



les 110 de TAILLEVENT



LES 110 DE TAILLEVENT

Niché au cœur du triangle d'or, un voyage gustatif unique se dévoile, où la gastronomie se conjugue habilement à chaque cuvée.

Signature des frères Gardinier, cette vision inédite réinvente l'art de l'association mets et vins. Ici, la vigne s'exprime pleinement au cœur d'une expérience sensorielle, révélant l'équilibre subtil du patrimoine viticole et culinaire.

« Nous avons souhaité mettre à la portée de tous, une liste de plus de 100 références de vins au verre qualitatifs, de France et d'ailleurs, allant du plus accessible au plus exclusif et le tout accordé aux plats proposés. »

Les Frères Gardinier

Une exploration des terroirs sans égal, telle une quête perpétuelle d'harmonie, où s'exprime l'essence même du lieu. Entre grands crus, pépites d'aujourd'hui et de demain.

Les 110 de Taillevent, l'excellence de l'accord mets & vins.



LE LIEU MYTHIQUE DE L'ACCORD METS & VINS



Les 110 de Taillevent incarnent l'héritage de la Maison mère, Le Taillevent, doublement étoilé, à la cave sans pareil. Fruit de l'esprit pionnier de la Maison de près de huit décennies, ce trésor a permis l'élaboration de cette sélection si vaste, propre aux 110 de Taillevent. Les sommeliers y puisent leur inspiration et perpétuent cette même philosophie en dénichant de véritables pépites, aux côtés des plus précieux flacons qui émaillent le livre de cave.

Dotée de plus de 2000 références dont 200 provenant de l'étranger, la cave des 110 de Taillevent est une véritable bible, reflet de l'excellence insufflée par les Maisons Taillevent.

En un lieu accessible, Les 110 de Taillevent proposent la richesse d'une sélection de vin digne d'un restaurant étoilé et la générosité d'une ligne culinaire authentiquement française, empreintes du savoir-faire du Taillevent : la possibilité de s'offrir une part d'un monument de la gastronomie.



110 MANIÈRES DE SAVOURER L'EXCELLENCE

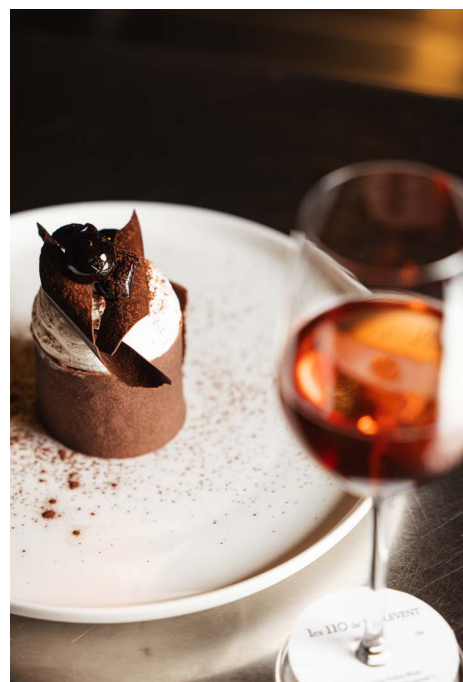
Témoin privilégié de l'union entre la table et la vigne, ce lieu offre une sélection de 110 cuvées servies au verre. Chaque plat s'accompagne ainsi de quatre propositions distinctes, offrant une palette variée et adaptée à toutes les envies comme à tous les budgets.

Un voyage initiatique au cœur de l'œnologie, offrant une carte où chaque plat est associé à 4 accords de vins au verre, reflets d'une cuisine élégante et bourgeoise.

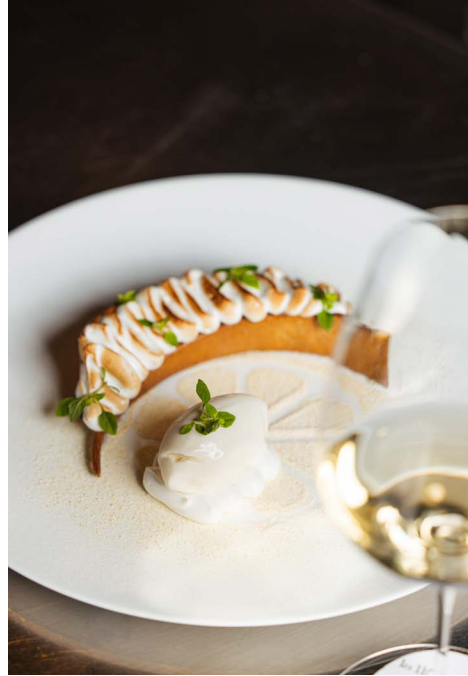
Révélation pour découvrir leurs derniers coups de cœur
Sérénité pour une dégustation consensuelle
Audace pour ceux qui souhaitent se laisser surprendre
Plénitude pour savourer des cuvées à l'apogée de leur maturité

En quête de mystère, les accords Secrets invitent à l'art de la dégustation à l'aveugle dans un verre noir, pour une exaltation des saveurs, à qui veut s'y prêter. Un voyage à travers les terroirs et les âges.

Pour que cette expérience demeure, chaque verre dispose d'une collerette en papier mentionnant les références des vins dégustés. Une invitation à revivre les émotions et les sensations de cette expérience œnologique, en retrouvant chaque flacon au sein des Caves de Taillevent, dans nos deux adresses parisiennes.



