



L'Art Culinaire à Cheval Blanc Paris

À l'image de Paris, capitale gastronomique, Cheval Blanc Paris fait la part belle à l'art culinaire.

Restaurant, brasserie, café : d'un lieu à l'autre, cadres, sensations et émotions varient mais la sincérité, elle, est de toutes les cartes. Une authenticité orchestrée autour de talents, d'hommes et de femmes poètes et amoureux de leurs métiers, à l'instar du chef Arnaud Donckele, de Maxime Frédéric, jeune pâtissier passionné, d'Enrico Buonocore chez Langosteria ou encore du mixologue Florian Thireau.

DESTINATION PLURIELLE

Limbar, l'incontournable rendez-vous à fleur de quai et de Seine ; *Plénitude*, le restaurant gastronomique à l'aura intimiste ; la brasserie française *Le Tout-Paris*, follement contemporaine, au septième étage, face à la ligne d'horizon de Paris, entre terrasses et jardin suspendu ; Et le restaurant *Langosteria* qui, pour la première fois, franchit la frontière italienne pour prendre ses quartiers à Cheval Blanc Paris.



L I M B A R



DOUCEURS DE JOUR, ÉLIXIRS DE NUIT

À la manière d'une invitation impromptue, Limbar s'ouvre à toutes les envies les plus spontanées. Il suffit de pousser la porte du vaste lieu situé au rez-de-chaussé, entre lumières de la ville et boiseries graphiques. Tout au long de la journée, il est le rendez-vous privilégié des hôtes de la Maison, des voisins du quartier et des voyageurs d'ici et d'ailleurs. Le soir venu et l'atmosphère tamisée, c'est le secret le mieux partagé des amateurs de cocktails.



COULISSES ET CONVIVIALITÉ

Plaisir gourmand. Et plaisir des yeux : petit-déjeuner, déjeuner et goûter... À portée de regards, les équipes de Maxime Frédéric dressent et parachèvent les délices d'une cuisine boulangère et pâtisseries qui prend là son sens le plus raffiné. En fin d'après-midi, place aux gestes du mixologue Florian Thireau dont les alliances signature créent la surprise. Derrière le bar s'élabore alors un voyage sensoriel à part, telle cette dégustation en trois actes, voyage initiatique autour des ors de la ville lumière : *or blanc, or rose, or jaune*, chacun incarné par un élixir.

SAVEURS BOULANGÈRES, PARFUMS CITADINS

Un croissant au jambon, un vol au vent, une tarte soufflée au fromage, une fleur de courgette et petit épeautre. De généreuses viennoiseries à partager. Au Limbar, tout ce que l'on croyait connaître acquiert une saveur singulière. Celle d'un savoir-faire passionné. En témoignent notamment ces gâteaux de l'enfance, réinterprétés par chacun des pâtisseries de la brigade : gâteau nantais, flan parisien, gâteau basque, annecien... À chacun sa *madeleine*, sa région, son inspiration. Souvenirs en partage et rituel réinventé, le goûter est l'un des temps forts et emblématiques du lieu. Dont on ressort le corps léger et la mémoire revivifiée. Et puis les cocktails nocturnes : essences de fleurs et épices, épurés, filtrés, infusés, cuits, macérés. Toujours sublimés. Des accents parisiens fins en bouche, stimulés par l'urbanité chaleureuse du lieu, entre bar miroitant et vibrations de la ville, convivialité à bâtons rompus et rive en perpétuel mouvement.


PLÉNITUDE
ARNAUD DONCKELE



SENS ET QUINTESSENCE

Plénitude, comme son nom l'indique. Au premier étage de Cheval Blanc Paris, un lieu intimiste : le restaurant gastronomique du chef Arnaud Donckele. Là où la volupté naît d'alliances inédites : maturation et fraîcheur, patrimoine et proximité, réminiscences et dépassement. Soudain, le temps s'arrête, suspendu à l'inoubliable.




CULTURE RURALE ET CULTE DE LA SAISONNALITÉ

À la source : les bouillons, vinaigrettes, crèmes, veloutés, jus... Ces coutumes rurales de mises en pot, affinage et maturation dont émanent essences et arômes pérennes sont inscrites dans l'Histoire. Arnaud Donckele s'est plongé dans cet art ancestral de la conservation, à la recherche de nouveaux parfums et bouquets. Cet héritage, entièrement réinventé au gré de ses promenades, il le marie aux produits du jour. Et, nourri d'inspiration tout autant que de réflexion écologique, les fait dialoguer entre permanence et présent.

