

Moët in Paris by Allénos

« MOËT IN PARIS BY ALLÉNOS »

UNE EXPÉRIENCE ÉPHÉMÈRE ORCHESTRÉE PAR LE CHEF YANNICK ALLÉNO
DANS UN UNIVERS IMAGINÉ PAR LE CRÉATEUR CHARLES DE VILMORIN



Moët in Paris by Allénos, restaurant - bar éphémère prendra place à Beaupassage situé au 53-57 Rue de Grenelle, niché dans un passage piétonnier au cœur du 7^e arrondissement de Paris. Ce nouveau lieu ouvrira ses portes le 1^{er} juin 2024 pour trois mois, offrant ainsi une occasion de découvrir des expériences œnologiques et gastronomiques singulières.

Le chef étoilé Yannick Alléno orchestrera en cuisine dans un restaurant totalement redécoré par le designer français Charles de Vilmorin et proposera des plats pour exprimer toute la singularité de la gamme Moët & Chandon. Moët in Paris by Allénos sera le nouveau lieu parisien créatif et gourmet de l'été.

UN LIEU IMMERSIF AU CŒUR DE PARIS

Moët in Paris by Allénos se distingue par son décor singulier, conçu par Charles de Vilmorin. Inspiré par la nature, cet espace invite à une immersion complète dans un univers coloré, floral, qui a fait la notoriété du designer français.

Au cœur de celui-ci les visiteurs pourront vivre une expérience culinaire inédite, déguster du champagne et découvrir des accords sur une ambiance musicale piano-voix...

Chaque jour à 17h43 sonnera l'heure de l'apéritif, les visiteurs auront l'occasion de déguster l'une des cuvées Moët & Chandon de leur choix parmi les références emblématiques de la Maison. La programmation réserve également de nombreuses surprises, allant des DJ sets nocturnes aux brunchs gastronomiques signés Yannick Alléno. Moët in Paris by Allénos mêle tradition et modernité, en offrant un cadre où se conjuguent gastronomie et œnologie, cet événement sera un lieu de rendez-vous pour tout l'été.

INFORMATIONS PRATIQUES

Moët in Paris by Allénos

Beaupassage, 53-57 Rue de Grenelle, 75007 Paris

Ouvert tous les jours du lundi au dimanche de 12h à 00h, avec un service de restauration ouvert de 12h à 15h et de 19h à 22h30. Ouvert dès le 1^{er} juin 2024 et durant tout l'été, il fermera ses portes le jour de la déclaration de la fin des vendanges en Champagne, au début de l'automne.

Moetinparis.com



À PROPOS DE YANNICK ALLENO

Élevé dans les bistrots de la banlieue parisienne, Yannick Alléno a commencé son ascension culinaire dès l'adolescence en faisant son apprentissage auprès de grands chefs. En 2008, Alléno a créé sa propre entreprise et a continué d'obtenir des récompenses, notamment cinq toques du Gault & Millau. En 2014, Alléno Paris au Pavillon Ledoyen a rapidement obtenu trois étoiles Michelin et a consolidé sa réputation en recevant plusieurs prix de chef de l'année. La passion d'Alléno pour la gastronomie française est ancrée dans la tradition tout en cherchant une expression contemporaine. Sa "cuisine moderne" créative lui a valu une reconnaissance internationale, visible dans les multiples étoiles Michelin de ses établissements, dont deux restaurants triplement étoilés chacun. L'Abysse, au Pavillon Ledoyen, a obtenu sa deuxième étoile en 2020, tandis que Pavillon Paris a reçu sa première étoile, faisant du Pavillon Ledoyen l'entité indépendante la plus étoilée au monde. En tant qu'innovateur, Alléno expérimente continuellement pour distiller des saveurs pures et repousser les limites culinaires. Son dévouement l'a placé parmi les plus grands chefs du monde et reflète l'engagement de toute une vie pour l'excellence de la cuisine française.

À PROPOS DE CHARLES DE VILMORIN

Diplômé de la Chambre Syndicale de la Couture Parisienne en juillet 2019, la première collection de sa marque éponyme est présentée l'année suivante, en avril 2020, dans le contexte de la pandémie mondiale de Covid-19. Finaliste du Prix LVMH des jeunes créateurs en 2021, cette collection et sa première collection, très bien accueillies, propulsent Charles de Vilmorin sur la scène mondiale de la mode. Depuis, l'approche instinctive et spontanée du design de Charles de Vilmorin, associée à son œil pour les couleurs, lui ont permis de créer une garde-robe unique.

CONTACTS PRESSE :

MOËT IN PARIS

Thomas Prévost – tprevost@moethennessy.com - 06 48 62 22 87
Marine Paugam – mpaugam@moethennessy.com - 07 88 38 03 40
Anne-Catherine Grimal – ac.grimal@orange.fr - 06 64 40 50 53

LA BOUTIQUE RP

Clarisse Dupuis – clarisse.dupuis@laboutiquerp.com - 06 24 25 35 34
Solène Baron – solene.baron@laboutiquerp.com - 06 86 99 05 81

GROUPE YANNICK ALLENO

Lucie Couturier - lucie.couturier@yannick-alleno.com - 06 49 78 49 98

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Laura Todal - ltodal@pascalevenot.fr - 06 98 75 18 43
Ségolène Dera - segolene@pascalevenot.fr - 06 61 17 50 81