



LE TAILLEVENT

Le Taillevent

Un nom élogieux.

Dix lettres qui incarnent tout le prestige qu'exerce la haute gastronomie.

Une destination à part entière depuis des décennies, pour les gourmets voyageurs avides de vivre une expérience unique au monde.

Aujourd'hui, cette institution perpétue la tradition avec une touche de modernité, révélant et sublimant les vestiges de son passé.

Forte de ses plus beaux atouts, cette Maison offre une cuisine sensible et généreuse, l'excellence d'un service à la française, et d'une cave sans pareille, où se mêlent grands noms et cuvées confidentielles.

Le Taillevent, une icône de la gastronomie.





« Avant même sa cuisine, c'est l'homme qui nous a plu chez Giuliano Sperandio. Il fait preuve d'une acuité intellectuelle et de valeurs humaines qui nous ont séduits. »

Les frères Gardinier

Le Taillevent, monument de la haute cuisine, poursuit le récit de son histoire, aujourd'hui écrite par le Chef Giuliano Sperandio. Par son approche sensible et généreuse, il insuffle une part de modernité, tout en honorant l'héritage de cette institution : l'osmose s'est créée.

Une ligne culinaire intuitive et contemporaine, au service de la mémoire.

UN CHEF SINCÈRE À LA SENSIBILITE AUDACIEUSE

Doté d'un instinct et d'une sensibilité innée, le Chef se laisse guider par le moment présent pour exalter l'histoire de cette Maison.

« L'enjeu fut pour moi de comprendre tout le cheminement du Taillevent depuis son origine, me faire guider par son histoire, l'accompagner dans cette nouvelle ère et perpétuer sa magie. C'est un terrain d'expression qui s'ouvre à moi. »

Ce travail a abouti à la création de deux menus de dégustation en quatre temps « Héritage du Taillevent » et « Gestes du Taillevent » aujourd'hui signatures de cette institution.

« La beauté de l'instant, je la trouve à tout moment, dans un regard, un sourire, ou dans une parole. Dans la fragilité forte de la nature et des hommes, qui la travaillent et la respectent. »

Cet émerveillement autour des trésors du terroir rend un vibrant hommage aux producteurs, vigneron et artisans du goût, qui honorent le fruit de leur labeur chaque jour. Attaché à ce profond respect du produit brut, ce passionné du beau et du bon propose une cuisine d'intuition, émotive, finalement guidée par le cœur et nourrie par les échanges avec sa brigade.

Une ligne culinaire qui lie la vision des artisans à celle du Chef, pour que la magie opère et crée un moment unique et suspendu.

« Si la technique est un prérequis, ma cuisine est l'expression de mon ressenti du moment, des Hommes, des produits. Elle se veut lisible, libre, avec un soupçon d'inattendu et l'humain y est au centre».





La carte élaborée avec brio et exécutée avec précision, sublime les mets les plus raffinés : homard, seiche et lard colonnata, ou encore de belles Saint-Jacques. Des saveurs franches et subtiles.



