



Le M. Musée du vin
— PARIS

VALENTIN NÉRAUDEAU

L'excellence culinaire au restaurant
Le M. du Musée du vin

Valentin Néraudeau : l'excellence culinaire au restaurant Le M. du Musée du vin

Le chef Valentin Néraudeau prend la direction du restaurant Le M. situé au cœur du Musée du vin, apportant son expertise et sa créativité à ce lieu emblématique.

Un parcours riche et atypique

Depuis ses débuts à Toulouse, Valentin s'est imposé parmi les grands noms de la cuisine française.

Formé aux côtés de chefs prestigieux comme Michel Guérard, Bernard Bach et les frères Pourcel, il a su se démarquer très tôt. En 2006, il devient le plus jeune chef de France, et finaliste à deux reprises du championnat de France de desserts.

À 19 ans, en plein apprentissage, il ouvre son premier restaurant, suivi du Carré Rouge à 21 ans et de la Villa Margaux à 23 ans. Le grand public le découvre sur France 3 avec l'émission « 13 heures avec vous », avant de briller en tant que finaliste de Top Chef en 2013, où sa créativité marque les esprits.

Après ces succès médiatiques et plusieurs ouvertures de restaurants à l'international, Valentin fait son grand retour à Paris.

De New York à Pékin, en passant par Dubaï, il perfectionne son art tout en restant attaché à ses racines françaises. Passionné par les produits de saison, il s'inspire des saveurs méditerranéennes et intègre régulièrement des agrumes dans ses plats pour apporter une touche fraîche et acidulée.



Le Chef Valentin Néraudeau
au bar Le Marylin

Le M. Musée du vin - Paris
Crédit Photo : Ludovic Baron ©

Un engagement pour une cuisine durable

En prenant les commandes du restaurant Le M., Valentin souhaite proposer une cuisine bistronomique inventive, tout en mettant à l'honneur les produits du terroir français. Il aime raconter une histoire à travers ses plats, et chaque service se transforme en une expérience sensorielle unique.

« Je cherche toujours à créer un équilibre parfait entre les saveurs, les textures et la présentation pour offrir une expérience complète », confie-t-il.

Engagé en faveur d'une alimentation durable, il privilégie les circuits courts et soutient les petits producteurs.

Pour lui, ce que nous mangeons doit non seulement être délicieux, mais aussi bénéfique pour la santé et le bien-être. Cette philosophie s'accorde parfaitement avec l'esprit du restaurant Le M.



Tataki de boeuf fermier mariné
et snacké au soja.

Le M. Musée du vin - Paris

Crédit photo : Adam Manfredini ©

Gaufre de pomme de terre
Crème de fromage frais aux herbes
Chips de magret de canard.

Le M. Musée du vin - Paris

Crédit Photo : Adam Manfredini ©



Le M. Musée du vin : un lieu où se rencontrent histoire et gastronomie

Valentin rejoint l'aventure du M., lieu atypique et hors du temps situé dans le quartier historique de Passy. A deux pas de la Tour Eiffel, le restaurant a été repris en février 2023 par une nouvelle génération d'entrepreneurs, des amis de longue date ayant comme dénominateur commun la passion du vin, l'amour des belles et bonnes choses.

Olivier Chandès, fondateur de 5B l'Agence Haute Culture s'inscrit dans cette aventure comme chef de bande.

Le M. Musée du vin est un trésor du patrimoine parisien. Ses caves voûtées du 15^e siècle, autrefois utilisées par l'abbaye de Passy, ont été récemment rénovées et modernisées et abritent aujourd'hui différentes salles, son restaurant, un lounge bar, une collection impressionnante de vins et plus de 2000 objets liés à la viticulture dans son musée.

Le restaurant Le M., propose une ambiance à la fois chaleureuse et raffinée.

Avec l'arrivée de Valentin Néraudeau, il se positionne désormais comme une adresse bistronomique incontournable. La carte, renouvelée régulièrement, met en valeur les produits frais du marché, avec une attention particulière aux accords mets-vins.

Son célèbre ceviche de daurade royale, s'associe parfaitement à un Beaujolais - Village blanc - Château de Poncié 2020, d'une belle intensité, ses notes d'épices se mêlent à des touches minérales dont la matière allie fraîcheur, ampleur et persistance.

L'Aloxe-Corton du Domaine Latour, 2019, paré d'une profonde robe couleur rubis et doté de belles notes de moka et de cerise, dévoile des tanins soyeux pour accompagner la canette rôtie aux agrumes et son butternut confit.

Les visiteurs peuvent aussi y suivre des cours de dégustation pour découvrir les subtilités des accords mets-vins.

Tous les vendredis soir, le restaurant se transforme en un lieu festif avec DJ et performances d'artistes, faisant du M. un espace de rencontres et de découvertes culturelles unique à Paris.



Finger au chocolat au lait 48% - Crunch croustillant au praliné et citron vert.
Le M. Musée du vin - Paris

Crédit photo : Adam Manfredini ©



Équipe de direction du restaurant : Olivier Chandès, Adam Manfredini, Corentine Cras, Valentin Néraudeau, Fiona Delaunay et Théo de Filippis.

Crédit photo : Ludovic Baron ©

Informations Pratiques

Accès

Le M. Musée du vin
5 square Charles Dickens
75016 - Paris

Tarifs menus

De 35 euros à 55 euros
(TTC. Hors vin)

Horaires

Du mercredi au samedi de 12h à 15h et le
vendredi soir de 20h00 à 1h30

Sites Web

Le M. Musée du vin
www.leMparis.com
—
Valentin Néraudeau
www.chef-valentin-neraudeau.com

Contact Presse – Le M. Musée du vin

Agnès de Montenon –
agnes@airpresse.com
—
Agnès de Montenon : 06 12 70 50 23

Contact Presse – Valentin Néraudeau

Cécile Brun : cecile.brun@bazailliconsulting.com
Guillaume Bazaille : communication@bazailliconsulting.com
—
C. Brun : 06 42 93 30 40 / G. Bazaille : 06 77 98 22 94

Lien photos

Pour obtenir les photos
veuillez [cliquer ici](#) ←