



LES NOUVEAUX DÎNERS DU GRAND CAFÉ FAUCHON PAR LE CHEF BAPTISTE LIMOUZIN

L'une des adresses les plus gourmandes de Paris accompagne le retour des beaux jours avec trois nouveaux menus inspirés pour amateurs de soirées raffinées. Dans l'écrin glamour du Grand Café Fauchon, le Chef Baptiste Limouzin, véritable artiste des fourneaux, interprète une partition tissée d'accords inédits et d'hommages aux traditions de la Maison. Bienvenue dans une expérience sensorielle imaginée pour susciter l'émotion et savourer chaque instant avec délectation ! Aux côtés d'une carte aux propositions fréquemment renouvelées, le dîner se décline en menus orchestrés en 3, 4 ou 6 séquences pour mieux séduire tous les palais. De quoi partager quelques instants magiques en savourant les talents gastronomiques du Chef du Grand Café Fauchon.



Renouant avec l'histoire et l'héritage hédoniste de la Maison FAUCHON, qui avait ouvert son « Grand salon de thé » en 1898, le Grand Café Fauchon vibre au rythme de l'effervescence parisienne. Dans l'élégante salle intérieure dotée de larges baies vitrées, sous la verrière végétalisée du Jardin des Thés ou sur la confortable terrasse aménagée, le Grand Café Fauchon cultive l'art de vivre à la française, entre excellence et convivialité.

LE GRAND CAFÉ FAUCHON : UNE PHILOSOPHIE DE LA GOURMANDISE

Au terme d'un premier parcours aux côtés de chefs étoilés, Baptiste Limouzin a trouvé au Grand Café Fauchon une philosophie qui correspondait en tous points à ses aspirations : l'attachement à un produit aussi beau que bon, de l'audace dans la création et l'attention toute particulière apportée à l'expérience client. Riche d'un héritage de près de 140 ans, la cuisine FAUCHON ne peut être que l'illustration d'un terroir racé et d'un véritable savoir-faire français. Vitrine d'un art culinaire centenaire au service de la gourmandise, l'origine et la qualité des produits travaillés sont au cœur de la gastronomie du restaurant.

Au-delà de ces prérequis d'exception, Baptiste Limouzin a été séduit par un défi qu'il a su relever avec brio : faire des produits historiques et emblématiques de la Maison FAUCHON une véritable source d'inspiration. Ainsi, au gré des saisons, ce Chef passionné imagine des recettes, mélange des saveurs et sublime ses créations par le biais d'associations avec les produits iconiques de l'épicerie FAUCHON. Au fil des menus se dévoile une source infinie d'accords inédits. Artiste du goût et de l'émotion, le Chef les détourne, les réinvente avec audace et subtilité, et régale les sens des hôtes les plus gourmets.

LE RAFFINEMENT DÉCLINÉ EN 3, 4 OU 6 SÉQUENCES

Communiqué de presse - mars 25

Emblématiques de l'expérience gastronomique proposée par Baptiste Limouzin au **Grand Café Fauchon**, les nouveaux menus mélangent le meilleur des terroirs français et les incomparables plaisirs sucrés ou salés des produits **FAUCHON**. Présentation des menus du moment...

Envie de conjuguer légèreté et saveurs iodées ? On opte pour le **Menu du Soir** composé de 3 séquences. Deux entrées sont proposées : les huîtres de pleine mer arrivent directement de la baie de Quiberon. Quant au saumon fumé à la ficelle, il est accompagné des saveurs acidulées du **confit de pétales de rose FAUCHON**. Parmi les plats au choix, les Noix de Saint-Jacques en provenance de la Baie de Saint-Malo sont subtilement relevées d'un **confit de mangue au poivre de Sechuan FAUCHON**. Quant à la barbue vendéenne accompagnée de poireaux de la Somme fondants, elle est pochée au beurre blanc agrémenté de **Champagne Rosé FAUCHON**. La pâtisserie **BISOU BISOU**, entremets signature de la maison **FAUCHON**, apporte en bouche explosion de saveurs sucrées et touche de fraîcheur fruitée.

