



LES
LEBEY
DE LA
GASTRONOMIE

2017



**L'ÉVÈNEMENT QUI RÉCOMPENSE
LES MEILLEURS TALENTS CULINAIRES DE L'ANNÉE**



**LUNDI 10 AVRIL 2017
AU PAVILLON GABRIEL - PARIS VIII^E**



4^{ÈME} CÉRÉMONIE DES LEBEY 2017

UNE SOIRÉE VRAIMENT EXCEPTIONNELLE

À PARTIR DE 15 H 30

1

ATELIERS DE DÉGUSTATION

Les 50 meilleurs producteurs
du moment font déguster
leur savoir-faire à un public ciblé



À 19 H 30

2

REMISE DU PALMARÈS

Le palmarès 2017
des Meilleures créations
culinaires en présence
des 10 chefs lauréats



À 20 H 30

3

DÎNER DE PRESTIGE

Trois chefs et un pâtissier
réalisent le « dîner de l'année »

Eric Fréchon, Le Bristol Paris
Jean-Pierre Vigato, Apicius
Nicolas Sale, Hôtel Ritz Paris
Claire Heitzler, Ladurée



À PARTIR DE 23 H

4

AFTER PARTY

Aux cocktails, des créations signées
des meilleurs barmans de Paris
pour prolonger la soirée
sur un mode festif et détendu



10 CHEFS EN COMPÉTITION

COMME POUR LES CÉSAR,
IL EST DEMANDÉ À LA PROFESSION,
C'EST-À-DIRE AUX RESTAURATEURS,
DE RÉCOMPENSER LES PLUS
TALENTUEUX D'ENTRE EUX.

En 2017, 10 chefs en compétition pour élire
les cinq meilleures Créations culinaires de l'année

Michaël Bartocetti, *restaurant L'Abeille*

David Bizet, *restaurant L'Orangerie Four Seasons George V*

Beau Clugston, *restaurant Le 6 Paul Bert*

Tomy Gousset, *restaurant Tomy & Co*

Koji Higaki, *restaurant L'Inconnu*

Takayuki Honjo, *restaurant ES*

Jimmy Mornet, *restaurant Le Pur'*

Jessica Pralpo, *restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée*

Stéphane Tranchet, *restaurant Le Cinq Four Seasons George V*

Ryuji Teshima, *restaurant Pages*



DE 15 HEURES À 3 HEURES DU MATIN

UN ÉVÉNEMENT EN 4 TEMPS

ATELIERS DE DÉGUSTATION

À partir de 15 heures 30

Tour des 10 chefs en compétition
Conférences

PALMARÈS

De 19 heures 30 à 20 heures 30

Remise officielle du palmarès 2017
des Meilleures créations culinaires
en présence des 10 chefs lauréats

DÎNER DE PRESTIGE

À 20 heures 30 (précises)

Menu réalisé par quatre chefs hors pair et accompagné de grands vins
dans une mise en scène féérique

MENU

Poireaux d'Ile-de France cuits entier au grill au beurre d'algues,
tartare d'huîtres perles blanches, cébettes et citron, **par Éric Fréchon**

Homard bleu comme une blanquette, légumes de printemps,

par Jean-Pierre Vigato

La selle d'agneau de lait rôtie aux piquillos, pannequet d'épaule
confite aux épices, crème de pois chiche, **par Nicolas Sale**

Dessert de **Claire Heitzler**

AFTER PARTY

À partir de 23 heures

DJ, lounge bar, les meilleurs cocktails 2017

Tarif

350 € HT (420 € TTC) par personne, vins et alcools compris

NOMBRE DE COUVERTS LIMITÉ

BON DE RÉSERVATION

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

Madame / Monsieur

Société

Adresse

Code postal Ville

Tél. Email

Je souhaite réserver :

- entrées **GRATUITES** aux Ateliers de Dégustation et au cocktail.
- repas au Dîner de Prestige au tarif de 420 €ttc (350 €ht)
pour un montant de €.
- entrées **GRATUITES** à l'After Party.

Je recevrai par retour la confirmation avec les cartons d'invitation nominatifs exigés à l'entrée.

Je souhaite recevoir une facture libellée à l'ordre suivant :

.....
.....

Règlement par chèque : **Éditions Lebey, 4, square d'Alboni 75016 Paris.**

*Pour les repas, toute annulation faite avant le 22/03/2017 sera remboursée.
Après cette date, un montant forfaitaire de 100 euros par couvert sera encaissé.*



LES LEBEY DE LA GASTRONOMIE 2017





4, square d'Alboni 75116 Paris

Tél. : + 33 (0)1 46 47 19 95

contact@lebey.com