

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Monsieur BASSANO

Patrick Moyse communication : 06 14 96 02 43

UN RETOUR ATTENDU

En 2026, Christophe Leroy marque son grand retour à Paris en ouvrant deux établissements face à face : un club et un bistrot qui reflètent son univers généreux, festif et foisonnant.

Chef des célébrités et figure incontournable des nuits tropéziennes, il revient à la capitale tout en restant fidèle à son identité culinaire, marquée par une cuisine lumineuse, résolument orientée vers le plaisir et le partage.

ITINÉRAIRE D'UN CHEF HORS NORME

Né en 1964 en Normandie, Christophe Leroy se forme très jeune auprès de figures majeures telles que Alain Ducasse et Alain Senderens.

À seulement 24 ans, il prend la tête des cuisines du Château de la Messardière, marquant le début d'un parcours fulgurant.

Sur la Côte d'Azur, il construit son identité :

- En 1992 il crée l'enseigne La Table du Marché
- En 1998, il lance Les Moulins de Ramatuelle, lieu hybride entre gastronomie et fête, inspiré de l'univers d'Eddie Barclay.
- Il organise également des événements d'exception, notamment le mariage de Johnny Hallyday.

Dans les années 2000, son influence devient internationale, notamment à Marrakech

Tout parcours connaît des Turbulences : « Il n'est pas desoisonnant de tomber, il est de ne pas se relever »

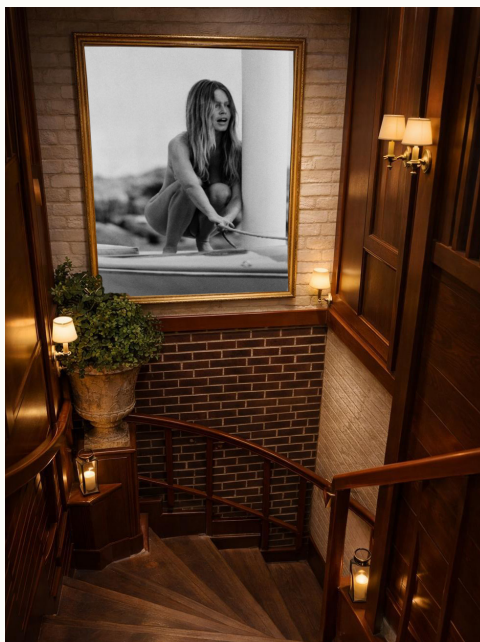
MONSIEUR BASSANO : DEUX LIEUX, UNE VISION

Avec Monsieur Bassano Restaurant Club et Monsieur Bassano Bistrot, Christophe Leroy imagine un concept inédit à Paris.

Deux espaces complémentaires :

- Le Restaurant Club : intimiste, feutré, expérientiel
- Le Bistrot : urbain, vivant, foisonnant

Une même philosophie : remettre le produit au centre, sans artifice inutile.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Monsieur BASSANO

Patrick Moyse communication : 06 14 96 02 43

LE STEAK HOUSE - CLUB : EXPÉRIENCE INTIME ET FESTIVE

Installé dans une cave voûtée aux lumières tamisées, le Restaurant Club propose une expérience feutrée et intimiste.
Menu du chef - 89€

Carte évolutive selon les saisons

À la carte : Bar sauvage grillé ; Homard bleu rôti ; Bisque de langouste ; Foie gras façon Tour d'Argent
Côte de veau de lait ; Entrecôte Black Angus ; Crêpes Suzette

L'esprit club se prolonge avec : Bar convivial ; Jeux (échecs, backgammon, cartes) ; Ambiance « comme à la maison »
Événements festifs

LE BISTROT : L'ÉNERGIE PARISIENNE

Face au club, le Bistrot répond au rythme de la ville.

- terrasse
- ambiance décontractée
- crêperie en extérieur aux beaux jours

À la carte : Assiettes à partager ; Salades ; Viandes maturées ; Bœuf bourguignon ; Homard grillé au basilic
Saumon vapeur ; Options véganes

Comme toujours chez Christophe Leroy, l'expérience est sociale, spontanée, vivante.

UNE PHILOSOPHIE : PLAISIR, PARTAGE ET ÉMOTION

« Certains événements ont cette force rare : ils déplacent une vie, ils vous re-dessinent de l'intérieur. Christophe Leroy s'est construit entre de grands succès et quelques angoisses, celles qui vous tiennent éveillé et finissent, un jour, par devenir une énergie »

Albert Nahmias, Promenades d'un Parisien

Christophe Leroy ne cherche pas à impressionner, mais à rassembler. Ses lieux sont pensés comme des espaces de vie où l'on vient pour échanger, célébrer, prolonger la nuit.

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE À PARIS

À l'image des grands salons européens, Monsieur Bassano réinvente l'art de vivre à la parisienne à travers ses deux lieux où l'on converse, où l'on se retrouve, où l'on célèbre et où l'on crée des souvenirs, autour d'une coupe de champagne de la maison Duval-Leroy, d'une bisque de langouste ou d'une viande maturée.

BISTROT

22 RUE DE BASSANO 75116 PARIS
TÉL. : 06 17 01 09 45

STEAK HOUSE - CLUB

15 RUE DE BASSANO 75116 PARIS
TÉL. : 06 17 01 09 45