

FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

DOSSIER DE PRESSE

LE GRAND CAFÉ FAUCHON, LA NOUVELLE ÉMOTION
D'UNE ADRESSE ICONIQUE DU GLAMOUR PARISIEN


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

SOMMAIRE

LE GRAND CAFÉ FAUCHON, LE LIEU DE VIE UNIQUE D'UNE MARQUE GOURMET EMBLÉMATIQUE	PAGE 4
UN EMPLACEMENT À LA FOIS HISTORIQUE ET MYTHIQUE : LA PLACE DE LA MADELEINE, BERCEAU DE LA MAISON FAUCHON	PAGE 7
UN LIEU OUVERT SUR LA VILLE, SUR SES HABITANTS ET SUR TOUS SES PLAISIRS GOURMANDS	PAGE 8
LA CUISINE FAUCHON, UNE PHILOSOPHIE DE LA GOURMANDISE	PAGE 10
LE PRODUIT OUI, MAIS DE L'AUDACE ET DU PLAISIR AUSSI	PAGE 11
LA PHILOSOPHIE DES MENUS AU GRAND CAFÉ FAUCHON	PAGE 14
L'EXPÉRIENCE GRAND CAFÉ FAUCHON, UN RÉGAL DES SENS À TOUTE HEURE	PAGE 15
LE GRAND CAFÉ FAUCHON, AU DÉJEUNER ET AU DÎNER	PAGE 17

SOMMAIRE

LES ARTISANS DU PLAISIR DE FAUCHON L'HÔTEL PARIS	PAGE 20
LA VISION INSPIRÉE DE BAPTISTE LIMOUZIN, CHEF DU GRAND CAFÉ FAUCHON	PAGE 22
ARMAND CHALLET, UN DIRECTEUR DE SALLE AU DIAPASON POUR ORCHESTRER UN MOMENT D'EXCEPTION	PAGE 23
UN LIEU DE RÉUNION ET DE CÉLÉBRATION CHIC ET DÉCALÉ, POUR ESTHÈTES ET CONNAISSEURS	PAGE 24
UNE ADRESSE QUI SE PRÊTE AUX PLUS BELLES DÉCOUVERTES ET AUX RENDEZ-VOUS RÉCURRENTS	PAGE 26

LE GRAND CAFÉ FAUCHON,
LE LIEU DE VIE UNIQUE
D'UNE MARQUE GOURMET EMBLÉMATIQUE



Dans l'imaginaire des Parisiens, comme des voyageurs, la place de la Madeleine et la marque FAUCHON vont de pair. Situé à l'angle de la place de la Madeleine et du Boulevard Malesherbes, le Grand Café Fauchon se veut être le lieu de rendez-vous préféré des Épicuriens de passage, comme des habitants du huitième arrondissement, en insufflant le raffinement et la gourmandise dans leur quotidien.

Car s'il est tout naturellement le lieu de retrouvailles préféré des voyageurs séjournant à l'hôtel, son emplacement exceptionnel et sa promesse de régaler les sens à chaque instant de la journée, en font aussi le repaire privilégié des hédonistes Parisiens, qui savent qu'au Grand Café Fauchon, le meilleur de la gastronomie française et de ses plaisirs raffinés se réinventent à présent avec une délicate touche glamour. Un lieu ouvert, décalé, divertissant, émotionnel, en un mot un lieu où l'on se sent bien, quel que soit le cadre de la pause gourmande qu'on s'y octroie.





UN EMPLACEMENT À LA FOIS HISTORIQUE ET MYTHIQUE : LA PLACE DE LA MADELEINE, BERCEAU DE LA MAISON FAUCHON

FAUCHON, c'est l'histoire d'une splendide réussite à la française, qui a su dépasser les frontières pour rayonner dans le monde entier : plus de 130 ans d'art culinaire au service de la haute gourmandise. Et surtout la démonstration que la marque FAUCHON a toujours été audacieuse et contemporaine.

En effet, depuis qu'Auguste Félix Fauchon a quitté sa Normandie natale en 1885 pour poser ses valises à Paris et sa voiture des 4 Saisons place de la Madeleine, où il propose alors les fruits et les légumes des meilleurs vergers et potagers de France sous le nom de Marché de la Madeleine, il n'a cessé d'innover. L'année d'après, en 1886, il ouvre sa première épicerie au 26 de la Place, puis il intègre progressivement le thé, les épices, le café et les confitures, avant d'inaugurer en 1895 sa pâtisserie, dans l'ancien bureau de poste de la Place de la Madeleine. Le succès est immédiat !