Pour une alliance parfaite entre terre et mer, le **Menu Découverte Fauchon** se décline en 4 séquences. En entrée, nous optons pour le maquereau tiédi à la flamme, mariné dans une audacieuse alliance de soja maturé et de **thé noir mangue passion et orange FAUCHON**. Au plat de la mer : Noix de Saint Jacques, chou-fleur rôti et en pickles au curcuma frais, confit de mangue au **poivre de Sechuan FAUCHON** suivi d'un plat de la terre, gourmand et inspiré : filet de canette de Challans cuisiné au **miel d'acacia de France FAUCHON**. Le dessert a été pensé pour le plus grand plaisir des becs sucrés : l'ananas confit au rhum accompagné d'une mousse de fromage blanc au cacao et **praliné noisette FAUCHON**.

Pour un dîner mémorable, rien de tel que le **Menu Dégustation Fauchon** en 6 séquences. Les deux entrées font la part belle aux saveurs du Sud-Ouest : foie gras de canard mi-cuit au pineau des Charentes et **confiture pomme, angélique et épices FAUCHON**, puis escargots petits gris au beurre d'ail et brioche toastée accompagnée de **tartinable artichaut et fromage frais FAUCHON**. Les deux plats (barbue pochée et pomme de ris de veau fumée au thym) rivalisent de saveurs sophistiquées et de garnitures savamment travaillées. Le pré-dessert – crème de citron et vanille, pomelos Corse bio et **confiture d'orange amère FAUCHON** - joue la carte de l'exotisme et des saveurs acidulées. Les arômes de la Réunion concluent la dégustation avec l'ananas confit au rhum accompagné d'une mousse de fromage blanc au cacao et **praliné noisette FAUCHON**.

BAPTISTE LIMOUZIN : NOUVEAU TALENT DE LA HAUTE GASTRONOMIE

Nommé en mars 2024 aux commandes du **Grand Café Fauchon**, le Chef Baptiste Limouzin est âgé d'une trentaine d'années. Parisien d'origine et Charentais de cœur, il a fait ses classes auprès de la Cheffe Hélène Darroze au Connaught à Londres, du Chef Guillaume Goupil au Burgundy, et avec Chef Julien Roucheteau (Meilleur Ouvrier de France) à la Scène Thélème avant de le suivre dans le Sud de la France à La Réserve de Beaulieu, à Beaulieu-sur-Mer. A leurs côtés, il s'est forgé un **véritable univers culinaire inspiré par le terroir et le savoir-faire français**.

Pour Baptiste Limouzin, ce nouveau chapitre au sein du **Grand Café Fauchon** est l'occasion de mettre toute l'étendue de sa **créativité au service d'une maison légendaire**, célèbre pour son esprit de luxe à la française. Au Grand Café Fauchon, il met en lumière les meilleurs produits, revisite les grands classiques et fait rimer gourmandise avec surprise. Garant de l'esprit de partage et de l'excellence des produits **FAUCHON**, il révolutionne l'expérience gastronomique saison après saison. En cultivant sa différence et son imagination, il perpétue la promesse de la Maison : **régaler les sens à chaque instant de la journée !**



LE GRAND CAFÉ FAUCHON

11 place de la Madeleine – 75008 Paris

Menu du Soir en 3 séquences : 68 €

Menu Découverte Fauchon en 4 séquences : 80 €

Menu Dégustation Fauchon en 6 séquences : 97 €

Réservations : 01 87 86 28 27 ou <https://fr.grandcafefauchon.fr/>

FAUCHON L'HÔTEL PARIS

4 boulevard Malesherbes 75008 Paris

Tél : +33 1 87 86 28 00

[Télécharger des visuels](#)

Crédit Fauchon L'Hôtel Paris

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, 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'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'HOUS", 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 2025 de Condé Nast Traveler, Fauchon L'Hôtel Paris reçoit la 16ème meilleure place dans la catégorie Hôtels « Europe France Paris ».

Pour plus d'informations, visitez le site www.hotel-fauchon-paris.fr