



YANNICK ALLÉNO ouvre deux restaurants à Paris

En juin prochain, le chef triplement étoilé Yannick Alléno ouvrira deux nouveaux restaurants au cœur de la capitale. Le 6 juin 2018, il dévoilera « L'Abyssé », un bar à sushis traditionnel installé au rez-de-chaussée du Pavillon Ledoyen (8e) et le 21 juin l'« Allénothèque », un concept de restaurant

contemporain, cave-à-vins et Galerie d'art, verra le jour au sein de Beaupassage dans le 7ème arrondissement de Paris (75).

L'ABYSSE : LE RESTAURANT TRADITIONNEL À SUSHIS

En cette année du japonisme en France, **Yannick Alléno** dévoile avec le nouveau restaurant du **Pavillon Ledoyen** sa passion pour un art découvert grâce à **Kazuko Masui** et auprès d'**Hachiro Mizutani** : le **sushi**.

Avec **L'Abyssé**, son bar contemporain à **nigiri** traditionnels, le chef parisien propose, dans l'excellence qui le caractérise, une tribune au monument miniature de la gastronomie mondiale et fait (re)découvrir le goût vrai de ce met délicat à l'antithèse du simplisme.

En laissant son restaurant aux mains habiles de **Yasunari Okazaki**, maître sushi japonais expatrié pour l'occasion, il s'efface d'ailleurs devant l'inouïe complexité de la petite portion, réclamant à la fois l'incommensurable précision du geste et l'absolue compréhension de la cuisson du temps.

À travers une offre élémentaire, **L'Abyssé** présente des sushis midi et soir, à la carte, en menus ou en **omakasé**, une formule **bento** le midi exclusivement, pléthore de merveilleux produits japonais rapportés avec soins par **Japan Exquise** et **Louis Robuchon-Abe**, l'une des plus belles cartes de **sakés** en France et une collection exclusive de **thés** précieux.

L'Abyssé

Pavillon Ledoyen

Carré des Champs-Élysées

8, avenue Dutuit - 75008 Paris

+33 1 53 05 10 00

L'ALLÉNOTHÈQUE au cœur du BEAUPASSAGE

Dans l'enceinte de **BEAUPASSAGE**, **Yannick Alléno** et son épouse Laurence proposent un lieu chic, inédit, convivial, décroissant, transversal et exigeant, rassemblant avec brio et sur trois niveaux un **restaurant**, une **cave-à-vins** et une **galerie d'art**.

L'**Allénothèque** associe la cuisine bistronomique du chef-cuisinier triplement étoilé à sa passion du vin quand, à l'étage, **Laurence Bonnel-Alléno** accueille au sein de sa Galerie Scène Ouverte une scénographie mouvante au gré des artistes contemporains qui s'y annoncent, exprimant ainsi l'engouement que le couple nourrit pour le beau.

De la cave-à-vins, gorgée de près de sept cents références françaises et étrangères, à l'espace d'exposition du premier étage qui célèbre les savoir-faire d'exception en passant par le rez-de-chaussée qui offre de s'installer à une table individuelle comme à l'une des immenses tables communes surélevées tout est là pensé pour surprendre, enthousiasmer, socialiser dans la bonne humeur. Etagée sur 550 mètres carrés, l'Allénothèque peut recevoir 50 couverts en salle avec vue sur cuisine ouverte, 60 autres en terrasse, 10 en table du chef, et la galerie offre également la possibilité d'un vaste et rare espace de privatisation.

Allénothèque

Beaupassage
3-57, rue de Grenelle
75007 Paris

<http://www.yannick-alleno.com/fr/>