

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

18/07/2022



## LE CAFÉ RENAULT OUVRE SES PORTES SUR LES CHAMPS-ÉLYSÉES

Le groupe Renault met le terroir français à l'honneur avec le chef François Gagnaire.



Adresse iconique de la marque au losange, l'Atelier Renault situé sur les Champs-Élysées propose une nouvelle aventure gastronomique avec l'ouverture du Café Renault dirigé par le chef étoilé François Gagnaire.

Vitrine de la marque automobile, le flagship Renault met en valeur le savoir-faire français du groupe depuis 100 ans, et l'ouverture du café porte cette même ambition : **valoriser la culture et la gastronomie française auprès des nombreux passants et des touristes flânant sur la plus belle avenue du monde**. Situé au 53 avenue des Champs-Élysées, le Café Renault est ouvert depuis le 7 juillet de **10h à 21h** du dimanche au jeudi et de **10h à 23h** le vendredi et le samedi, et offre une expérience simple et saine en phase avec les tendances culinaires actuelles.

### Une nouvelle adresse parisienne incontournable.

François Gagnaire propose dans ce nouveau Café concept une offre de snacking chic, intemporelle et respectueuse du terroir français en mettant en valeur les produits locaux et en conservant l'authenticité et l'originalité de sa cuisine.

Les clients pourront découvrir une sélection de sandwiches toastés (*Le tradi : jambon cuit de Pradelles, béchamel, Comté, L'effet mer : truite fumée, concombre, citron vert, St Môret, Comté...*), des bols à base de céréales et de lentilles vertes du Puy accompagnés d'une palette de légumes frais du moment, des planches de charcuteries et de fromages, et des plats sucrés (*cakes du moment, cookie maison, brownie...*). Une sélection de boissons chaudes, de jus de fruit et de cocktails atypiques seront également proposés.

De nombreux producteurs locaux accompagneront le chef **François Gagnaire dans son aventure culinaire**. **Sophie Lacharlotte** des Vergers de la Silve, **Stephan Perrotte** de la Maison Perrotte, **Martin Chauche & Jérémie Runel** de La Fabrique Givrée, **Sophie Roulé** d'Involute Sélection des vins, **Victor Delpierre** de La Cuisine des Boissons® Cocktails et **Damien Duquesne** de Mes Boissons Maison fourniront les produits qui serviront à réaliser les plats et les boissons proposés à la carte.



*« Les valeurs communes partagées avec le groupe Renault sont le socle de cette collaboration : Faire rayonner le terroir français. Proposer une expérience culinaire sur la plus belle avenue du monde offre l'opportunité de faire découvrir à un large public le patrimoine culinaire français. J'ai pensé le café Renault comme un lieu de découverte et de rencontres mais également de surprise. »* déclare François Gagnaire

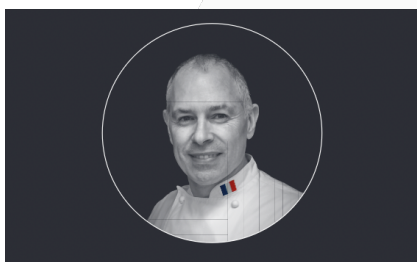
### **FRANÇOIS GAGNAIRE - itinéraire d'un chef étoilé**

Né en Haute-Loire en 1967, François Gagnaire a toujours su qu'il serait cuisinier. Après son apprentissage à l'École Hôtelière de Saint-Chély-d'Apcher en Lozère c'est auprès d'Alain Chapel, Pierre Gagnaire, ou encore Guy Lassausaie et Philippe Chavent, que François s'est formé, avant d'ouvrir avec sa femme Isabelle, son premier restaurant gastronomique à l'Hôtel du Parc \*\*\*\*.

Dans ce haut lieu de gastronomie, avec vue panoramique sur les collines du Puy-en-Velay, le chef se voit récompensé d'une étoile au Guide Michelin en 2006 et reçoit en 2009, le titre de Chevalier de la Médaille de l'Ordre National du Mérite.

Au bout de quatorze ans, François Gagnaire prend son courage et son terroir sous les bras et part dans une nouvelle aventure à la dimension plus grande : Paris.

Après un passage à l'Hôtel du Collectionneur en tant que Chef Exécutif, François pose ses valises dans la rue du Cherche Midi, et ouvre fin novembre 2015 son restaurant, Anicia.



### **A PROPOS DE RENAULT**

Marque historique de la mobilité, pionnier de l'électrique en Europe, Renault développe depuis toujours des véhicules innovants. Avec le plan stratégique « Renaulution », la marque dessine une transformation ambitieuse et génératrice de valeur. Renault évolue ainsi vers une gamme encore plus compétitive, équilibrée et électrifiée. Elle entend incarner la modernité et l'innovation dans les services technologiques, énergétiques et de mobilité dans l'industrie automobile et au-delà.