



**PLEIN SOLEIL
SUR LES TERRASSES
DE CHEVAL BLANC PARIS**

DU 2 JUIN AU 15 SEPTEMBRE 2022

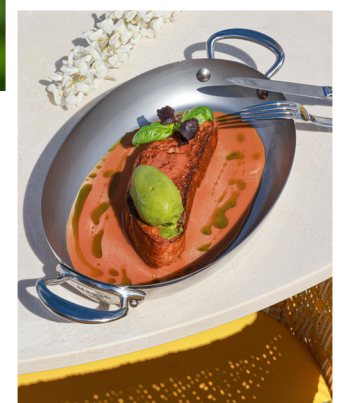
Cheval Blanc Paris inaugure le 2 juin
son *jardin estival au 7^{ème} étage.*

Loin du tumulte de la Ville Lumière, la terrasse panoramique de 650 m² est un jardin arboré et fleuri. De part et d'autre, les plus beaux monuments de la capitale se découvrent, de Notre-Dame en passant par la Tour Eiffel et la colonnade du Louvre jusqu'à Montmartre. Le temps semble suspendu. Habillé de jaune soleil, ce jardin en apesanteur est une destination à part entière à cet étage dédié à l'art de vivre à la française dans ce qu'il offre de plus décontracté. Tout ici respire la joie de vivre et la convivialité.

Pour ce nouvel opus de Cheval Blanc Paris, Arnaud Donckele a travaillé de concert avec le chef **William Béquin** pour composer une carte courte et colorée à la fraîcheur inégalée, où déjeuners et dîners s'articulent autour de la **fraise** et de la **tomate**. Reine en son royaume, cette dernière mène la danse et joue une partition ensoleillée. Ananas, Noire de Crimée, Cœur de Bœuf ou de Pigeon, Cornue, Cerise... ses nombreuses déclinaisons offrent au chef un terrain de jeu expérimental qui sublime ce fruit gorgé de soleil. Dans l'assiette se dégage un doux parfum de Méditerranée où la poésie des recettes stimule les sens. Le vacancier se laisse surprendre par un pain perdu à la tomate accompagné de son sorbet à la tomate verte Green Zebra, tandis que la tomate Cornue farcie de boulgour « retour des îles » au four à pain n'a rien à envier à son aînée à la farce juteuse au bœuf, pequillos et sauge. Car faut-il le préciser : poissons et viandes tiennent le second rôle de cette cuisine ludique et résolument estivale.

Côté sucré, le chef pâtissier **Maxime Frédéric** a imaginé une carte où la fraise s'invite sur des desserts qui synthétisent à eux seuls la douceur des lieux : l'île flottante aux fraises des bois et fleur d'oranger ou le sablé aux fraises Ciflorette et confiture de rhubarbe.

Les chefs sont les partenaires privilégiés de Plantation Paris, le tout nouveau rooftop maraîcher dont la serre et le potager en permaculture se situent à quelques encablures de Montmartre, soucieux de l'environnement autant que de la qualité de leurs fruits et légumes.





VERRES D'ÉTÉ

Sur le flanc ouest de la terrasse, le chef barman **Florian Thireau** accompagne le coucher de soleil sur le Sacré-Cœur de cocktails aussi innovants que réjouissants. En clin d'œil à la carte méditerranéenne du Jardin de Cheval Blanc Paris, les grands classiques Pisco Sour, Daiquiri et Margarita sont quelques-uns des cocktails retravaillés et agrémentés d'ingrédients surprenants. Les **huiles d'olives** sélectionnées constituent la clé de voûte de ces recettes qui fleurent bon l'été. Le résultat est détonnant et la technique implacable. Les cocktails ultra-frais de Florian Thireau atteignent l'équilibre parfait. Un Daiquiri fraise à la main, c'est toute la Ville Lumière qui s'offre à vous lorsque les rayons du soleil s'estompent au profit du crépuscule. Paris est une fresque.

Avec son Jardin, Cheval Blanc Paris est une ode à l'été et aux vacances, à la parisienne.

OUVERTURE DU 2 JUIN AU 15 SEPTEMBRE 2022

RÉSERVATIONS
+33 (0)1 79 35 50 22
LETOUT.PARIS@CHEVALBLANC.COM

CHEVAL BLANC PARIS

En 2021, la collection Cheval Blanc dévoile sa Maison citadine au cœur Paris. Face à la Seine, à quelques pas du Louvre et du Marais, Cheval Blanc Paris investit le bâtiment Art déco historique de la Samaritaine. Placées sous le signe de l'art de vivre à la française, animées par un esprit audacieux et contemporain, ses 72 clefs, réparties en 26 chambres et 46 suites, ainsi que ses lieux de vie, de restauration et de bien-être ont été imaginés par les architectes Edouard François et Peter Marino. Le chef Arnaud Donckele orchestre le restaurant gastronomique Plénitude - table récompensée par trois étoiles au Guide MICHELIN, tandis que le chef pâtissier Maxime Frédéric compose une ode gourmande à Limbar, face au Pont-Neuf, du petit-déjeuner au goûter. Au 7^{ème} étage, Le Tout-Paris, brasserie parisienne contemporaine et Langosteria, restaurant italien, complètent l'offre culinaire et s'ouvrent sur une généreuse terrasse arborée, embrassant du regard les plus belles vues de Paris. Au cœur de la Maison, une piscine aux ondes de mosaïques invite à l'évasion des sens. Sans oublier le très exclusif Dior Spa Cheval Blanc Paris pour une immersion holistique dans l'univers de la Maison Dior. Pensé pour les enfants par la navigatrice Maud Fontenoy, le club pour enfants Le Carrousel exalte l'esprit de famille et une conscience de l'environnement. En véritables artisans d'émotions, les Ambassadeurs cisèlent chaque détail, chaque geste, chaque attention pour faire de chaque séjour un souvenir inoubliable. Cheval Blanc Paris, une nouvelle adresse, une véritable destination.

Cheval Blanc Paris | 8 quai du Louvre | 75001 Paris – France
+33 (0)1 40 28 00 00 | www.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 au cœur des Alpes françaises 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, puis acquiert la Résidence de la Pinède en 2016, laquelle rejoint la collection en tant que Cheval Blanc St-Tropez en mai 2019. Cheval Blanc Paris a pris place au sein de la Samaritaine en septembre 2021. De futurs projets sont en cours, comme à Beverly Hills et aux Seychelles. 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 PRESSE

LVMH HOTEL MANAGEMENT

Anne-Laure Pandolfi
Directrice des Relations Publiques et Innovation
+33 (0)1 44 13 27 63 / +33 (0)6 09 87 72 01
a.pandolfi@lvmh.com

CHEVAL BLANC PARIS

Nastasia Morin
Responsable Communication & Marketing
+33 (0)1 79 35 11 86 / +33 (0)7 84 14 09 36
n.morin@chevalblanc.com

FRANCE

DOUZAL

Pierre Cauchois
+33 (0)1 53 05 50 00
pcauchois@douzal.com