

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES RESTAURANTS D'ÉTÉ DE L'HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE

LA TERRASSE MONTAIGNE DU PLAZA ATHÉNÉE : LE NOUVEAU CONCEPT IODÉ DU CHEF JEAN IMBERT



Sous influence(s) de coquillages, huîtres, champagne et crustacés, la Terrasse Montaigne du Plaza Athénée revêt son habit des beaux jours. Rendez-vous pris le 15 mai.

Elle est le phare insulaire de l'avenue Montaigne. Reconnaisable à ses stores rouges éclatants, la Terrasse Montaigne du Plaza Athénée appelle aux rendez-vous d'été, la Tour Eiffel en toile de fond. Élégante enfilade boisée rappelant le pont d'un bateau, les tonalités de la terrasse font écho aux salves de géraniums se donnant la réplique en cascade, quelques étages plus hauts.

Là où conversent les maisons de couture françaises, le palace devient le point d'orgue d'une balade aux accents précieux, d'une halte dorée où l'art de vivre fait sens, plus que jamais. Derrière les buis finement sculptés et la grille en fer forgé, se mue le hot spot de la saison, repaire emblématique et estival de l'avenue Montaigne.

La Terrasse Montaigne accueillera cette année une nouvelle offre de Jean Imbert, où les plateaux d'huîtres et de fruits de mer s'accompagnent de champagne frais à l'envi... Tourné vers les produits de la mer, le menu invoque l'exercice du fruit de mer dans le détail — une partition marine orchestrée par le chef qui livre sa vision de l'oyster bar et champagne en figure de proue. Pince de homard sciée et garnie de caviar, tarama du Cap Ferret aromatisé au sarrasin, gâteau de crabe revisité à la sauce corail, nems garnis de langoustine... Si les recettes mettent à l'honneur les producteurs locaux et le respect du rythme des saisons, elles sont aussi singulièrement twistées. Les couteaux s'accompagnent d'une sauce Ponzu, les palourdes de piments Jalapeño et les langoustines d'herbes aromatiques. Un certain idéal de l'élégance décontractée où voguent, d'une table à l'autre, les plateaux d'huîtres ou la Sélection du Chef avec sa myriade de fruits de mer à partager et ses huîtres Cadoret servies avec de fines tranches de concombre frais et de pomme Granny Smith, les Gillardeau étant parées de cédrat aux zestes parfumés. À savoir un généreux mélange d'or marin, entre langoustines aux herbes, palourdes relevées, couteaux, pincés de homard et profusion d'huîtres. Une sélection exclusive de champagnes Veuve Clicquot est proposée et vient s'accorder à la perfection aux saveurs marines de la carte, notamment la cuvée La Grande Dame qui incarne la signature œnologique de la Maison, ainsi que l'excellence de son savoir-faire multiséculaire. Minimaliste et à l'instar des codes traditionnels, l'art de la table clôture ce ballet culinaire avec des pièces composées sur mesure pour l'occasion.

Informations pratiques :

La Terrasse Montaigne
Hôtel Plaza Athénée
25, Avenue Montaigne (Paris 8ème)

La Terrasse Montaigne est ouverte du dimanche au mercredi de 12h00 à 00h30 et du jeudi au samedi de 12h00 à 02h00.

Offre disponible pour le déjeuner de 12h15 à 14h30 et pour le dîner de 19h à 22h30.

Réservation

par email : Barman.HPA@dorchestercollection.com

par téléphone : +33 (0) 01 53 67 66 00 / +33 (0)1 53 67 66 03

sur notre site <https://www.sevenrooms.com/reservations/laterrassemontaigne/>

Crédits photos

©The Social Food (Food) / @Tina Hillier (Lieu)

ESCAPADE VÉGÉTALE AVEC JEAN IMBERT CET ÉTÉ, DANS LA COUR JARDIN DU PLAZA ATHÉNÉE



Le Plaza Athénée ouvre de nouveau les portes de La Cour Jardin, son restaurant d'été, situé en plein cœur de l'hôtel, dès le 7 mai prochain.

Recouvert entièrement de vigne vierge et de géraniums rouges, le lieu est un véritable cocon où l'on peut vivre un moment hors du temps et déguster aussi bien un déjeuner décontracté qu'un dîner romantique, grâce à des recettes à partager ou non, servies en entrée ou en plat.

Jean Imbert, avec minutie, passion et simplicité, a préparé une nouvelle carte aux couleurs de l'été, faisant appel à tous les sens, les textures, les goûts, pour composer des déjeuners et des dîners absolument dépaysants. Avec l'aide du Chef Exécutif de l'hôtel Jocelyn Herland, il place les saveurs et les sensations gustatives au cœur de l'escapade et s'inspirent de ce que la nature fait de mieux en été.

