

« L'Essence des Goûts », le restaurant flexitarien imaginé par Land Rover avec la cheffe Amandine Chaignot, ouvrira ses portes les 17, 18 et 19 juin 2021 à Paris.



Paris le 8 juin 2021 : Pendant trois jours, une nouvelle table prendra ses quartiers au cœur du Vile arrondissement de Paris : L'essence des Goûts, un restaurant « flexitarien » imaginé par la marque Land Rover ! Aux commandes, Amandine Chaignot, cheffe du restaurant Pouliche à Paris, qui y proposera un menu signature. Manger moins de viande et de poisson sans pour autant y renoncer, a bien souvent pour motivation une envie de consommer plus éco-responsable. Une valeur partagée par la célèbre marque anglaise qui a déjà équipé deux de ses modèles avec la technologie FlexFuel, rendant compatible ces deux véhicules au Superéthanol E85 : un carburant français, réduisant fortement les gaz à effet de serre tout en permettant de ne pas s'acquitter d'un malus.

L'Essence des Goûts est une initiative inédite pour une marque automobile qui a eu le souhait de réunir le meilleur des deux mondes : **l'Automobile et la Cuisine.**

Ce restaurant éphémère sera à l'image de Land Rover et en particulier de l'un de ses premiers modèles à bénéficier de la technologie FlexFuel, le **Range Rover Evoque : urbain, design et moderne** ; mais aussi à celle de la cheffe française, **Amandine Chaignot : simple, spontanée et sincère.**

L'idée de créer un restaurant éphémère avec Land Rover qui illustrerait le meilleur de nos 2 univers, la cuisine et l'automobile hybride, m'a beaucoup plu. Ce projet m'a inspiré une carte flexitarienne mêlant beaucoup de végétal et des pièces de choix issus d'un circuit court et raisonné comme je le fais toujours. Je suis allée chercher les meilleurs produits de la saison pour des recettes twistées avec un petit



côté British évidemment ! Je suis ravie de me lancer dans cette expérience inédite et j'ai hâte de retrouver les gourmands & gourmets parisiens à L'Essence des Goûts » explique Amandine Chaignot

L'Essence des Goûts sera donc animé par le goût du vrai et fera la part belle à **une carte flexitarienne qui privilégiera des ingrédients de qualité, des produits locaux et respectueux de l'environnement**. Moins exclusif que le régime végétarien, le flexitarisme ne bannit aucun aliment en réduisant la consommation d'aliments d'origine animale.

Installé au **Garage Chevert, au cœur du VII arrondissement**, cet ancien atelier automobile, entièrement réhabilité pour l'occasion en restaurant fonctionnel, servira d'écrit aux créations culinaires d'Amandine Chaignot. **Sur les temps du déjeuner et du dîner, trois jours durant, une quarantaine de convives (qui auront au préalable réservé leur place sur internet)**, pourront déguster ce menu imaginé spécialement pour l'occasion, tout cela dans le respect des gestes barrières et des consignes gouvernementales.

"De cette association avec cet univers culinaire dont nous sommes proches, nous tirons de grands enseignements. Aujourd'hui il est important de proposer au consommateur des alternatives et différentes possibilités de choix. C'est ce que la Cheffe mettra en avant dans ses assiettes à travers son menu signature « flexitarien ». C'est aussi ce que nous proposons à nos clients par le prisme de la technologie « FlexFuel » proposée notamment dans la gamme du « Range Rover Evoque ». Nous sommes très heureux qu'Amandine Chaignot puisse faire vivre, avec sa créativité, ce restaurant éphémère imaginé par Land Rover" détaille Laurent Letourner, Directeur Marketing et Relations Extérieures Land Rover France

Avec ce concept original, Land Rover illustre sa position en France de pionnier de l'industrie automobile, avec l'ajout dans sa gamme des modèles **Land Rover Discovery Sport et Range Rover Evoque Hybrides FlexFuel, compatibles avec le carburant Superéthanol E85**. Le bioéthanol contenu dans le Superéthanol-E85 est un carburant renouvelable, produit en France à partir de la fermentation des sucres et de l'amidon contenus dans les betteraves sucrières, les céréales cultivées en France et dans les résidus (même ceux issus de la vinification) de leur transformation en produits alimentaires. Il permet d'éviter 1 million de tonnes de CO2 par an, soit l'équivalent de 500 000 voitures sans émissions de CO2.

INFOS & RÉSERVATIONS

Adresse : 36, rue Chevert 75007

Horaires d'Ouverture : 11h-21h

Lien de réservation : <http://lessencedesgouts.fr/>

INSCRIPTIONS MASTERCLASS x AMANDINE CHAIGNOT

Amandine Chaignot et sa brigade vous convie à une MasterClass pour vous faire découvrir le concept de l'Essence des Goûts et de réaliser une recette de la Carte.

JEUDI 17 JUIN à 11h30

JEUDI 17 JUIN à 18h00

Confirmez [ICI](#) votre inscription, la date et le créneau horaire de votre choix



A propos d'Amandine Chaignot

À la tête du restaurant Pouliche, situé dans le Xe arrondissement de Paris, la cheffe Amandine Chaignot propose toute l'année une cuisine fraîche, à base de produits de qualité, sourcés auprès d'artisans engagés, respectueux des sols et des hommes. Des plats flexitariens y sont proposés quotidiennement ainsi qu'une offre 100% végétarienne tous les mercredis.

A propos de Land Rover

Depuis 1948, Land Rover conçoit des 4x4 authentiques, symboliques, et polyvalents. Les Defender, Discovery, Discovery Sport, Range Rover, Range Rover Sport, Range Rover Velar et Range Rover Evoque définissent, les différents segments de SUV dans le monde. Fort du plan REIMAGINE dans lequel Land Rover s'inscrit, la marque propose aujourd'hui dans sa gamme plusieurs véhicules hybride rechargeable et hybride léger auxquels vient s'ajouter la compatibilité pour le Range Rover Evoque et le Discovery Sport au Superethanol E85, un carburant produit majoritairement en France et qui offre de nombreux avantages. Le premier Land Rover 100% électrique verra le jour en 2024.

Contact Presse French Cancans PR

Anne-Laure Dray	anne-laure@frenchcancans.com	06.60.72.33.16
Sarah Marcadé	sarah@frenchcancans.com	06.62.72.26.84

Contact Presse Jaguar Land Rover

Kévin Parry	kparry5@jaguarlandrover.com	06.64.41.93.74
Eric Dagnon	edagnon1@partner.jaguarlandrover.com	07.97.12.21.48