

LAURENT

Laurent entre dans une nouvelle ère sous l’impulsion de Laurent de Gourcuff et de Paris Society



INSTITUTION EMBLÉMATIQUE NICHÉE AU CŒUR DU JARDIN MARIGNY, À DEUX PAS DES CHAMPS-ÉLYSÉES, LAURENT ENTAME UN NOUVEAU CHAPITRE DE SON HISTOIRE. SOUS L’IMPULSION DE LAURENT DE GOURCUFF, PARIS SOCIETY REPREND PLEINEMENT LES RÊNES DE CETTE ADRESSE MYTHIQUE ET LUI INSUFFLE L’ESPRIT QUI FAIT LA SIGNATURE DU GROUPE : ÉLÉGANCE, ART DE VIVRE ET ÉNERGIE CONTEMPORAINE.

DANS SON PAVILLON HISTORIQUE ENTOURÉ DE VERDURE, LAURENT RETROUVE SA VOCATION DE GRANDE MAISON PARISIENNE, OÙ L’ON VIENT AUSSI BIEN DÉJEUNER AU JARDIN QUE VIVRE DES DÎNERS ÉLÉGANTS ET DES SOIRÉES VIBRANTES AU CŒUR DE LA CAPITALE.



UN DÉCOR IMAGINÉ PAR CORDELIA DE CASTELLANE

POUR ACCOMPAGNER CETTE RENAISSANCE, CORDELIA DE CASTELLANE IMAGINE UN DÉCOR QUI RÉINTERPRÈTE L’ÉLÉGANCE INTEMPORELLE DE LAURENT.

ENTRE CLASSICISME PARISIEN ET SENS DU DÉTAIL, LA DIRECTRICE ARTISTIQUE COMPOSE UN UNIVERS CHALEUREUX ET SOPHISTIQUE OÙ SE MÊLENT TISSUS PRÉCIEUX, TONALITÉS DÉLICATES ET BOISERIES PATINÉES, DANS UN DIALOGUE PERMANENT AVEC LE JARDIN QUI ENTOURE LE PAVILLON.

LE JARDIN SECRET

LE VOYAGE DÉBUTE AU JARDIN, HAVRE DE PAIX OÙ LES FAUTEUILS EN FER FORGÉ SE PERDENT PARMIS LES HORTENSIS AUX TEINTES POUDRÉES. SOUS LES ARBRES SÉCULAIRES, CE PARVIS SUSPENDU OFFRE UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE, RYTHMÉE PAR LE MURMURE D’UNE FONTAINE ANCIENNE. ENTRE OMBRE ET LUMIÈRE, CET ÉCRIN DE VERDURE DEVIENT LE THÉÂTRE D’UNE ÉLÉGANCE DÉCONTRACTÉE, IDÉALE POUR S’ÉVADER DU TUMULTE PARISIEN DÈS LES PREMIERS RAYONS DE SOLEIL.



UNE CUISINE FRANÇAISE ÉLÉGANTE ET INTEMPORELLE

LA TABLE DE LAURENT CÉLÈBRE LA GRANDE TRADITION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, DANS UNE APPROCHE À LA FOIS RAFFINÉE, GÉNÉREUSE ET RÉSOLUMENT CONTEMPORAINE.

LA CARTE MET À L’HONNEUR DES PRODUITS D’EXCEPTION ET DES PLATS DESTINÉS À DEVENIR DES SIGNATURES DE LA MAISON : CALQUE DE BAR SAUVAGE À LA FEUILLE DE LIME, HOMARD GRILLÉ AU BEURRE DE BASILIC, SAINT-JACQUES AU BEURRE DEMI-SEL ET TRUFFE NOIRE, BLACK COD « MISO », OU ENCORE MAGRET DE CANARD RÔTI AU BEURRE DEMI-SEL.

ENTRE GRANDS CLASSIQUES ET ASSIETTES DE SAISON, LA TABLE DE LAURENT S’INSCRIT DANS L’ESPRIT DES GRANDES MAISONS PARISIENNES, PENSÉE COMME UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE DE PLAISIR À SAVOURER DU DÉJEUNER AU DÎNER.

« LAURENT EST UNE INSTITUTION PARISIENNE QUE NOUS VOULIONS RÉINVENTER TOUT EN RESPECTANT PROFONDÉMENT SON ÂME. NOTRE AMBITION EST D’EN FAIRE UN LIEU INTEMPOREL OÙ L’ON VIENT AUTANT POUR DÉJEUNER DANS LE JARDIN QUE POUR VIVRE DES SOIRÉES ÉLÉGANTES ET VIBRANTES. »

LAURENT DE GOURCUFF



PHOTOS



@LAURENT_RESTAURANT



LAURENT.PARIS