno défend une approche quaternaire : accélérateur de talents, il bouscule la gastronomie et les codes du service pour s'ancrer dans son époque en portant des engagements forts. Il donne ainsi à vivre à ses clients une assiette extraordinaire et les marque d'une empreinte mémorable.

©Simon Détraz

PAVILLON LEDOYEN

Le Pavillon Ledoyen, l'établissement indépendant le plus étoilé au monde

En bas de la plus belle avenue du monde, dans le Carré arboré des Champs-Elysées, le Pavillon Ledoyen se dérobe à la vue des regards indiscrets. C'est ici que le Chef Yannick Alléno s'est installé en 2014, créant l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le Pavillon Ledoyen, qui s'étend sur près 1600 m² et plusieurs étages, accueille à lui seul trois restaurants étoilés, pour vivre une immersion complète dans l'univers du Chef : Alléno Paris ***, L'Abysse** et Pavyllon*, chacun d'entre eux proposant une expérience qui lui est propre. Véritable Chef saucier, Yannick Alléno construit une cuisine moderne dont la sauce se fait le verbe, créant un dialogue de haute volée entre les produits.

©Sebastian Mittermeier

ALLÉNO PARIS

Alléno Paris, le restaurant gastronomique trois étoiles

Le restaurant gastronomique trois étoiles accueille ses convives dans un cadre privilégié : situé dans la salle classée monument historique, le lieu dévoile un cadre d'époque 1900 aux détails minutieux. Le Chef Yannick Alléno y déploie son approche visionnaire de l'art culinaire, accompagnée d'une réflexion sur les codes du service d'un grand restaurant. Pour le Chef, "accueillir au restaurant c'est avoir la responsabilité de l'autre". C'est pourquoi il crée en septembre 2021 la Conciergerie de Table, une valeur ajoutée à l'expérience client où la personnalisation est à son apogée dès la réservation.

Passionné autant par l'art que par la gastronomie, le Chef a sollicité l'artiste Kostia qui a imaginé des paravents, comme des voiles féériques ornés de broderies florales, jouant avec la lumière et la transparence. Une manière de préserver à chaque table la découverte du service, dans lequel le geste est pensé au service du goût : "Je ne veux pas d'artifice, je veux de la sincérité" (Yannick Alléno).

_____

Ouvert uniquement le soir, du lundi au vendredi.
La Découverte de la Collection en 7 émotions : 295€
L'intégralité de la Collection en 10 émotions : 415€

L'Abysse

L'Abysse, le comptoir à sushis deux étoiles

Une immersion à L'Abysse, orchestrée par le maître sushis Yasunari Okazaki, transporte les convives dans un voyage gustatif hors du commun. Le restaurant est né d'une rencontre au Japon : celle des Chefs Yannick Alléno et Yasunari Okazaki. Ensemble, ils ont tissé un pont entre leurs deux pays et l'ont porté au plus haut niveau de l'excellence.
Au comptoir, on admire les gestes du maître, sa précision, son savoir-faire pour des nigiris dressés minute avec un riz à température ambiante. Autour, le cadre se veut moderne et intimiste, comme une rencontre hors du temps dans laquelle on se laisse emporter jusque dans les profondeurs.

Pour découvrir ou prolonger l'expérience, les Chefs ont écrit L'Abysse, un beau-livre qui revient sur cette rencontre humaine et l'art du nigiri. « Pour faire un sushi il faut 25 ans et 10 secondes ! » (Chef Yasunari Okazaki).

_____

Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi.
Menu déjeuner : 98€, Menu Omakase : 320€, Menu Rencontre : 180€

@SimonDetraz

@SimonDetraz

PAVYLLON

Pavyllon, le comptoir gastronomique une étoile

Avec Pavyllon, le Chef Yannick Alléno rend hommage à son héritage bistrotier dans une vision plus moderne. On y retrouve l'emblématique comptoir donnant sur la cuisine ouverte, symbole d'échanges et de convivialité, autour duquel les convives s'attablent. En terrasse, l'ambiance évolue selon les saisons : tantôt espace verdoyant l'été, tantôt chaleureux jardin d'hiver.

