



LE 68 GUY MARTIN, DU PALAIS OLFACTIF AU VOYAGE GUSTATIF

La boutique historique de Guerlain sur les Champs-Élysées à Paris a rouvert ses portes fin novembre 2013, après une rénovation complète menée par l'architecte américain Peter Marino.

Dans le cadre du ré-enchantement du 68 Champs-Élysées, Laurent Boillot, P-DG de Guerlain, a imaginé unir deux talents, deux passionnés, excellent chacun dans les arts que sont la parfumerie et la gastronomie : Thierry Wasser, « nez » du célèbre parfumeur, et Guy Martin, chef dont la réputation et la créativité n'ont d'égale que sa passion pour la cuisine. Le résultat est un restaurant hors du commun, un écrin olfactif et gustatif.



DEUX TALENTS POUR UN MÊME VOYAGE

Thierry Wasser est le « nez » de Guerlain depuis 2008. Tandis que Guy Martin est arrivé en 1991 au Grand Véfour, dont il est devenu le propriétaire en 2011. Deux personnalités qui partagent le respect de leur métier et des maisons ancestrales qu'ils servent. Ils ont en commun l'amour de l'autre et l'envie de faire plaisir, de préserver les traditions en respectant ce que la nature a de meilleur. Se rencontrer autour d'un même projet, d'un lieu unique, fut une évidence.

« Je suis un fou furieux de parfum. C'est un univers parallèle à celui de la cuisine: les nez font de vraies recherches de produits, comme moi » indique Guy Martin dont la mère portait Shalimar.

« Nous voyageons aux quatre coins du monde pour aller chercher les plus beaux ingrédients, comment ne pas partager les mêmes valeurs d'excellence ! » renchérit Thierry Wasser.

Pendant plusieurs mois, les deux passionnés parlent vanille, rose, jasmin, bergamote, les stars de la maison.

Entre le nez suisse et le cuisinier savoyard, la complicité va très vite se sceller. Une amitié est née.



UNE CUISINE DÉLICATE ET PÉTILLANTE

Guy Martin signe pour la maison Guerlain une cuisine contemporaine et gaie, avec une nouvelle carte qui met toujours l'accent sur la diversité des arômes et des épices du monde entier. Un parti pris que le chef Fabrice Capdeponat a d'emblée su apprivoiser.

Si le respect du produit et des saisons demeure le fil conducteur des assiettes, ici, priment l'audace, les mariages subtils qui tirent l'imaginaire vers des songes exotiques et lointains... Les créations s'inscrivent naturellement dans l'univers olfactif du parfumeur, comme la lotte en *«Habit Rouge, asperges blanches, sauce vierge parfumée à la livèche.»*

La cardamome, la rose, la vanille ou la bergamote ont trouvé leur place dans cette cuisine décomplexée, mêlant salé, sucré, acidité et amertume. Tout est affaire d'harmonie et de subtilité.



L'incontournable de la maison ? Le filet de canette laqué miel, orange, poivre de Sichuan, chou pack-choï croquant à l'orange et cardamome. Un plat à la manière d'un sillage délicat, légèrement épicé et tout en finesse.

Un must parmi les desserts : la Parisienne, avec son crémeux aux marrons, son dôme croquant chocolat et chantilly à la rose.

Une adresse secrète au cœur de la boutique Guerlain... Car si le restaurant n'en demeure pas moins rythmé par chaque moment de la journée - le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner -, il se transforme même en salon de thé l'après-midi. Pour les gourmands, direction le « comptoir des délices » adjacent, et ses divines pâtisseries.

UN COMPTOIR DES DÉLICES ENCORE PLUS GOURMAND



©Alexis Narodetzky

Pensé comme la suite logique des gourmandises proposées au 68 Guy Martin, Le Comptoir des Délices peut s'enorgueillir de proposer des créations devenues des références.

La Petite Robe Noire (biscuit au chocolat et ganache aux fruits rouges, praliné et croquant au chocolat) est devenu un must de la maison, et la Parisienne (dessert féminin et raffiné, crémeux marron, dôme croquant chocolat et chantilly à la rose) séduit toutes les amoureuses de la capitale. Mais ces créations délicates s'accompagnent maintenant - en plus d'une sélection de thés et de bougies - de confitures et de miels.

