

# Potel & Chabot

PARIS



# COOL GREEN : DE LA TERRE À L'ASSIETTE, CULTIVEZ VOTRE JARDIN

Un espace où l'émotion saisit tous nos sens. Un frisson de joie qui nous envahit. Une mise en scène qui laissera une trace indélébile dans les esprits. Une ode au vivant. Chez Potel & Chabot, cette expérience idéale, nous la visons tous les jours. Nous mettons notre art au service de l'audace et du talent. Nos convictions s'imprègnent de vos désirs. Nos propositions se tissent à l'aune de votre sensibilité. C'est un dialogue ininterrompu qui s'installe entre nous, un fil de soie qui nous engage et nous donne envie de concrétiser des moments d'exception. Nous sommes créateurs d'enthousiasme. Nous réalisons des projets inoubliables. Les vôtres. Ceux qui font palpiter les cœurs et briller les yeux. Une onde de joie à partager... et à laisser vibrer longtemps.

Notre vision de l'événementiel réconcilie engagements durables et émotions de l'instant. Nous sommes guidés par la norme ISO 20121, qui offre des lignes directrices et les meilleures pratiques pour préserver les ressources naturelles, assurer l'épanouissement professionnel et contribuer aux dynamiques socio-économiques locales.

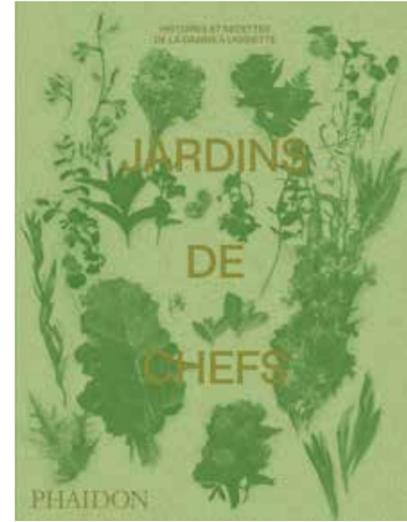
— ENTREPRISE RESPONSABLE,  
NOUS SOMMES CONSCIENTS DE  
LA NÉCESSITÉ ABSOLUE, POUR  
PRÉSERVER LA PLANÈTE, DE  
METTRE LE VÉGÉTAL AU CENTRE  
DE L'ASSIETTE.

De concevoir des événements respectueux de l'environnement, sans toutefois renoncer à nos fondamentaux : la générosité, le raffinement des mets, l'esthétique de la mise en scène. En nous appuyant sur nos valeurs, nos engagements durables, nos circuits d'approvisionnement respectant les saisons, notre objectif « zéro gâchis » et la créativité de nos équipes, nous avons imaginé Cool Green, une réception en forme de balade initiatique dans un jardin luxuriant, à la découverte de nouvelles façons de célébrer le « sacre du végétal ». Du décor bucolique à l'assiette-paysage, tout y parle de symbiose avec la nature, sur un mode léger et joyeux. Tout y reflète, aussi, les nouveaux modes de vie des citadins, qui jardinent sur leur balcon, plébiscitent les potagers sur les toits et habillent leur intérieur de tous les verts du nuancier.

Mais nos chefs, bien sûr, défrichent de nouveaux sentiers. Légumes, céréales, herbes aromatiques... Ils offrent une interprétation de haute volée à ces produits modestes, qui révèlent leur infinie palette de saveurs et de textures. Cette cuisine « hypernaturelle » sophistiquée, pratiquée jusqu'ici par quelques grands noms de la gastronomie internationale, Potel & Chabot lui donne enfin une dimension festive, en l'adaptant à des réceptions d'envergure. L'expérience Cool Green est l'expression



la plus directe de notre discours de responsabilité et d'engagement en faveur de la planète. Un choix « tout naturel », si ces valeurs sont aussi les vôtres. Vous pourrez d'ailleurs compenser le bilan carbone de votre réception via un programme de reboisement partenaire.



