

anne-sophie pic paris
utopic



Vos évènements
et privatisations

Votre évènement d'exception au sein de l'univers d'Anne-Sophie Pic

Dans cet écrin confidentiel, l'architecture, l'art et la gastronomie composent une expérience exclusive, pensée pour marquer les esprits.

Offrir un cadre prestigieux
au cœur de Paris



Idéalement situé au cœur de la Fondation Cartier pour l'art contemporain, entre la rue de Rivoli et la rue Saint-Honoré, le restaurant et le bar bénéficient d'un ancrage culturel et architectural unique. Deux lieux d'exception face au Louvre pour vos événements professionnels, célébrations privées ou rencontres confidentielles.

Créer une expérience
sur mesure



Déjeuners, dîners, cocktails dînatoires... Le restaurant **anne-sophie pic paris** est un espace vivant, pensé pour accueillir différents moments et différentes façons de se retrouver autour des créations culinaires de la Cheffe.

Prolonger l'expérience
au bar utopic



utopic est un lieu vibrant et singulier, imaginé comme une traduction liquide de l'univers d'Anne-Sophie Pic. Autour de son bar central, cocktails avec ou sans alcool et "finger food" à la française composent une expérience libre, où la mixologie devient un véritable territoire d'expression.

anne-sophie pic paris



Avec anne-sophie pic paris, la Cheffe la plus étoilée au monde ouvre un nouveau chapitre de son parcours créatif. Au sein de la Fondation Cartier pour l'art contemporain, une adresse pensée comme un lieu de rencontres entre cuisine, art, architecture et création contemporaine.

Déployé le long de la rue de Rivoli, le restaurant joue avec la lumière comme avec une matière. Chêne brut ou brossé, mélèze argenté, pivoines en plâtre et paravents en fibre d'abaca composent un environnement sensible et naturel.



Au coeur du restaurant, la cuisine ouverte donne à percevoir les gestes, la précision et le mouvement qui précèdent la dégustation. Ici encore, les frontières s'effacent : entre la cuisine et la salle, entre ceux qui préparent et ceux qui dégustent, entre le geste et le moment où il devient expérience. En vis-à-vis, une grande table d'hôte - la table Rivoli - offre un point de vue privilégié sur cette chorégraphie.

anne-sophie pic paris

Une nouvelle écriture culinaire

À Paris, Anne-Sophie Pic poursuit son exploration du goût à travers l'Imprégnation, sa philosophie culinaire. Une cuisine guidée par l'intensité aromatique, où les saveurs dialoguent, s'infusent et se transforment pour faire naître des associations inattendues et de nouvelles émotions.

Inspirée par les saisons, mais aussi par les liens que la Cheffe tisse avec l'art et la création contemporaine, cette écriture se décline selon les envies et les moments.

Déjeuners, dîners, cocktails dînatoires ou créations dédiées : chaque événement peut ainsi donner lieu à une proposition sur mesure, imaginée par les équipes pour offrir une expression singulière de l'univers d'Anne-Sophie Pic.



utopic



Nouveau territoire d'expression
d'Anne-Sophie Pic.

utopic prolonge la philosophie
de l'Imprégnation
d'Anne-Sophie Pic dans le verre,
envisagé comme un territoire
de création à part entière.
La Cheffe a imaginé
des **Boissons Créatives** comme
autant de traductions liquides
de son univers culinaire.

À l'image de sa cuisine,
ces créations reposent
sur un travail approfondi
des trames aromatiques,
du séquençage et des textures.
Chacune s'articule autour
d'une trame, souvent emblématique
du répertoire de la Cheffe, et fait
dialoguer, dans des équilibres
nouveaux, végétaux, épices,
infusions, distillations,
fermentations et spiritueux.

Pour les événements privés,
cet univers peut se prolonger
à travers une sélection
de cocktails signatures,
des accords avec les créations
culinaires de la Cheffe
ou des propositions imaginées
sur mesure, en résonance avec
l'identité et l'intention
de chaque événement.

utopic

Les Boissons Créatives signature d'Anne-Sophie Pic

Anne-Sophie Pic a mis au point une proposition de **Boissons Créatives** exclusive. À travers elles, se manifeste un dialogue aromatique entre mets et boissons qui vient rythmer la dégustation et sublimer l'expérience.

