



fauchon l'hôtel paris célèbre 140 ans d'audace gourmande avec deux expériences exclusives

Pour célébrer le 140^e anniversaire de la Maison FAUCHON, Fauchon L'Hôtel Paris met à l'honneur son héritage gastronomique à travers deux rendez-vous gourmands exclusifs pour cette rentrée. Dès le 7 septembre, le Grand Café Fauchon proposera le Menu des 140 ans, une création inédite imaginée par le Chef Pierre Chomet, figure montante de la gastronomie française. Puis, à partir du 25 septembre, le légendaire Five O'Clock Tea fera son grand retour à Fauchon L'Hôtel Paris, renouant avec une tradition emblématique de la Maison née à la fin du XIX^e siècle. Deux expériences qui célèbrent le dialogue entre héritage et création contemporaine, fidèles à l'esprit d'innovation, de créativité et de gourmandise qui anime la Maison FAUCHON depuis 1886.

Face à l'église de la Madeleine, au cœur du 8^e arrondissement de Paris, Fauchon L'Hôtel Paris est le premier hôtel imaginé par la Maison FAUCHON. Véritable destination gourmande, l'établissement conjugue l'élégance de l'hôtellerie de luxe à l'univers gastronomique de la Maison à travers son Grand Café Fauchon, sa terrasse emblématique et des expériences pensées pour éveiller les sens. À l'occasion de ce 140^e anniversaire, l'hôtel devient plus que jamais le théâtre d'une célébration où patrimoine, créativité et art de vivre se rencontrent.

le five o'clock tea : le retour d'un rituel emblématique

L'histoire de la Maison FAUCHON débute en 1886 lorsque son fondateur, Auguste Fauchon, ouvre son épicerie place de la Madeleine. Quelques années plus tard, en 1898, la Maison enrichit son univers avec l'ouverture d'un salon de thé et lance à Paris son emblématique **Five O'Clock Tea**. Inspiré de la tradition britannique et réinterprété avec l'audace, l'élégance et la créativité qui caractérisent déjà FAUCHON, ce rendez-vous gourmand devient rapidement l'un des rituels les plus prisés de la vie parisienne.

Le Five O'Clock Tea fait son grand retour à Fauchon L'Hôtel Paris le 25 septembre, renouant avec l'une des traditions les plus emblématiques de la Maison FAUCHON. Servi tous les jours dans l'écrin du Grand Café Fauchon, ce rendez-vous gourmand rend hommage à près de 140 ans de savoir-faire tout en réinterprétant avec modernité ce rituel emblématique.



Au cœur de ce rituel se dresse l'**Arbre à Bisou**, le présentoir signature du **Five O'Clock Tea**. Conçu comme un véritable arbre gourmand, il dévoile, branche après branche, les créations salées imaginées par le Chef Baptiste Limouzin avec le concours du Chef Exécutif de FAUCHON Sébastien Monceaux, ainsi que les créations sucrées du Chef Pâtissier FAUCHON, Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France.

Arnaud Larher a imaginé plusieurs créations inspirées de son iconique **Bisou Bisou** ainsi que des desserts emblématiques de FAUCHON, donnant naturellement son nom à l'Arbre à Bisou. Pensé pour évoluer au fil des saisons, celui-ci se réinventera à travers de nouvelles créations salées et sucrées, faisant de chaque visite une redécouverte de l'univers gourmand de la Maison.

Accompagné d'une sélection de thés signature, de cafés ou d'un chocolat chaud FAUCHON, le **Five O'Clock Tea** invite à vivre un moment suspendu où patrimoine, gourmandise et création contemporaine se rencontrent face à l'église de la Madeleine. Une parenthèse gourmande qui célèbre l'art de vivre FAUCHON et perpétue, avec élégance et audace, l'esprit d'innovation de la Maison depuis près de 140 ans.

le menu des 140 ans : une création exclusive signée pierre chomet

Autre temps fort de cette année anniversaire : le lancement, dès le mois de septembre, du **Menu des 140 ans**, imaginé en exclusivité pour Fauchon L'Hôtel Paris par le Chef Pierre Chomet. Révélé au grand public grâce à sa participation à *Top Chef* et reconnu pour sa cuisine créative et ouverte sur le monde, nourrie par un parcours entre Paris, Londres et Bangkok, le Chef Pierre Chomet signe une création gastronomique célébrant l'audace, la créativité et l'excellence qui animent la Maison FAUCHON depuis 1886.

