



Les dîners à quatre mains du Chantecler

Pour la première fois depuis son arrivée au [Chantecler](#), la cheffe [Virginie Basselot](#) initie une série de dîners à quatre mains, inscrivant sa propre partition au cœur de cette maison emblématique. Portée par l'accompagnement feutré du piano, chaque soirée résonne comme une ode à la création culinaire. Fidèle à l'esprit visionnaire du [Negresco](#) — pionnier parmi les grands hôtels, à avoir élevé la gastronomie au rang d'institution étoilée — cette initiative s'impose comme une nouvelle signature de son histoire.

À travers des collaborations inédites entre chefs d'exception, ces dîners célèbrent l'excellence de la gastronomie française et affirment l'engagement du Chantecler à tisser un dialogue subtil entre hier et aujourd'hui. Plus qu'une expérience éphémère, ils s'inscrivent dans une dynamique pérenne, appelés à éveiller les palais les plus exigeants et à s'imposer comme un temps fort de la haute gastronomie.

Héritage, mémoire et transmission – Virginie Basselot x Jacques Maximin

Vendredi 9 mai 2025 à partir de 19h15

Pour inaugurer cette nouvelle tradition, Virginie Basselot ravive avec une certaine émotion l'héritage du Chantecler en invitant [Jacques Maximin](#), son tout premier chef, à orchestrer un dîner unique. Un retour aux origines, un hommage au temps et à la transmission, sous le sceau des valeurs des Meilleurs Ouvriers de France. Grand artisan du succès du Chantecler, il fut en 1980 le premier chef à décrocher deux étoiles MICHELIN dans un palace, hissant ainsi Le Negresco au rang des grands hôtels étoilés.

Le menu, en cinq actes, célèbre la complémentarité et le dialogue entre ces deux signatures :

- Apéritif servi sur la terrasse du bar Le Versailles, accompagné d'une coupe de Champagne et de quatre feuilletés signatures (deux créations de chaque chef).
- Un ballet de saveurs réalisé par le duo de chefs : entrées délicates, poissons subtilement travaillés, une viande savoureuse et un dessert signature.

Tarif : 260 € par convive, incluant l'apéritif, l'eau et le café.

Un accord mets-vins (5 verres) à 180 € par personne est proposé en option et peut être réservé en amont pour sublimer l'expérience.

Élégance et créativité – Virginie Basselot x Eugénie Béziat

Samedi 28 juin 2025 à partir de 19h15

Lorsque Virginie Basselot et [Eugénie Béziat](#), cheffe du restaurant étoilé, [Espadon](#) au [Ritz Paris](#), unissent leurs talents, la cuisine se fait l'expression d'une grande sensibilité où le produit guide le geste et l'instinct dicte l'accord.

Récompensée d'une étoile au Guide MICHELIN en mars 2024, pour sa cuisine gastronomique créative, la cheffe Eugénie Béziat, invitée de ce dîner à quatre mains, fera voyager les convives dans son univers riche en jeux de textures et d'arômes.

Eugénie Béziat puise dans la mémoire sensorielle de son enfance et de son adolescence en Afrique une cuisine d'instinct, précise et vibrante, portée par les épices et l'émotion. Avec Virginie Basselot, elle cultive une créativité libre, enracinée dans le terroir et l'harmonie des saveurs.

Ce dîner en sept actes proposera une immersion inédite dans leurs univers respectifs :

- Un apéritif sur la terrasse du bar Le Versailles, sublimé par une coupe de Champagne et quatre feuilletés signature (deux du Chantecler, deux du restaurant Espadon).
- Une partition culinaire où chacune signe en alternance des entrées, des plats entre terre et mer et un final sucré d'exception imaginé par François Perret, chef pâtissier du Ritz Paris.

Tarif : 350 € par convive, incluant l'apéritif, l'eau et le café.

Un accord mets-vins (6 verres) à 230 € par personne est proposé en option et peut être sélectionné dès la réservation.

Quand l'art de la table devient un dialogue entre talents, Le Chantecler restaurant étoilé MICHELIN, en signe l'une des plus belles partitions.