LE GESTE UNE EXPRESSION À PART ENTIÈRE

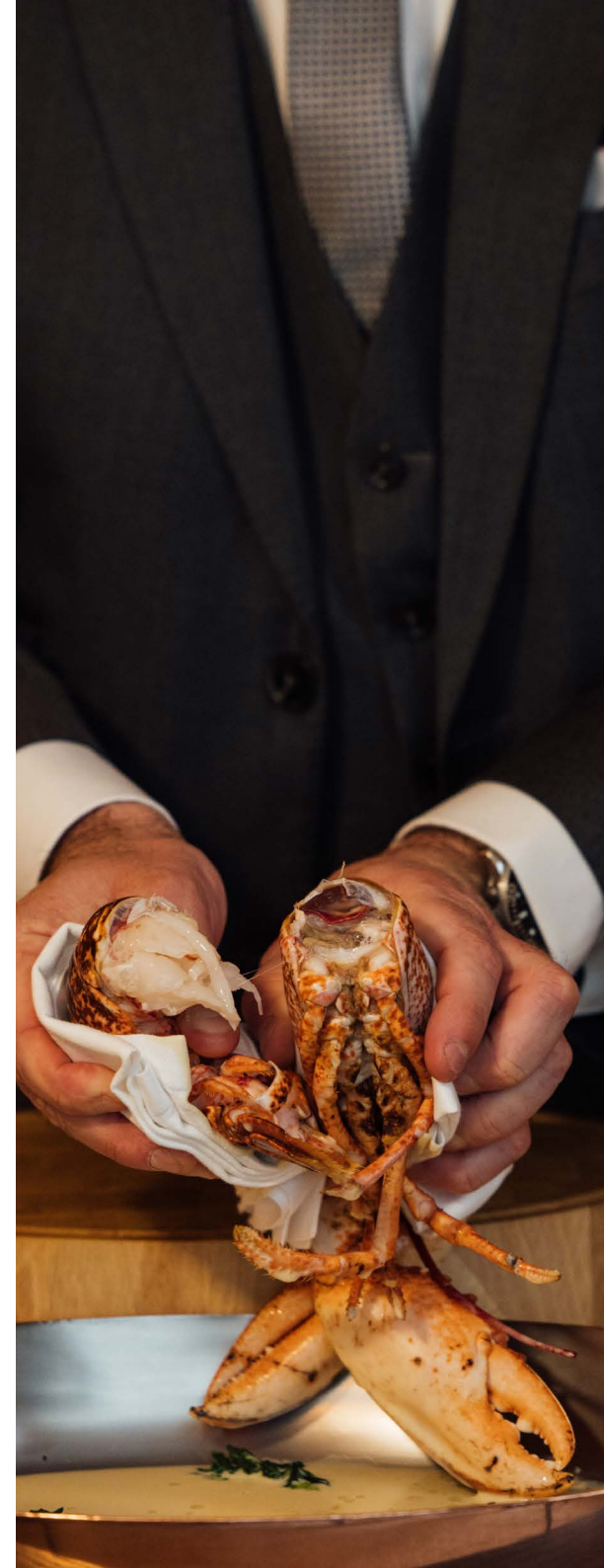
Temple du « geste », Le Taillevent est le premier restaurant à avoir remis en valeur cette réminiscence du passé, inscrivant ainsi son nom dans la grande tradition française, créant un menu au nom éponyme.

Le geste se révèle en salle, sublimant l'intelligence de la main. Ce patrimoine vivant fascine aussi bien les amateurs de grande cuisine que les plus habitués.

Il se magnifie en un ballet délicatement orchestré pour offrir une expérience à la pointe du raffinement et de l'élégance. Flambages, découpes et assaisonnements minute, ou encore décantages de vins à la bougie, rythment le repas et animent la salle, se succédant avec précision, tout en restant uniques, singuliers, propres à chacun.

« Il s'agit de créer du lien avec nos hôtes, de valoriser le savoir-faire des métiers de salle, où le geste n'est autre que l'essence même du Taillevent, telle une ode au partage et à la convivialité ».

Giuliano Sperandio.





THOMAS MILLET ENTRE METS ET MOTS

Thomas Millet, chef sommelier du Taillevent, semblait destiné à d'autres horizons.

C'est au détour de rencontres fortuites qu'il se découvre une passion dévorante pour le vin. Ce fervent épicurien, attaché à la gastronomie depuis sa tendre enfance, perfectionna une approche du vin comme le catalyseur d'un instant hors du temps.

« Sans formation dite classique, j'ai développé un rapport instinctif au vin. J'ai été marqué par Fred Niger du Domaine de l'Écu. Etant à un tournant de ma vie, il le remarqua, et arrêta notre dégustation pour ouvrir une bouteille. Je ne saurai expliquer pourquoi ni comment, mais celle-ci m'a touché au plus profond de mon être. Depuis, je cherche avant tout à comprendre qui est en face de moi et ce que la personne recherche - consciemment ou non - de ce moment qui l'attend. »

Thomas Millet partage cet instinct de l'humain et du moment avec le Chef Giuliano Sperandio, alignant leurs énergies au service des traditions du Taillevent.

Une évidence pour ces hommes de cœur et de terroir.

UNE CAVE SANS PAREILLE

La cave du Taillevent est l'un des trésors les mieux gardés de la capitale, tel un sanctuaire dédié à l'art du vin où sommeillent près de 40 000 flacons. Certains reposent depuis plusieurs décennies, attendant patiemment leur apogée pour être savourés.

