

# DIOR

présente

## YANNICK ALLÉNO : NOUVEAU CHEF DU 30 MONTAIGNE, ADRESSE ICONIQUE DE DIOR

Dior annonce une collaboration inédite avec Yannick Alléno, figure emblématique de la gastronomie française\*. À partir de septembre, il prendra la direction du restaurant *Monsieur Dior* du 30 Montaigne, de la Pâtisserie – rebaptisée « *Le Jardin* » – ainsi que du Café : trois lieux dédiés à l’art de vivre au cœur de l’hôtel particulier qui a vu la naissance de la Maison en 1946, et qui abrite encore ses ateliers historiques.

« *Que ferait Christian Dior, s’il devait, aujourd’hui, créer un restaurant ?* » Guidé par cette question, Yannick Alléno a conçu une carte exclusive, à l’image d’une collection, où formes et textures dialoguent avec l’univers de la couture, les archives et les looks Dior.

Parmi les inspirations essentielles : la Nature et les fleurs qui passionnaient Monsieur Dior. Héritage et innovation se rencontrent ainsi pour offrir une expérience culinaire unique, au croisement des techniques novatrices du Chef et de l’art de recevoir cher au couturier-fondateur.

« *À la manière de Christian Dior, je m’inscris dans mon époque ; ce que je propose est de porter l’âme du couturier à la pointe de la création culinaire contemporaine. Imaginer un restaurant selon sa vision, faire revivre son esprit au cœur même de la boutique. Je veux que ce lieu vivant incarne pleinement son temps, à l’image de ce que la maison Dior fait depuis toujours avec la couture.* »

Yannick Alléno

\* En 2025, Yannick Alléno est le Chef le plus étoilé au monde avec 18 restaurants distingués de 17 étoiles au Guide Michelin, Monsieur Dior devenant le dix-neuvième établissement sous sa direction.