Par la suite, grâce aux femmes et aux hommes qui l'incarnent successivement, FAUCHON a su embrasser toujours plus d'expertises et les faire résonner avec haute qualité. Parmi celles-ci, l'art de l'hospitalité, qui met en lumière tous les autres savoir-faire.

Aujourd'hui, FAUCHON ose réinventer l'hôtellerie, en créant des établissements destinés aux hédonistes à la recherche d'une expérience sensorielle haute en gourmandise, toujours inspirés par la promesse de la Maison : régaler les sens à chaque instant de la journée. Fauchon L'Hôtel Paris, véritable écrin parisien, membre de The Leading Hotels of the World et dont le seul mot d'ordre est «(se) faire plaisir», est le premier hôtel de la marque à ouvrir ses portes en septembre 2018, au cœur de la Place de la Madeleine.



UN LIEU OUVERT SUR LA VILLE, SUR SES HABITANTS ET SUR TOUS SES PLAISIRS GOURMANDS

Le Grand Café Fauchon s'inscrit comme l'écrin de gourmandise de Fauchon L'Hôtel Paris. Il bat au rythme de l'effervescence parisienne, en invitant tous les Épicuriens d'ici et d'ailleurs à vivre des instants gourmands, de surprise et de convivialité, tout au long de la journée. C'est au sein du Grand Café Fauchon que les quatre lettres G.L.A.M, qui définissent l'essence de Fauchon L'Hôtel Paris, prennent tout leur sens : G pour Gourmet, L pour Localisation, A pour les Attentions créées par les Artisans du Plaisir, et M pour Mesdames.

Renouant avec l'histoire de FAUCHON, qui avait déjà ouvert son « Grand salon de thé » en 1898, l'actuel Grand Café Fauchon est tout naturellement la plus belle des vitrines qui sublime les produits d'épicerie FAUCHON. Lieu de vie chic et moderne, doté d'une terrasse de 200m² avec une vue imprenable sur l'Église de la Madeleine, il offre le meilleur de la gastronomie française, en service continu du petit-déjeuner au dîner, en passant par tous les autres moments délicieux de la journée.



L'HÉRITAGE FAUCHON, PLUS DE 130 ANS D'AUDACE

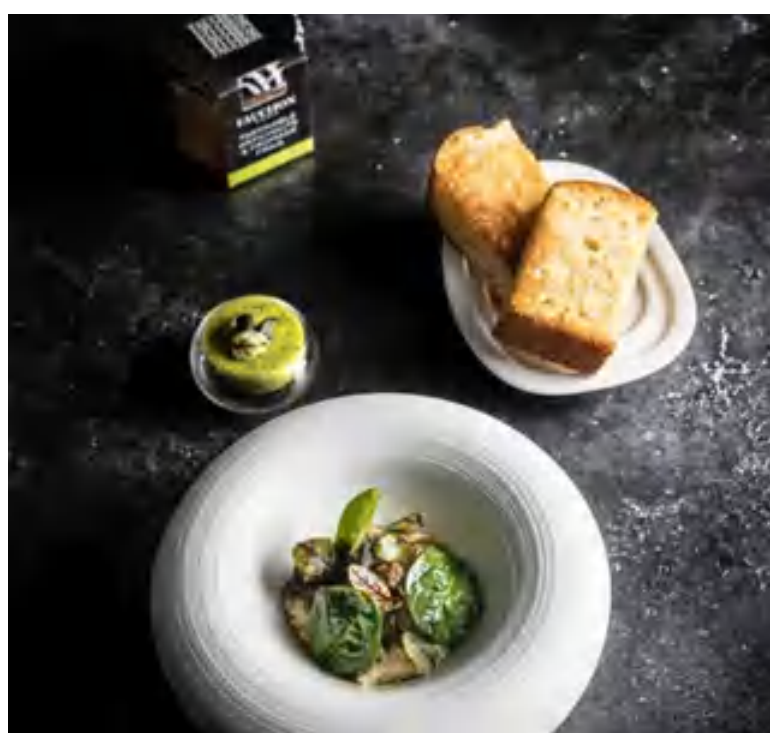
Depuis plus de 130 ans, FAUCHON, maison familiale de gourmets créée en 1886 par Auguste Félix FAUCHON, n'a cessé d'innover, tout en honorant l'héritage et en transmettant le savoir-faire au travers des meilleurs artisans locaux qui l'incarnent ; et est devenu la référence de l'excellence culinaire et de la gastronomie française de luxe dans le monde.

