

# Restaurant CAP Seguin

## Une délicieuse mise en Seine

Couleurs et saveurs du Sud ouest et d'ailleurs...au fil de l'eau



Restaurant **CAP Seguin**

Face au 24-26 quai Alphonse Le Gallo

92100 Boulogne –Billancourt

Tél : 01.46.05.06.07

[www.capseguin.com](http://www.capseguin.com)

**CAP Seguin**

Manuel Heurtier

# CAP Seguin

*Un cadre naturel exceptionnel*



## Venez découvrir notre délicieuse « mise en Seine »

Détente et gastronomie pour ce site privilégié qui se positionne comme l'unique restaurant au bord de l'eau à Boulogne-Billancourt.

Été comme hiver, le CAP Seguin accueille ses hôtes dans des espaces déclinés au fil des saisons.

Le restaurant « **CAP SEGUIN** » est un lieu insolite en bords de Seine aux portes de Paris.

A 20 minutes des « Champs Elysées », découvrez une cuisine aux Couleurs et saveurs du Sud ouest et d'ailleurs...au fil de l'eau

**Manuel HEURTIER**, Propriétaire des lieux et son chef Pascal Saint Martin sauront vous séduire par leur cuisine pleine de vie, de générosité et de couleurs, avec une tonalité festive issue de leurs racines (Pays Basque et Pays du Gers).



**CAP Seguin**

Manuel Heurtier

# CAP Seguin

Un capitaine, seul maître à bord

---



Son baccalauréat en poche, **Manuel Heurtier** fait ses classes *Chez François*, place de l'Alma et devient Chef de Partie chez François Clerc et Jean-Pierre Coffe. Il travaille ensuite chez *Natacha*.

Après trois années en cuisine Manuel Heurtier fait une formation de pâtissier chez *Mandion* à Anglet. De 1984 à 1988, il œuvre dans son premier restaurant à Biarritz, l'*Eclipse*.

En 1990, il ouvre la « *Contre allée* » à Denfert Rochereau à Paris avec Thierry Monassier. C'est en 1992 qu'il reprend le *River Café* avec Jean-Louis Coste, Raphael De Montremy et Thierry Monassier. Ils acquièrent en 2000 le *Murat* et en 2002 le *Chalet des Iles*.

En Avril 2003, Manuel Heurtier rachète le *CAP Seguin* et s'associe en 2009 avec Marc Bungener des « *Yachts de Paris* »

# CAP Seguin

## L'engagement de Manuel Heurtier et son équipe

---

Afin d'exceller dans **la Qualité, la Fraîcheur et l'Originalité** des produits, le CAP Seguin a forgé des partenariats avec les Artisans de Boulogne-Billancourt et d'ailleurs.

Les viandes proviennent d'un boucher éleveur « *la Maison André* ». Les produits ibériques de « *Maison Byzance* »

Les fromages de la fromagerie *Escudier* et les pains de tradition des *Délices de Manon*.

Les glaces artisanales sont **fabriquées à Paris** par la *Maison Alperel*.



# CAP Seguin

Des choix déco signés Pascale de Montrémy

---



Le restaurant CAP Seguin a fait peau neuve. Les deux espaces, l'un flottant, l'autre à quai, ont entièrement été revus par l'équipe de décorateurs Pascale et Alexandre de Montrémy. C'est donc un tout nouveau décor que découvrent depuis septembre les habitués du lieu.

Pascale de Montrémy, qui se destinait initialement au travail du verre, s'est orientée au fil de ses créations vers la décoration d'intérieur. Dès lors, les chantiers s'enchaînent dans tous les domaines : hôtels particuliers, bureaux, maisons... et de nombreux restaurants tels que le Chalet des Iles, le Petit Poucet, le River Café ou le Café de l'Homme...

C'est au tour du CAP Seguin de passer entre les mains expertes de Pascale de Montrémy avec un nouveau parti pris pour ce chantier : créer des espaces modulables rythmés par des matériaux et de couleurs, tout en gardant la structure d'origine.

# CAP Seguin

*Des espaces qui se déclinent à l'infini*

Sur le quai, sur pilotis, Le CAP, propose trois espaces :

✓ « **Le Bar** » à l'entrée, mêle harmonieusement les bois vernis façon « wengé », l'orange ondulé de la toiture et les abat-jour design.

✓ « **Le Restaurant** » décliné en « trois espaces au bord de l'eau », propose une ambiance chaleureuse aux touches nautiques.

✓ « **Le Salon** » offre une atmosphère intimiste tout en contrastes, organisé autour de l'ancienne cheminée.



