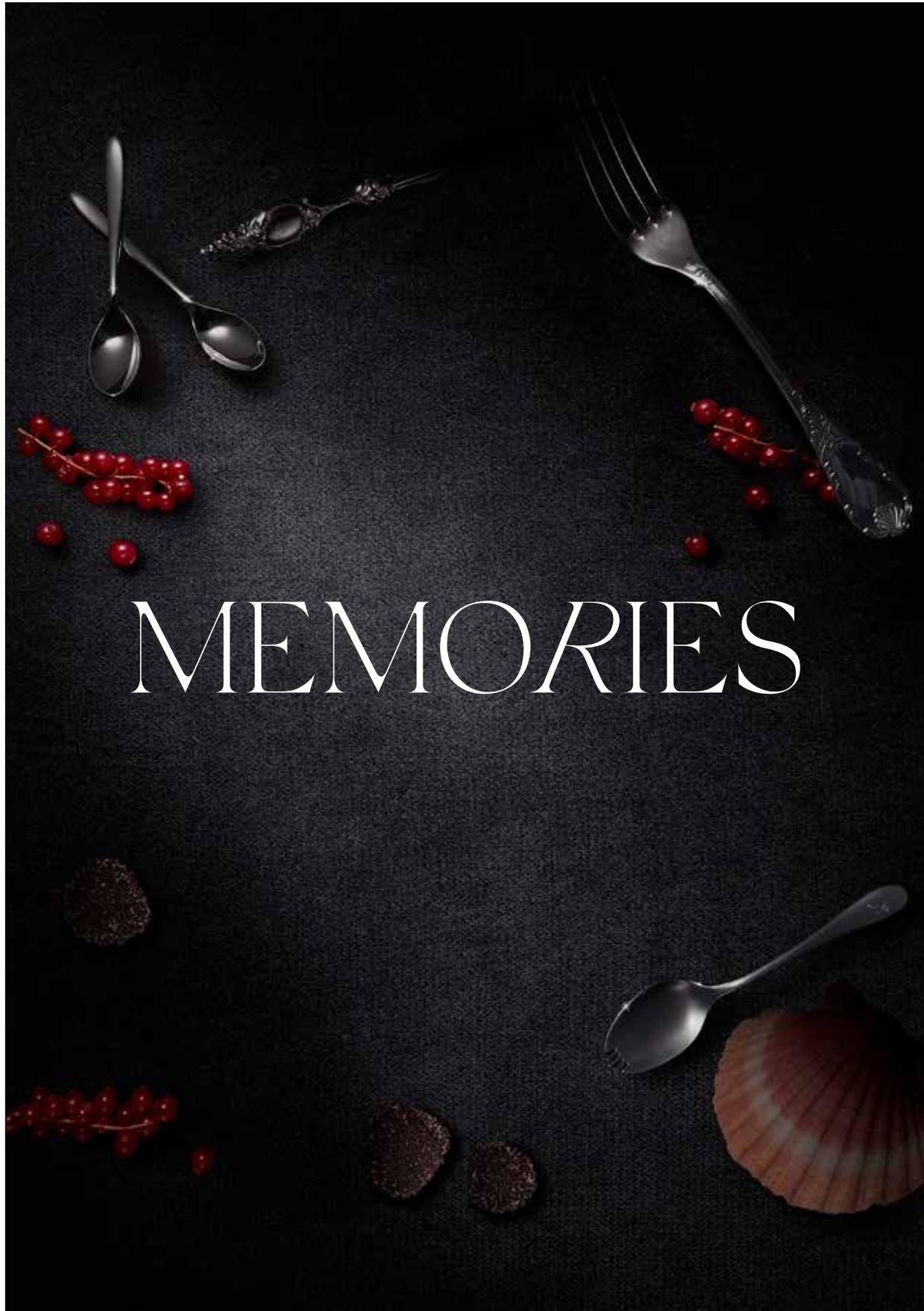


Potel & Chabot  
PARIS



MEMORIES

# MEMORIES: LA HAUTE GASTRONOMIE, AU GOÛT DU JOUR

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.

— QUEL PLAISIR D'ASSISTER À UN NOUVEL ÂGE D'OR DE LA CUISINE FRANÇAISE! À Paris, redevenue capitale incontestée de la gastronomie, la jeune génération se presse dans les « bouillons » d'antan modernisés, et leurs aînés, dans des établissements « historiques » repris par de grands chefs qui y servent à nouveau les plats emblématiques d'une cuisine patrimoniale dite « bourgeoise ».

