



Communiqué de Presse

Paris, mardi 2 septembre 2025

LE RESTAURANT ESPADON CÉLÈBRE SES 2 ANS AVEC UN DÎNER D'EXCEPTION À 4 MAINS



À l'occasion du deuxième anniversaire du restaurant Espadon, le **26 septembre**, le Ritz Paris annonce un dîner à 4 mains réunissant deux Cheffes de talent : **Eugénie Béziat**, Cheffe du restaurant Espadon au Ritz Paris (1 étoile Michelin) et **Virginie Basselot**, Cheffe du restaurant Le Chantecler à l'hôtel Le Negresco à Nice (1 étoile Michelin).

Ce dîner unique se tiendra dans l'écrin intimiste du restaurant Espadon, offrant une vue imprenable sur le Grand Jardin du Ritz Paris. La cuisine ouverte permettra aux convives d'assister à la complicité culinaire des deux Cheffes.

Eugénie Béziat et Virginie Basselot uniront leur créativité et leur sensibilité culinaire pour offrir une expérience rare et sur-mesure, entre Méditerranée et terroirs d'exception, dans l'univers raffiné du restaurant Espadon. Le Directeur de la Sommellerie **Florian Guilloteau** proposera des accords mets / vins sur mesure pour sublimer chaque plat.



L'INSTANT VÉGÉTAL

Virginie Basselot
Amuse-bouche

Champagne Louis Roederer Collection 245

HUÎTRE GRILLÉE DE M. TARBOURIECH

Eugénie Béziat
Brede mafane, brousse fumée

Alsace - Riesling Reserve - Domaine Trimbach 2013 en Magnum

LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE AU BEURRE SALÉ

Virginie Basselot
Raviolis et sabayon estragon

Collioure - C'est pas du Pipeau - Domaine de la Coume del Mas 2021

CÉLERI RAVE, OSEILLE ET MESCLUN D'HERBES POTAGÈRES COMME UN N'DOLÉ

Eugénie Béziat
Jus infusé à la feuille de tabac et menthe chocolat
Saint Joseph - Domaine François Merlin 2013 en Magnum

PIGEON AU SANG RÔTI

Virginie Basselot
Grué de cacao, topinambour et jus au café
Pessac-Léognan - Château les Carmes Haut Brion 2006

FRAMBOISE

Eugénie Béziat
Sorbet à la livèche, feuilletage caramélisé
Champagne Bollinger Rosé

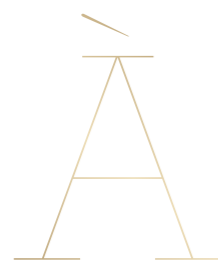
HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

Virginie Basselot
Crèmeux léger à la fleur d'oranger, chocolat du Venezuela
Bellet - Le Clos - Clos St Vincent 2022



UN DIALOGUE CULINAIRE VIBRANT, ENTRE PUISSANCE AROMATIQUE, FINESSE VÉGÉTALE ET AUDACE TECHNIQUE, POUR UNE SOIRÉE UNIQUE.

À PROPOS DE LA CHEFFE EUGÉNIE BÉZIAT



Après avoir passé les 18 premières années de sa vie en Afrique, du Gabon au Congo, en passant par la Côte d'Ivoire, Eugénie Béziat puise dans ses souvenirs sensoriels une inspiration culinaire singulière. Ayant débuté par un parcours littéraire à Toulouse, elle décide de s'orienter vers la cuisine et se forme auprès de grands noms tels que Michel Guérard aux Prés d'Eugénie***, Michel Sarran, Chef doublement étoilé, ou encore Yann Le Scavarec, Chef de La Roya* en Corse, avant d'obtenir sa première étoile à La Flibuste à Villeneuve-Loubet.

Six mois seulement après son ouverture, le restaurant Espadon du Ritz Paris fait son entrée dans le Guide MICHELIN 2024 en décrochant une étoile en mars 2024. La Cheffe y signe une cuisine gastronomique à son image : passionnée, créative, haute en couleur et généreuse.



À PROPOS DE LA CHEFFE VIRGINIE BASSELOT



Originaire de Deauville, Virginie Basselot est l'une des rares Cheffes à avoir obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France (2015).

Formée dans les plus grandes Maisons parisiennes (Le Crillon, Le Grand Vefour, Le Bristol), elle décroche sa première étoile au Saint-James Paris en 2014.

Depuis 2018, elle dirige les cuisines du mythique Chantecler à l'hôtel Le Negresco à Nice. Virginie Basselot est reconnue pour sa cuisine précise, élégante et profondément ancrée dans la tradition française.

DÎNER 4 MAINS
EUGÉNIE BÉZIAT x VIRGINIE BASSELOT

VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025

À PARTIR DE 19H

TARIF : 380 EUROS PAR PERSONNE

250 EUROS SUPPLÉMENTAIRES PAR PERSONNE POUR L'ACCORD METS VINS
INCLUANT 6 VERRES DE VIN

RÉSERVATIONS SUR LE SITE [RITZPARIS.COM](https://ritzparis.com)
OU PAR TÉLÉPHONE AU 01 43 16 33 74

ESPADON AU RITZ PARIS
15 PLACE VENDÔME 75001 PARIS
01 43 16 33 74
ESPADON@RITZPARIS.COM



CONTACTS PRESSE

DM MEDIA / DOVIE MAMIKUNIAN
Claudia Hubig-Schall - claudia@dmmediapr.com
Clément Déculty - clement@dmmediapr.com
01 40 26 55 55

RITZ PARIS
Mélanie Hubert - Directrice de la Communication
melanie.hubert@ritzparis.com