



M

Une étoile pour "LA" Table d'hôtes du Quatrième Mur

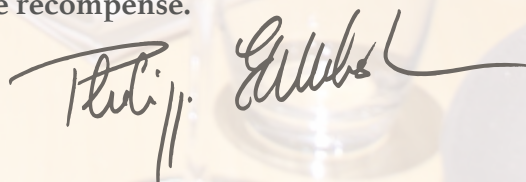
Le Chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France
Philippe Etchebest est ravi d'annoncer l'obtention
d'une étoile au Guide Michelin pour 'LA' Table d'hôtes
du Quatrième Mur.

«J'ai appris la nouvelle aujourd'hui lors de la sortie du célèbre Guide Rouge, c'est une très belle récompense pour le travail que nous avons accompli avec mon équipe sur cette table gastronomique au sein même des cuisines de ma brasserie le Quatrième Mur. Dans cet endroit hors du commun, l'idée était de proposer à une douzaine de convives privilégiés, une réelle expérience en table d'hôtes face aux cuisines. Une Immersion unique dans l'univers théâtral des cuisines.»

Chaque soir, le Chef et son équipe proposent aux convives un menu dégustation en sept services. Le Chef a pris le pari de casser les codes et de proposer une cuisine raffinée et vivante. Le sens du partage, la convivialité, l'exigence : Vous assistez au service et créez un réel lien avec la brigade et le chef, autour de produits d'exception soigneusement sélectionnés auprès des producteurs locaux. Au cœur de l'action, les cuisiniers eux-mêmes servent et présentent leurs réalisations.

«Dans un lieu hors du temps, je voulais que les convives partagent mon univers au cœur des cuisines»

Le Chef souhaite remercier toute son équipe pour son travail et son implication dans ce projet. Il est fier de pouvoir partager avec elle cette magnifique récompense.



Philippe Etchebest

LE QUATRIÈME MUR