

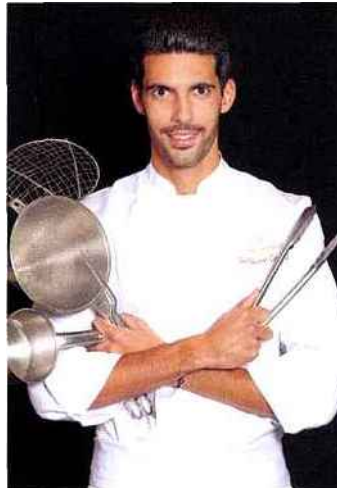


Guillaume Goupil et Pascal Hainigue, deux nouveaux chefs au Burgundy Paris

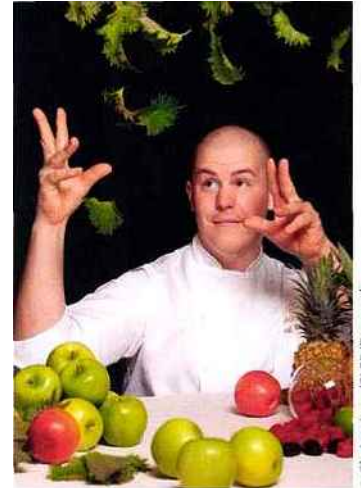
L'Hôtel *Burgundy Paris* célèbre la renaissance de sa table *Le Baudelaire*, avec l'arrivée du chef Guillaume Goupil et celle du chef pâtissier Pascal Hainigue.

Formé dans les belles maisons françaises, dont la table étoilée de l'hôtel du *Prince de Galles*, Guillaume Goupil signe la carte de tous les points de restauration de l'hôtel. Il impulse un nouveau rythme basé sur son exigence de qualité et de saisonnalité. En ce sens, il bénéficie de la récolte de ses propres légumes, issue d'un potager bio situé au Château de Courances. Le chef compose des assiettes aux saveurs d'une grande justesse, offrant fraîcheur et précision.

De l'*Auberge de l'III* au *Chambard* en passant par le *George V*, Pascal Hainigue est un habitué de la pâtisserie de haut vol. Pour ce nouveau défi, ce natif d'Alsace propose des desserts pourvus d'une signature forte. Il associe et sublime les goûts, joue avec les textures. Créatives et graphiques, ses compositions gourmandes enchantent les yeux et le palais des gourmets les plus exigeants.



Guillaume Goupil



Pascal Hainigue

© Ch. Lartigue/CLP2/Burgundy