L'assiette joue avec les codes de la gastronomie et les associations, comme l'iconique Surf & Turf travaillé avec un bœuf Wagyu, ou encore l'audacieux et délicieux Filet de bœuf au poivre noir et poire Williams.
La recherche du goût juste et le travail de la sauce qui vient faire dialoguer les éléments entre eux est au centre de la cuisine du Chef Yannick Alléno. Des sauces modernes, réalisées comme des parfums grâce aux techniques d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration. Pavyllon est le reflet d'une gastronomie décomplexée, où l'on s'attable le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, en semaine et jusqu'au week-end.

_____
Ouvert tous les jours midi et soir.
Menu déjeuner : 88 €, Menu Champs-Elysées : 135€,
Menu Pavyllon : 248€
Brunch disponible en plus de la carte habituelle les samedis et dimanches : 145€. Brunch enfant : 56€.

©NICOLAS LOBBESTAEL

Pavyllon, le concept d'une gastronomie décomplexée

A Paris, à Monaco et maintenant Londres, le concept de Pavyllon se décline pour faire vivre aux convives l'expérience Yannick Alléno dans les plus belles destinations. Une identité forte, qui porte les valeurs d'un partage qui se vit au comptoir, face à la cuisine, dans un décor réalisé par l'architecte d'intérieur Chahan. A la carte, les incontournables de Pavyllon, mais aussi des plats uniques réalisés selon le terroir et la localité.

Le 1947 Cheval Blanc à Courchevel, un écrin trois étoiles au pied des pistes

Le 1947 à Cheval Blanc doit son nom au plus prestigieux millésime de Château Cheval Blanc et met en scène une mélodie des saveurs au cœur de Cheval Blanc Courchevel.

Le décor voluptueux et enveloppant de Sybille de Margerie ouvre la cuisine sur la salle intimiste du restaurant, invitant les convives à prendre part à la partition qui se joue en coulisses. Epuré, contemporain, majestueux, un tableau rare se compose plat après plat pour émerveiller les sens.

@Richard Haughton

Seul restaurant de Courchevel triplement étoilé au Guide MICHELIN, Le 1947 à Cheval Blanc orchestre une valse des saveurs et des savoir-faire tout en élégance, composée par le chef Yannick Alléno. Saison après saison, de nouvelles surprises fleurissent au gré des découvertes estivales du Chef Alléno, célébrant avec finesse et créativité des compositions audacieuses.

Cheval Blanc Courchevel
Le Jardin Alpin
73120 Courchevel 1850
En saison, ouverture tous les soirs du mardi au dimanche, de 19h30 à 21h30
Les réservations sont fortement recommandées, par courriel à le1947.courchevel@chevalblanc.com

La Table de Pavie
Yannick Alléno

La Table de Pavie, l'adresse deux étoiles au coeur du terroir de Saint-Emilion

A La Table de Pavie, Yannick Alléno signe une grande cuisine bordelaise. Il s'inspire de recettes traditionnelles, les réinvente et les modernise pour revivifier le patrimoine gastronomique : garbure, lamproie, anguille, huitres et crépinette, grattons bordelais, tourin à l'ail, la soupe de fraise… Le Chef Yannick Alléno assure son ambition : *« Nous allons faire sortir la cuisine bordelaise de son esprit bourgeois pour proposer une cuisine moderne et identitaire ».*

Depuis l'océan Atlantique jusqu'aux Pyrénées, en passant par le pays landais, la Dordogne ou l'Agenais, la Gironde et la Garonne, on trouve des producteurs engagés qui proposent des produits alliant savoir-faire et respect et avec lesquels La Table de Pavie travaille depuis de nombreuses années. Yannick Alléno souhaite rendre hommage à cette cuisine bordelaise et la valoriser. C'est tout naturellement que Sébastien Faramond, le Chef Exécutif et son équipe vont régulièrement à la rencontre des producteurs de la région.