TRÉSORS D'ALCHIMIE

À chacune de ses « potions magiques », Arnaud Donckele a donné un numéro, tel son *Velours n°1* dont le secret tient à une savante composition de ventrèche de bonite, consommé de gambon, vinaigre de Lambrusco et de Chardonnay, miel de châtaigner et essence de cédrat, infusion de romarin, huile des têtes grillées et poivre de Java. Et puis son *Jus n°2*, sa *Crème n°7*, sa *Vinaigrette n°6*, ou encore son *Bouillon n°9*... Autant d'extraits infusés dans l'instant et l'assiette du jour. Découverte prolongée avec les desserts de Maxime Frédéric qui scellent une autre alliance encore : celle de deux artistes des saveurs.



LE TOUT-PARIS



PARISIENS, À LA FOLIE

La ligne d'horizon, les toits de la capitale à perte de vue. Et la lumineuse atmosphère d'un lieu comme une généreuse bouffée d'air frais, un coup de soleil, au septième étage. Le Tout-Paris familial, amical, cosmopolite se retrouve au... Tout-Paris. Une adresse qui tutoie le ciel du matin à la nuit tombée, du bar à la salle, de la terrasse panoramique au vaste jardin. Instants complices, moments de contemplation, tête-à-tête amoureux, rencontres festives, réunions animées, et, incontournable temps fort, le « *Dimanche à la folie* », rendez-vous dominical ré-enchanté, résolument contemporain et follement parisien.



BRASSERIE À BRAS OUVERTS

Petit-déjeuner, déjeuner, entre-deux, dîner, dernier verre avant de rentrer... et autant de variations autour de l'esprit brasserie. Où les grands classiques de la cuisine française conjuguent allègrement tradition et modernité. Au menu, toujours, le délice d'être ensemble : entrées, plats ou desserts à partager, daurade ou volaille fermière à découper, cocotte au centre de la table ou expérience personnalisée. Et, bien sûr, toast porté à l'azur ou aux étoiles depuis le large bar en pierre, cœur effervescent pour cocktails exclusifs ou plus familiers, crus d'exception et élixirs d'excellence.

DU GOÛT ET DES HUMEURS

La saveur sincère d'un yaourt maison au petit matin. La gourmandise d'un baba au rhum. La légèreté d'une salade boulgour aux herbes poivrées et crabe. La pièce d'instant et d'instinct choisie sur le billot, accompagnée de frites « Pont-Neuf ». Une Gratinée des Halles ou un Paris-Brest dégusté d'un rythme de fourchette enlevé. Un sprint vers le régal. Ni tout à fait autre, ni tout à fait le même. Des plats de connivence, pour toutes les heures, toutes les humeurs. Avec ce quelque chose en mieux. Et en plus : une touche sur-mesure. Cuissons - plancha, grillé, vapeur - au choix, assaisonnements surprenants, accompagnements démultipliés, carte des vins pour amateurs et connaisseurs. Autrement dit, de quoi prendre l'habitude... de se laisser chaque fois surprendre.

LANGOSTERIA



L'ITALIE AU SEPTIÈME CIEL

C'est une histoire de proximité. L'Italie voisine et sa gastronomie coup de cœur, bien sûr. Mais aussi une même vision de l'authenticité. Et du produit d'exception. Cheval Blanc Paris et l'iconique restaurant milanais Langosteria s'associent pour proposer le meilleur de l'Italie : c'est en effet au septième étage, avec vue panoramique sur les toits de la capitale, qu'Enrico Buonocore ouvre sa première adresse hors de ses frontières. Un défi que le fondateur de Langosteria relève avec enthousiasme tant la France l'a inspiré depuis ses débuts.

