

FAUCHON
L'HÔTEL
PARIS

FAUCHON
L'HÔTEL
KYOTO

**FAUCHON L'HÔTEL PARIS
REÇOIT FAUCHON L'HÔTEL KYOTO**

ALLIANCE D'UN HÉRITAGE HAUTEMENT GASTRONOMIQUE



Communiqué de presse – Mars 2024

CONTACTS PRESSE - FOOD FOR THOUGHT PR

ALEXANDRA TEYSSIER D'ORFEUIL ALEXANDRA.TOO@AGENCEFOODFORTHOUGHT.COM 0608025308

HAYAT R'GHIF-BASSOUL HAYAT.RGB@AGENCEFOODFORTHOUGHT.COM 0783675163

En l'honneur de la floraison des cerisiers au Japon annonçant le commencement des festivités du Hanami, Fauchon L'Hôtel Paris reçoit Fauchon L'Hôtel Kyoto à l'occasion d'un mois de célébrations où les Chefs Baptiste Limouzin & Keiichiro Hayashi célèbrent l'alliance gastronomique franco-japonaise, trait d'union entre ces deux propriétés de renom.

Savez-vous ce qu'est l'Hanami ? C'est la coutume traditionnelle japonaise d'apprécier la beauté des fleurs, principalement les fleurs de cerisier, le Sakura, lorsque, à partir de fin mars ou début avril, elles entrent en pleine floraison d'une couleur rose éclatante, à l'image de l'emblématique couleur rose FAUCHON.

Du 1^{er} au 30 avril 2024, Fauchon L'Hôtel Paris rend hommage à cette tradition ancestrale, en invitant son homologue japonais, Fauchon L'Hôtel Kyoto, pour un événement **immersif et innovant**. A l'image de la contemplation des Sakura, Fauchon L'Hôtel Paris propose à cette occasion, de vivre une expérience gastronomique unique et éphémère à savourer **au Grand Café Fauchon** : « Kyoto s'invite à Paris ».

DU JAPON À LA FRANCE, DE KYOTO À PARIS : UNE VÉRITABLE HISTOIRE D'AMOUR DE LA GASTRONOMIE

Considéré comme le deuxième pays le plus gastronomique au monde après la France, le Japon est historiquement la première destination d'exportation de la marque FAUCHON Paris qui y créa sa première filiale en dehors de la France en 1972.

Kyoto et Paris inaugurent plus de 60 ans d'échanges artistiques et culturels. S'inspirant de la synergie entre les deux villes, FAUCHON puise son savoir-faire et l'élégance de ses recettes dans la culture japonaise et française. Kyoto et Paris sont, quant à elles, séduites par l'héritage gastronomique de FAUCHON qui renforce leur lien et les réunit autour d'une passion commune : l'art de la gourmandise.

Fauchon L'Hôtel Paris, établissement cinq étoiles membre de The Leading Hotels of the World ayant ouvert ses portes en 2018, est le premier hôtel gourmet de la Maison FAUCHON : il fut la source d'inspiration pour la création de **Fauchon L'Hôtel Kyoto**, premier hôtel FAUCHON à l'étranger ayant ouvert en mars 2021.

AU GRAND CAFÉ FAUCHON, UN MENU QUATRE MAINS FRANCO-JAPONAIS, PROMESSE DE GOURMANDISE

« *Je m'en remets à vous* », c'est la promesse du menu **OMAKASE**, qui incarne l'idée que « **Fauchon L'Hôtel Kyoto meets Fauchon L'Hôtel Paris** » tout en appliquant la tradition japonaise qui veut que les convives se laissent surprendre en se laissant porter par la sélection des Chefs.

« *C'est un honneur de pouvoir réunir les deux propriétés de Fauchon Hospitality autour de la gastronomie, ADN de FAUCHON.* » explique Arnaud Morandi, Directeur Général de Fauchon L'Hôtel Paris. « *La gastronomie française et japonaise ont toujours tenu une place de choix dans le cœur des épicuriens et donc évidemment dans le cœur de la Maison FAUCHON. Fauchon L'Hôtel Paris, premier hôtel gourmet de Paris, tient aujourd'hui à célébrer le lien entre les deux pays les plus gastronomiques au monde.* »

Ce menu en quatre temps* invite à savourer des délices culinaires franco-japonais, mêlant l'esthétique, la technique et le savoir-faire Japonais aux produits Français, locaux et de saison : une promesse de raffinement et d'exception !