Potel & Chabot a une sérieuse longueur d'avance sur la tendance. La haute gastronomie française? C'est sa spécialité depuis la fondation de la maison, en 1820. Qui de plus légitime pour en perpétuer la flamme? Nous n'avons jamais cessé de proposer – et de revisiter – le lièvre à la royale ou la pêche Melba. Mais nous avons su aussi pérenniser tous les codes de service (cloches, dressage au guéridon...) qui font de chacune de nos réceptions une chorégraphie extraordinaire.

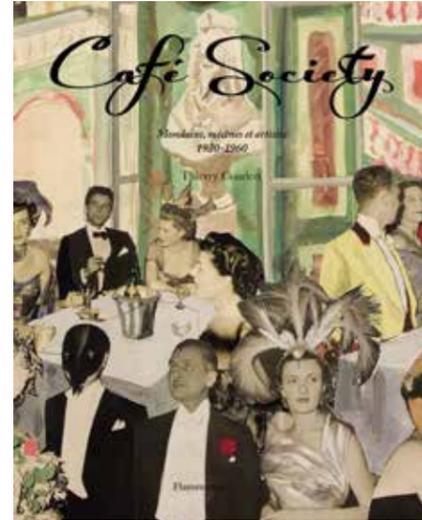
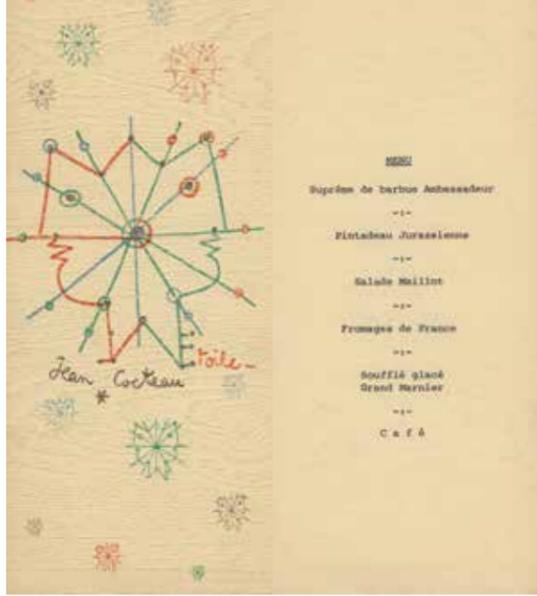
Cette expertise nous a permis de concevoir une expérience de table unique: Memories. Ainsi baptisée parce qu'elle rappelle, pour un soir, les fastes d'une époque révolue; qu'elle évoque des souvenirs d'enfance, de films ou de romans. Une soirée ponctuée de « petites madeleines », en somme.

Nous y travaillons des mets d'exception – homard, foie gras, truffe –, suivis d'irrésistibles desserts vintage comme le Vacherin Grand Siècle. Tandis que nos maîtres d'hôtel, sur leur 31, sortent « le grand jeu » pour les servir dans les règles de l'art.

Entre la cuisine et sa mise en scène, c'est



tout un petit théâtre qui se met en place, ressuscitant le meilleur du « dîner en ville », où l'on fait des rencontres décisives, où l'on « réseaute » intelligemment autour d'un grand cru classé et d'un filet de bœuf aux morilles. Une alchimie subtile dont Potel & Chabot maîtrise tous les ingrédients... depuis 200 ans!



L'expérience Memories fait revivre les fastes de la haute gastronomie, mais aussi l'élégance et la verve de la Café Society. Paris est toujours une fête!



# L'ASSIETTE

— LE MENU MEMORIES  
CONVOQUE TOUT CE QUE NOUS  
SAVONS FAIRE DE MEILLEUR,  
AUJOURD'HUI COMME HIER: des  
petites bouchées raffinées; des entrées  
à surprises, tel l'ananas Victoria dans  
lequel se cache un mélange sucré-  
salé de mini-légumes de saison et  
d'agrumes; des plats qui allient  
la technique à l'inventivité, comme  
ce feuilleté de caille et son condiment  
graines de goji et baies d'épine-vinette.  
Des mariages inattendus,  
des ingrédients inédits renouvellent  
les classiques. S'inspirer du passé pour  
inventer des plats contemporains,  
voilà ce qui guide les créations de nos  
chefs. Ainsi, le traditionnel chou farci se  
réinvente en « chou de homard coraillé »,  
encore plus festif et coloré. Mais nous  
pouvons aussi interpréter ce crustacé  
en très contemporain « lobster roll » et  
son cappuccino de cresson. Et comme  
notre menu Memories fait souvent  
référence au grand maître Escoffier,  
pourquoi ne pas terminer par sa célèbre  
poire Belle-Hélène, servie sur un socle de  
glace et coiffée d'une tuile de sésame?



