

L'HÔTEL DE CRILLON OUVRE UNE NOUVELLE ÈRE GASTRONOMIQUE AVEC L'ARRIVÉE DU CHEF ALAN TAUDON

Dès le 1^{er} juin, l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, ouvre un nouveau chapitre de son histoire gastronomique avec l'arrivée d'Alan Taudon en tant que Chef Exécutif. Doublement étoilé au Guide Michelin, il entame une étape majeure de sa carrière avec l'ambition d'insuffler au Palace parisien une vision de la gastronomie à la fois contemporaine, singulière et profondément sensible.



Cette arrivée très attendue ouvre une nouvelle dynamique culinaire pour l'Hôtel de Crillon. Guidé par la saisonnalité, l'émotion du goût et une approche épurée du produit, Alan Taudon souhaite apporter une identité forte et contemporaine à l'ensemble de l'offre gastronomique du palace. Formé auprès des plus grands noms de la gastronomie française et internationale, le Chef s'est imposé au fil des années par une cuisine précise, instinctive et lisible, où les notes iodées et végétales se répondent avec finesse. Une signature culinaire singulière, entre intensité, fraîcheur et élégance, qui dessine une nouvelle offre pour la gastronomie de l'Hôtel de Crillon.

Première expression de la vision d'Alan Taudon à l'Hôtel de Crillon, l'Herbier Secret du Chef s'impose comme l'expérience gastronomique la plus confidentielle de Paris cet été. Au cœur du potager d'aromatiques du Palace, sur une terrasse discrète du deuxième étage face aux Salons Historiques, cet espace caché jusqu'ici inconnu du public accueille, du jeudi au samedi, une unique table de quatre ou six convives pour le dîner, du 12 juin au 25 juillet 2026, puis du 27 août au 25 septembre 2026. Dans cet écrin végétal pensé comme un herbier vivant, le Chef déploie une cuisine de haute précision, instinctive et contemporaine, où les notes végétales et iodées se rencontrent avec élégance. Un menu en cinq temps, accompagné d'accords mets et vins ou d'une alternative sans alcool, compose cette expérience immersive et ultra-exclusive, imaginée comme une parenthèse rare au cœur de l'Hôtel de Crillon.

Précision des goûts, délicatesse des textures, justesse des cuissons, cette expérience révèle l'univers d'Alan Taudon dans ce qu'il a de plus personnel : une cuisine contemporaine, libre et ultra-sensible, construite autour de la saison, le produit et l'émotion du goût. Entre fraîcheur végétale, tension iodée et précision des équilibres, le Chef signe une vision instinctive et actuelle de la gastronomie française.

Alan Taudon insufflera progressivement sa vision à l'ensemble des expériences gastronomiques du Palace et ouvre la voie à un projet d'envergure : la transformation du restaurant gastronomique de l'Hôtel de Crillon, dont la réouverture est prévue courant 2027. Entièrement réinventé, ce futur restaurant prolongera l'univers du Chef à travers une cuisine contemporaine, sensible et radicalement centrée sur la naturalité du produit.

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

Surplombant la place de la Concorde, l'Hôtel de Crillon est un lieu emblématique de Paris, véritable monument mêlant héritage français et culture contemporaine. Né de la vision de Louis XV, cet ancien palais est aujourd'hui une parenthèse raffinée où s'expriment l'art, le design et la gastronomie. À l'intérieur, chaque détail est soigneusement pensé, mêlant raffinement et modernité. Les murs deviennent la scène d'histoires sculptées, peintes ou photographiées, tandis que les 124 chambres et suites, dont Les Grands Appartements imaginés par Karl Lagerfeld insufflent un confort contemporain à l'âme iconique du lieu. La gastronomie y est tout aussi pionnière : chaque plat servi dans les restaurants célèbre la richesse des saisons et la finesse des grands classiques français, réinterprétés pour les palais d'aujourd'hui. Dans le sanctuaire lumineux de Sense, A Rosewood Spa, l'effervescence de la vie quotidienne s'envole immédiatement pour laisser place au bien-être.

Pour plus d'informations : rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon

Retrouvez-nous sur : Facebook, Instagram @RosewoodHotelDeCrillon