Des produits fabriqués dans la Savoie natale de Guy Martin, qui a découvert et choisi de

mettre en lumière le travail d'un créateur de goûts et gardien des saveurs, Henri Musolino. Dans son atelier de fabrication, au bord de l'Isère, légumes, fruits, épices et herbes soigneusement choisis, se succèdent dans des bassines en cuivre selon des méthodes de préparation et de cuisson traditionnelles « à la manière de nos grand-mères ». Ce magicien des textures ne s'endormant jamais sur ses acquis, il a plaisir à chercher toute l'année de nouveaux mariages de saveurs, le grain de folie qui réveillera un parfum dont on croyait tout connaître.

Le petit supplément d'âme de cet univers ? Sophie Jousseume, qui dirigea Sensing et qui, aujourd'hui, veille à la bonne harmonie de ce lieu à la fois féminin, raffiné et tellement parisien.

UN UNIVERS ONIRIQUE SIGNÉ PETER MARINO

C'est au 68, avenue des Champs-Élysées que la maison Guerlain s'installa en 1914, dans un immeuble construit en 1913 par l'architecte Charles Mewès. Un lieu mythique, sur la plus belle avenue du monde, confié en 2013 au designer Peter Marino, chargé de lui rendre tout son éclat.

Il faut d'abord traverser la boutique, premier voyage sensoriel, pour accéder à l'imposant escalier de marbre qui conduit au 68 Guy Martin. Le designer a d'abord privilégié la lumière pour faire du restaurant, situé au sous-sol de la boutique, un lieu convivial et glamour. En reprenant certains codes de la maison Guerlain, il signe aussi une magnifique décoration florale, mais joue sur toutes les palettes : lumière, matières (bois clair, marbre) et volumes.

De larges fenêtres en trompe-l'œil ont été « posées » entre des pilastres tapissés de miroirs. Une lumière douce et naturelle s'en échappe, dont l'intensité évolue au fil de la journée. Un



jeu de transparences qui font écho aux trois lustres Ellipse Baccarat habillant l'espace. Chic, la décoration apporte une attention toute particulière aux motifs floraux. Le dessus des tables, signé Peter Dayton, s'inspire des fleurs composant la signature olfactive de Guerlain, la Guerlinade : pivoine, ylang-ylang, iris, jonquille... Des enduits en résine qui rappellent le lien étroit unissant les univers de la gastronomie et de la parfumerie. Les tapisseries s'inspirent directement de l'Alcôve aux Parfums, création de Christian Béard, ornant l'institut depuis 1939. Pivoine et améthyste rappellent les couleurs du restaurant. Toujours aux murs, on retrouve le travail délicat de la marqueteuse de paille Lison de Caunes. Petite fille d'André Groult, décorateur Art Déco, elle signe les revêtements muraux du petit salon du 68 Guy Martin, gardé par l'Astre, figure emblématique de la maison Guerlain.

UNE CARTE TOUT EN PARFUM CRÉÉE PAR GUY MARTIN ET INTERPRÉTÉE
PAR FABRICE CAPDEPONT.

Formule à 35 € – Uniquement au déjeuner : Entrecôte « Rouge des prés », sauce à la moutarde violette / Dessert du jour / un verre de vin

Formule à 42 € – Boisson non comprise : Entrée / Plat ou Plat /Dessert

Formule à 48 € – Boisson non comprise : Entrée / Plat /Dessert

Plat unique à 28 €

~ Entrées au choix ~

- **Foie gras à la vanille de Madagascar**, chutney de mirabelles
- **Œuf en meurette**, sauce parfumée au cassis, éclats de châtaigne
- **L'espadon en deux façons**, pieds bleus marinés, relevé au wasabi

~ Plats au choix ~

- **Merlu farci**, shibazuke et mélisse, sauce matelote
- **Filet de canette laqué au miel**, orange et poivre de Séchuan, chou pack-choy croquant
- **Suggestion du jour**

~ Fromage ou Desserts au choix ~

- **Sélection de fromages fermiers**
- **Profiteroles au chocolat chaud** rehaussé à la fève de tonka
- **Sablé de figes aux épices douces**, glace lavande et noix de macadamia caramélisées
- **Crème brûlée** à la vanille de Madagascar

