



DÎNER 4 MAINS D'EXCEPTION AU RESTAURANT ESPADON

VENDREDI 23 OCTOBRE 2026

Une rencontre inédite entre les Cheffes
Anne-Sophie Pic & Eugénie Béziat

Le 23 octobre prochain, le restaurant Espadon* célébrera son troisième anniversaire en accueillant une invitée d'exception : Anne-Sophie Pic, figure emblématique de la gastronomie française et internationale, et cheffe la plus étoilée au monde.

Pour cette occasion unique, Anne-Sophie Pic et Eugénie Béziat uniront leurs talents le temps d'un dîner à quatre mains, imaginé comme un dialogue entre leurs univers créatifs et leurs visions gastronomiques.



QUAND DEUX UNIVERS CULINAIRES SE RENCONTRENT

Portées par une même quête d'excellence et un profond respect du produit et des terroirs, Anne-Sophie Pic et Eugénie Béziat ont imaginé ensemble un menu inédit, inspiré de leurs sensibilités respectives.

Figure emblématique de la gastronomie française et internationale, Anne-Sophie Pic est reconnue pour sa cuisine sensible et audacieuse, guidée par sa philosophie de l'Imprégnation. À travers un travail subtil sur les textures, les accords aromatiques et le séquençage dans la dégustation, elle compose une cuisine d'émotion qui s'inspire de la nature, de ses voyages et de ses rencontres.

Libre, intuitive et créative, Eugénie Béziat développe une cuisine où l'émotion guide le geste. Sa signature repose sur un subtil équilibre entre une grande précision technique et une véritable liberté d'expression. La cheffe puise son inspiration et son ouverture d'esprit dans une enfance passée entre l'Afrique et la France, enrichie par de nombreux voyages et une curiosité insatiable. Elle compose des assiettes aux palettes aromatiques inattendues, où les épices, les herbes, les parfums créent des saveurs franches et mémorables. Son univers singulier s'est également construit autour de sa passion pour les plantes aromatiques et les plantes à parfum, dont elle explore les nuances avec une sensibilité rare.

Pensé comme un dialogue entre ces deux univers, le menu en huit séquences révélera la personnalité de ces deux cheffes qui réinventent au quotidien les codes de la gastronomie française contemporaine.

UNE CÉLÉBRATION EXCEPTIONNELLE POUR LES TROIS ANS D'ESPADON

Depuis son ouverture en septembre 2023, Espadon s'est imposé comme une adresse singulière de la scène gastronomique parisienne.

Le restaurant poursuit son histoire gastronomique en réunissant ces deux grandes voix de la cuisine française. Pour Eugénie Béziat, accueillir Anne-Sophie Pic dans l'écrin du Ritz Paris constitue un honneur tout particulier.

« Accueillir Anne-Sophie Pic à Espadon pour célébrer les trois ans du restaurant est un immense privilège. Son parcours, sa créativité et son engagement pour une cuisine d'émotion inspirent toute une génération de chefs. Cette rencontre est avant tout celle de deux sensibilités qui ont à cœur de partager un moment de gastronomie unique. »

déclare Eugénie Béziat.

« Je me réjouis de cuisiner aux côtés d'Eugénie Béziat dont j'admire la liberté et l'audace qui imprègnent sa cuisine et son parcours. Alors que j'ouvre en ce moment un nouveau chapitre de mon histoire parisienne au sein de la Fondation Cartier pour l'Art contemporain, je suis heureuse d'inscrire ce quatre-mains dans une adresse voisine et un lieu aussi emblématique de l'histoire de la gastronomie et de l'hôtellerie française. »

déclare Anne-Sophie Pic.

Menu en 8 séquences hors boissons
au tarif de 333 euros par personne.

Menu en 8 séquences avec accord mets et vins
au tarif de 633 euros par personne.

Menu en 8 séquences avec accord mets et vins d'exception
au tarif de 983 euros par personne.

Réservations sur ritzparis.com

À PROPOS D'ANNE-SOPHIE PIC

Figure emblématique de la gastronomie française, Anne-Sophie Pic est reconnue pour sa cuisine sensible et audacieuse, empreinte d'une complexité aromatique unique. Guidée par sa philosophie de l'Imprégnation, elle imagine une cuisine d'émotion, explorant les jeux de textures et les associations de saveurs, qu'elle sublime à travers une sommellerie plurielle. Toujours en quête de nouveaux accords pour ses restaurants du monde entier, c'est au Pic Lab, son centre de recherche et d'innovation culinaire à Valence, qu'elle explore, avec ses équipes, toute la richesse aromatique des produits et des terroirs, plaçant le végétal au cœur de sa réflexion. Auréolée de trois étoiles au Guide Michelin pour son Restaurant Pic*** depuis 2007, elle perpétue l'héritage des chefs triplement étoilés de sa famille. À la tête d'une quinzaine d'établissements totalisant dix étoiles au Guide Michelin, elle poursuit cette quête d'excellence sur la scène internationale.

À PROPOS D'EUGÉNIE BÉZIAT

Eugénie Béziat puise son inspiration dans une enfance passée entre l'Afrique et la France, où naît son goût pour les saveurs, les épices et le voyage. Formée auprès de grands noms de la gastronomie française, dont Michel Guérard et Michel Sarran, elle forge une identité culinaire singulière, nourrie par ses souvenirs et son ouverture au monde. Récompensée d'une première étoile Michelin à La Flibuste, dans le sud de la France, elle rejoint le Ritz Paris en 2023. Poétique et surprenante, sa cuisine raconte une histoire, convoque les souvenirs et invite au voyage tout en restant profondément ancrée dans les grands codes de la gastronomie française contemporaine. En mars 2024, son talent est salué par une étoile au Guide MICHELIN, obtenue seulement six mois après l'ouverture de son restaurant au Ritz Paris.



CONTACTS PRESSE

Mélanie Hubert
Directrice de la Communication du Ritz Paris
Melanie.hubert@ritzparis.com

DM MEDIA / DOVIE MAMIKUNIAN
[Claudia Hubig-Schall - claudia@dmmediapr.com](mailto:claudia@dmmediapr.com)
[Clément Déculty - Clement@dmmediapr.com](mailto:Clement@dmmediapr.com)
01 40 26 55 55

Crédit photo : Ritz Paris