Saint-Jacques Art nouveau



Koulibiac de homard



Poire Belle-Hélène



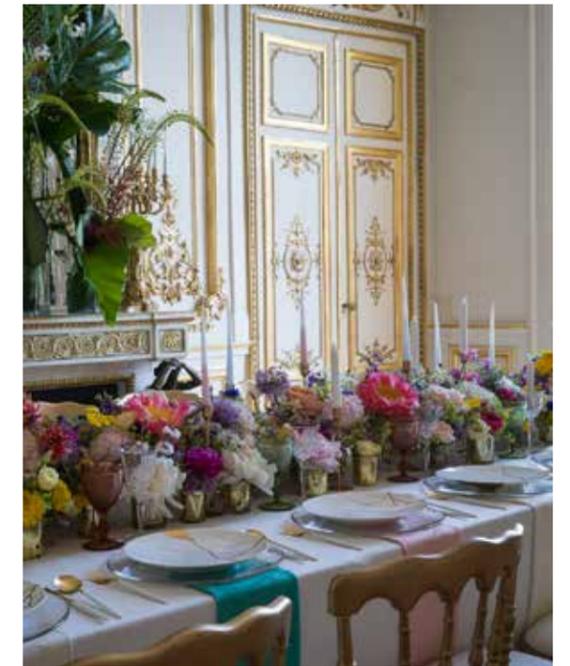
Chou de homard coraillé



Pièce montée, biscuit viennois, coco  
vanille mangue passion



# LE SERVICE ET LA SCÉNOGRAPHIE



— AUTOUR DE TABLES RONDES NAPPÉES D'OTTOMAN. LES CONVIVES NE PERDENT RIEN DU SPECTACLE : ballet précis et maîtrisé des maîtres d'hôtel en gilet et gants blancs, maniant des plateaux d'argent et des trolleys chargés de viandes ou de poissons qui seront découpés sous leurs yeux. Les coupes ciselées, les verres à liseré or miroitent à la lueur de guirlandes nichées dans des buissons de gypsophile. Il faut à cette cuisine de fête un vrai cérémonial ! Ce qui n'empêche jamais, chez nous, le personnel de service d'échanger en toute simplicité avec les invités. Un « emblème » de Potel & Chabot peut aussi s'inviter à la soirée : la montgolfière, invention française de génie qui a accompagné notre histoire, symbole de féerie, de confiance en l'avenir et de progrès. Magique, un immense ballon gonflable flotte alors au centre de la salle. On retrouve ce motif en présentoir, réalisé en papier découpé, sur les menus, ou les broches portées par nos maîtres d'hôtel. Pour que cette soirée d'exception soit pour vous, votre entreprise et vos convives un parfait moment de légèreté. Voir une véritable « envolée ».



# L'ESPRIT MEMORIES PAR LE MENU

## **PIÈCES COCKTAIL** **SUR MONTGOLFIÈRE EN PAPIER DÉCOUPÉ**

Petit pâté-croûte de volaille aux truffes  
Oignon truffé dans sa coque  
Foie gras agrumes et fruits secs

### **ENTRÉE**

Chou de homard coraillé

ou

Ananas Victoria  
coque d'ananas garnie de légumes et fruits

ou

Koulibiac de homard

### **PLAT**

Filet de bœuf aux morilles  
Filet de bœuf rôti, millefeuille végétal, raviole de butternut,  
fricassée de morilles à la crème, sauce bordelaise

ou

Caille en amande  
Feuilleté de caille, condiment de graines de goji,  
épine-vinette, pêle-mêle d'artichaut et pousses du marché

### **DESSERT**

Poire Belle-Hélène

ou

Vacherin Grand Siècle

Et  
l'éphémère  
devient  
inoubliable

Potel & Chabot  
PARIS

Et l'éphémère  
devient inoubliable

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