

FAUCHON
L'HÔTEL
PARIS


HÔTEL CHAIS MONNET & SPA
COGNAC

PACKAGE GOURMET

FAUCHON L'HÔTEL PARIS
X
HÔTEL CHAIS MONNET & SPA



Communiqué de presse – Avril 2024

CONTACTS PRESSE FAUCHON L'HÔTEL PARIS - FOOD FOR THOUGHT PR

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

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

CONTACT PRESSE HÔTEL CHAIS MONNET & SPA - PHOENIX COMMUNICATION

NADA NASSAR NNASSAR@PHOENIX-COMMUNICATION.FR 07 77 12 98 53

Paris, le 16 avril 2024 - Fauchon L'Hôtel Paris et l'Hôtel Chais Monnet & Spa ont le plaisir d'annoncer le lancement de leur Package Gourmet, un partenariat exclusif invitant leur clientèle à vivre un voyage immersif dans deux régions hautement gastronomiques, de Paris à Cognac, au cœur de l'art de vivre à la française.

Destiné aux hédonistes à la recherche d'une expérience sensorielle haute en gourmandise, **Fauchon L'Hôtel Paris** s'inspire depuis toujours de la promesse de la maison FAUCHON : régaler les sens à chaque instant de la journée. **L'Hôtel Chais Monnet & Spa**, imprégné d'un fort héritage local, incarne une véritable parenthèse de nature et de gourmandise pour ses visiteurs.

Ensemble, les deux maisons membres de *The Leading Hotels of the World* ont à cœur de partager des valeurs d'authenticité et de raffinement, de transmettre des savoir-faire locaux, de créer pour leurs invités des moments de partage et d'émotions autour d'expériences uniques de dégustation et de célébration. Ainsi, elles ont imaginé un séjour haut-de-gamme en deux étapes, pensé comme une invitation à régaler les sens de leurs invités.

« *Nous sommes ravis de ce partenariat avec l'Hôtel Chais Monnet & Spa, une alliance qui incarne un service gourmet d'excellence à la découverte de la gastronomie française, pour nos clients.* », déclare **Arnaud Morandi**, Directeur Général de Fauchon L'Hôtel Paris.

De son côté, **Anthony Houette**, Directeur Général de l'Hôtel Chais Monnet & Spa confie : « *Notre mission est d'être des ambassadeurs du savoir-faire français. Cette collaboration est une très belle opportunité de partager notre passion avec une audience nationale et internationale.* »

ZOOM SUR LES DEUX EXPÉRIENCES

FAUCHON L'HÔTEL PARIS, PARIS



Situé au cœur de la légendaire Place de la Madeleine, berceau historique de la marque FAUCHON, Fauchon L'Hôtel Paris incarne aujourd'hui le plaisir, le savoir-faire et l'audace qui caractérisent la vie parisienne.

À leur arrivée, les clients séjournant une nuit ou plus à **Fauchon L'Hôtel Paris** dans la catégorie de chambre ou suite de leur choix, commencent leur immersion dans le temple de la gourmandise par un mocktail de bienvenue autour des thés FAUCHON, produits emblématiques de la Maison, accompagnés des iconiques macarons.

Une journée à **Fauchon L'Hôtel Paris** commence en douceur en savourant un petit-déjeuner en chambre, en suite, ou au **Grand Café Fauchon** et en contemplant la ville lumière qui s'anime graduellement pour vivre l'effervescence de la vie parisienne au petit matin.

En chambre, les clients sont invités à découvrir le graal de la gourmandise de **Fauchon L'Hôtel Paris** : le Gourmet Bar, qui s'adapte aux plaisirs des invités pour régaler leurs sens en leur offrant gracieusement une sélection entièrement personnalisable de produits FAUCHON salés et sucrés. Des gourmandises exclusives accompagneront quotidiennement leur séjour : macarons, financiers en forme de bouche ou encore l'iconique madeleine FAUCHON les accueilleront dès leurs premiers pas en chambre.

Pour sublimer leur voyage, les clients auront la chance de participer à une expérience immersive à travers l'histoire des thés emblématiques de la Maison : « **Le voyage sensoriel dans l'histoire des thés FAUCHON** ». Pensé sous forme d'un workshop de 45 minutes, cet atelier invite les participants à explorer trois moments clés de l'évolution des thés FAUCHON, en mettant en lumière leurs caractéristiques historiques, olfactives et gustatives.

- Retour historique en 1896 avec le thé V'Oclock – 15 min

Cette première étape plonge les participants dans l'histoire des thés FAUCHON, mettant en avant le thé V'oclock datant de 1896. Ils auront l'occasion de découvrir l'histoire fascinante de cette création emblématique, accompagnée d'un assortiment de chocolats pour mettre en valeur l'accord cacao-thé. De plus, une présentation des accords mets en chocolat et des jeux de température enrichira cette expérience.

- Promenade olfactive dans les années 60 avec le thé Après-midi à Paris – 15 min

Ce volet du workshop transporte les participants dans les années 60 à travers le thé « Un Après-midi à Paris » et l'arrivée des thés parfumés chez Fauchon. L'accent est mis sur les notes olfactives de ce thé, accompagné d'une dégustation de macarons. Un jeu interactif ajoute une dimension ludique à l'expérience, où les participants doivent identifier les arômes à l'aide de cloches parfumées, recréant ainsi la note aromatique du thé « Un Après-midi à Paris ».

