



GROUPE BUTARD
— PARIS —

DOSSIER DE PRESSE

RÉINVENTER L'ART DE RECEVOIR.
DANS LE RESPECT DES TRADITIONS

«Quand on a la chance d'avoir une histoire aussi riche, notre devoir est de la raconter, et la faire vivre dans son époque».



Seul groupe encore indépendant et familial, **le Groupe Butard Paris** reste en tête du box office dans son secteur. Et pour cause avec ses **28 ans d'expérience** en matière d'organisation événementielle publique comme privée, son savoir-faire exceptionnel est avéré.

De l'audace, de la passion et une vision à 360° du marché, sont quelques-uns de ses nombreux apanages.

Une connaissance globale du secteur, rendue possible par l'acquisition au fil du temps de quatre maisons institutionnelles parisiennes, **Le Savy, Chez René, Le Bistrot de Paris et Le Parc** sans oublier le rachat d'un domaine viticole, le provençal **Château Réal Martin**.

Un vaste panel d'activités qui lui offre une expertise unique dans le domaine de l'art de vivre au sens le plus large.



Dominique, Maxime et Alexandre, les trois fils de Jean-Marie Paul fondateur du groupe, ont désormais pris la relève et se sont totalement investis dans le développement de leurs métiers. Leur souhait : **conserver l'ADN familial** tout en tenant compte des innovations, engagements et tendances du secteur.



LA COMPAGNIE DES ETABLISSEMENTS PARISIENS, L'ART DE PERDURER DANS LE TEMPS

Porté par le grand retour des brasseries parisiennes dans **un esprit bouchons lyonnais**, bouillons et autres estaminets chers à nos coeurs, **quatre restaurants aux plats canailles et gourmands** viennent compléter l'offre du groupe. On y sert une cuisine typique, généreuse et traditionnelle, réinterprétée pour la plus grande joie d'une clientèle amatrice tant de classicisme culinaire que de surprises en bouche. **Le savoir-vivre à la française** est de mise, les plats généreux et bourgeois goûteux, le rapport qualité prix idéal.



SAVY - PARIS 8^{EME} - CHAMPS ELYSEES

Au Savy, le chef joue des **saveurs auvergnates** qui firent le succès du lieu à ses débuts, mais pas seulement. Son steak tartare au couteau côtoie un pavé de thon mi-cuit accompagné d'asperges sauvages et de morilles. Une poêlée d'escargots à l'ail des ours et roquette se disputent les faveurs des convives avec l'épaule d'agneau fondante cuisson 7h. Le tout se déguste dans **un cadre Art-Déco pur jus** aux banquettes en moleskine disposées en boxe tel un wagon-restaurant de l'époque. Véritable consécration **le restaurant fait désormais partie de la grande famille de l'ASOM** l'association de sauvegarde de l'oeuf mayonnaise, une référence absolue en la matière.



CHEZ RENE - PARIS 5^{EME}

Chez René on flirte avec le **bouchon Lyonnais** mais à la parisienne. En cuisine, le chef concocte os à moelle, radis noir à la crème, cuisse de grenouille, boeuf bourguignon, saucisson de Lyon pistaché de chez Colette Sibilia, rognon entier, boudin et autres délices. Une mise en lumière de ces recettes adulées par tous les aficionados de cuisine du terroir.

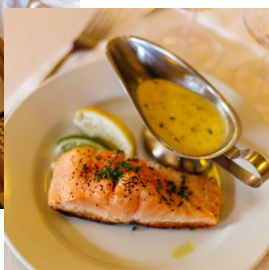
LE BISTROT DE PARIS - PARIS 7^{EME}



Enfin **Le Bistrot de Paris**, connecté à son quartier **rend hommage aux artistes** qui ont posé leur empreinte tel le célèbre décorateur Slavik dans les Années 60, ou Vincent Darré avec sa fresque pour laquelle il a croqué la sortie d'un bal des Rothschild sur fond de vue de Paris à la Dufy. Au piano, le chef concocte avec brio les harengs fumés et marinés pommes à l'huile, le pavé Rive Gauche (recette déposée), le magret de canard français à la pêche, les foies de veau à l'échalote confite, sans oublier le baba au vieux rhum St Etienne, etc.