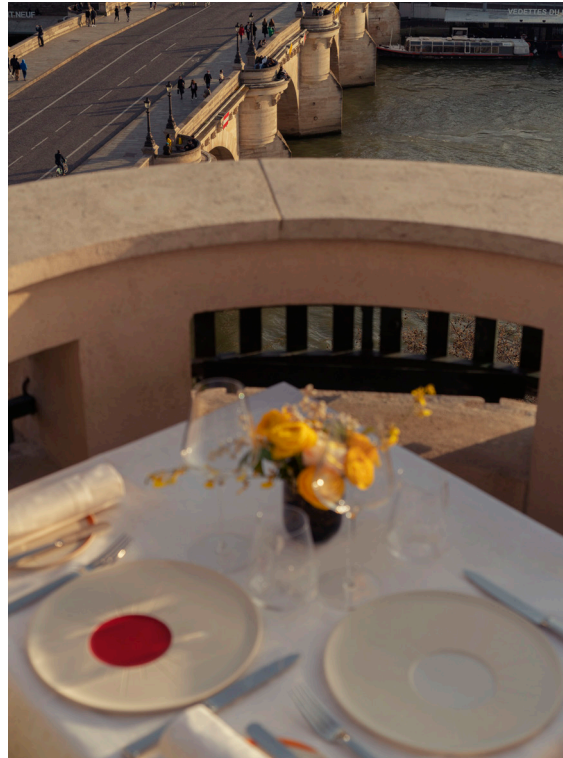


SEL DE LA MER...

Un style. Une vision. Et un parti-pris : Langosteria, c'est un hymne aux poissons et fruits de mer dans tous leurs états, pourvu qu'ils prennent l'accent du Sud et de ses marchés de saison. Alliances sophistiquées de froid, chaud et tiède, de pâtes et de coquillages, d'Italie authentique et aromatique et d'océans lointains. Le dépaysement y a un goût d'iode, de fraîcheur et toujours de saison.

...ET VINS DE LA TERRE

Carpaccio de thon rouge, aubergines fumées, tomates confites et basilic ; linguine au homard bleu de Bretagne ou encore crabe royal édition spéciale 2007... Classiques réinventés ou inédits déjà devenus classiques... Les uns et les autres s'accompagnent là d'une spectaculaire carte des vins de près de 900 références, aussi bien italiennes que françaises, faisant la part belle aux grands noms comme aux petits producteurs.



Cheval Blanc Paris ou la nouvelle adresse parisienne gourmet, gourmande, gastronomique. D'instant en moments, le goût de l'excellence s'accompagne de celui de la rencontre. Attentions et spontanéité, saison et émotions, ancrage et voyages. Savoir-faire et savoir-vivre. Pour le meilleur.

INFORMATIONS

LIMBAR

limbar.fr - +33 1 79 35 50 44 - limbar.paris@chevalblanc.com

PLÉNITUDE

chevalblanc.com - +33 1 79 35 50 11 - plenitude.paris@chevalblanc.com

LE TOUT-PARIS

letoutparis.com - +33 1 79 35 50 22 - letout.paris@chevalblanc.com

LANGOSTERIA

chevalblanc.com - +33 1 79 35 50 33 - langosteria.paris@chevalblanc.com

LVMH HOTEL MANAGEMENT

Avec la marque Cheval Blanc, LVMH Hotel Management développe une collection de Maisons d'exception dont la première, Cheval Blanc Courchevel, a ouvert ses portes en 2006 à Courchevel et la deuxième, Cheval Blanc Randheli, à l'automne 2013 aux Maldives. La marque poursuit son développement avec l'ouverture de Cheval Blanc St-Barth Isle de France dans les Caraïbes en octobre 2014 ainsi que de futurs projets notamment à Paris, au sein de la Samaritaine. La Résidence de la Pinède, acquise en 2016, rejoint la collection en tant que Cheval Blanc St-Tropez en Mai 2019. LVMH Hotel Management opère aussi le White 1921 Courchevel, et le White 1921 Saint Tropez.

LVMH Hotel Management | 12 Cours Albert 1^{er} | 75008 Paris
+33 1 44 13 27 63 | www.chevalblanc.com

CONTACTS

LVMH HM :

t. +33 (0)1 44 13 27 63

Anne-Laure Pandolfi : a.pandolfi@lvmh.com

CHEVAL BLANC PARIS :

t. +33 (0)1 79 35 11 86

Nastasia Morin : n.morin@chevalblanc.com

FRANCE :

Douzal : t. +33 (0)1 53 05 50 00

Pierre Cauchois : pcauchois@douzal.com