Disponible du 7 septembre à fin novembre, en trois séquences au déjeuner et quatre au dîner, ce menu exclusif prendra vie dans les cuisines du Grand Café Fauchon, sous la direction du Chef Baptiste Limouzin et de sa brigade, qui donneront vie à cette création imaginée par Pierre Chomet.

À travers cette création anniversaire, Pierre Chomet propose une cuisine à son image : généreuse, voyageuse et profondément ancrée dans la qualité du produit. Des entrées aux plats, le menu met à l'honneur des produits d'exception et des associations de saveurs audacieuses. Les convives pourront notamment découvrir un foie gras poêlé du Quercy, un crudo de langoustine, un lieu jaune sublimé par un beurre blanc au timut, un bœuf maturé ou encore une création végétale de saison, dans un subtil équilibre entre tradition française et inspirations contemporaines.



Le voyage s'achève avec trois créations pâtissières inédites imaginées par le Chef Pâtissier et Meilleur Ouvrier de France Arnaud Larher. Pour célébrer les 140 ans de la Maison, il réinterprète plusieurs de ses signatures à travers le **Bisou Bisou Forêt Noire**, la **Madeleine Trompe-l'Œil** et l'**Éclair Signature 140 ans**, venant conclure ce rendez-vous gastronomique sur une note aussi élégante que gourmande.

Le **Menu des 140 ans** célèbre l'héritage de la Maison tout en affirmant son esprit d'innovation. Une création exclusive imaginée pour écrire un nouveau chapitre de l'histoire de FAUCHON à l'occasion de son 140^e anniversaire.

une collection anniversaire à découvrir en boutique

La Maison FAUCHON dévoile également à partir du 7 septembre une collection de créations exclusives à retrouver dans ses boutiques et sur le site internet. Parmi elles, la **Boîte Collector**, inspirée du célèbre camion FAUCHON, réunit 24 biscuits iconiques « F » aux saveurs Vanille de Madagascar, Caramel breton et Perles de Framboise, avec une surprise cachée (162 g – **21,90 €**). Les amateurs de chocolat pourront découvrir un **Écrin Collection Chocolat Noir** composé de six ganaches et pralinés élaborés d'après les recettes exclusives du Chef Pâtissier FAUCHON Arnaud Larher (50 g – **13 €**), tandis qu'un **Champagne Millésimé 2019** en édition collector numérotée (75 cl – **90 €**) et un **Thé Matcha** de cérémonie d'exception (30 g – **32,90 €**) viendront compléter cette collection. Enfin, deux **macarons anniversaire** exclusifs, « Paradis » Rose & Litchi et « Opéra » Chocolat & Café, seront proposés au prix de **2,70 €** l'unité. Une collection pensée comme un hommage à 140 ans d'audace, de créativité et de gourmandise.

Le Five O'Clock Tea de Fauchon L'Hôtel Paris

Disponible à partir du 25 septembre

Tous les jours

15h00 – 18h00

Sur réservation uniquement

A partir de 65€ par personne

[Télécharger les visuels du Five O'Clock Tea de Fauchon L'Hôtel Paris](#)

Le Menu des 140 ans de Fauchon L'Hôtel Paris

Disponible à partir du 7 septembre – jusqu'à fin novembre

Tous les jours, au déjeuner et au dîner

Menu 3 séquences le midi et 4 séquences le soir

78€ par personne

[Télécharger les visuels du Menu des 140 ans](#)

