

LANGOSTERIA



LANGOSTERIA S'INVITE À L'HEURE DU DÉJEUNER

Après avoir conquis les soirées parisiennes, Langosteria, l'adresse italienne iconique, ouvre désormais ses portes à l'heure du déjeuner au sommet de Cheval Blanc Paris, un écrin lumineux pour savourer l'excellence des saveurs méditerranéennes.

Née à **Milan** en 2007 de la vision d'Enrico Buonocore, Langosteria s'est rapidement imposée comme une **référence internationale** du **fine dining**. Tout commence Via Savona, dans un quartier alors en plein essor, avec un premier restaurant posant les fondations d'un concept singulier : une expérience gastronomique centrée sur les plus beaux produits de la mer, alliant **exigence**, **innovation** culinaire et **hospitalité** élégante.

Au fil des années, le groupe s'est développé autour d'une même philosophie : la quête d'excellence, le soin du détail, et une hospitalité **chaleureuse**, jamais ostentatoire. La marque revendique un **héritage italien** universel, tourné vers le monde, où chaque ouverture devient l'expression d'une culture du goût et de l'art de recevoir.

Aujourd'hui, Langosteria compte déjà neuf adresses à Milan, Paraggi, Paris et St. Moritz, et poursuit son développement à l'international.

Depuis 2021, Langosteria Paris propose cette expérience gastronomique au cœur de la capitale française, au sein du prestigieux hôtel. Nichée au septième étage, la table séduit par sa vue panoramique, son design raffiné et une carte qui met à l'honneur les meilleurs fruits de mer, huîtres et créations signature, des crudos aux poissons grillés.

Langosteria Paris transforme le déjeuner en un moment d'excellence où l'artisanat, le sens du détail et le luxe décontracté se dégustent à chaque bouchée. La maison révèle sa signature culinaire à travers des créations emblématiques ((tartare de sériole, gambero rosso, spaghetti aux oursins de Galice, paccheris au bar de ligne, câpres, olives et citron d'Amalfi, le bar à huîtres et crustacés, le Tartare de langoustines et foie gras, ou encore les Tagliatelle Damare aux fruits de mer sautés). Dans un cadre lumineux et raffiné, chaque instant se transforme en une expérience sophistiquée, chaleureuse et résolument internationale.

A propos du groupe LANGOSTERIA

Langosteria, fondée en 2007 par Enrico Buonocore, possède des restaurants à Milan, Paris, Paraggi et Saint-Moritz, et poursuit son expansion avec de prochaines ouvertures à Londres et à Porto Cervo. Chaque adresse propose une cuisine raffinée et contemporaine, basée sur les meilleurs produits de la mer provenant du monde entier, dans une atmosphère au style inimitable et toujours accueillante. Chez Langosteria, l'hospitalité se célèbre dans chaque détail, à travers une recherche constante de l'excellence afin de créer des expériences inoubliables.

Les adresses Langosteria, entre héritage et expansion internationale

Milan, berceau de la marque et laboratoire créatif (Langosteria, Langosteria Bistrot, Langosteria Montenapoleone)

Paraggi, la dolce vita en bord de mer, entre Portofino et Santa Margherita;

Paris, à Cheval Blanc Paris, incarnation du luxe italien dans la capitale de la gastronomie;

St Moritz, version alpine du raffinement Langosteria.

Et pour 2026, de nouvelles adresses verront le jour à Londres et Porto Cervo, confirmant son rayonnement international et son esprit d'innovation.

VISUELS