Depuis 1886, les experts FAUCHON sillonnent la France des terroirs en quête de matières premières aux qualités exceptionnelles. Porté aujourd'hui par la créativité et la passion des chefs de la Maison, FAUCHON offre au gré des saisons une expérience inédite autour de créations innovantes, contemporaines et audacieuses aux saveurs gourmandes, inspirées par l'époque et par le patrimoine culinaire français.

Après l'ouverture du « Grand Salon de Thé » FAUCHON, instaurant le "Five O'Clock Tea" à Paris en 1898, FAUCHON lance ses gammes épicerie et thé en ouvrant sa première filiale étrangère en 1972 dans le deuxième pays le plus gastronomique du monde après la France : le Japon. 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. Afin de prolonger l'expérience gourmet FAUCHON au Japon, Fauchon L'Hôtel Kyoto, premier hôtel de la Maison à l'étranger ouvre ses portes en mars 2021 en s'inspirant de Fauchon L'Hôtel Paris : un véritable témoignage de 60 ans d'échanges artistiques et culturels.

Aujourd'hui, FAUCHON incarne le plaisir, le goût du rare et de l'unique, ainsi que l'audace qui caractérisent la vie parisienne, dans plus de 50 pays, à travers le rayonnement de 500 chefs.

LA CUISINE FAUCHON, UNE PHILOSOPHIE DE LA GOURMANDISE



LE PRODUIT OUI, MAIS DE L'AUDACE ET DU PLAISIR AUSSI

Riche de son héritage, on le comprend aisément, chez FAUCHON, une seule priorité : le produit. C'est bien entendu le cœur de métier de la Maison, son expertise reconnue de tous. Pour autant, il ne saurait résumer à lui seul la cuisine FAUCHON et son ambition.

L'origine du produit est primordiale : la cuisine FAUCHON a à cœur d'être le reflet du terroir et du savoir-faire français - beau et bon à la fois. Les produits historiques et emblématiques de la Maison FAUCHON deviennent ainsi une source d'imagination et de création infinie pour le chef, qui sublime leur noblesse à travers des recettes sans cesse renouvelées, au gré des saisons et de son inspiration.

Car au Grand Café Fauchon, le chef a une mission bien particulière : mettre en majesté les produits iconiques de la Maison, les détourner, les associer, voir les réinventer en faisant preuve de subtilité, pour créer des accords de goûts inédits, des saveurs détonantes et des alliances de texture uniques. En un mot, il doit OSER, en étant le digne représentant d'une Maison qui a toujours prôné l'audace et la différence.

Enfin chez FAUCHON, l'accent est avant tout mis sur la volonté de faire plaisir et de créer des attentions. La cuisine est donc avant tout pensée pour une dégustation conviviale, de partage, et de célébration des moments de vie. Chaque création est donc imaginée pour créer de l'émotion et faire plaisir à tous et à tout moment.

Les Artisans du Plaisir offrent un service sur-mesure et bienveillant, portant une attention particulière aux envies des convives et un grand sens du détail pour régaler les sens de chacun.

Le Grand Café Fauchon est la promesse d'une expérience gourmande et sensorielle, entre tradition et innovation. Trois mots d'ordre : créativité, générosité et ... plaisir !



LES ÉLÉMENTS DIFFÉRENCIANTS DU NOUVEAU MENU DU GRAND CAFÉ FAUCHON

- Un menu qui sublime les créations historiques de l'épicerie FAUCHON
- Une création et suggestion d'accords mets & thés de la Maison, pour tous les plats proposés
- Un lien fort avec le Japon. Une cuisine française classique mais avec quelques produits et techniques japonaises, soulignant l'amitié entre les deux pays historiques de la marque FAUCHON
- Une introduction des desserts à l'assiette
- Une ardoise mettant en avant les créations BISOU BISOU de la pâtisserie FAUCHON

LE POINT DE DIFFÉRENCE DE LA CUISINE FAUCHON,
CE QUI RÉVOLUTIONNE LA GASTRONOMIE : L'AUDACE DES ACCORDS
DE GOÛTS INÉDITS ET DES ASSOCIATIONS DE SAVEURS DÉTONANTES
ALLIÉES A L'ORIGINALITÉ D'UNE ALLIANCE DE TEXTURES UNIQUES
QUI INCARNENT NOTRE VALEUR PREMIÈRE : « OSER LA DIFFÉRENCE »



LA PHILOSOPHIE DES MENUS AU GRAND CAFÉ FAUCHON

Toute l'ambition nouvelle du Grand Café Fauchon est de s'inscrire dans une nouvelle dynamique. Garder ce qui a fait sa notoriété et créer ce qui la fera perdurer, aujourd'hui et demain. Établir un dialogue fructueux entre les boutiques (épicerie, pâtisserie, thé), la cuisine et nos clients. Donner vie aux produits FAUCHON en sublimant leur noblesse et en inspirant les convives, qu'ils soient à table ou à la maison.

