



# Le Castiglione Café

« ...Lorsque l'on pousse la porte  
du Castiglione Café, on entre en « Couessie.  
Les soucis tombent des épaules, la nécessité se met en congé,  
on s'y sent à la maison, ... »



## *Le Casti Café se trouve* **LÀ OÙ VOUS AIMEZ !**

Plus qu'un restaurant, **Le Castiglione Café** est un lieu de son époque, élégant, enchâssant savoir faire et modernité aux couleurs du temps. Etabli au nord du jardin des Tuileries et proche de la place Vendôme, pure joyaux XVIII<sup>ème</sup> considéré comme l'une des places les plus prestigieuses du monde. Jules Hardouin-Mansart, premier architecte et surintendant des bâtiments du Roi Soleil, signe l'un des chefs-d'œuvre des plus prestigieux de Paris.

Dans ce café, priorité au raffinement. Rue Saint Honoré vous pourrez vous payer en terrasse une tranche d'extase, du petit déj' au déjeuner et voir jusqu'à l'Angélus. Si le cœur vous en dit, recevoir en pleine « tronche » un soleil revigorant, anti-stress assuré bourré de vitamines D. Rien que pour vous le tapis en léopard rouge se foule aux pieds de bas en haut, 364 jours sur 365 avec personnel attentionné.

[www.lecastiglione.com](http://www.lecastiglione.com).

**Le Castiglione Café** n'est pas modèle courant, pas besoin d'inventer les émotions, elles sont à la carte. C'est l'espace rêvé par Fabrice Couet, le p'tit cafetier, aboutissement d'une réflexion commencée 12 ans plus tôt, qui lui auront été nécessaires auprès de son père, Pierre, pilier nourricier du Casti. Aux côtés duquel la transmission c'est faite dans la sagesse. Fabrice Couet, artisan contemporain, homme de l'ombre se refuse à toutes explications de sa personne. Discret, sa devise est de privilégier bon goût et confort, plus tôt que deviser sur de belles paroles. Sur ce point il reste intransigeant.



*Le Casti Café sous toutes les coutures*

# ET POURTANT LE SERVICE DU MIDI S'ANNONCE « *chaud devant* »

Vous m'avez bien compris ! UNE EQUIPE. Des femmes, des hommes au service DE...

Au **Castiglione Café** un style, la signature de Paris et l'élégance à la française avec émotion en partage.

Y' a des amateurs pour preuve, la réalisatrice-actrice-scénariste-productrice Sofia Coppola, fille du parrain — A son palmarès, Virgin Suicide, Lost in Translation, Marie Antoinette, pas moins — a plébiscité le Casti Burger dans son Sofia's Adress Book, comme étant l'un des, pour ne pas dire le meilleur burger de la capitale... on reste inexprimablement muet !



Jour de chance vous pourriez souper d'une gratinée d'oignons avec les Stones, ils ont un meublé dans l'immeuble, au premier.

**Au Casti** comme disent les habitués, c'est idéal pour déridier un dîner d'affaire, aimer boire son café, lire son journal, voir des soleils verts, des dentelles et des théières, pour changer d'atmosphère !

Pour autant, Couet n'est pas un copiste, sa personnalité affleure dans les strates d'une table traditionnelle, ce qui ne veut pas dire conservatrice.

**Au Casti Café** la cuisine est de « Haute Goûture » avec mix popu mêlé à un esprit éclectique — César, milanaise, risotto, fish & chips, panacotta aux fruits rouges, club sandwich — avec bonheur au ventre garanti.

🔊 KARAOKE

<http://www.youtube.com/watch?v=gFkUVik35U8>

## *Les grandes manœuvres*

Ici l'équipe de Fabrice Couet se conjugue au féminin et au masculin. Dès le matin les familiers raffolent de ces petits festins gourmands. L'étymologie du mot « festo » n'est-il pas petite fête ? S'en suit une véritable réjouissance : Pains aux raisins, au chocolat, croissants, se côtoient à profusion dans les corbeilles, difficile d'y résister. Aussi des ficelles de pain beurre, ça c'est Paris. Jean-Noël Julien, est l'artisan boulanger attitré, primé meilleur croissant de Paris par Le Figaro 2005, meilleur pain au chocolat 2007, meilleure baguette de la capitale au siècle dernier. Le jus d'orange est pressé

minute. A la demande, oeufs brouillés, oeufs bacon... merci chef ! Et sans supplément, l'arôme du p'tit noir et du café crème qui embaument et titillent vos narines. Au bar, les places sont prises d'assaut par l'odeur alléchée, l'effervescence est à son paroxysme.

Du matin au soir une équipe au petit soin à l'écoute et aux exigences de la clientèle.