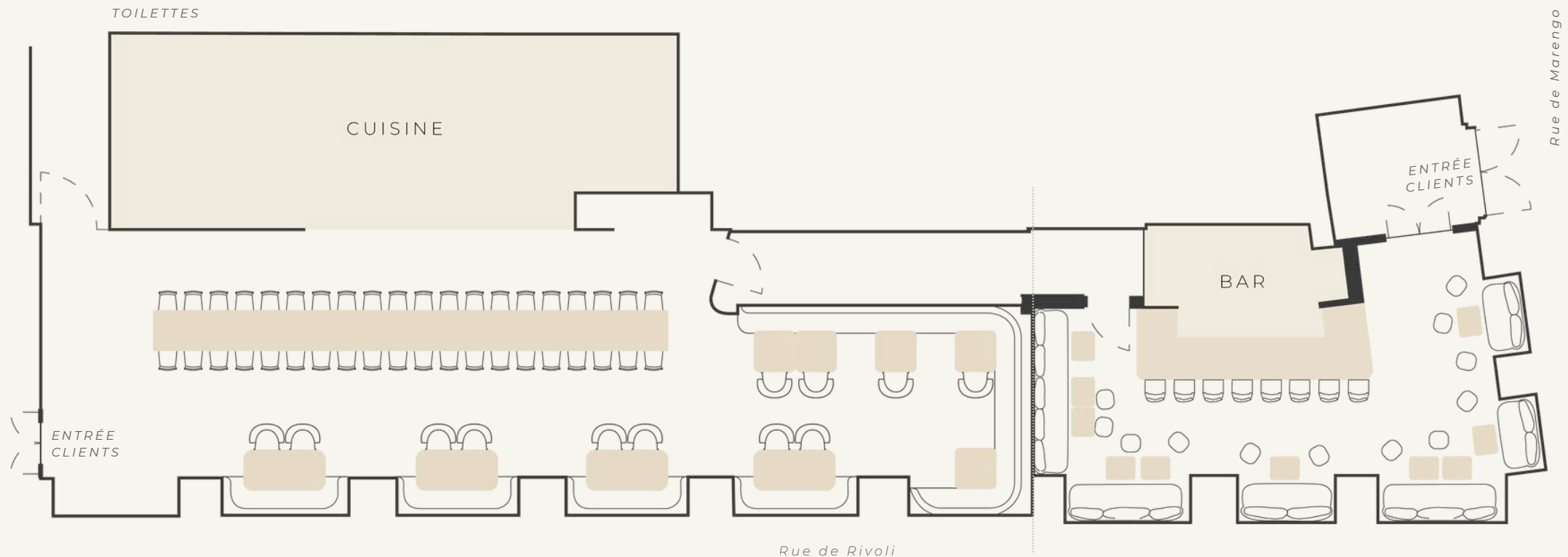
De nouvelles émotions se révèlent et marquent les esprits. Une démarche inédite dans le prolongement de la philosophie culinaire de l'**Imprégnation**.



Une proposition culinaire contemporaine et décomplexée

S'inspirant du répertoire classique hexagonal, elle imagine une "finger food" à la française, complétée d'assiettes salées et sucrées à partager. Si les pommes dauphines, cœur fondant au comté ou les panisses dorées aux pois chiches de l'Ardèche sont à déguster du bout des doigts, c'est la fourchette en main que les convives peuvent savourer la tarte feuilletée aux dernières tomates de l'été ou encore la gaufre salée au tarama d'oeufs de brochet, Chartreuse verte et avocat grillé.





anne-sophie pic paris espace privatisable

La salle de restaurant privatisable*

Configuration possible de l'espace :

- table Rivoli jusqu'à 40 couverts
- 4 tables de 4 personnes
- espace pivoine dans l'alcôve entre 8 et 10 personnes

Capacité d'accueil format** assis :
50 couverts

Superficie : 125 m²

* les tarifs sont communiqués sur demande et font l'objet d'une proposition personnalisée, adaptée à votre projet.

** plusieurs formats d'accueil sont possibles, sur demande.

utopic espace privatisable

Soirée dédiée
ou en prolongement d'expérience*

Configuration possible de l'espace :