Des entrées au dessert, les Chefs réaliseront respectivement des mets incarnant **l'Art gastronomique de son pays d'origine et marquant le point de départ de ce voyage entre Paris, ville de gastronomie et Kyoto, ville de la culture.**







FAUCHON **FAUCHON**
L'HÔTEL L'HÔTEL
PARIS KYOTO

MENU OMAKASE

CHEF BAPTISTE LIMOUZIN
X
CHEF KEIICHIRO HAYASHI

Filet de maquereau rôti, condiment betterave au vinaigre de cerisier Sakura, Umibudo

Accord Thé FAUCHON « Ohanami »

et

Gelée de coquillages au Kombu, purée de panais parfumée au Shiso

Lieu jaune laqué au soja, sauce beurre Yuzu

Accord Thé FAUCHON « Un Après-Midi à Paris »

ou

Côte de Veau rôtie, sauce Mornay au Miso blanc

Accord Thé FAUCHON « Un Après-Midi à Paris »

BISOU BISOU au thé « Une nuit à Kyoto »

Accord Thé FAUCHON « Une Nuit à Kyoto »

72€ par personne

Accord mets et thés : + 12€ par personne

Le Grand Café Fauchon offre également la possibilité de compléter votre expérience avec **un accord mets et thés imaginés par les chefs** (3 accords mets & thés – 12€ TTC par personne)

Et que serait FAUCHON sans ses macarons ? Occasion spéciale, parfum spécial : **une saveur exclusive a été créée mettant à l'honneur le thé FAUCHON « Une Nuit à Kyoto »** pour célébrer ce mois des cerisiers en fleurs.

A PROPOS DE FAUCHON L'HÔTEL PARIS

Fauchon l'Hôtel Paris, membre de The Leading Hotels of the World ayant ouvert en Septembre 2018, est un véritable écrin parisien pour les hédonistes à la recherche d'une expérience sensorielle haute en gourmandise, dont le mot d'ordre est « (se) faire plaisir ». Situé sur la légendaire Place de la Madeleine dans le huitième arrondissement de Paris, cet hôtel gourmet et expérientiel, festif et décomplexé de 33 chambres et 21 suites se distingue par son esprit glamour, labellisé She Travel car plébiscité par la clientèle féminine parcourant les hôtels de la planète et son art de vivre à la française. Chaque chambre et suite est dotée d'un meuble exclusif, icône de la gourmandise, signé du designer Sacha Ladic et édité par la Maison Roche-Boboïs : le GOURMET BAR qui régale les sens de chaque client avec une sélection salée et sucrée personnalisée. Le Grand Café Fauchon, restaurant de l'hôtel doté d'une terrasse de 200m² avec une vue imprenable sur l'Eglise de la Madeleine, offre le meilleur de la gastronomie française en service continu du petit-déjeuner au dîner en passant par les incontournables "GLAM' HOURS", l'apéritif façon FAUCHON. Profitez d'un moment d'exception au Beauty Spa : entrez dans l'univers GLAM d'un espace exclusivement dédié à l'éveil des sens. Récemment récompensé par les Readers' Choice Awards 2023 de Condé Nast Traveler, Fauchon L'Hôtel Paris reçoit la 12^{ème} meilleure place dans la catégorie Hotels « Europe France Paris ». Pour plus d'informations, visitez le site www.hotel-fauchon-paris.fr

A PROPOS DE FAUCHON L'HÔTEL KYOTO

FAUCHON L'Hotel Kyoto, membre de The Leading Hotels of the World, est un boutique hôtel ayant ouvert ses portes en 2021. Hôtel 5 étoiles de 59 chambres, il intègre tous les éléments de la marque FAUCHON sous un même toit et offre une expérience complète avec notamment un Gourmet Bar dans chaque chambre et suite, le Grand Café FAUCHON, le salon de Thé FAUCHON, la Pâtisserie et la Boutique FAUCHON ainsi que le Spa FAUCHON, et pour la première fois, le Bar FAUCHON.

L'hôtel offre une magnifique scène pour mettre en valeur FAUCHON et son empreinte française avec des belles touches japonaises à travers une expérience de pur plaisir au centre de Kyoto. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site <https://hotelfauchonkyoto.com/en>.