

Le restaurant L'Orangerie dévoile un nouvel écrin

La table aux deux étoiles du Four Seasons Hotel George V, Paris se réinvente autour d'une nouvelle esthétique où la nature dialogue avec la haute gastronomie

February 19, 2025, Paris, France



Entièrement repensée par Pierre-Yves Rochon, le célèbre architecte à l'origine de l'ensemble des projets d'embellissement du palace, la nouvelle salle de restaurant magnifie la cuisine raffinée du Chef [Alan Taudon](#) et offre aux convives une expérience holistique. Un véritable voyage sensoriel où les saveurs franches, subtiles et précises de la partition culinaire du chef, distinguée de deux étoiles par les inspecteurs du guide Michelin, trouvent écho dans l'élégance de ce nouvel écrin poétique et organique.



@FourSeasonsPR



Nichée sous la verrière intimiste à la vue imprenable sur la Cour de marbre, la salle de [L'Orangerie](#) s'inscrit dans un équilibre parfait entre art, matière et lumière. L'espace se décline dans un doux camaïeu de beige, de bois clair et de tons naturels et offre une atmosphère à la fois chaleureuse, sophistiquée et feutrée, en contraste avec l'effervescence du palace.

Au plafond, une sculpture monumentale en porcelaine, signée Art et Floritude, flotte telle une canopée éthérée qui invite à la contemplation. Une œuvre unique qui incarne l'entrelacement poétique entre nature et art. Composée de plus de 10 000 feuilles de bougainvilliers nervurées à la main, dix artisans et plus de 2800 heures de travail ont été nécessaires pour réaliser cette œuvre d'exception. Créées pétale par pétale durant près de 900 heures, les 600 fleurs en porcelaine sont inspirées des magnolias, des roses anciennes, des hellébores, camélias et freesias et rendent hommage à la générosité et à la volupté des formes naturelles. Une véritable expérience immersive où la nature s'invite au cœur de la salle, accentuée par des jeux de lumière qui transforment l'atmosphère au fil des heures et offrent la sensation d'un lieu vivant, en perpétuelle évolution.

Pierre-Yves Rochon commente : « L'Orangerie est un lieu qui raconte une histoire, où la nature et la lumière composent un décor vivant, en harmonie avec la cuisine d'Alan Taudon. Chaque détail, du feuillage en porcelaine aux reflets subtils des matériaux, prolonge cette conversation entre l'art, la matière et le goût. »

Le mobilier a également été entièrement réinventé avec le concours d'artisans d'exception : les tables et meubles de service ont été réalisés sur mesure par Giorgetti, tandis que les rideaux et embrasses, confectionnés par l'atelier Philippe Coudray, habillent la salle avec raffinement. Les chaises et canapés, signés par la maison française Counot, ajoutent une touche de confort et d'élégance.

L'art de la table a également été entièrement imaginé pour donner à la cuisine du chef une résonance inédite, à l'image des pièces en céramique réalisées par la talentueuse maison Olga. Uniques, façonnées à la main, leurs formes et leurs couleurs s'accordent à l'esthétique naturelle et épurée des compositions du chef dans une harmonie rare où la matière et le goût s'entrelacent.

Dans ce nouveau terrain de jeu, le chef Alan Taudon s'exprime autour d'un menu composé au gré des saisons et de ce que la terre et la mer offre, laissant libre court à sa créativité et à son inspiration du moment pour surprendre ses hôtes : une véritable invitation à un voyage sensoriel inoubliable, où le raffinement du décor et la précision des saveurs se répondent avec harmonie.

Réservations : l.orangerie@fourseasons.com / +33 1 49 52 72 24