@Nicolas Bouriette

@Richard Haughton

Le vin est, avec la vigne, le fil rouge de la carte : feuilles, moûts de raisins, sarments viennent agrémenter les plats : foie gras au verjus, tarte chaude au chocolat sauce Maury. Si l'idée est d'associer un vin à chaque plat, c'est parfois le vin qui guide vers une création. Comme cette langoustine pochée, graines de vanille, civet de tête à l'Esprit de Pavie. Yannick Alléno échange pour cela avec Benoit Gelin, Chef Sommelier de La Table de Pavie et Laurent Lusseau, directeur technique de Château Pavie et des propriétés de la famille Perse.

« L'objectif ? Décrocher trois étoiles ! Il n'y a pas encore d'établissement triplement étoilé en Gironde. Il faut remonter à 1933 avec Le Chapon Fin à Bordeaux. Cette région mérite d'avoir plus d'étoilés. » Yannick Alléno

---

Ouvert au dîner du mardi au vendredi,
Et au déjeuner les mardi, mercredi, vendredi et samedi
Fermé lundi et dimanche
5 place du Clocher, 33330 Saint-Emilion

Père & Fils par Alléno, un lieu de vie à Beaupassage

Ouvert en 2021 dans le très chic quartier de Beaupassage, Père & Fils par Alléno est un lieu de vie qui invite au partage et à la convivialité. Un esprit de partage qui est renforcé par les deux grands comptoirs : l'un ouvert sur la cuisine ; l'autre ouvert sur le bar, pour échanger avec le sommelier Nicolas et se faire conseiller sur le choix des vins. Le Bar Hédoniste, ce sont trois concepts de caves : la Cave à Toto - et ses beaux spiritueux -, la Cave à Papa - pour de belles bouteilles coups de cœur du Chef -, et ma Cave - avec des quilles natures et en biodynamie.

Père & Fils par Alléno, ce sont des burgers cuisinés de cuisiniers, qui se marient à la perfection avec un verre de vin. La carte joue entre burgers éphémères et grands classiques, comme le Nikita (viande de bœuf race normande, voile de cheddar, sauce savora, bacon croustillant, pickles de concombre), en accord parfait le Pic-Saint-Loup, Domaine Christophe Peyrus. Ou encore l'Arsène, cuisiné comme un steak au poivre, à déguster avec le Bordeau "Esprit de Pavie". Véritable surprise gustative, le burger végétal Lupin (riz noir, betteraves et semoule, condiment de pommes) séduira les convives les plus carnassiers !

@ilyafoodstories

De généreuses salades fraîches et créatives viennent compléter la carte : tomate confite, méli-mélo de salades et wings de poulet à l'aigre doux. Ou encore : véritable guacamole, salade romaine, crevettes cuites et pastèque crue en sauce cocktail. Côté desserts, on fait le plein de gourmandise avec le dessert signature : la Bomba au caramel salé et noisettes torréfiées ; à moins de succomber au dessert glacé fait maison « Paradise », en guise de sundae revisité.

Ouvert tous les jours de midi à 14h et de 19h à 22h
En continu le week-end de midi à 22h
3 Rue de Grenelle, 75007 Paris

CHOCOLATIERS
DEPUIS 2021

Alléno & Rivoire, le chocolat autrement

Ouvert en 2021 au 9 rue du Champs de Mars à Paris, Alléno & Rivoire représente l'alliance de deux savoir-faire inspirés de la cuisine et de la pâtisserie, pour créer une Collection innovante et créative. Si elle émerveille, c'est parce qu'elle ouvre la voie à de nouvelles façons de déguster le chocolat. Elle surprend, multiplie les possibilités et les accords parfaits, se transforme en une palette de couleurs pour bousculer nos habitudes et nos perceptions.

@ilyafoodstories

Pour Yannick Alléno et Aurélien Rivoire, cette Collection est aussi le reflet de leurs convictions. La quête d'un chocolat plus sain, pour l'humain et la planète. A l'image de l'eau de bouleau qui irrigue toute leur réflexion.

