

COMMUNIQUE DE PRESSE – FEVRIER 2025

## La résidence du Chef Kazuyuki Tanaka au Lutetia– Voyage culinaire sur la rive gauche



Le Lutetia a l'honneur d'accueillir un événement gastronomique inédit, du 13 mars au 3 avril 2025 : la résidence du Chef Kazuyuki Tanaka, distingué de deux étoiles Michelin pour son restaurant Racine à Reims. Ce sera la première résidence d'un chef étoilé au sein de cet hôtel emblématique de la rive gauche, marquant ainsi une collaboration exclusive et inédite entre Kazuyuki et un palace français. Un véritable rendez-vous pour les amateurs de haute cuisine, où les créations raffinées du chef japonais se dévoileront dans un cadre chic et intimiste.

### **Un voyage culinaire unique au cœur du Saint-Germain**

Du 13 mars au 3 avril 2025, le Saint-Germain, lieu incontournable de la rive gauche de Paris, sera le théâtre d'une expérience gastronomique hors du commun. Du lundi au vendredi, le Chef Kazuyuki Tanaka proposera une cuisine vivante et audacieuse à partir d'ingrédients d'exception sélectionnés par ses soins. À travers un menu à la carte, composé de trois entrées, trois plats et un menu découverte, Kazuyuki surprendra en alliant esthétisme et gourmandise, concentration des goûts et jeu de textures.

### **Menu & Expérience culinaire**

Le Chef Tanaka, reconnu pour la précision de son travail et sa recherche perpétuelle d'originalité, proposera un menu à 145 euros composés de plats signatures tels que :

- *Saumon, carotte, mangue, sabayon, gingembre, muscade*
- *Omble, céleri, seichuan miso*

- *Volaille, gambero rosso, chou*

Chaque plat met en lumière les textures délicates et les contrastes de saveurs subtiles, dans une démarche profondément esthétique. Le Chef Tanaka invite les gourmets à une véritable exploration sensorielle, où chaque bouchée se fait un poème gastronomique.

### **Lieu d'exception : Le Saint-Germain**

Le Saint-Germain, joyau de la rive gauche, incarne l'élégance intemporelle. Son atmosphère moderne, alliant esprit de la rive gauche et touches contemporaines, offre un cadre parfait pour savourer cette expérience culinaire.

### **Infos pratiques :**

*Dates* : Du 13 mars au 3 avril 2025

*Jours d'opération* : Lundi au vendredi, exclusivement au dîner

*Menu* : Menu à la carte ou menu découverte (4 ½ plats + dessert – 145 euros hors boissons)

### **A PROPOS DU LUTETIA PARIS**

*Lieu iconique de vie et de partage d'émotions, et fenêtre ouverte sur son époque, 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 et aux visiteurs du monde entier. Le Lutetia Paris est également une destination culinaire de premier plan sur la Rive Gauche, avec plusieurs restaurants et bars : la Brasserie Lutetia, le restaurant Le Saint-Germain, le Bar Joséphine et le Bar Aristide, autant de lieux où les invités peuvent se retrouver, échanger et savourer les délices parisiens pour lesquels l'hôtel est renommé. Au cœur de l'hôtel, l'Akasha Spa, un oasis de bien-être holistique de 700 m<sup>2</sup>, vous invite à la détente et à la revitalisation.*

### **A PROPOS DE KAZUYUKI TANAKA**

*Né au Japon, Kazuyuki Tanaka s'installe en France en 2006 pour perfectionner son art culinaire. Après avoir travaillé aux côtés de chefs de renom tels que Gilles Tournadre, Emmanuel Renaut et David Zuddas, il ouvre, en 2015 avec son épouse Marine, le restaurant Racine à Reims. Sa cuisine, un mariage audacieux entre précision japonaise et produits du terroir français, a été saluée par Gault&Millau, qui lui attribue rapidement 2 toques et une 3e en 2018, ainsi que le titre de "Grand de Demain".*