

Au Restaurant Josefin, la nouvelle carte d'automne sous la baguette de son nouveau Chef, Cyril Chevalier

[Paris, le 18 octobre 2013] Josefin, le restaurant de l'Hôtel Banke, le 4 étoiles de la Rue Lafayette à Paris du groupe catalan Derby Hotels Collection, présente sa nouvelle carte d'automne, signée par son nouveau Chef, Cyril Chevalier.

Après avoir longtemps œuvré aux pianos du restaurant Copenhague de la Maison du Danemark, sur les Champs Elysées, Cyril Chevalier a été choisi pour prendre en charge les cuisines de Josefin. Des embruns de la Mer du Nord au soleil de la Catalogne, il n'y a qu'un pas que Cyril Chevalier a franchi avec allégresse, délaissant les recettes nordiques pour la cuisine méditerranéenne contemporaine, qui constitue l'ADN du restaurant Josefin.

« Dans ce cadre magnifique qu'est l'Hôtel Banke, on a envie de faire de belles choses », s'enthousiasme Cyril Chevalier. « Ici, je suis au service d'une famille qui met à l'honneur la couleur, la vivacité, la beauté et l'originalité dans ses établissements : cette nouvelle carte d'automne veut refléter l'atmosphère à la fois chic et joyeuse, inventive et généreuse du Josefin ».



De la paëlla valencienne aux pinchos contemporains sophistiqués du Pays Basque espagnol, « la nourriture ibère est typée et exhale beaucoup de saveurs, dans un dressage familial ou élaboré » estime Cyril Chevalier. « A ce patrimoine culinaire, j'apporte des légumes crus, des fleurs, des herbes et des pousses végétales, qui sont un peu ma marque de fabrique, pour un contraste des matières et une touche colorée et vitaminée ».

Une « patte » que l'on retrouve clairement dans le « multicolore de légumes de saison, sablé parmesan & vinaigrette de gazpacho » ou le « riz « bomba » aoc crémeux, jus de homard & gambas à la plancha », où croquant et velouté se marient avec succès. Autres valeurs sûres de cette carte automnale : le « pressé de foie gras, gelée d'orange & kumquats confits », la « poêlée de chipirons aux champignons de saison », le « pavé de turbot, purée de butternut & girolles » ou encore le « carré de cochon ibérique, nem de boudin & mini pommes ».

Les fidèles de Josefin retrouveront aussi quelques valeurs sûres qui ont fait la réputation de Josefin, du carpaccio de homard bleu & algues nori à la pluma de cochon ibérique, sans oublier la carte des vins, forcément marquée par l'Espagne, et où l'on retrouve notamment le sublime Rioja Tobelos élevé dans la bodega de Jordi Clos, Président de Derby Hotels Collection.

Sous la houlette de son nouveau chef, le Josefin présentera désormais une nouvelle carte pour chacune des quatre saisons.

A propos de l'Hôtel Banke

Boutique-hôtel de 94 chambres, ouvert en 2009, membre des Small Luxury Hotels of the World, l'Hôtel Banke (4 étoiles) est l'établissement parisien du groupe Derby Hotels Collection, l'une des plus prestigieuses chaînes hôtelières d'Espagne. Idéalement situé au cœur de Paris, à deux pas de l'Opéra et des Grands Magasins, l'Hôtel Banke est un écrin d'art, de luxe et de convivialité, s'adressant à une clientèle de loisirs et d'affaires, tandis que son restaurant Josefin offre une expérience gastronomique unique aux accents ibères prononcés. L'Hôtel Banke a reçu le Prix TripAdvisor Traveller's Choice 2012. Plus d'infos sur www.derbyhotels.com.

Informations et réservations :

Josefin, Hotel Banke, 20 rue Lafayette, 75009 Paris,

Contact : Emilie Perello

Tél : 01 55 33 22 22.

Mail : eperello@derbyhotels.com

Contacts Médias :

Agence Evolve

Antoine Colombin, Charlotte Chalret

Tél : 01 77 93 18 08

Email : ac@agence-evolve.com, cc@agence-evolve.com

