



## 400 ans du pâtissier des poètes Ragueneau

Evenings out - Theme nights

**Be the first to give your opinion!** sur 400 ans du pâtissier des poètes Ragueneau

Not scheduled at this time in this town



Presentatio  
n

Dates and times

Reserve

Images

Opinion  
\*

### Ragueneau... l'histoire

Cyprien Ragueneau est né à Paris le 8 janvier 1608. Très tôt il se mit aussi à écrire des poèmes et des pièces de théâtre qui ne furent jamais publiés. Lorsqu'il prit la succession de ses parents, son savoir-faire fit rapidement la renommée de sa maison. Les conseillers du Roi Louis XIII prenaient souvent leurs repas chez Ragueneau et beaucoup d'artistes y venaient comme Molière et Cyrano de Bergerac ; n'étant guère fortunés, Ragueneau leur faisait souvent crédit, quand il n'oubliait pas de facturer leurs repas.

Ce qui n'était pas fait pour plaire à sa femme qui pour se venger, emballait les Pâtés avec les écrits de son mari. Ragueneau quitta finalement Paris et s'en alla retrouver Molière qui l'engagea pour faire la cuisine ; finalement il le fit jouer de petits rôles sous le nom de "L'Estang".

Ragueneau vécut ainsi le rêve de sa vie jusqu'à sa mort en 1654 à Lyon. Une légende prétend qu'aujourd'hui encore le maître Ragueneau donne de l'esprit à la cuisine ! Le nom de Ragueneau est aujourd'hui resté célèbre grâce à la pièce d'Edmond Rostand "Cyrano de Bergerac" et aux Amandines, ces délicieuses tartelettes qui restent, avec le Millefeuille, la spécialité de la Maison.

### Ragueneau... aujourd'hui

Pour Vincent Sitz, jeune chef de 36 ans qui s'installe aux commandes du Ragueneau, la cuisine est comme une seconde nature. Elevé aux côtés d'une grand-mère qui, très tôt, l'a initié aux secrets d'une cuisine bourgeoise pleine de créativité, c'est sans hésitation qu'au moment de faire le choix d'une profession, il choisit la cuisine.

Vincent Sitz se forme et travaille dans de grandes maisons : Restaurant Le Taillevent, Restaurant Gérard Besson, Restaurant Le Graindorge et les restaurants du Bristol ou du Lutetia...

Aujourd'hui, Le Ragueneau est redevenu fidèle à sa tradition. La rencontre entre Vincent Sitz et Thomas Sertilanges, l'un des plus grands spécialistes de Cyrano de Bergerac, a permis au Ragueneau de se décorer d'une multitude d'objets et d'affiches rares retraçant la vie de Ragueneau et de Cyrano. Dans ce décor où se mélange aisément l'ancien au moderne, Vincent Sitz propose une cuisine aux accents de terroir allant jusqu'à s'inspirer des recettes traditionnelles proposées dans le célèbre Cyrano de Bergerac de Rostand, comme la fameuse tartelette Amandines, recréée pour l'occasion.

[http://www.eng.cityvox.fr/nights\\_paris/400-ans-du-patissier-des-poetes-raguenea\\_239094/ProfilEvenement](http://www.eng.cityvox.fr/nights_paris/400-ans-du-patissier-des-poetes-raguenea_239094/ProfilEvenement)