



Restaurant Le Pleyel, au cœur de l'ébullition culinaire de Saint-Denis

Au rez-de-chaussée de l'iconique tour Pleyel, le restaurant du H4 Hotel Wyndham Paris Pleyel Resort s'impose déjà comme la nouvelle table de référence au Nord de Paris. Hommage gourmand au terroir, Le Pleyel se plaît à décliner une cuisine française réinterprétée et modernisée. Produits locaux de qualité, Chef passionné, Cheffe pâtissière inspirée et généreuse authenticité : tout est réuni pour offrir un voyage gustatif audacieux, dans un décor élégant et lumineux. Bien plus qu'un simple restaurant d'hôtel, Le Pleyel s'inscrit aussi dans l'ébullition culinaire d'un territoire en pleine évolution.



Ouvert en juillet 2024, le H4 Hotel Wyndham Paris Pleyel Resort est l'un des symboles du renouveau de ce quartier. La tour pyramidale des années 70 s'est métamorphosée en hôtel 4 étoiles ; le premier établissement de Revo Hospitality Group en France. Avec ses 697 chambres, sa piscine panoramique au 40e étage, ses 4 espaces de restauration, son centre de convention de 10 000 m² et son skybar, le H4 redéfinit les standards de l'hospitalité et de la restauration au cœur de Saint-Denis.

Une table d'auteur orchestrée par le Chef Laurent Legat

Situé au rez-de-chaussée de l'hôtel et accessible à la clientèle extérieure, Le Pleyel accueille les visiteurs chaque jour de 11h à 23h dans une ambiance soignée. Fidèle à l'esprit design de l'hôtel, le cadre mélange style indus épuré, touches raffinées et influences contemporaines à la belle créativité. Chaises et banquettes dénotent un esprit bistrot joyeusement revisité tandis que les matériaux font alterner bois et acier. Spacieux et discrètement végétalisé, Le Pleyel invite à la convivialité.

Aux commandes du Pleyel, le Chef Laurent Legat insuffle une vision exigeante et généreuse de la cuisine française, forgée au fil d'un riche parcours dans l'hôtellerie étoilée. Après une première expérience de chef de cuisine au Concorde Montparnasse, puis de sous-chef au Hyatt Regency CDG, il a été chef de cuisine au Novotel Paris Vaugirard, puis au Novotel Paris Roissy CDG Convention. Avant de rejoindre le H4 Hotel Paris Pleyel Resort, il occupait le poste de Chef exécutif au Courtyard Marriott Mesnil Amelot CDG. Sa philosophie de la gastronomie ? Une approche sincère, sans artifices, centrée sur le goût et la fraîcheur.

Côté desserts, la Cheffe pâtissière Ghislaine Ghazala signe une partition aussi poétique que gourmande. Originaire de Saint-Denis, elle a rejoint l'aventure du H4 depuis son ouverture. Diplômée en pâtisserie et chocolaterie-confiserie, passée notamment chez Jean-Paul Hévin, elle élabore des douceurs raffinées et généreuses qui racontent une histoire, entre tradition et modernité. Elle insuffle aussi dans ses créations les saveurs de ses racines méditerranéennes : épices, fruits secs torréfiés, herbes fraîches, subtils contrastes de textures...



Une cuisine française moderne et joyeuse

La carte du Pleyel met à l'honneur une cuisine française contemporaine, exigeante mais sans prétention, généreuse et ancrée dans son territoire. Dans les assiettes, on retrouve des produits de haute qualité, des viandes 100 % françaises, des pâtes bio artisanales de Villenoy, des fromages sélectionnés par le MOF Xavier Thuret, ou encore des confitures locales de la société Rebelle, basée à Stains.

Parmi les incontournables de l'été : les ravioles bio à la crème d'asperges et fromage frais, le dos de cabillaud à la sauce Napoli et légumes verts à l'origan, ou encore la bavette d'ail confite à l'échalote et pommes boulangères. Après les fromages affinés soigneusement sélectionnés par Xavier Thuret, comment ne pas craquer devant le comptoir des desserts ? Fruits frais en rose au sirop de coriandre, Cheesecake Exotique ou Saint-Honoré Chocolat Praliné... de quoi combler tous les becs sucrés !

La carte des boissons ne fait pas exception : on y trouve notamment une sélection pointue de vins français (Bourgogne, Loire, Bordeaux, Rhône...), des bières artisanales locales comme la Gallia, des cocktails signature fleuris et raffinés (Hibiscus, Fleur de cerisier...), mais aussi un large choix de spiritueux, de thés bio et d'infusions maison.

Saint-Denis, la nouvelle destination food à suivre

Destination gastronomique s'il en est, le restaurant Le Pleyel s'inscrit pleinement dans la transformation d'une ville qui bouge. En bordure immédiate de Paris, à 15 minutes du centre

via la ligne 13 ou la nouvelle gare Saint-Denis Pleyel de la ligne 14, Saint-Denis devient un pôle d'attractivité culturelle et culinaire. Le Quartier Pleyel, quant à lui, se révèle comme le nouveau quartier à vivre et à découvrir.

Longtemps méconnue du grand public, la ville s'affiche désormais comme un territoire de création, d'innovation et de diversité. L'arrivée de chefs renommés comme Mohamed Cheikh ou Thierry Marx, le dynamisme du marché de Saint-Denis, les nombreux coffee shops indépendants et l'émergence de microbrasseries locales témoignent d'une énergie nouvelle. Street food, spécialités du monde entier et bistrots branchés complètent ce voyage culinaire pour gourmets en quête de nouveauté !

Informations pratiques :

Restaurant Le Pleyel

Ouvert de 11h à 23h en semaine et de 16h à 23h le weekend

Formule déjeuner : 29 € (hors d'œuvre + plat ou plat + dessert)

Options végétariennes et sans gluten

Réservations : [opentable](#) ou 01 80 60 96 66

A partir de 159€ la nuit en semaine et 119€ le week-end

À propos de H-Hotels

H-Hotels GmbH fait partie de Revo Hospitality Group. Avec plus de 60 établissements et des marques fortes telles que Hyperion, H4, H2, H+, H.omes et H.ostel, H-Hotels est représenté dans plus de 40 destinations en Allemagne, Autriche, Suisse, Hongrie et France. Revo Hospitality Group est la première société d'exploitation hôtelière multimarque en Europe centrale. Basée à Berlin, l'entreprise développe, gère et investit avec succès dans des hôtels et des complexes hôteliers depuis plus de 15 ans – avec l'ambition claire de redéfinir le secteur de l'hôtellerie grâce à l'innovation numérique. En tant que plateforme multi-services dédiée aux opérations et aux technologies de l'industrie hôtelière, Revo Hospitality Group allie excellence opérationnelle, technologies de pointe et solutions de gestion flexibles et efficaces. Revo Hospitality Group est partenaire de groupes hôteliers de renom, notamment Accor, Wyndham Hotels & Resorts, Hyatt, Hilton, Marriott, Radisson et IHG, tout en développant également ses propres marques dans les secteurs de l'hôtellerie, des longs séjours et de la restauration. www.revo-h.com