FAUCHON L'HÔTEL PARIS

4 boulevard Malesherbes 75008 Paris

Tél : +33 1 87 86 28 00

www.hotel-fauchon-paris.fr

Crédits photos Madame Select

À PROPOS DU CHEF PIERRE CHOMET

Invité par Fauchon L'Hôtel Paris à imaginer le Menu des 140 ans, le Chef Pierre Chomet est l'une des figures montantes de la gastronomie française. Originaire de Bretagne, il se forme au lycée hôtelier de Dinard avant de faire ses armes dans de grandes maisons, du Bristol Paris auprès du Chef Éric Frechon à La Vague d'Or à Saint-Tropez, aux côtés du Chef Arnaud Donckele. Son parcours l'emmène ensuite à Londres, à L'Atelier de Joël Robuchon, puis à Bangkok, où il participe à l'ouverture de L'Atelier Joël Robuchon avant de rejoindre Chef's Table, restaurant doublement étoilé. Révélé au grand public lors de la saison 12 de Top Chef, il ouvre en 2022, avec son épouse Cristina Tejeda, AMBOS, une adresse parisienne portée par une cuisine d'union inspirée de leurs origines, de leurs voyages et de leurs rencontres. Deux ans plus tard, le couple poursuit cette aventure avec TINA, un bar à tapas convivial célébrant le partage et une cuisine sincère et généreuse.

À PROPOS DU CHEF-PÂTISSIER, MOF, ARNAUD LARHER

Né à Brest, Arnaud Larher s'est formé auprès de grandes maisons parisiennes, de Lucien Peltier à Dalloyau, avant de rejoindre FAUCHON aux côtés de Pierre Hermé, auprès duquel il perfectionne son savoir-faire pendant plusieurs années. En 1997, il ouvre sa première boutique à Montmartre avant de développer sa Maison autour d'un univers mêlant exigence pâtissière, créativité et précision chocolatière. Sacré Meilleur Ouvrier de France en 2007, membre de Relais Desserts et du Club des Sucrés, il s'impose aujourd'hui comme l'une des grandes signatures de la pâtisserie française. Il accompagne désormais le développement de l'univers pâtissier de FAUCHON, où il exprime sa vision d'une pâtisserie élégante, généreuse et profondément ancrée dans le savoir-faire artisanal français.

À PROPOS DU CHEF BAPTISTE LIMOUZIN

Parisien d'origine et Charentais de cœur, le Chef Baptiste Limouzin s'est formé auprès de grandes figures de la gastronomie française, notamment la Cheffe Hélène Darroze au Connaught à Londres, le Chef Guillaume Goupil au Burgundy et le Chef Julien Roucheteau, Meilleur Ouvrier de France, à La Scène Thélème, avant de le suivre à La Réserve de Beaulieu, sur la Côte d'Azur. À leurs côtés, il développe une cuisine inspirée du terroir et du savoir-faire français, où précision, équilibre et respect du produit occupent une place centrale. Aujourd'hui, à la tête des cuisines du Grand Café Fauchon, Baptiste Limouzin signe une cuisine raffinée et sincère, fidèle à l'esprit gourmand et créatif de la Maison FAUCHON.

À PROPOS DE FAUCHON L'HÔTEL PARIS

Fauchon L'Hôtel Paris, membre de **The Leading Hotels of the World**, a ouvert ses portes en septembre 2018. Véritable écrin parisien pour les hédonistes à la recherche d'une expérience sensorielle haute en gourmandise, l'établissement a pour mot d'ordre « **(se) faire plaisir** ». Situé sur la légendaire place de la Madeleine, dans le 8^e arrondissement de Paris, cet hôtel gourmet, expérientiel et décomplexé de **33 chambres et 21 suites** se distingue par son esprit GLAMour, son art de vivre à la française et son label **SHe Travel Club**, récompensant son engagement envers une clientèle féminine internationale. Chaque chambre et suite est dotée d'une création exclusive, véritable icône de la gourmandise imaginée par le designer Sacha Lakic et réalisée par la Maison Roche Bobois : le **GOURMET BAR**, proposant une sélection salée et sucrée personnalisée qui accompagne chaque séjour. Le **Grand Café Fauchon**, avec sa terrasse de 200 m² offrant une vue imprenable sur l'église de la Madeleine, célèbre la gastronomie française en service continu, du petit-déjeuner au dîner, sans oublier les incontournables **GLAM'HOURS**, l'apéritif façon FAUCHON. Le **Beauty Spa** prolonge cette parenthèse gourmande avec un univers entièrement dédié au bien-être et à l'éveil des sens. Récompensé par les plus grandes références internationales du voyage, Fauchon L'Hôtel Paris a notamment été élu **N°1 Best City Hotel in Paris** aux **Travel + Leisure World's Best Awards 2025** et classé à la **5^e place des meilleurs hôtels de Paris** par les **Readers' Choice Awards 2025 de Condé Nast Traveler**.

--