

Le Comité Colbert accueille deux nouveaux membres.

En ce début d'année, deux nouveaux membres – **Restaurant Anne-Sophie Pic** et **Alléno Paris** - rejoignent le Comité Colbert pour porter haut les saveurs de la gastronomie française.

*« Animée par la passion et l'audace transmises depuis 4 générations par ma famille, je suis très fière de rejoindre le Comité Colbert et ses membres inspirants, qui incarnent la préservation et l'évolution de la création et du savoir-faire à la française dans l'esprit du luxe toujours renouvelé », déclare Anne-Sophie Pic.*

*« Rejoindre le Comité Colbert est pour moi un véritable honneur. Ses membres représentent l'essence même de l'art de vivre à la française et des savoir-faire uniques et rares et nous partageons une même vision du luxe », indique de son côté Yannick Alléno.*

*« L'arrivée de ces nouveaux membres prestigieux au sein du Comité Colbert est le signe de l'attractivité de notre association, de la pertinence de ses actions et de l'actualité de ses prises de parole collectives. L'intégration de deux restaurants triplement étoilés marque également l'importance de la gastronomie française comme composante essentielle du secteur de l'art de vivre et du luxe français dont le Comité Colbert est la voix. Malgré une année 2020 douloureuse, marquée par la crise sanitaire, ce secteur a prouvé l'an passé sa grande résilience en retrouvant des niveaux d'activité supérieurs à 2019. C'est le cas de la gastronomie française qui traverse les crises et continue de faire rêver à l'international », se réjouit Bénédicte Epinay, Déléguée Générale du Comité Colbert.*

Fondé en 1954 par Jean-Jacques Guerlain, le Comité Colbert est une association loi 1901 dont les membres partagent un socle de valeurs communes qui exprime ses principales missions : préserver les savoir-faire ancestraux de ses maisons, anticiper les enjeux à venir, créer un environnement législatif et réglementaire favorable à l'industrie du luxe, exprimer collectivement la voix du luxe français à l'étranger et promouvoir un luxe durable. Au 5 janvier 2022, le Comité Colbert compte 90 maisons du luxe français, 17 institutions culturelles et 6 membres européens. [www.comitecolbert.com](http://www.comitecolbert.com)

### Restaurant Anne-Sophie Pic (2007)

La Maison Pic est tout d'abord le récit d'une famille de 4 générations de chef(fe)s ayant marqué l'histoire. De nombreux plats font désormais partie du patrimoine gastronomique français depuis l'ouverture de *l'Auberge du Pin* par l'arrière-grand-mère Sophie en 1889 au *Restaurant Anne-sophie Pic\*\*\** d'aujourd'hui.

En perpétuel mouvement, la Cheffe triplement étoilée, n'a de cesse de faire évoluer sa trame aromatique. Sa cuisine a la beauté de l'instant, l'équilibre entre la puissance et la délicatesse de l'expression. De l'extérieur, rien ne laisse présager l'expérience que sont invités à vivre les convives dès qu'ils passent la porte. C'est une plongée dans un univers où cohabitent tradition et modernité, féminité et masculinité, élégance et sobriété, un lieu qui invite à l'échange et à la rencontre, un lieu qui évolue au fil des ans pour rendre tout séjour inoubliable. Nous voilà dans un temple de la gastronomie mais une gastronomie décomplexée qui se joue des frontières.

### Alléno Paris (2014)

En 2014, Yannick Alléno reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen, maison emblématique et institution gastronomique parisienne depuis 1792. Il y installe son restaurant « Alléno Paris » dans le Salon Byzance, ouvert sur la nature verdoyante, en bas des Champs-Élysées. Cet espace grandiose, dessiné par Louis Jacques Galland en 1840 est classé monument historique. Afin d'ancrer le décor dans une nouvelle ère, Yannick Alléno, passionné autant par l'art que la gastronomie, sollicite en 2021 l'artiste Kostia. Celui-ci a imaginé un jeu de voilages brodés, à la fois contemporains et intemporelles, qui offrent « un vu sans être vu » intime qui permet d'admirer la beauté du lieu en toute discrétion. Ce salon est l'écrin idoine

pour la cuisine innovante du Chef. Visionnaire et identitaire, la Cuisine Moderne initiée par Yannick Alléno place la sauce, véritable pilier de la cuisine française, au cœur de son ambition créative afin d'offrir un souvenir mémorable à ses convives. Sept mois seulement après l'ouverture, le Guide Michelin distingue « Alléno Paris » avec trois étoiles.

Visuels sur demande

Pour plus d'informations :

**Restaurant Anne-Sophie Pic**  
Charlotte Terrier, Responsable Communication  
[charlotte.terrier@groupe-pic.com](mailto:charlotte.terrier@groupe-pic.com)

**Alléno Paris**  
Claudia Hubig-Schall, DM Media PR  
[claudia@dmmediapr.com](mailto:claudia@dmmediapr.com)

**Comité Colbert**  
Isabelle Artus, Directrice de la communication  
[iartus@comitecolbert.com](mailto:iartus@comitecolbert.com)