



*Welcome back home, Laetitia !
Laetitia Rouabah revient chez allard
pour un pop-up exceptionnel*

À partir du 1^{er} décembre, le célèbre restaurant Allard, institution bistrotière parisienne depuis 1932, accueillera Laetitia Rouabah. Un événement qui marque le retour en France de Laetitia après six ans d'absence et qui, de plus, la voit revenir dans le restaurant où elle s'était illustrée avant son départ pour New York.

Sous sa houlette, les gourmands retrouveront bien sûr les incontournables qui ont fait la réputation de la maison comme les cuisses de grenouilles et la canette de Challans aux olives. Mais Laetitia leur fera aussi découvrir quelques-uns de plats qu'elle proposait au restaurant Benoit de New York : le Velouté de maïs, le Lobster Roll, le Flap Chuck et les délices sucrés comme le Cheesecake ou la Key Lime Pie. Des plats typiquement US exécutés avec la verve, la générosité et le talent qu'on lui connaît. Un dialogue savoureux et inattendu entre les cuisines des deux rives de l'Atlantique qu'il ne faut manquer sous aucun prétexte !



MENU DE FÊTE SPÉCIAL US

Pour les fêtes, Allard propose un menu entièrement américain. En entrée, un Lobster Roll, de beaux morceaux de homard généreusement assaisonnés dans un petit pain bien doré et bien moelleux. Ensuite, un Flap Chuck, une pièce de bœuf Wagyu issue des basses-côtes, parfaitement persillée et exactement saisie. Pour finir, une Key Lime Pie, la fameuse tarte meringuée aux citrons verts, très gourmande.

Le parcours de Laetitia l'a parfaitement préparée à cet exercice. Elle a commencé sa carrière auprès d'Alain Ducasse dans plusieurs de ses établissements étoilés. Elle débute en 2004 au Relais Plaza avec Philippe Marc et elle y gagne ses galons de chef de partie. Elle rejoint ensuite Jocelyn Herland à Londres au restaurant Alain Ducasse at the Dorchester qui vient juste d'ouvrir et, en 2008, revient à Paris, cette fois au Jules Verne, le restaurant de la Tour Eiffel, où elle devient chef adjointe de Pascal Féraud. En 2013, Alain Ducasse lui confie les rênes de Allard puis, en 2016, celles de Benoit New York, deux établissements où elle fait des merveilles de cuisine bistrotière.

Son apparition chez Allard ne durera que quelques mois puisqu'en 2023 elle repartira du côté de Las Vegas pour une autre séquence américaine.

Raison de plus pour réserver très vite une table chez Allard !

LA CARTE DES VINS À L'HEURE AMÉRICAINE.

Pour que le plaisir soit complet, quelques très beaux flacons de la Napa Valley apparaissent sur la carte des vins. Par exemple, en blanc, un élégant et complexe Blancaneaux du domaine Inglenook. En rouge, des représentants de différents terroirs californiens (Rutherford, Yountville, Oakville) et des flacons du célèbre Opus One.



Charlotte Bringant, qui était la cheffe d'Allard depuis septembre 2021, poursuit sa carrière chez Sapid où elle remplace Marvic Medina qui rentre au Pérou pour prendre le poste de cheffe adjointe au restaurant Central de Lima.

ALLARD

41 rue Saint-André-des-Arts,
75006 Paris

+33 (0) 1 43 26 48 23

restaurant.allard@ducasse-paris.com

**OUVERTURE DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H.**

CONTACT PRESSE

Stéphanie Zara-Morin
stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com