« Il est très difficile de créer la surprise à partir d'un produit que tout le monde connaît. Et que beaucoup travaillent déjà à la perfection techniquement. Mais nous avons l'insolence de vouloir proposer un plaisir nouveau, quelque chose que nous n'avions jamais goûté jusque-là »

Aurélien Rivoire

"Mon parti-pris est de travailler de manière créative un chocolat sain et bon pour la santé. Je veux retirer le sucre au maximum, et le remplacer par un produit qui révolutionne notre approche : l'eau de bouleau. Ses vertus sont immenses, et aujourd'hui nous pouvons faire le choix de ce chocolat d'excellence, c'est-à-dire un chocolat qui nous fait du bien, et qui se soucie de l'environnement. Travailler aux côtés de Yannick Alléno dans cette aventure, c'est à la fois faire écho à la cuisine dans nos réalisations, et pousser toujours plus loin la créativité dont nous sommes capables."

Aurélien Rivoire

Ils veulent veiller les palais, mais aussi les esprits. Sensibiliser chacun à l'importance du bien manger, et retrouver l'essence du produit sans l'abîmer. Dans toutes ses créations, des chocolats jusqu'aux confits de fruits, l'innovation se fait toujours au service du goût. Un goût qui n'est jamais au détriment du bien-être, mais qui s'engage au contraire dans une vision durable pour l'humain et la planète. Précurseur d'une confiserie et d'une chocolaterie modernes, Aurélien Rivoire ouvre la voie à une nouvelle génération de pâtissiers et chocolatiers, conscients des enjeux qui les entourent.

Les Chefs défendent aussi l'idée d'une transmission et d'une éducation par le goût. Dès le plus jeune âge, éveiller la curiosité des palais, et transmettre cette prise de conscience de l'importance des ingrédients employés. Car nos enfants d'aujourd'hui sont déjà les citoyens de demain. C'est pourquoi ils ont créé une Collection dédiée aux enfants, dans laquelle la qualité des ingrédients rejoint la gourmandise absolue. Parce que la saveur n'attend pas le nombre des années.

Un chocolat plus sain et plus gourmand

"J'ai retiré le sucre mais pas la gourmandise !"
Aurélien Rivoire

La Maison Alléno & Rivoire crée de véritables bijoux chocolatiers, à l'instar de ces **Trèfles**, de véritables bonbons gastronomiques travaillés avec du chocolat frais. A l'intérieur, ils renferment une association de textures composée d'une sauce et d'un pralin craquant. Chaque sauce a méticuleusement été travaillée selon des méthodes d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration pour révéler des saveurs nettes et franches. Quant au pralin, celui-ci est réalisé à partir des écorces de fèves de cacao, ce qui lui confère un craquant unique et subtil.

@SimonDetraz

Les Pralinés, travaillés avec l'eau de bouleau, présentent un craquant unique et subtil. Ils se déclinent sous la forme de cinq créations : Amande brute, Noisettes et éclats de sablés bretons, Graines de lin, Noix de pécan et Riz soufflé. En bouche, la dégustation se fait gourmande et généreuse, relevée d'une pointe de sel. Sablés à l'eau de bouleau, les fruits secs acquièrent une sucrosité naturelle, sans ajout de sucre.

©NICOLAS LOBBESTAEL

Les Ganaches imaginées par Aurélien Rivoire sont fraîches et tout en légèreté, avec une incroyable texture fondante, en écho au travail des sauces du Chef Yannick Alléno. Les Ganaches sont ainsi créées à partir de méthodes d'extractions, permettant l'expression de saveurs franches et directes : Thé Earl Grey, Miel de sapin, Noix de muscade, Café, Grand Cru Indonésie 75%, Grand Cru Pérou 60%, Vanille de Tahiti. Véritable maître assembleur, Aurélien Rivoire crée ainsi une ganache sans sucre ajouté et beaucoup plus légère, qui enrobe le palais et dévoile en bouche plusieurs notes de dégustation.

