

Carte de saison by  
**YOSHITAKA  
TAKAYANAGI**

*1 étoile au guide  
MICHELIN  
3 toques au guide  
GAULT&MILLAU*

18, rue Troyon  
75017 Paris

01 77 37 60 99  
Du mardi au samedi



## Un lieu hybride à la créativité débridée

En 2016, le restaurant La Scène Thélème ouvrait ses portes à deux pas de la Place de l'Étoile, concrétisant le songe un peu fou de Jean-Marie Gurné, un épicurien qui voulait un lieu où gastronomie et théâtre se marieraient pour offrir une expérience unique.

Six ans plus loin, cette maison singulière est devenue une référence pour les amoureux de nourritures terrestres et spirituelles.

## Engagement, épure, saisonnalité, pureté

La cuisine du chef Yoshitaka Takayanagi est juste et sincère.

En 2018, ce jeune chef japonais investissait officiellement les cuisines de la Scène Thélème. Formé au Japon, ce natif du Mont Fuji pose ses couteaux en France dès 2007, convaincu que les valeurs gastronomiques françaises et japonaises se compléteront à merveille.





## Yoshitaka Takayanagi

Il intègre de prestigieuses brigades comme celle du chef Guy Martin (Grand Vefour), puis de Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen ou encore chez Alain Ducasse, au Meurice. C'est à leur contact qu'il découvre la richesse du terroir français, de ses producteurs et produits dont il tombe littéralement amoureux. Désormais aux commandes des cuisines de La Scène Thélème, ce technicien dans l'âme a carte blanche pour laisser s'exprimer son talent.



Sa cuisine, rythmée par les saisons, pure, racée et minimaliste, est un hommage à ces produits de terroir et à la nature qu'il affectionne et met en scène dans des plats signatures où se mélangent ses influences japonaises et françaises.



## Élégance & savoir-faire

Félix Manenti est chef sommelier à La Scène Thélème depuis un an tout juste. Après trois années rondement menées au Peninsula, il a rejoint Thélème avec l'envie de partager sa passion pour les terroirs et les identités régionales, comme un tour de France des pépites viticoles.

Félix distille conseils et recommandations, s'évertuant à accorder des vins vibrants qui résonnent avec la cuisine du chef Yoshi. Il met ainsi en lumière le travail de jeunes producteurs talentueux ou propose également des flacons d'exception de vigneron reconnus.

Contact Presse

Jean-Marie Gurné

jean-marie@lascenetheleme.fr / 06 32 02 27 74