**À
VENIR...**

LE PARC - Boulogne-Billancourt



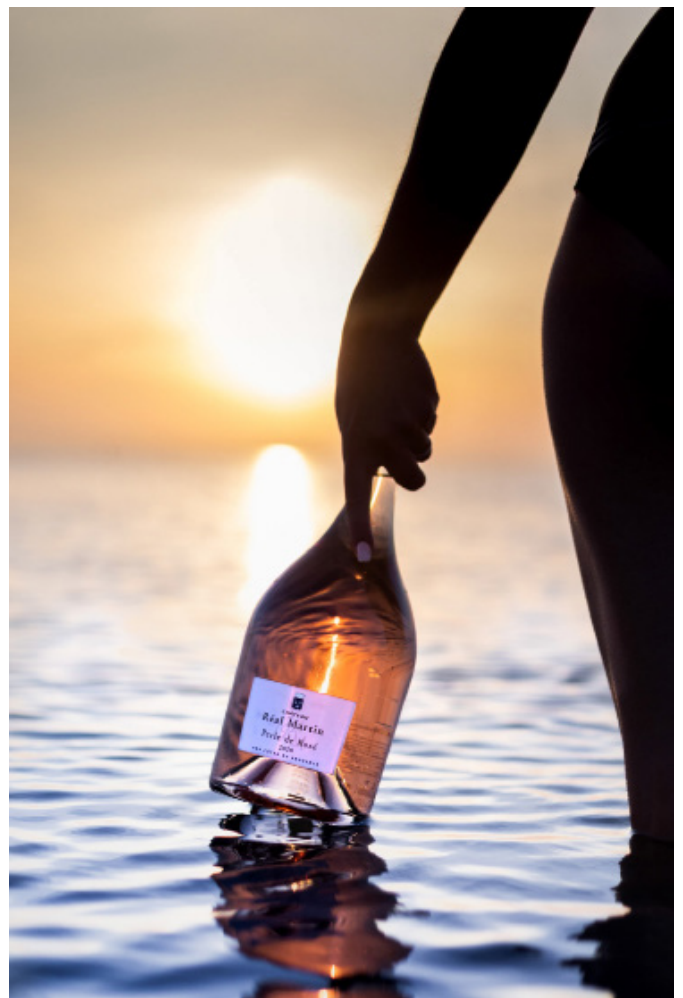
LCEP accueillera Le Parc, restaurant à Boulogne-billancourt...

Clin d'oeil à la tradition du bistrot parisien d'antan, la pratique du vin à la ficelle a été conservée, pour ceux qui le souhaitent, dans les établissements.

UN CRU BIOLOGIQUE AUX PAYS DES CIGALES

Qui dit gastronomie dit vin. En plein coeur de la « Provence Verte » **le Château Real Martin**, baptisé du nom de la rivière qui le traverse, est marqué par l'histoire : propriété de l'abbaye de Montmajour et des Comtes de Provence, il a connu une seconde jeunesse lorsque **Jean-Marie Paul en a pris les commandes**. En vingt ans, grâce à des investissements judicieux en cave et un travail rigoureux sur les vignes pour profiter pleinement des qualités naturelles du terroir, **le domaine a su maintenir sa réputation et conserver ses lettres de noblesse**.

CHÂTEAU REAL MARTIN





CHÂTEAU REAL MARTIN

Ancien domaine des Comtes de Provence, Château Réal Martin s'étend sur **230 hectares**, dont 45 hectares de vignes et 3 hectares d'olivieraie, dans un écrin naturel boisé et magnifiquement préservé **au cœur de la Provence Verte à Correns, 1er village bio de France.**

Sur ses terres, l'agriculture biologique est au cœur de nos préoccupations. **Le respect du terroir et de l'environnement** est le fondement du travail de l'équipe Réal Martin.

Grâce à son excellente exposition, sa grande diversité de cépages, son organisation en coteaux et terrasses, son drainage naturel sur un sol argilo-calcaire très rocailleux, **Château Réal Martin produit des grands vins de qualité, gorgés de soleil.**

BUTARD ENESCOT, UN TRAITEUR À L’AFFÛT DES TENDANCES.