Libre en effet, aux convives inspirés, de se procurer après leur repas les produits d'épicerie fine qu'ils auront appréciés à table, afin de reproduire ou réinventer les recettes chez soi. Chez FAUCHON, la créativité et la gourmandise se partagent avec tous et à tout moment...

Les recettes signature du Grand Café Fauchon à Paris pourront se retrouver au sein de toutes les adresses de la marque, partout dans le monde : Kyoto et bientôt Riyad, mais enrichies avec les produits locaux de chaque pays. La créativité sans frontière ni limite !



L'EXPÉRIENCE GRAND CAFÉ FAUCHON,
UN RÉGAL DES SENS À TOUTE HEURE



L'écrin gourmet de Fauchon L'Hôtel Paris offre une occasion de savourer chaque instant de la journée avec audace et délectation. Du petit-déjeuner, où l'on s'éveille au rythme de la capitale, au dîner en tête-à-tête avec l'Église de la Madeleine, en passant par l'heure du goûter autour d'un thé et d'une pâtisserie pour les plus gourmands ou par un cocktail en terrasse lors des Glam'Hours pour les plus festifs, tout est prétexte à gourmandise et à volupté exquise.



LE GRAND CAFÉ FAUCHON, AU DÉJEUNER ET AU DÎNER

Les déjeuners et les dîners, qu'ils soient d'affaires ou pour le plaisir, sont l'apogée de la journée au Grand Café Fauchon.

La carte, naturellement évolutive en fonction des arrivages, des saisons et de l'inspiration du chef, dévoile des créations qui donnent le « LA » des nouvelles ambitions de la Maison vers une cuisine créative de partage et de convivialité, gourmande et raffinée.

LA CARTE DU DÉJEUNER

Qu'il soit d'affaires ou amical, le déjeuner est un moment clef de la journée du Grand Café Fauchon. Traduction de la philosophie de la cuisine FAUCHON, avec toujours le sens du détail durant le service, tout est fait pour que ce déjeuner parisien soit le plus abouti et laisse un souvenir agréable à tous.

Au choix, le menu déjeuner FAUCHON pour une expérience haute en gourmandise ou une sélection « À la carte » pour un déjeuner sur-mesure. Les plats se renouvellent tous les mois pour évoluer au fil des saisons.

Parce qu'au déjeuner, gourmandise rime avec surprise, un semainier a été pensé par le chef Baptiste Limouzin pour que le plaisir gourmet n'ai pas de limite créative. Pour les plus aventureux, un plat canaille relèvera l'audace de la carte.

Une collection de pâtisseries iconiques BISOU BISOU : autant de saveurs et de couleurs que de jours de la semaine.

L'arrivée des desserts à l'assiette au nombre de deux se réinventant chaque mois.

DÉCOUVREZ LA CARTE





LA CARTE DU DÎNER

Le dîner au Grand Café Fauchon, qu'il soit un tête-à-tête romantique ou un moment de retrouvailles entre amis, est toujours un instant de partage délicieux. Une célébration orchestrée dans les moindres détails, de la lumière à la noblesse des ingrédients sélectionnés dans l'assiette, en passant par la musique et les arts de la table, tout est fait pour que l'expérience parisienne au Grand Café Fauchon soit un événement gastronomique unique et sophistiqué.

Parce qu'au dîner, gourmandise rime avec partage et convivialité, le chef invite ses convives à savourer une expérience « À la carte » sur-mesure où les clients composeront leur menu au gré de leurs envies.

DÉCOUVREZ LA CARTE

LES ARTISANS DU PLAISIR DE FAUCHON L'HÔTEL PARIS

Aujourd'hui FAUCHON révèle un nouveau talent de la haute gastronomie et lui confie les clés du Grand Café Fauchon en la personne du Chef Baptiste Limouzin.
Quant à la Direction de la salle et de ses équipes, Armand Challet est nommé pour faire rayonner les valeurs de la Maison.

Avec l'arrivée de ce jeune duo dynamique à sa tête, le Grand Café Fauchon s'inscrit dans une nouvelle énergie. Si les fondamentaux qui ont fait le succès de la Maison demeurent, de nouvelles synergies voient le jour, la carte fait sa mue pour offrir toujours plus de gourmandise et de modernité ; et le plaisir de s'attabler au restaurant se fait encore plus pressant.



