

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES RESTAURANTS D'ÉTÉ DE L'HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE

ESCAPADE BRETONNE DANS LA COUR JARDIN DU PLAZA ATHÉNÉE - LA NOUVELLE CARTE DU CHEF JEAN IMBERT

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.



Pour cette nouvelle saison estivale, Jean Imbert dévoile une carte inédite, inspirée de ses souvenirs d'enfance et de sa Bretagne. En collaboration avec Jocelyn Herland, Chef Exécutif de l'hôtel, il propose un menu aux parfums iodés et solaires, célébrant le goût pur des produits et la beauté des gestes simples.

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.

La carte met à l'honneur la quintessence de la cuisine bretonne et les recettes qu'il a pour habitude de concocter dans sa cabane au bord de l'eau. Il porte une attention particulière au végétal et à la fraîcheur avec des légumes de saison, minutieusement sélectionnés et travaillés dans toute leur richesse de textures et de couleurs : carpaccio d'artichaut à la vinaigrette de cidre, salade "comme à Sable d'Or", ou fleurs de courgette et betteraves s'invitent dans une composition gourmande. Les accents iodés donnent le ton, avec des recettes fines et expressives comme les langoustines en vinaigrette ou encore le tartare de thon "Côte d'Émeraude" et ses blinis minute de sarrasin. Des plats viennent enrichir cette échappée estivale : Saint-Pierre grillé aux moules de Bouchot, pomme de terre de Noirmoutier au caviar, le homard au barbecue, servi avec une vinaigrette américaine et condiment oseille-coraïl.

Le duo de chefs de l'hôtel, Angelo Musa et Élisabeth Hot, s'inscrivent dans cette même philosophie, avec des desserts qui prolongent l'expérience : millefeuille de kouign amann, glace de far breton, ou bien le gâteau de crêpes "beurre sucre" flambé au Calvados.

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.

On ne sera jamais aussi proche de la Bretagne en plein Paris, qu'au sein de la Cour Jardin.

Informations pratiques

La Cour Jardin de l'Hôtel Plaza Athénée

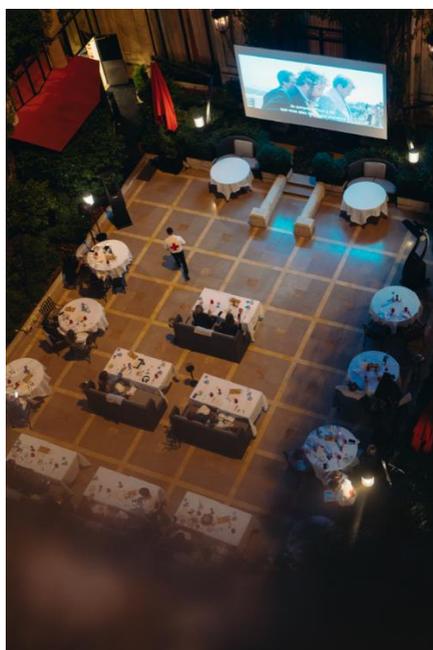
25, Avenue Montaigne (Paris 8ème).

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

Crédit Photos

©Mark Read

POUR SA 4^{ème} ÉDITION, LE PLAZA CINÉMA CLUB PAR JEAN IMBERT SERA DE RETOUR DANS LA COUR JARDIN DU 29 JUIN AU 6 JUILLET 2025



Suite au succès des éditions précédentes, la Cour Jardin du Plaza Athénée se transforme de nouveau en cinéma en plein air, cette fois-ci pour 8 dates, du 29 juin au 6 juillet 2025, en partenariat avec le groupe MK2.

Chaque soir, les menus seront adaptés à la thématique des films projetés et seront servis au rythme des scènes, le tout ponctué de surprises tout au long de la dégustation. Ce voyage gourmand et cinématographique promet une expérience hors du temps.

Programmation bientôt disponible.

Informations pratiques

Plaza Cinema Club

Au restaurant La Cour Jardin de l'Hôtel Plaza Athénée

25, Avenue Montaigne (Paris 8ème).

Du dimanche 29 juin au dimanche 6 juillet à partir de 20h30

Crédit Photos

©BobyAllin

LE PLAZA ATHÉNÉE RÉOUVRE SA TERRASSE MONTAIGNE



Sous influence(s) de coquillages, huîtres, champagne et crustacés, la Terrasse Montaigne du Plaza Athénée revêt son habit des beaux jours. Rendez-vous pris dès le 24 avril pour redécouvrir son offre pensée autour des produits de la mer. Cette année, de nouvelles recettes seront proposées à la carte - à savourer sur l'une des terrasses les plus iconiques de Paris.

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 haut. Derrière les buis finement sculptés et la grille en fer forgé, se mue le hot spot de la saison, repère emblématique et estival de l'avenue Montaigne.

Le chef révélera de nouvelles recettes iodées et colorées comme le spaghetti de homard à la farine de khorasan, un tartare de thon rouge aux agrumes, ou encore le filet de daurade accompagné de légumes de saison. Les amateurs de fraîcheur retrouveront aussi la salade d'avocat & crevette "cocktail", la fougasse de homard & cœur de sucrine, ou la salade de truite au curry. Une sélection exclusive de champagnes Veuve Clicquot sera suggérée et viendra 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 18h 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)

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

Relations presse Jean Imbert - Agence l'M PR

Nicolas Hoyet – nhoyet@impr.fr

Louise Levêque - lleveque@impr.fr

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 à 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 BEVERLY HILLS HOTEL BEVERLY HILLS, HOTEL BEL-AIR LOS ANGELES, THE LANA DUBAI, 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](#)
