

La Cristal Room Baccarat fait sa rentrée

Nouvelle saison... nouvelle carte ! Cette table historique et glamour revendique une cuisine d'émotion toujours authentique mais jamais prétentieuse. Avec le produit au cœur des priorités.



Un nouveau chapitre gastronomique

Guy Martin, qui a réalisé une carte volontairement courte (4 entrées, 4 plats et 4 desserts) et évolutive chaque mois. Pour ce faire, Guy Martin s'est entouré de (jeunes) talents, prêts à le suivre dans le défi de sublimer les assiettes de cet hôtel particulier, garant d'un savoir-faire à la française.

Anaïs Sadek, 27 ans, devient sous-chef

Après une licence d'histoire, cet électron libre revient à sa passion première : la cuisine.

A « *bonne école* » chez un double étoilé des Baux-de-Provence, elle est sûre de sa destinée... qui la guide dans la foulée vers les sommets, à Courchevel.

Le temps de prendre son souffle dans un établissement 5 étoiles et là voici qui débarque à Paris, chez Guy Savoy, comme chef de partie. Un an plus tard, elle intègre la Cristal Room Baccarat et aujourd'hui, elle endosse de nouvelles responsabilités.



Benjamin Locreille, 32 ans, directeur général



Là encore pour ce natif de Charleville-Mézières, la cuisine est une passion. Si la cuisine de Guy Martin est une poésie, Benjamin considère le service en salle comme un ballet... qui ne souffre d'aucune fausse note.

Après que Guy Martin lui ait offert la direction de L'Atelier Guy Martin, il trouve à La Cristal Room Baccarat l'opportunité de lier l'histoire d'une maison légendaire au travail d'un chef qu'il admire.

Depuis son arrivée, Benjamin n'a qu'un objectif : hisser vers les sommets l'accueil et le service de la plus belle table de l'ouest-parisien.

Une cuisine contemporaine

Guy Martin a à cœur pour cet hiver de développer une poésie contemporaine, puisant ses bases dans les grands classiques mais glanant la fantaisie partout dans le monde. Si le produit et l'art de la cuisson demeurent l'ADN de sa cuisine, Guy Martin va chercher le grain de folie dans les épices, les herbes et les condiments de tous horizons.

Cette toute nouvelle carte se veut toujours aussi équilibrée mais n'exclue pas de faire télescoper les textures, les saveurs salées et sucrées, rondes ou amères... Le veau est travaillé en tartare et s'acoquine de gambas et yuzu, le ris de veau à la thaï échappe aux clichés trop riches, quant au Saint-Pierre... il est cuisiné « *comme à Paris* », avec un jambon exceptionnel et des champignons ! Pour finir, la suggestion ultime demeure l'exquis Harcourt, travaillé selon les saisons et dressé dans un verre Harcourt, pièce emblématique de Baccarat créée en 1841.



Menu déjeuner

Entrée-plat-dessert 55 €

Entrée-plat ou Plat-dessert 36 €

Une entrée

Velouté de cresson, truite fumée
mascarpone au raifort

Veau rosé à l'huile de pistache et crème de brocoli
salade d'automne

Un plat

Suprême de volaille fumé au genièvre,
champignon farci, poêlée de châtaignes au lard

Filet de merlan rôti au beurre d'algues,
endives et navets braisés à l'orange

Un dessert

Sabayon à la poire
glace à l'amande douce

Tarte aux pommes façon tatin,
crème vanille et citron vert

La carte

Guy Martin vous propose

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit 33€
airelles et châtaignes, brioche dorée

Jardin d'hiver en légumes de saison 25€
tofu citron, huile d'olive et guimauve pourpre

Vol-au-vent aux escargots 37€
champignons et vert de blettes

Homard et butternut 40€
comme une raviole en bouillon Thaï

Plats

Ris de veau en fine chapelure 49€
chou Pak Choï et condiments Thaïs

Filet d'agneau doré au sautoir 45€
salsifis crayons et raisons blonds

Lotte piquée au chorizo 45€
risotto comme une paella

Noix de Saint-Jacques rôties au Lardo di Colonata 45€
mousseline de topinambours et noisettes du Piémont

Desserts

Sélection de fromages frais et affinés 17€
pain toasté

Cheese-cake aux fruits exotiques 19€
gelée de mangue et sorbet fruits de la passion

Triptyque de chocolats Grand Cru 22€
ganache et sorbet orange, mousse au chocolat au lait

Marron glacé comme un Mont Blanc 22€
sorbet griottes et cassis

Harcourt exquis citron et verveine 20€
guimauve glacée

Menus découverte en cinq temps 119€
Accord mets et vins 169€

Création 2015 : Harcourt, le dessert

Harcourt, un verre, une icône Baccarat et désormais un dessert proposé à la carte du restaurant la Cristal Room. Une création inédite signée Guy Martin.

Expression parfaite du savoir-faire de Baccarat, le verre Harcourt inspiré du calice d'apparat commandé par le roi de France Louis-Philippe a vu le jour en 1841. Cette icône de l'élégance fût immédiatement adoptée par les grands de ce monde.

Commandé par l'empereur Napoléon III, Harcourt illumine ensuite les fastes de la Fête Impériale qui se donne à Paris. Sa conquête du monde passe par les tables royales, princières, présidentielles ou encore des ambassades. Du Brésil au Liban, de la Côte d'Ivoire à la Perse, du Cambodge au Maroc, du Vatican à l'Arabie Saoudite, Harcourt voyage, majestueux, et traverse indemne l'Histoire et ses aléas. Grâce à sa silhouette parfaite reposant sur son pied hexagonal et ses six facettes capturant l'éclat de la lumière, il transforme chaque événement en une célébration élégante et raffinée.

