

Potel & Chabot

PARIS



FEEL
GOOD

FEEL GOOD: LA CHALEUR D'UNE CUISINE CONVIVIALE ET VOYAGEUSE

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 vivons 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.

— ON SAVAIT DÉJÀ QUE LE « RÉGIME MÉDITERRANÉEN » EST EXCELLENT POUR LA SANTÉ.

On a découvert, plus récemment, que les traditions gourmandes et les pratiques de table des rivages de la Méditerranée sont les piliers d'un véritable art de vivre, synonyme de rapprochement véritable et de convivialité. D'où l'engouement, qui ne faiblit pas, pour la cuisine italienne.

Ou le succès phénoménal des livres du chef Yotam Ottolenghi et, dans la foulée, de tous ces nouveaux restaurants qui proposent à de joyeuses tablées tapas, kémia, mezze, antipasti misti... Autour d'une table ainsi garnie d'une multitude de mets, on cultive le sens du partage et de la générosité, des valeurs chères à Potel & Chabot.

Notre maison a également un vrai tropisme voyageur : pionnière, elle a accompagné les débuts du chemin de fer, puis de l'aviation. Nos réceptions ont souvent pris la route avec nos équipes vers des destinations mythiques : site archéologique en plein désert, « palazzo » vénitien... En outre, nos cuisiniers viennent du monde entier, et leurs cultures nous inspirent !

Avec l'expérience Feel Good, nous avons imaginé un moment de convivialité exceptionnel. Ancrées dans la tradition, mais réinterprétées par nos chefs, nos recettes y mettent à l'honneur les céréales, les agrumes, les légumes de saison, les poissons de pêche responsable, mais aussi les herbes, épices et condiments venus d'ailleurs, du suave tahin au précieux citron noir d'Iran.

Les petits et grands plats à partager favorisent la spontanéité des échanges. Un peu comme si vous aviez embarqué,

avec vos invités, pour une destination ensoleillée. L'ambiance décontractée, le décor chaleureux, la cuisine voyageuse et raffinée, servie de manière informelle, vous transportent très loin du quotidien. Et toute l'assemblée communique vraiment, autour de ces nourritures à la fois terrestres et spirituelles que sont l'huile d'olive et les graines de grenade, ce fruit que l'on dit originaire du paradis.





Mets, épices, couleurs, souvenirs de voyage, l'expérience Feel Good exprime tout l'art de vivre, joyeux et convivial, du pourtour de la Méditerranée... et au-delà.



L'ASSIETTE



Tiffins : concassé de tomates, houmous de pois chiche, ceviche de daurade aux fruits de la passion, houmous de petits pois menthe et verveine, assortiment de croustilles à l'huile d'olive

— TRÈS CRÉATIF, NOTRE MENU COMBINE EN TOUTE LIBERTÉ PIÈCES À PICORER, « DIPS » MÉDITERRANÉENS REVISITÉS, pitas et pains d'ailleurs, grands plats métissés à partager et desserts de saison fruités. Tout se veut simple, accessible, mais avec, bien sûr, ces notes de surprise et cette pointe de sophistication qui sont la signature de la maison.

On croque de délicates fleurs de capucine givrées, le houmous se révèle à base de petits pois frais et parfumé à la verveine. Puis s'avancent de généreux tajines, concentrés de saveurs où se répondent l'artichaut, le citron confit et la datte Medjoul, une néo-lasagne d'aubergines ou un grand poisson entier. Si l'accent est mis sur le pourtour de la Méditerranée, nos chefs ne s'interdisent pas de vous emmener... beaucoup plus loin. Jusqu'au Brésil, au Pérou, en Amazonie – destinations gastronomiques émergentes – avec des ceviches ou une « moqueca » ; ou dans les Caraïbes, avec des condiments traditionnels ou du miel de mangrove. Histoire de pimenter le voyage...

Suprêmes d'agrumes, glace au miel de caféier



Focaccia



Crousti-fondant choco caramel, huile de CBD, noisettes et graines de chanvre caramélisées



LE SERVICE ET LA SCÉNOGRAPHIE



— POUR CIRCULER AU MILIEU DE LA FÊTE, NOS MAÎTRES D'HÔTEL ONT REVÊTU L'UNIFORME... DES JEUNES GENS CHICS, MAIS DÉCONTRACTÉS: chemise en denim, chino beige et baskets blanches. Il est ainsi encore plus facile de les aborder pour s'enquérir d'un ingrédient mystère ou discuter des vertus relaxantes des boissons au CBD (qui sont aussi invitées à la soirée). La question qu'on leur pose très souvent? La provenance de ces superbes assiettes jaune soleil, bleu méditerranéenne, ornées d'arabesques ou de poivrons stylisés, comme dessinées à la main par un artisan potier, et du plus bel effet sur les sets en paille tressée. La focaccia, juste sortie du four, est présentée sur de grandes planches en bois. Mais c'est la ribambelle d'entrées qui attire tous les regards. Celles-ci sont cachées à l'intérieur d'un empilement de tiffins, les lunch box indiennes à étages en métal émaillé. Le suspense est à son comble quand les serveurs démontent cette tour de Babel gourmande et lèvent un à un les couvercles!



L'ESPRIT FEEL GOOD PAR LE MENU

PIÈCES COCKTAIL

Couronne de crevettes
Pink de Saint-Jacques
Houmous

ENTRÉE À PARTAGER

Dans les différents tiffins,

concassé de tomates, houmous de petits pois menthe et verveine,
ceviche de daurade aux fruits de la passion, vitello de veau
au parmesan, burrata à l'huile d'olive basilic, assortiment de
croustilles à l'huile d'olive et focaccia

PLAT

Tajine méditerranéen
Jarret de veau, artichaut poivrade, citron confit, datte Medjoul,
potiron, carotte rôtie au miel

ou

Rascasse rôtie façon moqueca
Poêlon de gnocchetti, courgette, tomate Gino, sauce chien

DESSERT

Fraîcheur d'agrumes et citron noir d'Iran

ou

Grande tarte aux fruits de saison

ou

Chocolat CBD

Et
l'éphémère
devient
inoubliable

Potel & Chabot
PARIS

Et l'éphémère
devient inoubliable

contact-site@poteletchabot.fr