Doté d'une capacité d'adaptation et d'innovation en matière de réception tout à fait exemplaire, nanti de références à ne plus savoir qu'en faire, **Butard Enescot et ses quarante-cinq ans d'expériences** insufflent une nouvelle jeunesse au métier. Pour se faire la maison fait appel à la créativité sans borne de son talentueux **Chef Yannick Le Callet**. Son rôle est de proposer des expériences uniques et sur-mesure. **Un service haute-couture** dans les plus beaux écrins de Paris. **Des partenaires prestigieux** comme la FIAC et La Biennale des Antiquaires en sont notamment les garants de ce savoir-faire.

Aucune réalisation n'échappe à son talent, toutes sont dessinées par ses soins avant leur élaboration, le tout après de nombreux échanges avec les équipes.

Dans le **laboratoire de 4 000 m2** installé à Colombes, tel un chef d'orchestre, le chef dirige une brigade de soixante personnes. Soucieux de l'environnement ici **le zéro plastique** est de rigueur et l'on s'attache à **limiter au maximum le gaspillage alimentaire**.

Station Paris, véritable marque « new génération » avec ses offres Cash Bar ou Event vient compléter les demandes événementielles **Grand Public**.

TRAITEUR BUTARD ENESCOT



DES LIEUX D'EXCEPTION

Autre atout dans son escarcelle, la concession de deux lieux emblématiques de Paris, le **Pavillon d'Armenonville** et l'**Hôtel Le Marois**.



PAVILLON D'ARMENONVILLE

Le premier, le **Pavillon d'Armenonville** en lisière du **bois de Boulogne**, est un ancien rendez-vous de chasse du **XVII^e siècle** reconstruit au **XIX^e** et métamorphosé en un restaurant pour cavaliers et chasseurs. Si de son passé il a gardé ses **façades de style Belle Epoque**, derrière se cachent des salles de réceptions nanties des outils les plus modernes, lumières, sonorisations, projecteurs, scène... Modulable à l'envie il est aussi **éco-responsable** (ISO 14001). Côté jardin dans notre **potager éco-végétal** poussent des herbes aromatiques souvent utilisées pour mettre en valeur les diners sur place.

HOTEL LE MAROIS

Second lieu d'exception l'**Hôtel Le Marois**, édifié en **1863** par le Comte Le Marois, grand amateur d'art, collectionneur et fils du Général Le Marois, célèbre militaire de l'Empire et illustre témoin de Napoléon 1er lors de son mariage avec Joséphine de Beauharnais.

Construit à l'emplacement d'un hôtel particulier habité par Marie Duplessis, courtisane réputée pour sa beauté et son esprit, l'**Hôtel Le Marois** succède dignement à la réputation du lieu : **un salon fréquenté par les intellectuels et hommes de lettres de l'époque.**

L'**Hôtel particulier** reste la propriété de la famille le Marois jusqu'en 1927, date à laquelle elle le cède à l'**Association France-Amériques**, fondée en 1909 par le diplomate et académicien français Gabriel Hanotaux dans le but de promouvoir les relations entre **la France et le continent américain**. Il demeure à ce jour le point de rencontre privilégié des **élites franco-américaines** du monde de la diplomatie, des affaires, de la finance et de la culture.