UNE LIGNE CULINAIRE GÉNÉREUSE



La cuisine se veut bourgeoise et gourmande. La carte fait la part belle à la gastronomie française, réalisée avec brio.

Les feuilletés et croûtes occupent une place de choix. Le pâté en croûte, dont nul n'a le secret, figure en tête, tandis que le vol-au-vent, plat signature de la maison, se décline au gré des saisons. Ces mets incontournables jouxtent les délicieuses tourtes, et se partagent la scène avec les mijotés, qui quant à eux, sont la promesse de plats lentement élaborés, aux notes réconfortantes.

Les intemporels, enfin, mettent à l'honneur les grands classiques, exécutés avec soin et précision, soulignant les saveurs authentiques d'une cuisine raffinée et de tradition.

Autant de mets qui célèbrent l'attachement de la Maison à l'art de vivre à la française, tout en y apportant des saveurs au goût du jour.





UN DÉCOR SIGNÉ PIERRE-YVES ROCHON

« Aux 110 de Taillevent, le vin ne se contente pas d'accompagner le repas, il s'invite à chaque instant. »

- Pierre-Yves Rochon

Les éléments, soigneusement pensés, célèbrent l'art de la vinification et l'héritage viticole français.

La noblesse du chêne, essentielle à l'élevage du vin, structure la salle en habillant de boiseries blondes, le parquet, les murs et le plafond, offrant une intimité incomparable, tout en rappelant l'ambiance si singulière des barriques. Les détails métalliques entourant les tables et les larges baies vitrées ornant la façade rappellent l'architecture des chais.

La disposition de la salle est harmonieusement structurée par des claustras imaginés sous la forme de murs de bouteilles dont la transparence est subtilement relevée par des touches de lumière.

Cette essence crée une ambiance chaleureuse, sublimée par les fresques de Thierry Bruet, ornant les murs du restaurant, habilement peintes à la feuille d'or, qui déploient des paysages viticoles illustrant avec raffinement le lien entre nature et artisanat.

« C'est la nature, la vie, l'essence même du vin »

- Pierre-Yves Rochon, Architecte d'intérieur

UN BAR LÉGENDAIRE

Promesse d'un périple gustatif sur mesure, chaque flacon, renferme l'essence d'un terroir, l'histoire d'un cépage et le fruit d'un savoir-faire ancestral.

Derrière un comptoir en chêne et zinc, clin d'œil à la tradition parisienne, s'étend sur sept mètres une vitrine du savoir-faire viticole. Les sommeliers, véritables gardiens de ce temple, guident les amateurs et néophytes à travers les arcanes du vin.

Les spiritueux, quant à eux, trouvent également leur place dans cette odysée gustative, offrant une palette aromatique bien définie. Flacons de renom ou encore cocktails indémodables voguant au fil des saisons, raviront les papilles de chacun.





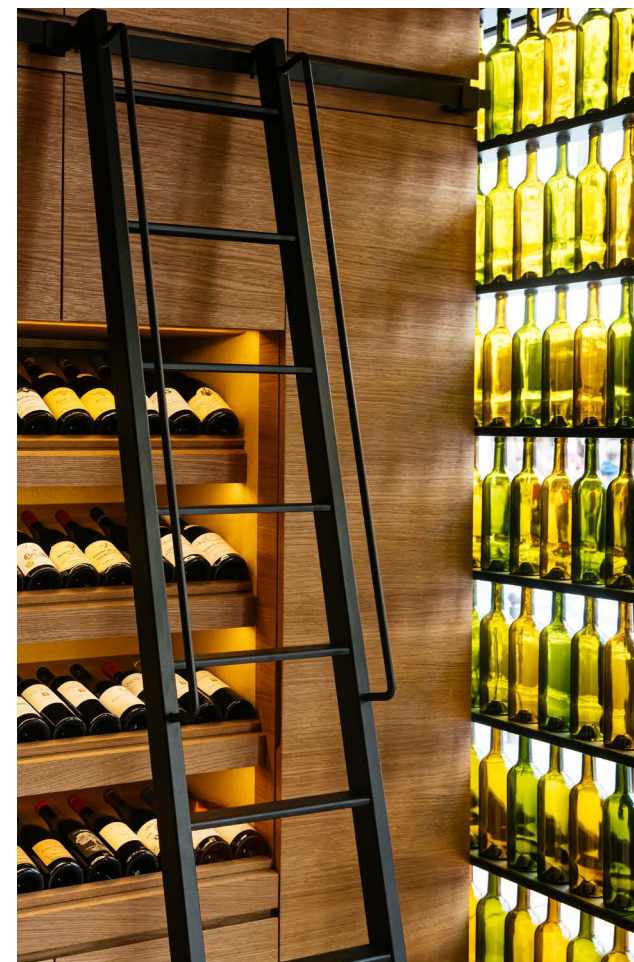
A PROPOS DU GROUPE GARDINIER

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 LES 110 DE TAILLEVENT



195 rue du Faubourg Saint-Honoré
75008 Paris - France
+33 (0)1 40 74 20 20
les110.paris@taillevent.com

les-110-taillevent-paris.com

-

Restaurant ouvert du lundi au vendredi
pour le déjeuner (12h-14h30) et pour le dîner (19h-22h30).
Les samedis et dimanches pour le dîner (19h-22h30).

-

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