

ALAN TAUDON EST NOMMÉ CHEF EXÉCUTIF DE L'HÔTEL DE CRILLON

L'Hôtel de Crillon annonce la nomination d'Alan Taudon au poste de Chef Exécutif de l'hôtel dès le 1er juin 2026. Actuellement Chef d'un restaurant doublement étoilé au Guide Michelin d'un Palace parisien et fort d'un parcours solide et exigeant au sein d'adresses gastronomiques de renommée internationale, le Chef prendra la direction de l'ensemble des points de restauration du Palace parisien. Il travaillera en étroite collaboration avec le Chef Paul Pairet pour Nonos & Comestibles.

Avec l'arrivée du Chef Alan Taudon, l'ambition de l'Hôtel de Crillon est d'affirmer une place forte et singulière dans la haute gastronomie parisienne, française et mondiale, tout en déployant une vision contemporaine de l'art de vivre et de recevoir à la française.

UNE AMBITION GASTRONOMIQUE REVENDIQUÉE

Au cœur de cette dynamique, le restaurant gastronomique de l'Hôtel de Crillon fera l'objet d'une transformation complète avant sa réouverture début 2027. Entièrement repensé, il se dotera d'une nouvelle identité, d'un décor réinventé et d'une promesse gastronomique qui placera la nature dans son expression la plus épurée, au centre de la réflexion.

Cette orientation traduit la sensibilité d'Alan Taudon pour une cuisine de l'épure, guidée par la saisonnalité, la lisibilité des goûts et la justesse des cuissons. Loin de toute démonstration, l'intention privilégie la précision, l'équilibre et l'émotion dans une approche profondément contemporaine.



ALAN TAUDON, UN PARCOURS FAÇONNÉ PAR L'EXIGENCE ET L'EXCELLENCE

Le parcours d'Alan Taudon illustre une quête permanente d'excellence et d'innovation. Formé auprès des plus grands chefs, il a su développer au fil des années une signature gastronomique singulière et renommée.

À l'Hôtel de Crillon, Alan Taudon portera cette exigence sur l'ensemble des expériences culinaires du Palace, garantissant cohérence, créativité et excellence à chaque instant, du restaurant gastronomique aux autres tables, telles que le Jardin d'Hiver, le Bar Les Ambassadeurs, le room service, la pâtisserie et les événements qui se déroulent dans les somptueux Salons Historiques afin d'inscrire chacune d'entre elles dans une vision globale et parfaitement orchestrée d'un art de vivre très parisien.

« Fort d'un parcours inspirant, Alan conjugue passion humilité et discipline avec une exigence constante. Il s'impose comme un cuisinier authentique et engagé au service d'une vision gastronomique en parfaite résonnance avec l'excellence que nous souhaitons pour nos clients à l'Hôtel de Crillon ».

Vincent Billiard, Directeur Général de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel
et Vice-Président Régional.

« Ouvrir ce nouveau chapitre de ma carrière à l'Hôtel de Crillon est une émotion profonde et une immense fierté. Un palace chargé d'histoire, mais profondément vivant, qui donne envie de créer. Avec mes équipes, je souhaite construire une table sincère et exigeante, guidée par le goût, le respect du produit et le plaisir de partager. Une gastronomie qui se vit, qui raconte quelque chose, provoque de l'émotion et donne envie de revenir.»

Alan Taudon

À PROPOS DE L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Grandiose et majestueux derrière son architecture signée Ange-Jacques Gabriel, l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel contemple la Concorde, l'une des plus belles places du monde. Érigé à la demande de Louis XV, témoin de trois siècles d'histoire, longtemps propriété de l'illustre famille du Comte de Crillon, l'édifice est transformé en 1909 par l'architecte Walter-André Destailleur pour devenir : « L'Hôtel des voyageurs ». Il accueille depuis cette date des hôtes du monde entier. Sa clientèle raffinée et cosmopolite de célébrités, de politiques, d'artistes, de princes et de reines, est attirée par sa réputation d'excellence et par son histoire unique. L'Hôtel de Crillon est depuis devenu un mythe, un fleuron de l'hôtellerie de luxe et un symbole vivant de l'art de vivre à la française. Après 4 années de rénovation, l'Hôtel de Crillon réouvre ses portes en 2017 avec 124 chambres et suites, 6 espaces de restauration, un Spa « Sense, A Rosewood Spa », une nouvelle piscine, trois salons historiques.

MELCHIOR – AGENCE DE COMMUNICATION

HÔTEL DE CRILLON