Dans le sillage de ce grand vent de naturalité qui souffle sur l'univers du luxe et inspire de nouveaux modes de vie, l'expérience Cool Green célèbre, du décor à l'assiette, le sacre du végétal.



# L'ASSIETTE

**LE MENU EST, AU CHOIX, VEGAN, VÉGÉTARIEN OU INCLUT DU POISSON DE PÊCHE RESPONSABLE.** Les légumes tiennent bien sûr la vedette. Toutes sortes de cuissons, de découpes, d'extractions permettent de découvrir leur incroyable versatilité, donnant envie à plus d'un convive de se convertir au végétarisme! Nous les marions aux céréales, aux jeunes pousses, aux graines germées ou torrifiées, pour créer la surprise et des effets de texture. Nos miches de pain maison, aux farines et graines variées, enthousiasment également la tablée.

Et comme nous nous appelons Potel & Chabot, nos chefs jouent du trompe-l'œil raffiné (la « cosse de petits pois », bouchée salée signature) ou réinventent le pithiviers... 100% végétal! Bio ou issus de la viticulture raisonnée, les vins sont en parfaite résonance avec nos propositions gourmandes, mais on peut accompagner le repas d'eaux détox, d'infusions bienfaitantes et de thés verts glacés. L'hiver, agrumes rares et grands crus de cacao entrent dans la composition des desserts et aux beaux jours, notre aérienne pavlova aux fruits rouges et fleurs séchées fait toujours l'unanimité!



Tartelette morilles, asperges, petits pois et jus de cresson



Tarte aux légumes d'été

Courge butternut aux légumes d'hiver et citron confit



Feuille rhubarbe, fraises, fruits rouges



Tomate-burrata, brunoise de légumes et extraction de tomate

Œuf mollet, légumes d'hiver, émulsion épinard et truffe



# LE SERVICE ET LA SCÉNOGRAPHIE



— QUELLE QUE SOIT LA SAISON, L'EXPÉRIENCE COOL GREEN VOUS TRANSPORTE DANS UN JARDIN EXTRAORDINAIRE!

Sur les tables en chêne clair, de grandes cloches tapissées de mousse et des jardinières de plantes aromatiques voisinent avec des fleurs de saison.

Des échassiers se sont posés près des assiettes en grès émaillé aux teintes d'argile ou d'herbe : ce sont de petits ciseaux « hérons », grâce auxquels chacun pourra cueillir persil, basilic ou thym pour mettre la touche finale à son plat... et participer symboliquement à la « récolte » qui a présidé au festin.

Des branches de romarin, des lamelles de concombre infusent dans la transparence des carafes.

Sur leur tenue beige et blanche, nos maîtres d'hôtel ont revêtu un long tablier d'artisan. Viennent-ils de la cuisine ou directement du potager ? Le doute est permis : ils versent les sauces (jus d'épices d'or, jus de racines acidulées...) et coulis à l'aide de très élégants mini-arrosoirs de jardin. Ou l'art de se « mettre au vert » sans rien renier des traditions du métier.



# L'ESPRIT COOL GREEN PAR LE MENU

## PIÈCES COCKTAIL

Calisson de maïs  
Cosse de petits pois  
Puzzle de légumes

## ENTRÉE

Tartelette champignons et asperges,  
jeunes pousses et graines, jus de cresson

ou

Tomate glacée farcie burrata,  
brunoise de légumes, eau de tomate infusée aux herbes

## PLAT

Cocotte de légumes & quinoa,  
jus de racines acidulé

ou

Pithiviers végétal,  
salade croquante

## DESSERT

Feuille rhubarbe et fruits rouges

ou

Black pearl  
Crèmeux de chocolat du Venezuela  
flocons de céréales à la fleur de sel, sorbet pur cacao  
(dessert vegan)

Et  
l'éphémère  
devient  
inoubliable

Potel & Chabot  
PARIS

Et l'éphémère  
devient inoubliable

[contact-site@poteletchabot.fr](mailto:contact-site@poteletchabot.fr)