

LE  
PRÉ  
CATELAN  
— LE RESTAURANT —

**La haute cuisine de Frédéric Anton à l'heure d'été  
en terrasse ou à la table du chef**

Comme chaque année dès les premiers jours du printemps, le Pré Catelan s'habille de verdure chatoyante. **La terrasse** n'attend que les beaux jours pour accueillir ses hôtes sous le regard malicieux des angelots de pierre qui veillent sur ce coin de paradis en plein Bois de Boulogne. Un paradis tourné vers le **développement durable** puisque le Pré Catelan devient **le premier restaurant triplement étoilé** engagé dans une démarche « verte » **certifiée ISO 14001** depuis le 1<sup>er</sup> avril 2009. Cette consécration atteste de l'engagement au quotidien des équipes du restaurant pour agir efficacement en faveur de **l'environnement**.

Une philosophie qui s'exprime sous le signe du **produit de saison**, à la manière de **Frédéric Anton**, qui le sublime avec une implacable précision. **L'Oursin**, **l'Etrille** ou **l'Os à Moelle**, les désormais classiques du **Pré Catelan**, côtoient des créations audacieuses telles que **La Sardine**, surprenante déclinaison de saveurs, ou **La Langoustine**, servie en ravioli et en nem, mêlant simplicité et sophistication. Côté desserts, la talentueuse **Christelle Brua**, Chef Pâtissier, déploie aux côtés de Frédéric Anton une énergie créative toute en finesse. **La Pomme**, dans son globe de sucre soufflé, est façonnée comme une pièce unique.

Un déjeuner d'affaires en prévision ? Le menu « **Un Déjeuner au Pré Catelan** », à **85 €**, permet de choisir entre deux entrées, deux plats, un fromage et deux desserts. Le même menu est proposé, au prix de **120 €**, avec des vins sélectionnés par **Olivier Poussier, Meilleur sommelier du Monde**. En salle, **Jean-Jacques Chauveau** et sa brigade exercent l'art de recevoir avec élégance et bonne humeur, pour que le moment soit en tout point agréable.

**Nouveau** : Pour ceux qui veulent découvrir les coulisses de la haute gastronomie, il est désormais possible de déjeuner ou dîner « **à la table du chef** » dans le cœur battant des **cuisines du Pré Catelan**. Sur réservation uniquement (nombre de places oblige...), le « **Menu d'Anton** » à **240 €**, est promesse d'un parcours gourmand inoubliable.

Renseignements et réservations au 01 44 14 41 14  
[www.precatelanparis.com](http://www.precatelanparis.com)  
[www.lenotre.fr](http://www.lenotre.fr)

**Contacts presse**

Bureau de presse Pascale Venot  
Caroline Morise  
Tél. : 01 53 66 64 44  
[carolinemorise@pascalevenot.com](mailto:carolinemorise@pascalevenot.com)

Direction Communication Lenôtre  
Alexandra Origet du Cluzeau  
Tél. : 01 30 81 47 42  
[origet\\_alexandra@lenotre.fr](mailto:origet_alexandra@lenotre.fr)