



SAVEURS ET GOURMANDISES POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
À FAUCHON L'HÔTEL PARIS



Communiqué de presse – Décembre 2023

CONTACTS PRESSE - FOOD FOR THOUGHT PR

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

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



L'adresse la plus gourmande de Paris se pare de ses habits d'hiver, Place de la Madeleine.

Dès le 1^{er} décembre, les gourmets sont attendus à Fauchon L'Hôtel Paris pour savourer la magie des fêtes de fin d'année à chaque instant de la journée.

LA TERRASSE D'HIVER DU GRAND CAFÉ FAUCHON

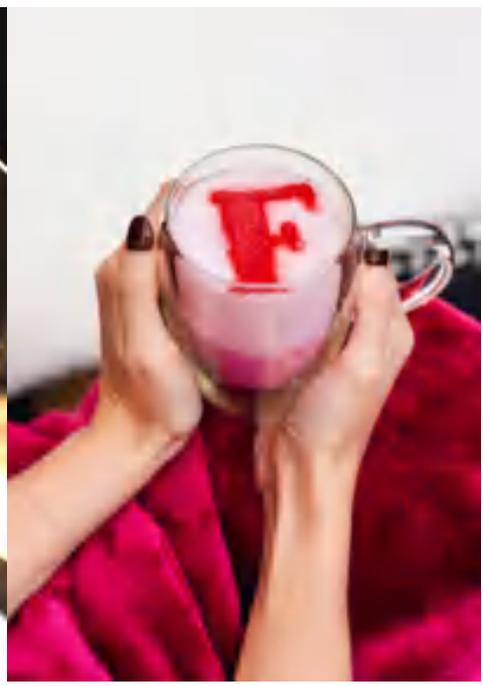
L'ambiance cosy et chaleureuse des fêtes s'installe sur la terrasse du Grand Café Fauchon. Le Chef Nicolas Flechel propose, pendant toute la période des fêtes, **une sélection d'assiettes gourmandes à partager.**

Au menu ? Des saveurs de saison, réconfortantes que l'on aime retrouver en Hiver : œuf cocotte grand-mère à la courge et aux châtaignes, reblochon rôtis, finger raclette croustillante et lobster rolls...

Assiettes à partager à partir de 14€.

Et pour accompagner ces instants de gourmandises, **Fauchon L'Hôtel Paris** s'associe à la **Maison de Champagne Laurent Perrier** et installe un **bar à champagne** sur la terrasse tout l'hiver. Partageant les mêmes valeurs d'excellence, Fauchon L'Hôtel Paris et Laurent Perrier associent leur savoir-faire autour d'une passion commune : la gastronomie. Tous les jours dès 17h, une sélection des meilleures cuvées de la maison champenoise seront à déguster à la coupe.*

Tout comme Fauchon L'Hôtel Paris pour la gastronomie, la Maison champenoise, indépendante et familiale depuis ses origines, a toujours fait de la nouveauté et de l'audace son moteur, pour créer des cuvées inattendues et exceptionnelles, accompagnant ainsi parfaitement la gastronomie française tout au long du repas, de l'apéritif au dessert.



PINK LATTE DU GRAND CAFÉ FAUCHON

Le rose, couleur emblématique de Fauchon L'Hôtel Paris, se déguste aussi en version lactée réconfortante... sur place ou à emporter !

Le Chef Barman du Grand Café Fauchon signe la nouvelle boisson haute en gourmandise, iconique cet hiver : **le Pink Latte.**

Fruit de l'union de la mixologie et du métier de barista, ce latte chaud à base fruit du dragon, est composé de savoureuses épices que révèlent le Thé Chai FAUCHON, allié à la douceur et à la longueur du Thé Mélange FAUCHON. Le poivre de Timut du Népal apporte une touche agrumée et gourmande tandis que la mousse de lait infiniment rose offre un moment de réconfort et d'onctuosité.

Tarifs : 8,50€ sur place, 7,50€ à emporter.

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*



LES TRADITIONNELS RENDEZ-VOUS

Qui dit fêtes de fin d'année, dit « éveil des sens ». Le Chef Nicolas Flechel émerveillera les convives du Grand Café Fauchon avec les diners « Célébration de Noël et du Nouvel An » et proposera un brunch gourmand pour les petits et les grands, le jour de Noël.

Dîner Célébration de Noël, le 24 décembre - 165€ par personne

Brunch de Noël, le 25 décembre de 11h30 à 16h - 95€ par personne

Dîner Célébration du Nouvel An, le 31 décembre - 200€ par personne

[Plus d'informations ici](#)



LA SUITE DE NOËL FAUCHON

La magie des fêtes se prolonge jusque dans la Suite Madeleine entièrement décorée pour l'occasion. Fauchon L'Hôtel Paris inaugure la Suite de Noël Fauchon à privatiser à la journée ou à la demi-journée, pour créer surprise et enchantement lors des repas de fin d'année. Un lieu d'exception idéal pour célébrer un instant de partage, de gourmandise et de festivité, du petit déjeuner au dîner, en famille, en couple, entre amis, ou encore pour recevoir ses meilleurs clients, remercier ses équipes et motiver ses collaborateurs avant 2024.

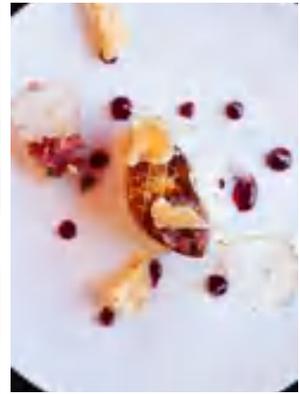
Parce que chaque attention est précieuse pour offrir un moment féérique inoubliable, les Artisans du Plaisir se chargeront des moindres détails.

Disponible du 1^{er} au 25 décembre – Location demi-journée à partir de 650€ hors nourriture et boisson - maximum 8 à 10 personnes.*

**Offre soumise à disponibilité et à conditions. Réservation confirmée et à régler à 100% 7 jours avant l'évènement. Offre non remboursable. Modifiable selon disponibilité.*

FAUCHON L'HÔTEL PARIS

11 Place de la Madeleine, 75008 Paris, France - 01 87 86 28 15



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 Hotels « Europe France Paris ». Pour plus d'informations, visitez le site www.hotel-fauchon-paris.fr

A PROPOS DE LAURENT PERRIER

Privilégier l'art de l'assemblage plutôt que les millésimes uniques, composer des vins à partir d'une majorité de Chardonnay, ou encore être à l'origine de la catégorie Brut Nature et du premier rosé de macération, Cuvée Rosé, ce n'est pas un hasard si Laurent-Perrier a pour habitude de se présenter comme un « innovateur en Champagne ». Indépendante et familiale depuis ses origines, la Maison champenoise a ainsi fait de la nouveauté et de l'audace son moteur, pour toujours créer des cuvées jamais attendues, mais toujours exceptionnelles, et accompagner ainsi parfaitement la gastronomie française, à l'apéritif et tout au long du repas.