- Voyage gustatif à travers notre époque avec le thé BISOU BISOU – 15 min

Ce dernier atelier célèbre le mariage entre tradition et modernité avec le thé BISOU BISOU. Les participants auront l'opportunité de déguster la pâtisserie emblématique de FAUCHON, le BISOU BISOU, avant de relever le défi de devoir recomposer ce délice en un thé. Ils choisiront parmi une sélection d'ingrédients afin de créer un mélange reflétant l'intensité et la subtilité des saveurs présentes dans l'entremet.

** Transferts entre l'hôtel et la gare sur demande, non inclus dans l'offre.*

HÔTEL CHAIS MONNET & SPA, COGNAC



Calme et élégant, l'**Hôtel Chais Monnet & Spa** plonge sa clientèle dans l'univers feutré des anciens chais de cognac pour lui offrir une expérience gastronomique unique en son genre, basée sur la transmission des savoir-faire charentais.

Les clients séjournant une nuit ou plus à l'**Hôtel Chais Monnet & Spa**, dans la catégorie de chambre ou suite de leur choix, auront accès chaque matin à un délicieux petit-déjeuner.

Ils découvriront dans leurs chambres une collection de mignonnettes de cognac spécialement conçue par la maison Monnet, ainsi qu'un panier gourmand garni de bons produits régionaux.

Enfin, les clients seront invités à participer à une masterclass au cœur du magnifique Jazz Bar Le 1838, l'ancienne tonnellerie de la Maison Monnet. Qu'ils soient novices ou confirmés, ils y apprendront les rouages de la fabrication du cognac et les subtilités de son histoire. Une équipe dédiée de barmen leur permettra de réaliser leur propre création, tout en découvrant quelques-uns des secrets les mieux gardés de la mixologie et de l'art de la dégustation. L'expérience sera agrémentée de nos délicieuses mignardises et bouchées préparées par nos chefs Matis Debize et Alexandre Mornet. Elles seront servies en même temps que la masterclass et seront assorties avec soin à des cocktails et à du cognac.

** Transferts entre l'hôtel et la gare sur demande, non inclus dans l'offre.*

Conditions de réservation :

Voici les conditions pour bénéficier des avantages spéciaux du Package Gourmet :

Les clients doivent séjourner au moins une nuit dans chaque établissement au cours du même voyage (sauf conditions de vente particulières – haute saison avec durée minimum de séjour imposée, blackout dates, etc.).

- Les réservations se font uniquement par téléphone ou par mail auprès du département réservation d'un des deux hôtels, qui se chargera de la mise en relation avec l'autre hôtel.
- Le tarif est basé sur les tarifs du site officiel de chaque hôtel.
- Ce tarif est dynamique et la réservation est soumise à la disponibilité de la catégorie de la chambre ou de la suite choisie.
- Certaines dates ne sont pas ouvertes à la réservation.

À PROPOS DU LEADERS CLUB

Le Leaders Club est le programme de fidélité gratuit de The Leading Hotels of the World. Les hôtes membres du Leaders Club séjournant dans les établissements Fauchon L'Hôtel Paris et Hôtel Chais Monnet & Spa bénéficient ainsi d'un service personnalisé et d'avantages exclusifs qui leur permettent de profiter pleinement de leur séjour dans les 400+ propriétés de luxe indépendantes de la collection à travers le monde. Ces avantages comprennent le gain de points pour des nuits gratuites, le petit-déjeuner inclus, des opportunités de surclassement avant l'arrivée, la considération pour des arrivées anticipées/départs tardifs, des tarifs spéciaux réservés aux membres, et bien d'autres encore. Rejoignez-nous dès maintenant pour devenir un #LHWtraveler.

À PROPOS DE L'HÔTEL CHAIS MONNET & SPA

Ouvert en octobre 2018, l'Hôtel Chais Monnet & Spa plonge sa clientèle dans l'univers feutré des anciens chais de cognac de la famille Monnet. L'hôtel occupe le site d'une ancienne maison de négoce du XIXème siècle, restée en friche dans les années 2000 et 2010. Heureusement, les bâtiments d'époque, tels que la distillerie et la tonnellerie, ont été préservés et ont permis à l'architecte Didier Poignant de s'appuyer sur ce riche patrimoine industriel pour créer un hôtel spa cinq étoiles, calme et élégant.

L'établissement propose 92 chambres et suites au chic discret, avec un mobilier de bois clair et des tissus ambre, tabac, bruns, blonds, rappelant les nuances du cognac. L'Hôtel Chais Monnet & Spa compte également un restaurant gastronomique étoilé, Les Foudres, une brasserie contemporaine, La Distillerie, un Jazz bar, Le 1838, qui propose une sélection de plus de 300 cognacs différents et un rooftop lounge ouvert de mai à septembre, ainsi que des salles de réunions. L'espace bien-être comprend un spa avec les marques Olivier Claire et Kos, une salle de fitness, un jacuzzi, une piscine intérieure et extérieure, un hammam et un sauna.

Hôtel Chais Monnet & Spa - 50 Avenue Paul Firino Martell - 16100 Cognac

www.chaismonnethotel.com

À 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 réalisé par la Maison Roche-Bobois : 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'Église 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. 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