LA VISION INSPIRÉE DE BAPTISTE LIMOUZIN, CHEF DU GRAND CAFÉ FAUCHON

À 30 ans, le jeune chef de l'hôtel le plus gourmet de Paris écrit un nouveau chapitre gastronomique au Grand Café Fauchon, en imaginant une offre culinaire renouvelée, entre tradition et modernité.

Originaire de Charente-Maritime, le Chef Baptiste Limouzin fait ses classes auprès de la cheffe Hélène Darroze au Connaught à Londres et 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 au Restaurant des Rois à La Réserve de Beaulieu. À 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. Baptiste Limouzin révolutionne le Grand Café Fauchon en mettant à l'honneur ce qui fait l'essence de FAUCHON : les produits d'épicerie et le thé avec son lien avec le Japon.

C'est pour lui 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.

Une vision qu'il partage avec Sébastien Monceaux, Chef Exécutif de FAUCHON et un esprit qu'il conjugue avec Armand Challet, son complice en salle et tous les Artisans du Plaisir du Grand Café Fauchon, pour régaler les sens des hôtes et leur faire vivre des instants inoubliables.





ARMAND CHALLET, UN DIRECTEUR DE SALLE AU DIAPASON POUR ORCHESTRER UN MOMENT D'EXCEPTION

Comme le chef, le Directeur de salle a à cœur de mettre en musique les valeurs de la Maison, afin de faire vivre à tout un chacun un moment de gourmandise dont il se souviendra. Pour ce faire, un seul mot d'ordre : avoir envie de faire plaisir. D'ailleurs, outre le professionnalisme, c'est la qualité essentielle qu'il recherche chez ses collaborateurs. Tous les Artisans du Plaisir sont des personnes bienveillantes, humaines et dont l'objectif est d'inspirer des moments de joie chez les clients qui franchissent la porte du Grand Café Fauchon.

Pour marquer sa personnalité décalée, le Grand Café Fauchon remet à l'honneur le service en salle, des gestes parfois oubliés ou originaux qui montrent aux convives l'attention que l'on porte au produit noble comme à leur expérience à table. Plats clochés, découpe en salle, service de la sauce, explication des accords mets & thés, présentation à l'ardoise des pâtisseries BISOU BISOU... Tout est conçu pour créer la gourmandise et des souvenirs émus de luxe à la française, originaux et élégants.

Sans oublier la touche FAUCHON qui fait toute la différence : la spontanéité illustrée par les attentions créées tel que le macaron FAUCHON accompagnant le café.

UN LIEU DE RÉUNION
ET DE CÉLÉBRATION CHIC ET DÉCALÉ,
POUR ESTHÈTES ET CONNAISSEURS



Si le Grand Café Fauchon maîtrise l'art de faire de chaque instant quotidien un moment inoubliable pour ses convives, lui confier l'organisation d'une journée de réunion professionnelle ou de célébration personnelle est l'assurance de faire d'un moment que l'on veut grand, une expérience exclusive et typiquement parisienne, dont les participants se souviendront longtemps avec émotion.

UNE ADRESSE QUI SE PRÊTE AUX PLUS BELLES DÉCOUVERTES ET AUX RENDEZ-VOUS RÉCURRENTS

Le Grand Café Fauchon vit au rythme de la ville lumière, mais il participe aussi à rythmer la vie parisienne, en organisant des événements tout au long de l'année qui mettent le restaurant de Fauchon l'Hôtel Paris au cœur de toutes les attentions et de toutes les conversations.

Si Fauchon l'Hôtel Paris est engagé à l'année dans des actions pour l'inclusion des femmes, primé par SHe Travel et partenaire privilégié de Ruban Rose, il vient marquer les esprits avec une initiative forte en faveur du renforcement du pouvoir féminin.

Une multitude de raisons de venir et de revenir se poser et se régaler au Grand Café Fauchon.



LE GRAND CAFÉ FAUCHON

11 PLACE DE LA MADELEINE, 75008, PARIS, FRANCE

T : +33 1 87 86 28 27

W : FR.GRANDCAFEFAUCHON.FR

HORAIRES :

PETIT-DÉJEUNER : 07H00-10H30

DÉJEUNER : 12H00-15H00

GLAM'HOURS : 15H00-19H00

DÎNER : 19H00-22H30

CONTACTS PRESSE - FOOD FOR THOUGHT PR

ALEXANDRA TEYSSIER D'ORFEUIL

ALEXANDRA.TDO@AGENCEFOODFORTHOUGHT.COM

T : +33 6 08 02 53 08

HAYAT R'GHIF-BASSOUL

HAYAT@AGENCEFOODFORTHOUGHT.COM

T : +33 7 83 67 51 63



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®