



X



LE GRAND CAFÉ FAUCHON DÉVOILE SA TERRASSE VÉGÉTALE

COCKTAILS RAFFINÉS ET ASSIETTES GÉNÉREUSES
S'ALLIENT À GENEROUS GIN POUR SAVOURER
UN ÉTÉ PARISIEN EN TOUTE ÉLÉGANCE

Le Grand Café Fauchon prend ses quartiers d'été ! À partir du 14 mai, la terrasse du restaurant de Fauchon L'Hôtel Paris se transforme en jardin éphémère. Une bouffée de fraîcheur au cœur de la capitale pour savourer l'art de vivre à la française, entre ambiance terrasse et plaisirs gourmets. Au menu de cette parenthèse estivale végétalisée : des cocktails exclusifs, créés avec la maison française Generous Gin, et des assiettes à partager. Un moment suspendu pour profiter d'un été résolument parisien.

« Généreusement Paris ! » Telle est la vision du Grand Café Fauchon pour accompagner le retour des beaux jours. Une invitation à vivre une expérience sensorielle, face à l'Église de la Madeleine. Sur cette terrasse transformée en écrin végétal, chacun compose son propre instant : cocktails aromatiques, savoureuses assiettes régionales, chacun compose sa propre version de l'été parisien.

LA TERRASSE VÉGÉTALE DU GRAND CAFÉ FAUCHON

Point de vue privilégié sur un Paris vibrant, la terrasse ensoleillée du Grand Café Fauchon est « *the place to be* » pour profiter de l'été. Repère des hédonistes et des gourmets, elle offre une parenthèse raffinée entre ombre et lumière, du lever au coucher du soleil. Dès le 14 mai, ce lieu de vie adoptera les codes de l'été « *Généreusement Paris* ».



Pensée comme un jardin imaginaire, la terrasse mêle fraîcheur, lumière et élégance végétale. Le vert dialogue avec l'univers noir et magenta de Fauchon L'Hôtel Paris, ponctué de touches florales discrètes. Chaque recoin

est rythmé par des feuillages contrastés, des textures végétales riches et des jeux de hauteurs, apportant relief et profondeur à l'espace. Assises confortables complètent cette ambiance G.L.A.M, une parenthèse chic au cœur de la ville.

5 COCKTAILS POUR AIMER PARIS DIFFÉREMMENT

Dans ce décor ponctué de végétation graphique, l'expérience devient sensorielle : agrumes, notes florales, brise d'herbes fraîches... Le Grand Café Fauchon s'associe à Generous Gin, maison française réputée pour ses gins aux accents fruités et floraux. Ensemble, ils signent une collection de cinq cocktails inspirés de l'été parisien, dont deux créations exclusives.

Doux et équilibré, le Generous Gin va révéler tous les arômes de ses ingrédients naturels à travers deux créations exclusives : les cocktails *Thai Basil Smash* et *Fauchon is Generous*. Ils s'inscrivent au sein d'une collection de cinq cocktails, tous inspirés de l'été parisien. Chaque création dévoile un instant de l'été dans la capitale, comme un hommage mixologique à l'art de vivre à la française.

1. THAI BASIL SMASH

Fraîcheur végétale et notes herbacées pour un été réinventé.

2. FAUCHON IS GENEROUS

Floral, acidulé, éclatant : une flânerie sur les boulevards.

3. BBQ MARGARITA

Chaleur douce, touche fumée. Un clin d'œil aux terrasses animées.

4. BLUEBERRY MANHATTAN RYE

Profond et fruité, comme une promenade à la tombée du jour.

5. HAZELNUT MINT JULEP

Fraîcheur mentholée et douceur, comme un jardin secret.



L'ASSIETTE GÉNÉREUSE À LA FRANÇAISE

Parce que l'art de vivre à la française est aussi une affaire de goût, Cinq compositions régionales, généreuses et raffinées, rendent hommage aux terroirs de France dans une version librement revisitée par Chef Baptiste Limouzin. À partager, à picorer, à savourer...

- LA PARISIENNE

Mini croque-monsieur, chiffonnade de jambon Prince de Paris, Brie de Meaux, pickles, crème à la moutarde à l'estragon Fauchon.

- LA MEDITERRANEENNE

Brousse de brebis corse à l'huile de Provence AOP Fauchon, pastèque aux olives niçoises, grenade, pignon de pin, focaccia aux herbes.

- LA SUD-OUEST

Charcuteries basques Louis Ospital, melon, Ossau-Iraty, terrine de campagne au piment d'Espelette Fauchon.

- L'ATLANTIQUE
Saumon à la ficelle, œufs de saumon, tarama, crevettes croustillantes, blinis, crème Isigny, confiture de rose Fauchon.
- LES TARTINABLES FAUCHON
5 créations signées Fauchon (olive noire, poivron mascarpone, butternut miel, aubergine ricotta, courgette chèvre).

LES THÉS GLACÉS FAUCHON

Pour un rafraîchissement sain et sans alcool, à tout moment de la journée, rien de tel qu'un thé glacé. Forte de son savoir-faire reconnu dans la création de thés parfumés aux arômes naturels, le Grand Café Fauchon propose une collection raffinée de thés glacés, pensés pour éveiller les papilles et combler toutes les envies de fraîcheur.

Thé glacé à la pêche au parfum rond et ensoleillé, vanille aux accents doux et enveloppants, citron au caractère vif et désaltérant, ou encore le mélange emblématique FAUCHON aux notes fruitées et florales : chaque variété révèle une interprétation unique de la fraîcheur parfumée. Il ne reste qu'à choisir celui qui accompagnera vos pauses rafraîchissantes.

L'INSTANT GÉNÉREUX

Accord majeur de l'été parisien signé du Grand Café Fauchon, *l'Instant Généreux* invite à savourer la belle saison en duo, avec deux cocktails et une composition gourmande, à choisir selon l'humeur du moment.

L'INSTANT GÉNÉREUX

2 cocktails + 1 composition gourmande au choix
(entre La Parisienne, La Méditerranéenne et Les Tartinables FAUCHON)

60 €

À savourer en terrasse de 15h à 22h30

LE GRAND CAFÉ FAUCHON

11 place de la Madeleine – 75008 Paris

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

Offre disponible, tous les jours de 15h à 22h30

FAUCHON L'HÔTEL PARIS

4 boulevard Malesherbes 75008 Paris

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

Communiqué de presse - mai 25

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. Récemment récompensé par les Readers' Choice Awards 2024 de Condé Nast Traveler, Fauchon L'Hôtel Paris reçoit la 16ème meilleure place dans la catégorie Hotels « Europe France Paris ».

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

--