



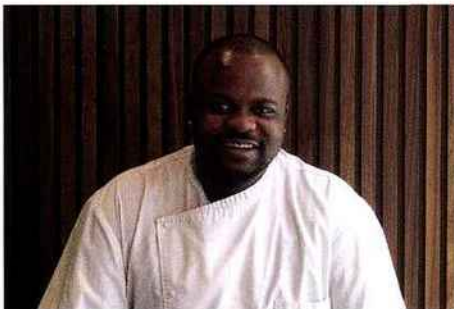
## Odette, le nouveau restaurant de la Famille Rostang

Après un restaurant gastronomique, deux restaurants de poissons et trois bistros, la Famille Rostang inaugure sa septième adresse : *Odette*, une auberge urbaine et parisienne créée par Caroline et Sophie Rostang.

Aux commandes de la cuisine, on retrouve le chef Yannick Lahopgnou, ancien chef du bistro *Zébulon*, qui a fait ses armes notamment au *Meurice* avec Yannick Alléno, et au Japon en tant que chef exécutif d'un restaurant étoilé.

À la carte, des produits frais et locaux de qualité, des assiettes légères, une cuisine savoureuse respectant les saisons.

*Odette* s'inscrit dans le projet *Maison Albar Hotel Paris Celine*, un élégant établissement 5 étoiles avec restaurant et spa, qui réunit autour de lui des histoires de famille toutes animées des mêmes valeurs.



Yannick Lahopgnou, chef des cuisines du restaurant Odette.



© Lisa Klein Michel



20, 50, 200 CONVIVES ?

# Osez

**L'Escalope de Foie Gras crue  
pré-marquée**

**Innovation Rougié.** Créateur de produits d'exception, Rougié propose l'escalope de foie gras crue pré-marquée. Finie l'étape du marquage. Quelques minutes au four suffisent pour obtenir une escalope parfaite, prête à être dressée, pour le plus grand plaisir de tous vos convives. Une étape en moins, c'est moins de contraintes, moins de mise en œuvre, et plus de temps pour se consacrer à l'essentiel.



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