Pionnier dans cette tradition vinicole prestigieuse, André Vrinat, fondateur visionnaire du Taillevent, a dès 1946 rompu avec la suprématie des vins de Bordeaux en posant la Bourgogne sur un pied d'égalité. Tissant des liens sincères et pérennes au fil des ans avec des domaines de confiance aux appellations prestigieuses, ce précurseur a permis au Taillevent de bénéficier encore aujourd'hui de rares allocations provenant de vignobles emblématiques tels que les Domaines François Raveneau, Armand Rousseau, Leflaive...

Véritables fleurons de ce livre de cave, riche de plus de 3 800 références.

Les sommeliers, fidèles gardiens de ce temple partagent leurs connaissances avec prévenance et humilité. Leur expertise et leur sens aigu de la dégustation permettent de créer des accords subtils et audacieux, adaptés aux envies de chacun, pour révéler la quintessence de chaque flacon.





UN ÉCRIN OÙ S'ÉPOUSENT RAFFINEMENT ET AUTHENTICITÉ

En franchissant le seuil de l'ancien hôtel particulier du Duc de Morny, les échos d'une aristocratie d'antan se révèlent à travers la pierre de taille, les pilastres majestueux et les chapiteaux délicats. L'escalier magistral, véritable lien entre les époques, guide vers deux salles à manger d'une rare élégance.

La salle Trianon, parée de couleurs douces, s'ouvre tel un écrin minéral, enveloppant les convives dans une atmosphère apaisante. Les alcôves aux courbes élégantes, réalisées par les Ateliers Lison de Caunes en marqueterie de paille, dialoguent avec la lumière, sculptant des jeux d'ombres délicats et favorisant l'intimité de chaque table. Une ambiance réconfortante et contemporaine émane de cet espace, où les matériaux nobles aux tons chaleureux fusionnent avec le chic parisien, pour une touche définitivement moderne et intemporelle. La salle Lamennais, pièce maîtresse du restaurant, fait la part belle aux boiseries en chêne majestueuses, qui habillent les murs. Revêtues de fresques en feuille de cuivre dorée, la lumière est capturée par ces œuvres et rediffusent l'éclat de ces illustrations dans cette salle somptueuse.

Une réinterprétation poétique du Viandier, premier livre de cuisine en langue française, sublimée par un artisanat français inégalé, orchestrée par l'architecte Yann Montfort et la plasticienne Solène Eloy.

L'HISTOIRE DU TAILLEVENT EN QUELQUES MOTS

« Le Taillevent », nom reconnu et réputé, trouve son origine en Guillaume Tirel, cuisinier des rois Charles V et Charles VI, connu pour avoir rédigé le Viandier, premier ouvrage culinaire français du XIV^e siècle. À la cour, il était honoré du titre de « Sire de Taillevent » en raison de sa réputation à « tailler plus vite que le vent ». Un nom célèbre de la haute cuisine qui impose de respecter l'héritage de la Maison tout en se tournant vers l'avenir.

Le Taillevent écrit son histoire à travers une réputation inégalée, façonnée par son fondateur André Vrinat dès 1946, puis avec son fils Jean-Claude Vrinat dès 1960. Au-delà de leur quête constante de perfection des produits et du service, ils révèlent la richesse et la profondeur de chaque terroir viticole, transformant ainsi la carte des vins en un précieux livre de cave.

Cet amour pour le vin, André et Jean-Claude Vrinat le partageaient avec leurs clients, qu'ils accueillaient comme des amis, instaurant ainsi une tradition immuable au Taillevent : une Maison d'initiés, résolument légitime.

Depuis lors, cette ferveur pour l'œnologie et la haute cuisine ne cesse de se perpétuer au sein de la famille. À la suite du décès de son père, Valérie Vrinat reprend les rênes avec un dévouement sans faille, perpétuant l'œuvre familiale avec une conviction inébranlable.





En 2011, dans un geste empreint de confiance, Valérie Vrinat cède Le Taillevent à une même génération de passionnés de vin et de gastronomie : Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier. Unis par une amitié de longue date et des valeurs communes, ils perpétuent l'héritage gastronomique prestigieux et assurent la continuité du Groupe Gardinier, fondé sur l'excellence et la quête de la perfection à chaque détail.