Réservations : chantecler@lenegresco.com . +33 (0) 493 166 410



© Grégoire Gardette



© Jacques Maximin



© Grégoire Gardette



© Studio Pam

Nous vous invitons à télécharger directement les visuels en haute définition en cliquant dessus.

A propos de l'hôtel Le Negresco.

Le Negresco est l'un des derniers hôtels de luxe français indépendants. Situé sur la mythique Promenade des Anglais et surplombant la Baie des Anges, il offre un voyage sensoriel unique à travers 6 000 œuvres d'art, de l'époque de Louis XIII à nos jours. Bien plus qu'un simple lieu de séjour, c'est un hôtel d'art où chacune des 102 chambres et des 28 suites est décorée de façon unique avec des pièces authentiques, témoignant de plusieurs siècles de patrimoine artistique français. L'âme du Negresco doit beaucoup à Jeanne Augier (propriétaire de 1957 à 2019), dont la vision a façonné l'identité forte et singulière de l'établissement. L'excellence culinaire y est portée par la Cheffe Virginie Basselot, Meilleur Ouvrier de France, au restaurant étoilé MICHELIN Le Chantecler, à la brasserie contemporaine La Rotonde et à N Les Bars - Le 1913 et Le Versailles. N La Plage et N Le Spa viennent compléter l'expérience. Lieu de tournage de plus de 37 films, Le Negresco continue d'inspirer et d'émerveiller. Classé Monument Historique depuis 1975 (façade) et 2003 (Salon Royal), labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2015, Le Negresco est également un pionnier de l'hôtellerie durable, avec des certifications telles que l'Écolabel (2014), la Clef Verte et LHW Sustainability Leader (2024). Fier membre fondateur de The Leading Hotels of the World depuis 1928. « Un Héritage, Une Légende. »

Actualité 2025 : Lancement de la Suite d'exception Jeanne & Paul – ancien sanctuaire privé de Jeanne Augier.

Pour plus d'informations, consultez www.lenegresco.com – Instagram : [@hotel_lenegresco](https://www.instagram.com/hotel_lenegresco) – Facebook : [Hôtel Le Negresco](https://www.facebook.com/HotelLeNegresco) – LinkedIn : [Hôtel Le Negresco](https://www.linkedin.com/company/hotel-lenegresco).

A propos de The Leading Hotels of the World, Ltd. (LHW).

Composé de plus de 400 hôtels dans plus de 80 pays, LHW est la plus grande collection d'hôtels de luxe indépendants. C'est en 1928 que tout a commencé lorsque 38 hôteliers indépendants se sont réunis pour créer LHW. Depuis lors, Leading sélectionne avec le plus grand soin des hôtels, des resorts, des chalets, des villas et des camps de safari uniques, des Alpes enneigées d'Europe au bush africain, pour les partager avec les âmes aventureuses en quête de voyages hors du commun. La communauté LHW est composée d'individus exceptionnels, unis par une passion pour les découvertes surprenantes et les détails qui rendent chaque expérience unique. Les hôteliers LHW sont des artisans de l'hospitalité dont l'expertise, l'engagement envers l'excellence et la personnalité leur permettent de créer des moments d'exception pour leurs clients. Et ce sont ces expériences authentiques et sur mesure, combinées à l'hospitalité chaleureuse et au service personnalisé qu'ils offrent, qui incitent les voyageurs avertis à revenir encore et encore. La collection LHW couvre le monde entier et promet un large choix de destinations et d'expériences hors du commun, renforcées par le programme de fidélité à plusieurs niveaux [Leaders Club](#) de LHW. Qu'il s'agisse d'anciens palais, de lieux de retraite à la campagne appartenant aux mêmes familles depuis des générations, de gratte-ciels étincelants dans des villes dynamiques, d'escapades sereines sur des îles privées, de camps de tentes glamour - et bien au-delà - explorez, trouvez l'inspiration et vivez des moments de voyage inoubliables.

Pour plus d'informations, visitez : www.lhw.com; Facebook <https://www.facebook.com/leadinghotels> Twitter <https://www.twitter.com/leadinghotels>; Instagram <https://www.instagram.com/leadinghotelsoftheworld/>



Communication · Media

Hélène Seropian

helene.seropian@lenegresco.com

+ 33 (0)4 93 16 64 35

