

Le Restaurant de l'Hôtel fête sa première étoile

Paris, le 4 Mars 2008

Le Guide Michelin, le plus célèbre des guides gastronomiques - dont la nouvelle édition paraît cette semaine, dévoile la liste des promus, déçus et révélations de l'année ; dont cinq nouveaux étoilés à Paris.

Deux ans seulement après son arrivée, **Philippe Bélissent**, le chef du restaurant « **Le Restaurant** » (le restaurant de l'Hôtel, 13, rue des Beaux-Arts - 75006 Paris), se voit attribuer sa première étoile par le Guide Michelin 2008 !

« A l'intérieur de "L'Hôtel", table tout simplement baptisée "Le Restaurant" : décor orchestré par Jacques Garcia et petite cour intérieure. Cuisine soignée dans l'air du temps. » (page 1 305).

Défi réussi et récompense méritée pour Philippe Bélissent qui entre ainsi dans la cour très fermée des grands Chefs étoilés et pour **Caroline Piel** qui dirige l'Hôtel depuis 2005.

Outre l'accession à l'étoile, l'Hôtel a été élu en janvier 2008 meilleur hôtel du monde dans la catégorie Urban par le magazine Harper's Bazaar. L'Hôtel s'est également vu nommé parmi les 101 meilleurs hôtels du monde par le Tatler.



Façonné par une enfance où il a vécu auprès de ses parents en Côte d'Ivoire et au Sénégal, **Philippe Bélissent** en a gardé indiscutablement le caractère passionné, mais également l'humilité, la curiosité saine, la joie de vivre communicative et le travail d'un artisan dans tout ce qu'il y a de plus noble.

Mais les grandes influences qui rejaillissent aujourd'hui sur son art culinaire restent sans conteste sa formation auprès de ses maîtres.

Etudiant en lycée hôtelier, déjà, il fut responsable de cuisine du dîner de gala de sa promotion. Anecdote sans doute, mais certainement le reflet d'une âme de chef. Déjà.

Chef de partie à l'Hôtel Matignon, il persévéra dans son apprentissage auprès des plus grands. Etapes incontournables pour ce tempérament chevronné et passionné, il s'est forgé auprès des meilleurs formateurs.

On retiendra deux années chez Laurent (**), où il développera une technique approfondie de l'art de réaliser sauces et fonds. Une influence jamais démentie de Joël Robuchon.

Puis trois années chez Ledoyen (***) en tant que chef de partie. Cette fois sous le parrainage de Christian Le Squer, il forgera son talent en approfondissant une cuisine exigeante, mais si révélatrice de son désir d'exprimer son savoir-faire.



Désormais reconnaissant et poussé par une certaine idée de liberté, individuelle mais aussi ancrée dans sa volonté d'exprimer plus encore sa passion, Philippe Bélissent rejoint en 2006 le célèbre établissement qui a vu passer tant d'artistes, de gastronomes, de passionnés comme lui, d'épicuriens ; L'Hôtel et sa table, Le Restaurant.

Le temps de constituer une brigade adaptée à ses exigences, d'élaborer ses propres menus, de mener - tel un chef d'orchestre - sa propre partition, il élève en quelques mois seulement Le Restaurant au rang d'une adresse incontournable d'une grande capitale européenne.

Philippe Bélissent a en particulier fait appel à **Claude Guerrin**, chef pâtissière, précédemment au Bristol (***) qui met désormais en œuvre son talent en composant de véritables tableaux sucrés alliant la force du goût, la minutie du détail, la construction des fibres, le jeu du regard, le mélange des saveurs douces-amères ou l'alliance exquise en diable du chaud et froid.

Immédiatement salué par la critique ainsi que par un public désormais acquis, il a à cœur de se renouveler sans cesse. Tout en maintenant la justesse de ses cuissons, la perfection de ses sauces, le respect des canons de gastronomie et de ce rien de traditionnel qui accompagne toutes les générations de gastronomes, il n'en a pas moins personnalisé ses recettes.

A seulement 30 ans, Philippe Bélissent, propose une carte quotidiennement repensée, sans se priver de satisfaire une clientèle sans cesse plus nombreuse à plébisciter son homard ou son pigeonneau qui ont fait le succès de cette dernière saison gastronomique.

Le Restaurant de l'Hôtel

13 rue des Beaux-Arts - 75006 Paris

Tel : 01 44 41 99 01

Fermé le dimanche et le lundi

Horaires : 12h30 - 14h et 19h30 - 22h

Relations Presse - Relations Publiques

Laurent Guyot & Co - Laurent Guyot - Daniel Hauser
Quartier de l'Horloge - 10 rue Brantôme - 75003 Paris
Tel : 01 77 37 19 19 - fax : 01 77 35 22 67
Mail : daniel.hauser@laurentguyot.com