~ Les Classiques ~

- Le club sandwich 22€
- La salade César 20€
- Tartare de *bœuf cru et nashi au sésame, trio de carottes, petite note de fleur d'oranger 28€

*viandes d'origine française

LES THÉS GUERLAIN

Par les Thés de Constance

~

SHALIMAR : Un subtil mélange de thé vert et de thés noirs de Chine et Sri Lanka aux arômes de vanille, de cardamome, de cannelle, de lavande et à l'arôme naturel de bergamote. 8 €

~

LA PETITE ROBE NOIRE : Thé noir parvenant des hauts plateaux d'Inde, légèrement fruité (fruits rouges et morceaux de framboises) et épicé à l'image de La Petite Robe Noire. 9 €

~

HABIT ROUGE : Thé noir de Chine de la région du Yunnan. Sa puissance et ses arômes rappellent le cuir, le miel et les notes légèrement fumées que l'on retrouve dans la fragrance Habit Rouge. 9 €

~

PARIS CAPRICE : Doux mélange gourmand de rooïbos, pétales de rose et de soucis, d'arôme naturel de bergamote et de fleurs de violette 10 €

~

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOS CHOCOLATS CHAUDS MAISON 9€
Aux saveurs de bergamote, gingembre ou vanille

SOFTS : 6 €

Jus d'orange & pamplemousse

Coca Cola & Coca Cola Zéro 33cl

Schweppes Tonic 33cl

Evian, Badoit Chateldon 75cl

Perrier 33cl

~

Café 6 €

Café gourmand 12 €

Thé gourmand 14€

INFORMATIONS PRATIQUES

68 Guy Martin

68, avenue des Champs Elysées

75008 Paris

Métro Franklin Roosevelt

Tél : 01 45 62 54 10

Mail : contact@le68guymartin.com

Site internet : www.le68guymartin.com

Ouvert du mardi au samedi
du petit déjeuner à 10h30 (8h sur demande)
au dîner à 21h30

Ouvert le lundi au déjeuner

55 couverts

Salons privatisables de 2 à 50 couverts

L'accès au restaurant se fait par la boutique Guerlain



CONTACTS PRESSE : Emilie Press

Emilie Stofft & Laetitia Vignau

12 rue Dupetit Thouars 75003 Paris

Tel : 01 42 74 57 52

Mail : emiliestofft@emilie-press.fr

laetitia@euxdanslapresse.com

CONTACT ONLINE : Hélène Clément

Agence Palais Royal

28, rue Feydeau 75002 PARIS

Mail : helene@agencepalaisroyal.com



Chef Guy Martin



Le 68 Guy Martin



@ChefGuyMartin



@ChefGuyMartin

Le Grand Véfour



Il a fêté ses 230 ans en 2014, dans un lieu légendaire et historique : en bordure du Palais-Royal, face à la Comédie Française.

Membre de la prestigieuse famille des Relais & Châteaux, le Grand Véfour s'inscrit dans la grande tradition culinaire française mais pas seulement. Ses deux salles de restaurant - grâce aux boiseries, miroirs et allégories de femmes au plafond - viennent compléter le caractère exceptionnel d'une soirée passée sous les arcades. Depuis 1991, c'est le chef Guy Martin qui est le gardien de ces lieux historiques, et il en est même l'heureux propriétaire depuis 2011.

Une quarantaine de couverts à la réservation et un salon intimiste privatisable à l'étage font de ces lieux LE rendez-vous gastronomique parisien par excellence.

Directeur : Monsieur Christian David

www.grand-vefour.com

La Cristal Room Baccarat

Depuis 2003, Baccarat a investi l'ancien hôtel particulier de Marie-Laure de Noailles (11, place des Etats-Unis, Paris XVIe) pour y créer une maison-restaurant.

Guy Martin contribue au raffinement de ce lieu unique en signant la carte depuis 2010. Une cuisine qui se hisse à la hauteur des talents du designer Philippe Starck, qui a su créé un lieu hors du temps, alliant les codes baroques et néo-chics aux pièces les plus magistrales et précieuses de la maison Baccarat.

Le salon et la sublime Salle de Bal sont privatisables.

Directeur : Monsieur Benjamin Locreille.

www.cristalroom.com

