

FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

BAPTISTE LIMOUZIN
NOMMÉ CHEF DU GRAND CAFÉ FAUCHON



Communiqué de presse – Février 2024

CONTACTS PRESSE - FOOD FOR THOUGHT PR

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

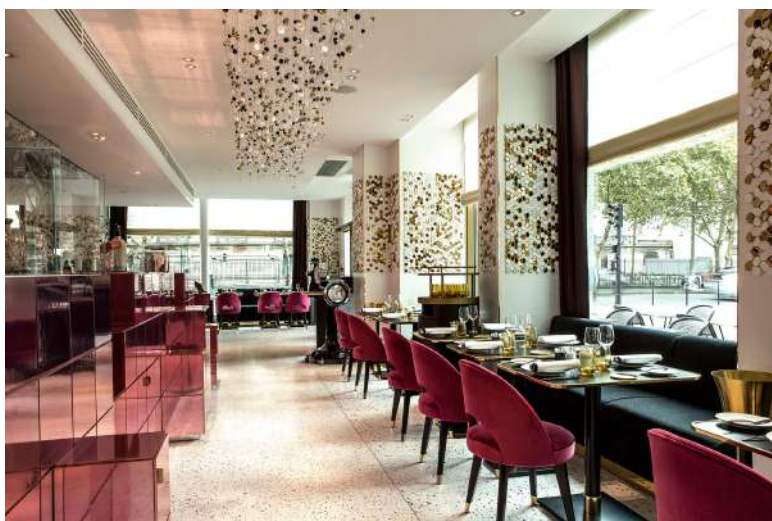
HAYAT R'GHIF-BASSOUL HAYAT.RGB@AGENCEFOODFORTHOUGHT.COM 0783675163



Fauchon L'Hôtel Paris révèle un nouveau talent et annonce l'arrivée du Chef Baptiste Limouzin aux commandes du Grand Café Fauchon. Il inspirera dès le 20 mars 2024 le renouveau du restaurant de l'hôtel.

SON PARCOURS

Originaire de Charente-Maritime, le **Chef Baptiste Limouzin** fait ses classes auprès de la Cheffe Hélène Darroze au Connaught à Londres, du Chef Guillaume Goupil au Burgundy, avant de s'envoler vers le Sud de la France aux côtés du Chef Meilleur Ouvrier de France Julien Roucheteau à la Scène Thélème puis au Restaurant des Rois à La Réserve de Beaulieu, à Beaulieu-sur-Mer. A leurs côtés, il forge son univers culinaire et s'engage pour mettre à l'honneur le terroir et le savoir-faire français au cœur de sa cuisine.



SES INTENTIONS

Ce nouveau chapitre au sein du Grand Café Fauchon est pour Baptiste Limouzin l'opportunité de mettre en avant son ouverture d'esprit en élevant une cuisine créative, qui ose la différence. Il lui tient à cœur de sublimer la noblesse des créations emblématiques et historiques de la marque FAUCHON qui représentent pour lui une source de création infinie d'associations et d'accords de saveurs inédits et détonants pour créer des émotions.

Au-delà des inspirations, il privilégie la simplicité, le terroir, la finesse, avec toujours un petit plus gastronomique. Au Grand Café Fauchon, il entend mettre en lumière les meilleurs produits et célèbre les sauces ainsi que les produits de la mer, dont il est friand, associés à de belles techniques traditionnelles, telles que le service d'un poisson en croûte de sel au guéridon en salle, afin de cultiver l'esprit de partage de la Maison FAUCHON.

*« Au Grand Café Fauchon, la gourmandise est de mise !
Nous sommes très heureux d'accueillir Baptiste Limouzin qui fera rayonner son savoir-faire
pour régaler les sens de nos hôtes et créer des attentions inoubliables. »*
a confié Arnaud Morandi, Directeur Général de Fauchon L'Hôtel Paris.

A 30 ans, le Chef de l'hôtel le plus gourmet de Paris écrit ainsi un nouveau chapitre gastronomique au Grand Café Fauchon en imaginant une nouvelle offre culinaire qui verra le jour au printemps.

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 Lakic et édité par la Maison Roche-Boobis : 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 Hôtels « Europe France Paris ». Pour plus d'informations, visitez le site www.hotel-fauchon-paris.fr