La carte met à l'honneur le végétal sous toutes ses formes et célèbre les partenaires du Chef : les maraîchers, les jardins, les pêcheurs et les éleveurs, avec lesquels il collabore depuis de nombreuses années. Sélectionnés avec la plus grande rigueur, des produits nobles sont traités avec une grande simplicité. Des légumes du soleil venus directement de la Ferme du Perche, des tomates fondantes en bouche de chez Jacky Mercier, ou encore des aubergines, des melons, des sucres, des fleurs de courgettes, arrivés tout droit de chez Didier Pil, du potager du Petit-Moulin ou de chez Christophe Latour de l'Épicerie Fine Latour ... ou encore des produits d'exception comme le caviar que le chef a associé à une recette de coquillettes maison, préparée directement devant le client.

Le sucré n'est pas en reste - Elisabeth Hot, Cheffe Pâtissière de l'hôtel, vient donner un nouvel élan en dessert à cette philosophie culinaire, travaillant les produits d'été de la même manière que l'ensemble du repas.

Au service, c'est une équipe de jeunes talents qui accompagne les chefs en cuisine. Ayant fait leurs armes depuis plusieurs années au Plaza Athénée, ils savent faire preuve d'attentions particulières et conseillent au plus juste les invités selon leurs envies. La sommellerie n'est pas en reste, avec une sélection de vins choisis avec minutie, tout en cohérence avec le menu et le moment.

On ne sera jamais aussi proche de la nature en plein Paris, qu'au sein de la Cour Jardin. Elle incite à respirer, à savourer, à se décontracter et se laisser porter par un air de vacances bien méritées...

La Cour Jardin de l'Hôtel Plaza Athénée

25, Avenue Montaigne (Paris 8ème).

Tous les jours pour le déjeuner de 12h15 à 14h30 et pour le dîner de 19h à 22h30

Réservation

par email MDHCourJardin.HPA@dorchestercollection.com

par téléphone : +33 (0) 01 53 67 66 02 / +33 (0)1 53 67 66 65

sur notre site <https://www.sevenrooms.com/reservations/lacourjardin>

Crédits Photos

©Mark Read (lieu) / @Tina Hillier (food)

L'HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE PRÉSENTE : PLAZA CINÉMA CLUB PAR JEAN IMBERT



Suite au succès des éditions précédentes, la Cour Jardin du Plaza Athénée se transforme de nouveau en cinéma en plein air, dans un cadre végétal et idyllique, du 30 juin au 4 juillet 2024, en partenariat avec le groupe cinématographique MK2.

Ces derniers seront adaptés à la thématique de chaque film et seront servis au rythme des scènes, le tout ponctué de surprises tout au long de la dégustation.

Programmation bientôt disponible.

Plaza Cinema Club

Au restaurant La Cour Jardin de l'Hôtel Plaza Athénée

25, Avenue Montaigne (Paris 8ème).

Du 30 juin au 4 juillet à partir de 20h30

Crédit Photos

©BobyAllin

Pour tout complément d'information veuillez contacter :

Service communication Hôtel Plaza Athénée

Isabelle Maurin - Directrice de la communication - isabelle.maurin@dorchestercollection.com

Justine Klar - Responsable communication - justine.klar@dorchestercollection.com

Notes aux rédacteurs

DORCHESTER COLLECTION

Dorchester Collection regroupe quelques-uns des plus beaux hôtels et résidences au monde. Ces propriétés uniques sont toutes légendaires, attachées à un héritage et une réputation internationale, offrant les expériences les plus recherchées en matière d'art de vivre, de charme, d'élégance et de services.

THE DORCHESTER LONDON, 45 PARK LANE LONDON, COWORTH PARK ASCOT
LE MEURICE PARIS, HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE PARIS, HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA MILAN, HOTEL EDEN ROME, THE LANA DUBAI, THE BEVERLY HILLS HOTEL BEVERLY HILLS, HOTEL BEL-AIR LOS ANGELES, TOKYO (ouverture 2028)

Luxury residences :

LONDON

En partenariat avec Clivedale: MAYFAIR PARK RESIDENCES

DUBAI

En partenariat avec OMNIYAT: ONE AT PALM JUMEIRAH, THE LANA RESIDENCES,
AVA AT PALM JUMEIRAH, ORLA, ORLA INFINITY, VELA, VELA VIENTO

Follow Dorchester Collection: [INSTAGRAM](#) - [FACEBOOK](#) - [TWITTER](#) - [PINTEREST](#) - [#DCmoments](#)

Follow Hôtel Plaza Athénée: [INSTAGRAM](#) - [FACEBOOK](#) - [TWITTER](#) - [PINTEREST](#) - [#DCmoments](#)