Les Plaquettes Terroirs de France expriment toute l'audace et la créativité d'Aurélien Rivoire et de Yannick Alléno. Chaque Plaquette a été pensée en accord parfait avec un vin en particulier, ou un spiritueux. Les différentes couches de la garniture rappellent celles des strates du sol, un hommage au terroir que l'on retrouve jusque dans le détail du design. A l'intérieur, la généreuse garniture se veut construite comme un dessert, et se fait l'écho du travail sur les sauces du Chef Yannick Alléno.

Envisager le chocolat comme un cépage et y appliquer la notion de terroir, tel est le pari des deux chefs. Se noue alors un dialogue inédit entre chocolat, vins et spiritueux, pour un voyage gustatif aussi surprenant qu'inattendu.

A travers ses Plaquettes Terroirs de France, Aurélien Rivoire nous convie à une nouvelle manière de déguster le grand chocolat, à l'encontre des codes pré-établis. Développée avec le concours des meilleurs nez et sommeliers, la gamme des Terroirs de France incarne la force d'innovation de la maison Alléno & Rivoire.

@SimonDetraz

Des fruits confits aux Confits de Fruits

Pour ses **Confits de fruits,** Aurélien Rivoire invente l'art de confire sans sucre en s'inspirant de l'univers de la cuisine. Au contact de l'eau de bouleau, les fruits confisent lentement. Connue pour ses nombreuses vertus, l'eau de bouleau permet de révéler les caractéristiques gustatives de chaque produit. Une nouvelle manière d'envisager la confiserie d'aujourd'hui.

Sensibilisé dès son plus jeune âge par ses grand-parents à la beauté des fruits, Aurélien Rivoire source ses produits chez les meilleurs producteurs. Les fruits sont cueillis à pleine maturité, permettant d'obtenir une chair de fruit intacte, moelleuse et fondante. Plongés dans l'eau de bouleau, ils sont mis à chauffer lentement, selon un temps qui varie en fonction des propriétés de chaque fruit, afin d'en concentrer le fructose. Au contact de l'eau de bouleau, l'humidité disparaît et une fine enveloppe cristalline se forme autour de la chair du fruit. Ils sont ensuite mis à maturer selon un temps bien défini et propre à chacun. Véritable gardien du temps, Aurélien Rivoire examine chaque jour l'évolution de ses fruits et fait appel à tous ses sens pour déceler le moment précis où leur texture devient parfaite.

Ce procédé, développé par Aurélien Rivoire, permet de concentrer l'eau à l'intérieur du fruit sans passer par l'ajout de sucre. Une fois dans leurs contenants, le processus de cristallisation se poursuit et le fruit continue son évolution. C'est pourquoi nous recommandons de déguster les Confits de fruits sous un mois, afin de profiter au mieux de la texture fondante de chaque fruit.

Alléno & Rivoire
9 rue du Champs de Mars, 75007 Paris
25 rue du Vieux-Colombier, 75006 Paris
Ouvert tous les jours de 10h à 19h30

©NICOLAS LOBBESTAEL

©NICOLAS LOBBESTAEL

Fort de ses différents établissements, le Groupe Yannick Alléno est une galaxie en perpétuel développement. Sa haute gastronomie défend des valeurs de liberté et d'innovation, en s'appuyant sur l'héritage des savoir-faire. Liberté d'entreprendre et de créer, liberté d'étonner et de briser les carcans, pour proposer des solutions aux problématiques contemporaines. Le Groupe Yannick Alléno, par son énergie et sa volonté d'avancer en se remettant constamment en question, ancre définitivement la gastronomie à l'ère du XXIème siècle.

Informations pratiques

Pavillon Ledoyen
Carré des Champs-Élysées
8, avenue Dutuit 75008 Paris
01 53 05 10 10

Contact
Responsable Communication du Groupe Yannick Alléno
Lucie Couturier
06.49.78.49.98
lucie.couturier@yannick-alleno.com