Là encore, c'est le goût de l'exception que le Chef propose de retrouver dans un dessert unique. La silhouette du verre aux proportions parfaites se drape d'un délicieux manteau de chocolat blanc.

Avec en son cœur, un savant mariage de saison.



© Jérôme Mondière

Un écrin de cristal pour une gastronomie raffinée

Installée au 11, place des Etats-Unis, dans le XVI^e arrondissement à Paris, la Maison Baccarat s'inscrit dans un cadre imprégné de légende : l'extravagante Marie-Laure de Noailles (1902-1971) y donna des fêtes magiques et en fit un véritable salon dédié aux peintres, aux écrivains et aux musiciens.

Aujourd'hui, l'hôtel particulier abrite le siège de Baccarat et décline l'univers de la marque à travers une boutique, un restaurant et une Galerie-Musée qui met en valeur les plus prestigieuses pièces du patrimoine de la Maison. Quand le designer Philippe Starck s'est vu confié la mise en scène de ce «*Palais de cristal*», il a su recréer un univers féerique dédié au luxe et à la beauté.

Elégance, glamour et romantisme

Dans les fastueux salons du premier étage de la Maison Baccarat, la Cristal Room Baccarat se situe dans l'ancienne salle à manger de Marie-Laure de Noailles. En même temps qu'elle retrouvait tout son lustre sous la houlette du designer-star, elle se devait de trouver un chef reconnu pour son excellence et incarnant le savoir-faire à la française. Une signature de dimension internationale et capable de relever le défi. Guy Martin, chef doublement étoilé, orchestre ainsi depuis 2010 le restaurant, et y propose une cuisine raffinée, inspirée et sincère.

La Cristal Room Baccarat s'affiche aujourd'hui comme un lieu unique à Paris, niché dans la verdure d'un square parisien. On vient y chercher l'audace contemporaine dans un décor historique. L'âme d'une grande maison parisienne au milieu des murs de briques et des lambris.

Une cinquantaine de couverts profitent au déjeuner comme au dîner de ce cadre hors du temps et des modes, à la lumière des lustres magistraux signés de la maison Baccarat.



Un espace intime : le Salon Rose

Envie de profiter d'un moment intime avec vue sur la place des Etats-Unis ? Le Salon Rose peut accueillir jusqu'à huit convives et se prolonge avec « *la terrasse la plus intimiste de Paris* ». Inondée de la verdure du square, elle s'offre comme un havre de calme à une poignée de privilégiés.



Les privatisations

La Maison Baccarat offre la possibilité d'organiser au sein du restaurant ou du musée des réceptions privées. Devenant le cadre privilégié de dîners et cocktails inspirés.

Baccarat **250 ans d'art de vivre**

Depuis 1764, Baccarat écrit en lettres étincelantes les chapitres de son histoire légendaire.

Fondée en Lorraine, sur autorisation du roi Louis XV, la plus illustre Manufacture de cristal au monde a traversé les époques pour devenir un symbole d'excellence et d'Art de Vivre.

Baccarat, un nom qui résonne comme l'écho de pièces d'exception et de fêtes inoubliables. Les œuvres prestigieuses de Baccarat, acclamées et récompensées de premiers prix à l'occasion des Expositions Universelles de Paris depuis 1867, illuminent toujours palais et lieux extraordinaires.

Les créations Baccarat pérennisent l'élégance autant que l'excellence du savoir-faire. Un savoir-faire à l'avant-garde du progrès, transmis au fil des siècles par une élite d'artisans et reflet d'un héritage incomparable. Inspirés par les secrets d'alchimistes liés aux éléments, souffleurs, tailleurs, graveurs et doreurs mettent leur inimitable talent au service de la perfection. Chaque création incarne une promesse ultime, une expérience à vivre, un instant précieux. Depuis 250 ans, Baccarat est le symbole ultime de la célébration et de moments véritablement inoubliables.

Informations Pratiques

Cristal Room Baccarat

11, place des Etats-Unis
75116 Paris
Métro Boissière
Tél : 01 40 22 11 10
Fax : 01 40 22 11 99
Mail : resa@cristalroom.fr
Site internet : www.cristalroom.com

Ouvert du lundi au samedi

50 couverts

Privatisation possible du restaurant et du musée Baccarat
Service voiturier au déjeuner et au dîner

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



Cristal Room Baccarat



@ChefGuyMartin



@ChefGuyMartin

Les Maisons de Guy Martin

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 largement 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



Le 68 Guy Martin

Situé dans la boutique historique de la maison Guerlain, au 68, avenue des Champs Elysées, ce restaurant est né, sur l'impulsion de Laurent Boillot, P-DG de Guerlain, et de la rencontre de deux passionnés excellant dans les arts de la parfumerie et de la gastronomie : Thierry Wasser, « nez » du célèbre parfumeur et Guy Martin, qui propose une cuisine à la fois sensuelle et contemporaine, autour d'arômes et épices du monde entier. Une cuisine exécutée par Fabrice Capdepon. Quant à l'illustre designer Peter Marino, il a su apporter toute la lumière et la poésie au lieu, articulé autour d'une cinquantaine de couverts et de 3 salons privatisables.

Directrice : Madame Sophie Jousseume.

www.le68guymartin.com