



La Chose



Cheval-Blanc



Gaku

Les établissements du moment

Fine sélection de tables à (re)découvrir cet été.

-/ A fine selection of restaurants to (re)discover this summer.

LA CHOSE

Sandwich gourmet du chef Meilleur Ouvrier de France 2015 Christophe Raoux, La Chose, réinvente le concept américain du sandwich roll et le décline dans toutes sortes de saveurs. Le sandwich roll, c'est un délicieux pain brioche légèrement toasté et garni. Chaud ou froid, salé ou sucré, il y en a pour tous les goûts! S'inscrivant dans la tendance de la street food, il est préparé à la demande devant vos yeux, et se déguste sur le pouce.

CHEVAL-BLANC

À la croisée des chemins, au centre de Vandoeuvres, veille Le Cheval-Blanc, bijou d'architecture du 18ème siècle. Cet établissement renfermait jadis l'ancienne boulangerie ainsi qu'un petit bistrot. C'est en 1971 que Nina et Giancarlo Carugati prennent possession des lieux pour le transformer en un restaurant traditionnel italien. Début 2022, c'est Matteo Guida qui prend la direction de ces mythiques fourneaux. Au Cheval-Blanc règne la véritable dolce vita: celle d'un esprit de famille comme il n'en existe qu'en Italie, avec autant de rigueur que d'amour.

GAKU

Lieu emblématique, L'Auberge du Lion d'Or à Cognac continue d'écrire sa propre histoire. Après le succès de la Pâtisserie Sofia au Salon de Thé du Lion d'Or, c'est au premier étage de l'Auberge que va s'installer GAKU, concept de restauration japonais, imaginé avec la famille Kakinuma. Légèreté, modernité et voyage gustatif seront au rendez-vous. Les habitants de la Rive Gauche pourront donc découvrir ce concept, avant son ouverture tant attendue à la place Neuve!

-/ LA CHOSE

The Gourmet Sandwich of chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015, La Chose, reinvents the American concept of the roll sandwich and offers it in all sorts of flavors. The roll sandwich is a delicious brioche bread, lightly toasted and filled. Hot or cold, salty or sweet, there's something for everyone! As part of the street food trend, it is made to order in front of your eyes, and can be eaten on the go.

CHEVAL-BLANC

At the crossroads, in the center of Vandoeuvres, stands Le Cheval-Blanc, an 18th century architectural gem. This establishment once contained the old bakery as well as a small bistro. In 1971, Nina and Giancarlo Carugati bought the place and transformed it into a traditional Italian restaurant. At the beginning of 2022, Matteo Guida took over the management of these mythical stoves. Cheval-Blanc provides a genuine dolce vita experience: a family spirit that can only be found in Italy, infused with both dedication and love.

GAKU

An emblematic place, the Auberge du Lion d'Or in Cognac continues to write its own history. After the success of the Sofia Pastry Shop in the Lion d'Or Tea Room, GAKU, a Japanese restaurant concept created with the Kakinuma family, will be set up on the second floor of the Auberge. Lightness, modernity and gustatory experience will be the order of the day. The inhabitants of the Left Bank will be able to discover this concept, before its long-awaited opening at the Place Neuve!