

Communiqué de presse
Septembre 2023

LES FETES DE FIN D'ANNEE AU LUTETIA

Nicolas Guercio, chef Pâtissier de Lutetia présente sa bûche de Noël « LULU »



©Laurent Fau

Le Chef Pâtissier Nicolas Guercio présente cette année une adorable bûche « LuLu ». Véritable œuvre d'art au réalisme étonnant, elle représente LuLu, le Shar-Pei mascotte du Lutetia Paris délicatement lovée sur un délicieux coussin.

Le ravissant chiot – réalisé à la main par nos chocolatiers – composé de chocolat noir Valrhona Manjari 64% fera le bonheur de tous les amateurs de chocolat tandis que la véritable bûche, en forme de coussin, révèle des saveurs douces pour régaler toute la famille.

Composée d'un biscuit au chocolat sans gluten, d'un délicat croustillant au citron vert relevé par un subtil crémeux au fruit de la passion et une mousse à la vanille de Madagascar, cette bûche festive révèle toute l'étendue des talents du Chef Pâtissier.

Prix : 130€

Bûche pour 6-8 personnes

Disponible en édition limitée et uniquement sur réservation sur <http://laboutique.hotellutetia.com> ou par téléphone au 01 49 54 46 00 jusqu'au 22 décembre 2023. Les retraits sont à effectuer à l'hôtel Lutetia Paris les 23 et 24 décembre 2023.

Nicolas Guercio revisite la traditionnelle Galette des Rois



©Laurent Fau

Le Chef Pâtissier Nicolas Guercio revisite ce dessert incontournable de la nouvelle année et propose un voyage gustatif mettant à l'honneur les saveurs subtiles de l'amande.

Fidèle à la tradition, cette galette se compose de plusieurs disques de feuilletage, entre lesquels se glissent différents inserts aux textures variées et inattendues. Ainsi, un crumble fondant, une crème au beurre et un praliné composé d'amande rencontrent de délicats éclats d'amande, une crème à l'amande et une brioche feuilletée.

Prix : 75€

Galette pour 8 personnes

Disponible en édition limitée et uniquement sur réservation sur <http://laboutique.hotellutetia.com> ou par téléphone au 01 49 54 46 00. Les retraits sont à effectuer à l'hôtel Lutetia Paris au mois de janvier.

A la rencontre de Nicolas Guercio, Chef Pâtissier du Lutetia



Nicolas Guercio commence la cuisine en 1999, puis lance sa carrière en pâtisserie en 2002 à l'Hôtel Royal Monceau, puis au Ritz Paris où il apprend l'ensemble des bases nécessaires à la création d'offres sucrées. Une fois le poste de Chef de Partie confirmé, il décide de rejoindre Londres pour une expérience internationale : il intègre les équipes du restaurant Aubaine, puis Hakkasan, connu pour ses nombreux établissements étoilés d'inspiration asiatique installés outre-Manche. Nicolas Guercio revient en France chez Dalloyau en 2007, en charge de la production et qualité pour les boutiques françaises et japonaises. De 2008 à 2014, il s'expatrie à Saint-Petersbourg en qualité de Chef Pâtissier pour divers restaurants et groupes de renom. Juste avant de rejoindre le Lutetia, Nicolas passe 3 ans chez Ferrandi, prestigieuse école culinaire dans le 6^e arrondissement de Paris, en tant que formateur en pâtisserie pour le programme international.

Gastronomie de Fêtes

Les restaurants de l'hôtel proposeront différents menus élaborés à partir d'une sélection de produits gourmets et de saison.

Tout au long du mois de décembre, le restaurant Saint-Germain fera découvrir un Afternoon Tea festif imaginé par le Chef Pâtissier Nicolas Guercio, à déguster sous sa spectaculaire verrière colorée, pour une parenthèse gourmande et chaleureuse au cœur de l'hiver.

Pour les fêtes de Noël, les cartes du restaurant Saint-Germain et de la Brasserie Lutetia se parent d'une sélection de plats de fêtes, tandis que des menus uniques seront proposés dans chacun des restaurants pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, à savourer dans une ambiance musicale festive.