- cocktail dinatoire debout
jusqu'à 45 personnes

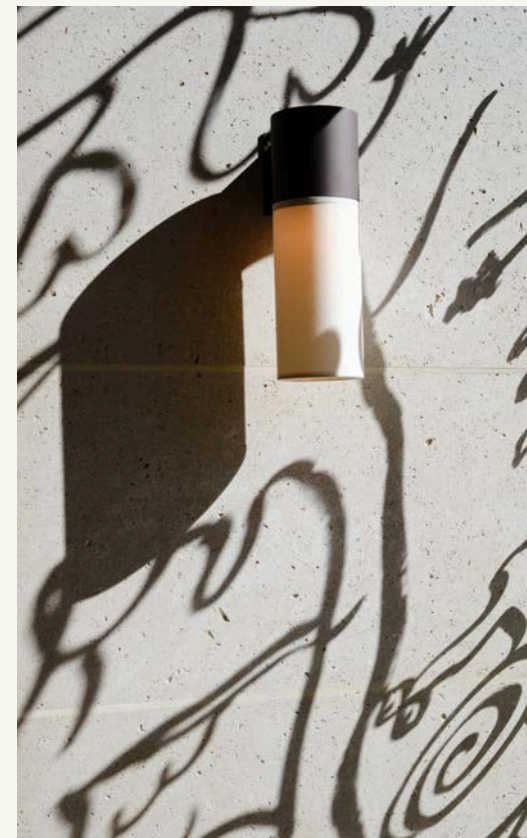
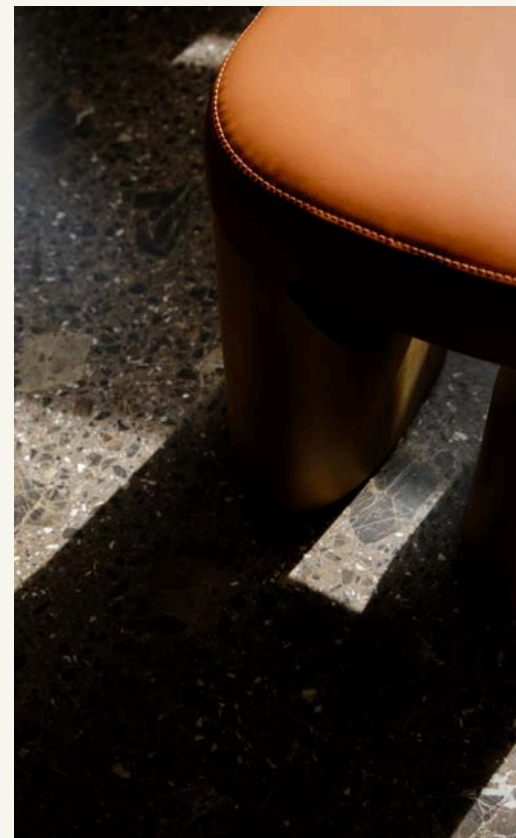
Capacité d'accueil format assis :
entre 35 et 40 personnes

Superficie : 45 m²

* les tarifs sont communiqués sur demande et font l'objet d'une proposition personnalisée, adaptée à votre projet.



Table centrale du restaurant anne-sophie pic paris pour 40 personnes.



Personnalisation de votre expérience

En supplément, sur devis

- menu sur mesure ;
- masterclass, ateliers thématiques ;
- location de matériel audiovisuel, de mobilier éphémère, arts de la table spécifiques... ;
- ajustement de l'ambiance sonore, playlist sur mesure, animations par des prestataires extérieurs ;
- décoration florale ;
- photocalld brandé ;
- personnalisation signature (graphismes, menus, signalétiques, calligraphie, impressions...);
- gifting, produits issus de la Boutique Pic ;
- autres prestations sur demande.

Collection de produits disponibles à la vente

Afin de prolonger cette expérience au-delà du repas, il est également possible de proposer aux invités une sélection de produits imaginés par Anne-Sophie Pic.

Ces attentions, choisies avec soin, permettent d'offrir un souvenir gourmand et délicat, en écho à l'expérience vécue au restaurant.

La Fondation Cartier pour l'art contemporain

Vous souhaitez organiser un événement dans les espaces de la Fondation Cartier ?

Nous serons ravis de vous accompagner dans votre réflexion et de vous proposer une offre alliant la cuisine raffinée de la Cheffe Anne-Sophie Pic et l'élégance des espaces de réception de la Fondation Cartier.

Veuillez contacter notre équipe en charge des événements à l'adresse suivante :

events@annesophiepic-paris.com



anne-sophie pic paris

utopic

Informations pratiques

Une équipe qui vous accompagne

Notre équipe se tient à votre disposition pour étudier vos demandes et rendre votre évènement mémorable.

Contact :

events@annesophiepic-paris.com

Accessibilité Personnes à Mobilité Réduite

au restaurant anne-sophie pic paris et utopic

Localisation

anne-sophie pic paris : 164 rue de Rivoli - Paris 1er

utopic : 1 rue de Marengo - Paris 1er

En TGV :

Paris - Gare de Lyon

En Métro/RER :

station Palais-Royal-Musée du Louvre

Louvre Rivoli/Châtelet-les-Halles

En voiture :

parking à proximité

Suivez l'univers Pic sur les réseaux sociaux

[@annesophiepic](#) [@annesophiepic.paris](#) [@utopic.paris](#)
anne-sophie-pic.com