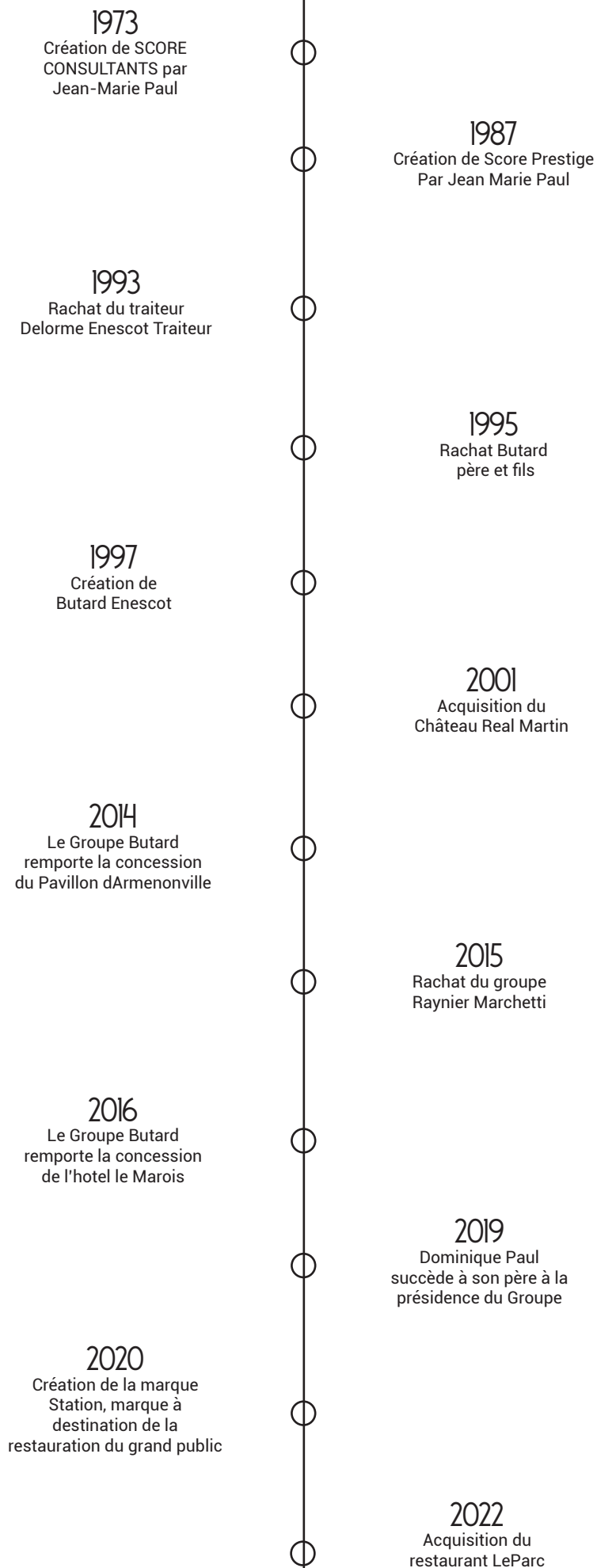


DES LIEUX D'EXCEPTION

Et ce n'est pas tout, **Butard Enescot** dispose aussi d'un **accès privilégié à plus de deux cents lieux Parisiens**, parmi lesquels la Pyramide du Louvre, la Bourse du Commerce, l'Hôtel de la Marine, le Château de Versailles, celui de Chantilly, Le Trianon Palace, L'Elysée Montmartre, le Grand Palais... **Ses réalisations y sont spectaculaires**, tel le dîner de gala du G7, ceux du Sidaction ou encore, véritable savoir-faire, **6 000 repas ont été servis simultanément** à l'occasion des 50 ans d'une grande entreprise.



HISTOIRE



CONTACT

GROUPE BUTARD PARIS

COLOMBES - 92700

308 RUE DU PRÉSIDENT SALVADOR ALLENDE
+33(0)1 55 66 23 33 - groupe-butard.com

BUTARD ENESCOT

COLOMBES - 92700

308 RUE DU PRÉSIDENT SALVADOR ALLENDE
+33(0)1 55 66 23 23 - butard-enescot.com

RAYNIER MARCHETTI

COLOMBES - 92700

308 RUE DU PRÉSIDENT SALVADOR ALLENDE
+33(0)1 47 85 47 47 - rayniermarchetti.fr

PAVILLON D'ARMENONVILLE

PARIS - 75016

ALLÉE DE LONGCHAMP
+33(0)1 44 30 11 11 - pavillon-armenonville.fr

HOTEL LE MAROIS

PARIS - 75008

9-11 AVENUE FRANKLIN DELANO ROOSEVELT
+33(0)1 45 61 50 74 - hotel-le-marais.com

SAVY

PARIS - 75008

23 RUE BAYARD
+33(0)1 47 23 46 98 - lcep.fr/savy/

LE BISTROT DE PARIS

PARIS - 75007

33 RUE DE LILLE
+33(0)1 42 61 16 83 - lcep.fr/le-bistrot-de-paris/

CHEZ RENE

PARIS - 75005

14 BOULEVARD SAINT-GERMAIN
+33(0)1 43 54 30 23 - lcep.fr/chez-rene/

AURORE SZABO

DIRECTRICE COMMUNICATION

+33(0)6 60 61 39 92
a.szabo@butard-enescot.com