**BIENTÔT VENEZ BRUNCHER AU CASTIGLIONE CAFÉ !**

*Essentiellement le week end, servi sur assiette, mérite déjà le détour.*



PHILIPPE  
GRAVOUILLE

# LE TOUT NOUVEAU CHEF !

## Profession Cuisinier

**Philippe Gravouille** est le tout nouveau chef. Natif de Saint-Nazaire, Philippe fait ses classes à l'école hôtelière de Saint-Anne. A 17 ans nantit d'un diplôme agréé, il monte à Paris et commence son long apprentissage. PG débute auprès de Jacky Joyeux, à l'époque chef des cuisines du George V. Ça forge un cuisinier. Engagé au poste de commis durant quatre longues années et quelques mois. Enfin il est promu chef de partie. Enchaîne chez *Maxim's* rue Royale, le restaurant mythique de Pierre Cardin. Trois ans plus tard il est promu chef à part entière. Fidèle il en prend pour 10 ans.

Sa compétence le mène au *Dôme* Montparnasse Bastille. 2012, un nouveau défi le propulse à la barre du navire amiral *Le Castiglione Café*. A la tête d'une

brigade de 3 équipes de professionnels. Jour de gros temps, durant la Fashion Week, le staff est sur le pont avec le pacha et envoie 600 couverts d'égale qualité, une performance qui fait une réputation. A la carte des produits de qualité sont traités avec grand soin.

Philippe Gravouille signe sa toute première Collection d'Automne s'ajoutant à la carte.





By Philippe Gravouille



## Saison Automne Octobre-décembre

SANS INTERRUPTION DU LUNDI AU VENDREDI  
AUX DÉJEUNERS ET DÎNERS

Ces délices de bouches dont-on saurait se priver, choisissez-les au Calendrier de Collection Gourmande du Casti, ils sont labellisés mythiques. Case triomphe garantie...

Printemps, Été, Automne, Hiver !

Ne vous privez surtout pas de ces moments délicieux que procure la cuisine de haute tradition.

### Lundi

Gratin de macaroni au jambon de Paris  
Méritent que l'on revienne tous les lundis !

### Mardi

Paleron de boeuf aux carottes  
Labellisé « Casti » un savoir-faire estampillé

### Mercredi

Roastbeef et purée de pommes de terre  
Une chorale de sensations...

### Jeudi

Petit salée aux lentilles  
Maillot jaune de la tradition

### Vendredi

Fish & chips la vraie recette  
Ebouriffe les papilles

La gourmandise du petit cafetier  
Tarte aux 3 pommes des soeurs Tatin  
Au choix avec de la crème crue  
ou une glace infiniment vanille !  
A consommer sans modération...

Café nommé désir :  
Expresso à croquer biscuit Poilâne

Pour autant vous ne serez pas privé de dessert.  
Craquez pour les gourmandises du petit cafetier. Salade de fruits jolie jolie jolie, compote à la vanille cuite façon grand'mère. Cheesecake et sa légèreté de l'été...



# Profession Barman



**Thierry Duchesne**, le barman du petit matin très apprécié des accoutumés est un pilier actif du **Casti Café**. Il est à la manœuvre, contrôle le lounge-bar, escorté de son équipe aux ordres de l'exigence. Vigilance et cadence sont les maîtres mots dans son boulot ! Et, côté salle, le sourire gracieux d'Elica, rien que pour vous. C'est auprès d'une maman initiée qu'elle fait ses classes dès l'âge de 12 ans et s'imprègne du métier.

Il y a toujours un début à tout. Thierry quant à lui sera commis de bar, puis de salle, histoire d'en apprécier la nuance. A 17 ans, il sera garçon de café au *Babylone* à Paris, ça forge le caractère, enchaîne au Champs de mars, devient même gérant, proche de la Comédie Française, et se rapproche pas à pas de

la rue Saint Honoré. Fort de son expérience, Fabrice Couet l'engage. Derrière son bar, Thierry voit tout, entend tout mais reste discret... Le b.a.-ba du métier !



# Profession Directeur



**Jean-Christophe Affolter** est un compagnon du devoir de Fabrice Couet. Un apprentissage commun durant 3 années, sous l'œil vigilant d'un monsieur Couet père. Ils ont 20 ans et sont copains d'abord, à la ville comme à la scène. Et vont acquérir les bases du métier : apprendre ce que signifie le respect du client, la discipline, l'exigence, l'attention...

Jean-Christophe travaillera en indépendant durant 15 années. Fidèle, Jean-Christophe l'ex garçon de café, avoue être le bras droit de Fabrice, son complice des premières heures. Mais ce dont il est le plus fier : c'est d'être « polyvalent » et capable d'assumer tous les postes du navire amiral, c'est cela être « DIRECTEUR », un pédigrée d'un genre rare.