À la nuit tombée, le Bar Joséphine, cœur battant de la Rive gauche, invite à se laisser porter par son ambiance vibrante et sophistiquée en dégustant des cocktails inspirés par l'illustre Joséphine Baker. Le

soir du 31 décembre 2022, les clients pourront assister à un DJ set festif et s'élancer sur la piste de danse.

Restaurant le Saint-Germain :

- **Afternoon Tea** 75€ / avec une coupe de champagne Veuve Clicquot 90€

Disponible les samedis et dimanches à partir du 2 décembre 2023

- **Suggestions de Noël :**

Dîner du 24 décembre 2023 et déjeuner du 25 décembre 2023

- **Suggestions du réveillon de la Saint-Sylvestre :**

Dîner du 31 décembre 2023

Brasserie Lutetia

- **Suggestions de Noël, imaginé par le Chef Patrick Charvet :**

Dîner du 24 décembre 2023 et déjeuner du 25 décembre 2023, plats également disponible à la carte.

- **Menu du réveillon de la Saint-Sylvestre, imaginé par le Chef Patrick Charvet : 270€**

Dîner du 31 décembre 2023

Bar Joséphine

- *Ouvert tous les jours de 17h à 2h*

- *31 décembre 2023 : sur réservation uniquement à partir de 22h – DJ set à partir de 22h*

Lutetia paris & Le Bon Marche Rive Gauche

L'hôtel Lutetia Paris est fier de prolonger une collaboration festive avec le célèbre grand magasin Le Bon Marché Rive Gauche, voisin et partenaire historique de l'hôtel : unique Palace de la Rive Gauche de Paris, le Lutetia a été ouvert en 1910 par la famille Boucicaut, fondatrice du Bon Marché Rive Gauche.

Pour célébrer la saison de partage, de fête et de joie, le Lutetia Paris et Le Bon Marché Rive Gauche ont créé une expérience shopping exclusive à la hauteur de la renommée des deux établissements. Les clients qui réservent l'expérience " Shopping de fête au Bon Marché Rive Gauche ", disponible jusqu'au 3 janvier 2024, bénéficieront d'un certain nombre de privilèges :

- un accueil personnalisé dans les Salons Particuliers du Bon Marché Rive Gauche – Rendez-vous de Personal Shopping sur demande,
- une carte cadeau de 200€ valable exclusivement au Bon Marché Rive Gauche pendant le séjour,
- des gourmandises festives ainsi qu'une bouteille de champagne en chambre,
- un petit-déjeuner pour deux personnes, servi dans le confort de la chambre ou à la Brasserie Lutetia,
- un accès au Kids club Les Récrés du Bon Marché sur demande.

Cette expérience peut être réservée directement sur hotellutetia.com et s'applique aux réservations à partir des chambres Eiffel Deluxe et de toutes les suites.

A propos du Lutetia Paris

L'unique palace de la Rive gauche, iconique lieu de vie et de rencontres, fenêtre ouverte sur son époque et passeur d'émotions, le Lutetia est un établissement emblématique de Paris depuis 1910. Avec ses 184 chambres dont 49 suites, l'hôtel offre le meilleur de la Rive gauche aux Parisiens comme à ses clients venus du monde entier. Destination culinaire phare de la Rive gauche, le Lutetia Paris dispose de plusieurs restaurants et bars : la Brasserie Lutetia, le restaurant Le Saint-Germain, le Bar Joséphine et le Bar Aristide qui sont autant de lieux de vie et de partage qui font la renommée de l'établissement. Au cœur de l'hôtel, le Spa Akasha est une oasis de bien-être holistique de 700m2.

A propos de The Set Collection

The Set crée les grands hôtels de notre temps. À ce jour, son portfolio comprend l'Hôtel Café Royal à Londres, le Conservatorium à Amsterdam, le Lutetia à Paris, le Mamilla à Jérusalem. Chacun de ces sites a été réimaginé pour établir une harmonie subtile entre patrimoine unique et esprit résolument contemporain, où se mêlent bien-être et épicurisme. En s'appuyant sur une identité très singulière et un professionnalisme sans faille, The Set Collection sait créer des environnements inspirants où les hôtes sont toujours heureux de revenir.