Le Salon



Le Restaurant

# CAP Seguin

## Des espaces aux déclinaisons multiples

« **La Passerelle** » offre au visiteur un jeu de rythmes et de couleurs.

Posée sur la Seine, « la Passerelle » impressionne par sa magnifique vue panoramique :

Grandes baies vitrées habillées de rideaux « brise-soleil », toiles aux rayures colorées tendues au plafond, ici et là, un moquette arlequin alterne avec le parquet ébène...

Rythme et rupture des matériaux, couleurs vives, transparence et lumière tamisée, font partie des choix de la décoratrice.

Depuis Avril, la Passerelle est exclusivement réservée aux réceptions professionnelles ou événements d'ordres privés.

Néanmoins celle-ci reste un lieu agréable pour organiser : petits déjeuners, séminaires, soirées à thème...

Sa capacité d'accueil est de 90 places.



# CAP Seguin

*Des espaces qui se déclinent à l'infini*

Le CAP Seguin c'est également un lieu d'accueil pour de **nombreux événements**.

✓ Des soirées « découverte » autour d'un domaine viticole ou d'un vigneron

✓ Des événements ponctuels sur la Passerelle, au restaurant, comme par exemple, la captation de l'émission « le Bateau libre », animée par Frédéric Ferney, des fins de tournage...

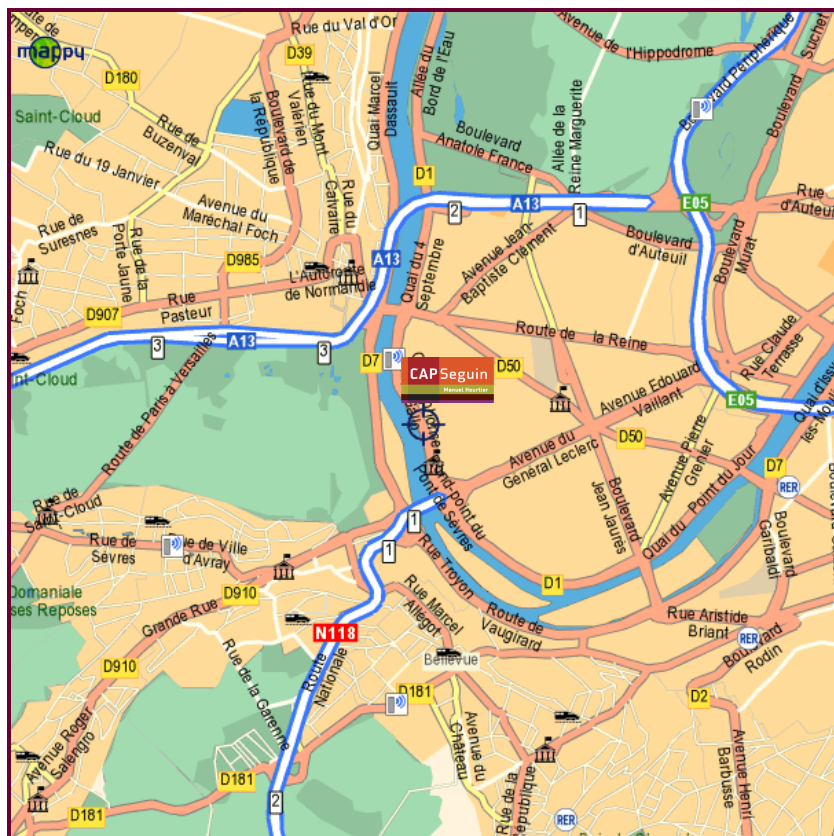
Le Brunch le Dimanche avec Animation pour les enfants.

La soirée « Fruits de Mer » tous les vendredis soir (Octobre à Mars)



# CAP Seguin

En contact avec le CAP Seguin



## Restaurant **Le CAP Seguin**

Face au 24-26 quai Alphonse Le Gallo  
92 100 Boulogne –Billancourt

### **SERVICE VOITURIER**

**Métro** Pont de Sèvres ou Boulogne-Pont de Saint Cloud

Tél. 01 46 05 06 07

Fax 01 46 05 06 88

[contact@capseguin.com](mailto:contact@capseguin.com)

[www.capseguin.com](http://www.capseguin.com)

### **CONTACTS PRESSE**

MANUEL HEURTIER

Françoise LEUBA

01 46 05 06 07

Fancoise.leuba@capseguin.com

**CAP Seguin**

Manuel Heurtier

Crédits Photos: ©P&M Blin ©M.V.H  
Corine BOTH MAHIER