

L'Atelier de Joël Robuchon Etoile
Un concept unique !

L'atelier Robuchon est un concept unique, exclusif et international, créé en 2003 par Joël Robuchon, chef le plus étoilé au monde

C'est une vraie marque de fabrique qui se décline aujourd'hui de Tokyo à Dubaï en passant par Saint-Barth. Sans oublier la plus parisienne,

L'Atelier de Joël Robuchon Etoile au Publicis Drugstore Champs Elysées. Quel meilleur emplacement que la Place de l'Etoile ? Exceptionnel.



Dans ce décor intimiste tout en rouge et noir, avec cuisine ouverte et signé de l'architecte **Pierre-Yves Rochon**, les convives dégustent au comptoir ou dans la salle à manger, une haute gastronomie. Et c'était bien là le but du chef, désacraliser cette cuisine de haut vol, spécificité française.

Désormais aux commandes culinaires, Eric Bouchenoire, directeur de l'Atelier de Joël Robuchon Etoile, Meilleur Ouvrier de France et bras droit du chef triple étoilé depuis 35 ans, au restaurant parisien s'est donné pour mission de perpétuer la cuisine éternelle de Joël Robuchon, disparu en 2018 :



« Pour que le nom de Joël Robuchon reste dans la mémoire de tous et que son œuvre continue d'inspirer les futures générations. »

A ses côtés une équipe pro et punchy dont **Moreno Rizzo**, son bras droit en cuisine et **Renaud Baconnais** chef pâtissier et compagnon de Joël Robuchon pendant 17 ans. Sans oublier **Hassen Rais**, directeur de salle, connus de tous les fidèles depuis 4 ans, arrivé en ligne directe de La Réserve Paris et partie capitale de l'équipe, le sommelier **Patrice Aignan Lassagne**.

Au programme, des menus déjeuner ou signature, avec toujours un juste rapport qualité-prix et composés des plats emblématiques de Joël Robuchon, dont l'incontournable purée, tant de fois copiée mais jamais égalée. Les convies peuvent aussi composer leur repas avec des petites portions.

A noter, **trois nouveaux plats pour l'automne**, dont on se régale depuis septembre, : Le Choux romanesco homard aux cèpes et chutney de cacahuètes, le Cèpe en raviole et fin velouté relevé d'un nuage de parmesan et l'Aubergine en duo de cèpes dorés aux copeaux de parmesan. C'est un trio de délices et de saisons qui vient s'ajouter à la carte.





Dans **le menu signature**, servi en 7 plats, les gourmets retrouveront la fameuse Gelée de caviar à Crème de chou-fleur rafraîchie d'une gelée de homard plat signature de la Maison ou La langoustine en ravioli à l'étuvée de choux vert.



Un dessert ? Le parfum des îles, le pêche ou encore le fin moka. Une expérience aussi visuelle que savoureuse !

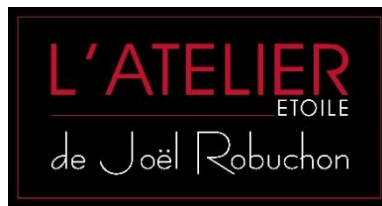
Pour le déjeuner, les menus composables à l'envie et à des prix incroyablement accessibles pour un étoilé Michelin, offrent aux clients, pour un déjeuner d'affaire ou un repas entre amis, le bonheur de se régaler d'un œuf poule bio en cocotte, crème onctueuse aux champignons ou d'un Canard de Challans en aiguillettes, raisins verjutés et gingembre confit.

Les végétariens ne sont pas en reste puisqu'un menu spécifique leur est proposé. Rien d'étonnant puisque Joël Robuchon fut aussi précurseur en la matière.



Pour exemple : une Betterave en duo de pomme aux pousses de salade, sorbet à la moutarde verte ou artichaut rôti sur une purée onctueuse voilée d'un cappuccino de pois chiche au curcuma.

Les intitulés parlent d'eux même, on en a l'eau à la bouche ! Menu servi avec pain sans gluten cela va de soi.



MENUS DEJEUNERS

A partir de 49€

MENU VEGETARIEN

99 €

MENU SIGNATURE

199 €

Petite portion à partir de 35 €

L'Atelier de Joël Robuchon Etoile

Ouvert au déjeuner et dîner du mardi au samedi inclus

133, Avenue des Champs Elysées, 75008 Paris

Service voiturier 30 rue Vernet, 75008 Paris

Réservations 01 47 23 75 75

www.atelier-robuchon-etoile.com

Service de Presse Agence Essentiel PR

Jean François Hesse

hesse@essentielpr.fr

06 16 41 22 23