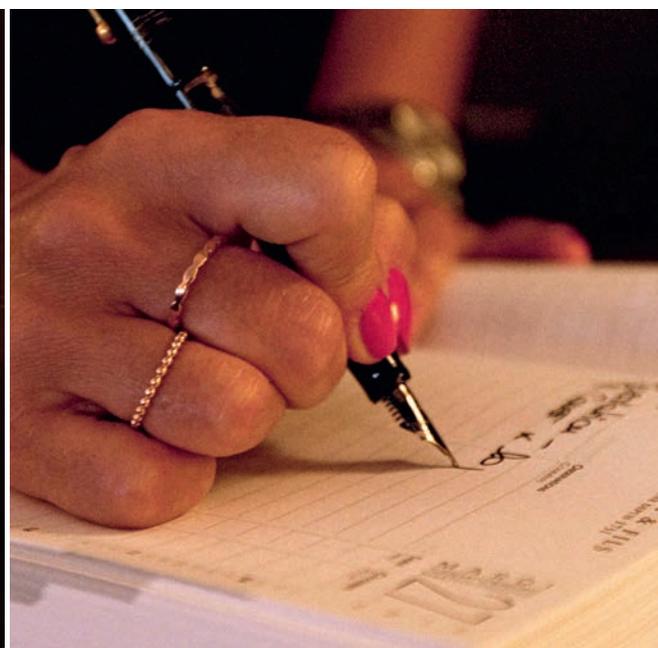
# Profession Manager

**Géraldine Pezzotti** est native de Montpellier, son côté occitan irradie. Connue pour son professionnalisme et ses attentions avec en prime un sourire qui laisse croire qu'elle ne s'occupera que de vous. Dix ans d'expérience au service de la restauration de luxe, ça marque... Au *Castiglione Café*, elle a en charge le management et endosse le rôle d'attachée de Direction pour Fabrice Couet. L'efficacité est au programme, autodidacte, Géraldine avoue avoir

appris son métier auprès de l'alsacien-newyorkais, Jean-Georges Vongerichten le boss entre autres du *Market*, avenue Matignon.

Auparavant elle parfait son métier au *Pershing Hall*, décoré par Andrée Putman.

Cinq années où Géraldine est manager.





# Profession Manager



**Frédérique Chevenier** déjà deux ans et enthousiaste comme au premier jour. Un parcours mouvementé, Frédérique aime les voyages qui forment l'expérience. Elle prend son billet pour New York City pour parfaire son english and speak fluently.

Une rencontre insolite avec Mourad Mazouz du *Sketch* à London. Craque pour un joli restau dans les Caraïbes au bord d'un lagon. Retour à Londres chez *Aubaine* à South Kensington. A son palmarès l'ouverture du *Budha Bar*, avec passage obligé chez Richard Bronson, le boss de Virgin, pour son hôtel 5 \*\*\*\*.

Finalement Frédérique Chevenier pose ses bagages à Paris pour rejoindre le navire amiral, la lune de miel perdue depuis deux ans. Qu'est-ce qui la fait chavirer ? Une très belle clientèle cosmopolite française pour les habitués et la clientèle internationale.



# Le Castiglione Café

235, rue Saint-Honoré 75001 Paris  
01 42 60 68 22

Angle rue Castiglione et rue Saint-Honoré  
à quelques centimètres de la place Vendôme et des jardins des Tuileries

Ouvert 7 jours sur 7  
Service continu : 12h-23h30 - Petit déjeuner : 7h-12h  
Brunch : uniquement les dimanches 12h-16h

[www.lecastiglione.com](http://www.lecastiglione.com)

## SERVICE VOITURIER

## MÉTRO PARISIEN

Ligne 1 (ouverte en 1900 lors de l'exposition universelle)  
La Défense-Château de Vincennes - Stations : Concorde ou Tuileries sont à même distance

Ligne 8 (tronçon ouvert en 1913)  
Balard-Créteil – Station : Concorde

Ligne 12 (tronçon ouvert en 1910)  
Porte de la Chappelle-Mairie d'Issy – Station : Concorde

## VÉLIB' À PROXIMITÉ

Au niveau des numéros 215 et 237, rue Saint-Honoré  
et au niveau du numéro 2, de la rue D'Alger



Penseur en nourriture

COMMUNICATION : FRÉDÉRIC E. GRASSER HERMÉ

Pour en savoir davantage, téléphonez-moi, j'adorerais  
M: 06 83 52 69 56 sinon mode habituel par e-mail: [fegh@pix-associates.com](mailto:fegh@pix-associates.com)

Télécharger les images libres de droits avec crédit photos en double cliquant sur le bouton.

----> **TELECHARGER PHOTOS HD + TEXTE**

[www.pix-associates.com](http://www.pix-associates.com)

Pix & Associates est notre nouveau groupe de communication  
4, boulevard Jules Ferry 75011

Crédit photos libre de droits : Didier Legrand

Conception graphique : Olivia Design®