

RESTAURANT
TOP  **CHEF**
ALCAZAR



Restaurant éphémère
du 3 février au 30 avril 2012

www.restaurant-topchef.fr

Dossier de presse

Top Chef : le restaurant éphémère



Pour la première fois, un restaurant éphémère propose aux téléspectateurs de prolonger l'expérience d'une émission culinaire.

Avec plus de 20 000 demandes reçues par SMS l'année passée pour participer à la table finale de Top chef, et devant le succès des établissements ouverts par les anciens candidats, l'idée d'un restaurant « Top chef » ouvert pendant la durée de l'émission s'est imposée d'elle-même.

Véritable « club house de Top Chef », ce restaurant éphémère sera ouvert au sein du restaurant l'Alcazar, à Paris, du 3 février au 30 avril 2012.

Une dizaine de candidats emblématiques des saisons 1 et 2, et les nouveaux talents de la saison 3, s'inviteront dans la cuisine du restaurant L'Alcazar, aux côtés de la brigade en place, pour faire déguster leurs plats au public à travers un menu « Top Chef » servi midi et soir, 7 jours sur 7.

L'Alcazar conservera sa carte traditionnelle pour satisfaire sa clientèle d'habités.

Réservations et informations clients sur www.restaurant-topchef.fr

Top Chef à l'Alcazar



L'Alcazar : un restaurant emblématique au cœur de Saint-Germain-des-Prés à Paris.

Jeu de paume au XVII^e siècle, imprimerie au XVIII^e siècle, puis célèbre Cabaret, L'Alcazar a été transformé en brasserie contemporaine et bar lounge par Sir Terence Conran il y a plus de 10 ans.

Bénéficiant d'une atmosphère à la fois chaleureuse et festive, l'Alcazar sera habillé aux couleurs de « Top Chef » pendant toute la durée de l'événement.

L'établissement compte plusieurs espaces distincts : une salle de restaurant qui peut accueillir 220 couverts, une mezzanine équipée d'un bar lounge et un salon privé de 40 couverts.

Adresse:

Restaurant Top Chef à l'Alcazar

62 rue Mazarine

75006 Paris

Les menus Top chef



De l'écran à l'assiette : goûter l'expérience Top Chef à travers un menu composé par les meilleurs candidats.

A chaque service et pendant toute la durée de l'événement, un jeune chef candidat de l'émission sera présent en cuisine aux côtés de la brigade de l'Alcazar. Il viendra également à la rencontre des clients pour leur transmettre leur passion de la gastronomie. Au total, une quinzaine de candidats passeront derrière les fourneaux.

Les menus « Top Chef » changeront tous les 15 jours, en fonction des chefs présents, et offriront au public la possibilité de déguster des entrées, plats et desserts de différents candidats.

Les clients pourront, par exemple, choisir une entrée de Romain Tischenko, un plat de Stéphanie Le Quellec et un dessert de Tiffany Depardieu.



Les formules



**Des menus Top Chef disponibles midi et soir,
proposés à des tarifs accessibles au grand public.**

Formules « déjeuner »

- Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29 euros TTC
- Entrée/Plat/Dessert : 35 euros TTC



Formules « dîner »

- Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 34 euros TTC
- + *Amuse-bouche et coupe de champagne* : 46 euros TTC

- Entrée/Plat/Dessert : 45 euros TTC
- + *Amuse-bouche et coupe de champagne* : 57 euros TTC



**Des accords mets-vins originaux conseillés pour accompagner
chaque menu Top Chef.**

Tous les 15 jours, il sera proposé, avec les menus Top Chef, une sélection de 8 vins de Bordeaux (4 rouges, 2 blancs secs, 1 rosé, 1 blanc doux) à des prix compris entre 4 et 6 euros le verre et entre 22 et 32 euros la bouteille.

Exemples de recettes

Entrées

Sablé friand à la châtaigne, mêlée de racines d'hiver aux noisettes grillées,
de **Stéphanie Le Quellec**

Cervelle de canut aux petits légumes croquants,
de **Grégory Cuilleron**

Coquilles Saint-Jacques marinées au caviar de hareng, crème de brocolis à la noisette,
de **Fanny Rey**

Plats

Mousseline de brocolis aux agrumes, gambas en croûte de pomme de terre,
de **Paul Arthur Berlan**

Agneau de lait / panisse / épinards-anchois,
de **Romain Tischenko**

Cendre à l'unilatéral, sauce au vin blanc, jus de cresson et légumes anisés,
d'**Alexis Braconnier**

Desserts

« Jeu de pomme » : Tatin, brunoise, sorbet, chips...
de **Tiffany Depardieu**

Petites Aubergines rôties au muscovado, espuma de riz au lait basmati, thé vert glacé,
de **Stéphanie Le Quellec**

Panacotta pistache et son mikado de meringue,
de **Paul Arthur Berlan**

Les chefs

Les candidats emblématiques de Top Chef (saisons 1, 2 et 3) seront présents en cuisine avec la brigade de l'Alcazar, et en salle pour rencontrer le public.

Stéphanie Le Quellec



Gagnante de la 2^{ème} édition de *Top Chef*, Stéphanie a repris les rênes des cuisines du Four Season de Tournettes, dans le Var.

Romain Tischenko



Vainqueur de *Top Chef* en 2010, Romain vient d'ouvrir son restaurant, *Le Galopin*, dans le 10^e arrondissement de Paris.

Grégory Cuilleron



Vainqueur d'*Un dîner presque parfait*, brillant candidat de *Top Chef saison 1*, Grégory a ouvert une épicerie/traiteur à Lyon.

Fanny Rey



Finaliste de la saison 2, Fanny est second de cuisine dans un restaurant 2 étoiles Michelin, *L'Ousteau de Baumanière*, aux Baux de Provence.

Alexandre Dionisio



Demi-finaliste de la saison 1, Alexandre a ouvert son établissement à Bruxelles. Il a depuis été couronné par une étoile au Guide Michelin.

Pierre Augé



Finaliste de la saison 1 de *Top Chef*, il a repris en main le restaurant familial de Béziers en le rebaptisant *La Maison de Petit Pierre*.

Les chefs

Paul Arthur Berlan



Éliminé en demi-finale de la saison 2, Paul Arthur a ouvert en 2011 *Le Metropolitain*, son restaurant parisien, dans le 4^e arrondissement.

Tiffany Depardieu



Brillante candidate de *Top Chef* saison 2, Tiffany est aujourd'hui chef pour l'ambassadeur américain de l'UNESCO, à Paris.

Alexis Braconnier



Candidat marquant de la seconde édition de *Top Chef*, ce jeune espoir de la gastronomie fait ses armes dans les cuisines du Bristol.



**Sans oublier les candidats
les plus brillants de la saison 3
que vous retrouverez au restaurant
dès le mois de mars 2012* !**

*Leur noms seront dévoilés au fur et à mesure de l'avancée de l'émission.



Contacts presse

Restaurant Top Chef
M6 / Julie Moisson / 01 41 92 69 26
jmoisson@m6.fr

Alcazar / Matthieu Derrien / 07 60 95 21 21
contact@matthieuderrien.com

M6 – Service de presse antenne
Programme Top Chef – Sébastien Rimbart / 01 41 92 61 36
sebastien.rimbart@m6.fr