Aujourd'hui, cette alliance entre l'héritage de la famille Vrinat et la passion des frères Gardinier rend un véritable hommage à l'art culinaire et à la culture du vin, offrant des expériences gastronomiques et œnologiques inoubliables à tous les épicuriens.

Comme le souligne Valérie Vrinat elle-même,
« Ce qui est formidable, c'est de pouvoir réaliser tout ce dont mon père ou moi-même pouvions rêver pour le Taillevent ».



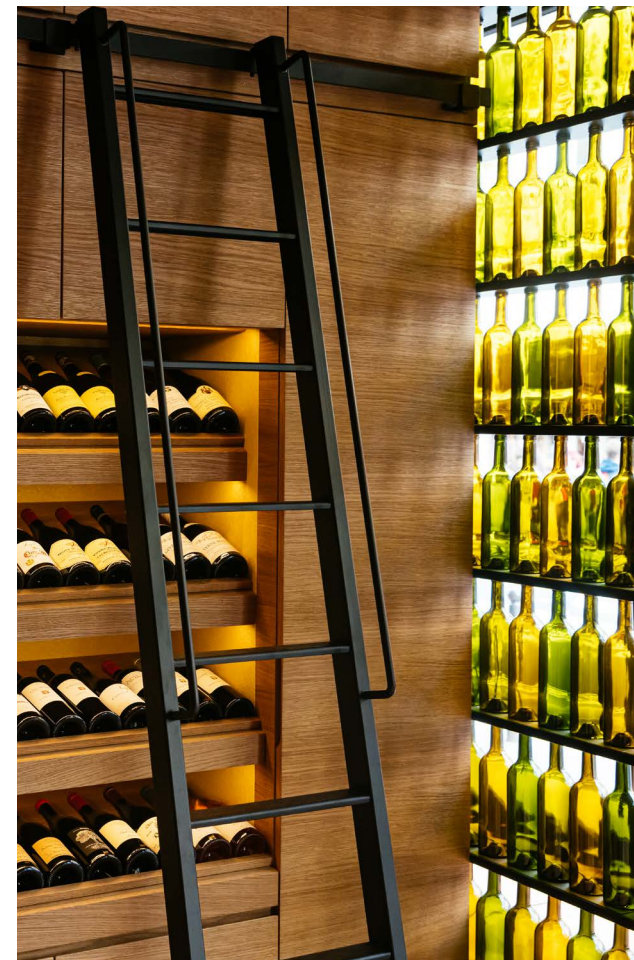
A PROPOS DU GROUPE GARDINIER

Depuis presque 100 ans, Gardinier est le fruit d'une histoire familiale entrepreneuriale, construite et évolutive au fil des décennies. S'appuyant sur le socle d'un triptyque fondateur autour de la gastronomie, du vin et de l'hospitalité, le groupe occupe aujourd'hui une place centrale dans le secteur de l'art de recevoir. Implanté en France, en Angleterre, au Liban et au Japon ; il est dirigé par Thierry et Laurent, les frères de la troisième génération familiale.

« Nous avons à cœur de valoriser, partager, cultiver et transmettre la richesse des patrimoines vivants de nos Maisons et les inscrire dans leur temps. »

Thierry et Laurent Gardinier

Le Groupe fédère désormais une collection de quatre Maisons françaises comprenant : six restaurants, six boutiques de distribution de vin et de caviar à travers le monde, deux sites e-commerce et un hôtel. Générant un volume d'affaires de plus de 55 millions d'euros, il compte plus de 480 salariés unis autour de valeurs simples et authentiques de respect, de persévérance et de sensibilité, où chaque client est invité à « Vivre l'émotion », à travers l'expérience unique proposée par chacune de ses Maisons.



L'histoire de Gardinier

Fondé en 1927, le groupe familial Gardinier a évolué à travers une succession de plusieurs générations d'entrepreneurs établis sur les continents européens et nord-américains.



INFORMATIONS PRATIQUES LE TAILLEVENT



15 rue Lamennais
75008
+33 (0)1 44 95 15 01
letaillevent@taillevent.com
letaillevent.com

-

Ouvert du lundi au vendredi de 19h15 à 21h00
Du mardi au vendredi de 12h00 à 13h30 et de 19h15 à 21h00

-

CONTACT PRESSE
Bureau de Presse Pascale Venot
Blandine Sanson
+33 (0)6 17 07 76 26
blandine@pascalevenot.fr