



Une carte signée Guy Martin au nouveau Pavillon des Ibis



Le Pavillon des Ibis au Vésinet (78) prend un nouveau départ sous l'impulsion de sa directrice Valérie Darnis, anciennement à la tête du Pavillon des Oiseaux, situé au Jardin d'acclimatation à Paris. Le chef du Grand Véfour Guy Martin, l'architecte Christian de Beauvais et le Directeur artistique Jérôme Faillant Dumas se sont associés pour transformer les lieux. Située dans un écrin de verdure, la grande demeure de style anglo-normand construite en 1927 a d'abord été un casino avant de devenir un restaurant qui accueillait chaque dimanche un apéritif-concert. C'est d'après cette histoire que Guy Martin a conçu une carte s'appuyant sur des produits de saison, des racines bourgeoises et des saveurs terre & mer, oscillant entre tradition française et parfums d'ailleurs. « *Le Pavillon des Ibis est comme une bulle. Autour de lui domine une nature qui entre dans les assiettes. Ici, il ne s'agit pas de suivre les codes d'un restaurant gastronomique, mais d'être en résonance avec cet environnement simple et bucolique. La carte évoluera comme lui, avec les saisons et selon les arrivages de nos producteurs locaux. Nous aurons même un potager pédagogique pour initier les enfants et cueillir quelques aromatiques* » déclare-t-il. Des cuissons justes, des assaisonnements vifs et des goûts tranchés constituent le cœur de la nouvelle carte du Pavillon des Ibis. Le chef a par ailleurs élaboré un chariot de desserts qui sera mis à l'honneur chaque week-end aux heures de brunch et du thé. Quant à la carte des vins, elle associe des appellations reconnues à de jeunes talents et des domaines à la réputation montante.

www.lechef.com

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

Jérôme Faillant Dumas de l'agence L.O.V.E, proche collaborateur du chef Guy Martin pour lequel il a déjà travaillé au Grand Véfour, a complètement repensé la décoration. « *Le romantisme de l'étang et des jardins a été une grande source d'inspiration* » explique-t-il. La rotonde a ainsi été traitée à la manière d'un jardin d'hiver, avec des panneaux en cannage. Dans la salle de 100 couverts, le parquet de chêne et les tapis renforcent l'atmosphère maison de famille de l'établissement. Le grand escalier a également été restauré et les murs retapissés avec le papier peint Pierre Frey. Les ibis sont quant eux évoqués par une mosaïque de plumes en céramique bleue située face du comptoir d'accueil. Les canapés sur-mesure et les fauteuils ont été tapissés de velours bleu nuit ou d'un jaune bronze. Les plateaux des tables ont été fabriquées en lave émaillée jaune et cerclés de laiton. Enfin, un soin particulier a été apporté à l'éclairage pour que la lumière varie en fonction des plats et des ambiances. Au printemps, une terrasse accueillera 150 couverts.

Enfin, au sous-sol, les équipes profitent désormais d'une cuisine laboratoire de pâtisserie, d'une nouvelle cave et d'une salle de repos.

Par ailleurs, un étage avec terrasses est entièrement privatisable pour l'organisation de mariage, anniversaire, baptême, séminaire, soirée d'entreprise etc.