



LE TAILLEVENT

A TABLE AVEC GIULIANO SPERANDIO, UN CHEF INSPIRÉ ET ENGAGÉ



Le Taillevent, dix lettres auréolées de deux étoiles au guide Michelin ; une distinction qui traduit tout le prestige qui habite les murs. Aujourd'hui, cette institution ne cesse de se réinventer en gardant comme socle le triptyque qui a fait sa renommée : une cuisine sensible et généreuse, un service à la française qui révèle l'excellence d'un savoir-faire, et une cave unique où se mêlent grands noms et cuvées confidentielles.

Dans le respect de cet héritage si précieux, l'osmose s'est créée entre le Chef Giuliano Sperandio et cette Maison mythique. Sa cuisine, au service de la mémoire, est résolument tournée vers l'avenir, par cette pointe d'inventivité et d'imprévisibilité qui le définissent.

« Avant même sa cuisine, c'est l'homme qui nous a plu chez Giuliano Sperandio. Il fait preuve d'une acuité intellectuelle et de valeurs humaines qui nous ont séduits. »
Les frères Gardinier.

UNE ADMIRATION MUTUELLE QUI CRÉE L'ALCHIMIE

Depuis 2021, Giuliano Sperandio continue à écrire l'histoire du Taillevent. *« L'enjeu fut pour moi de comprendre tout le cheminement du Taillevent depuis son origine, me faire guider par la puissance de son histoire, l'accompagner dans cette nouvelle ère et perpétuer sa magie. »*

Sa vision, il la trouve dans le quotidien. *« Si la technique est un prérequis, ma cuisine est l'expression de mon ressenti du moment, des Hommes, des produits. Elle se veut lisible, libre, avec un soupçon d'inattendu et l'humain y est au centre. »* Une manière totalement spontanée de travailler qui lui permet de proposer une cuisine de l'instant, toujours guidée par le cœur.





LE TAILLEVENT

Il tient à poursuivre l'appartenance à la grande tradition gastronomique, en travaillant les mets les plus raffinés (Saint-Jacques, chevreuil, homard, ris de veau...), essence même de la Maison, tandis qu'il les sublime par l'expression libre et actuelle de sa créativité. Presque sur mesure, ses plats invitent à l'émotion, au voyage gustatif pour qui accepte de se laisser emmener.

Le geste, d'abord en cuisine, se poursuit en salle par les découpes, flambages, assaisonnements délivrés à la minute, décantages de vin à la bougie... et créent cette expérience « Tailleventesque ».

« Que ce soit dans la relation avec mes équipes ou avec mes fournisseurs, le chemin vers la réussite naît de la confiance, de la spontanéité et du collectif ».

Au Taillevent, l'intelligence de la main prend toutes ses lettres de noblesse et c'est sans aucun doute, ce dont Giuliano Sperandio est le plus fier.



LE TAILLEVENT
15, rue Lamennais
75008 - Paris
Tél : +33 1 44 95 15 01
E-mail : letaillevent@taillevent.com
www.letaillevent.com

CONTACT PRESSE
Bureau de Presse de
Pascale Venot
Blandine Sanson
Tél : 06 17 07 76 26
Email: blandine@pascalevenot.fr