



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



**LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS CÉLÈBRE
LE DRY JANUARY À TRAVERS UNE
PROGRAMMATION INÉDITE !**

Janvier souffle un vent de détox sur le plus Parisien des Palaces qui dévoile des expériences et offres inédites, dont une collaboration avec la marque French Bloom.

Pour commencer l'année 2023 sous les meilleurs auspices, Le Royal Monceau – Raffles Paris prend soin de ses hôtes en leur proposant des menus détox conçus sur-mesure à Il Carpaccio, au Matsuhisa Paris et au Bar Long, disponibles tout au long du mois de janvier.

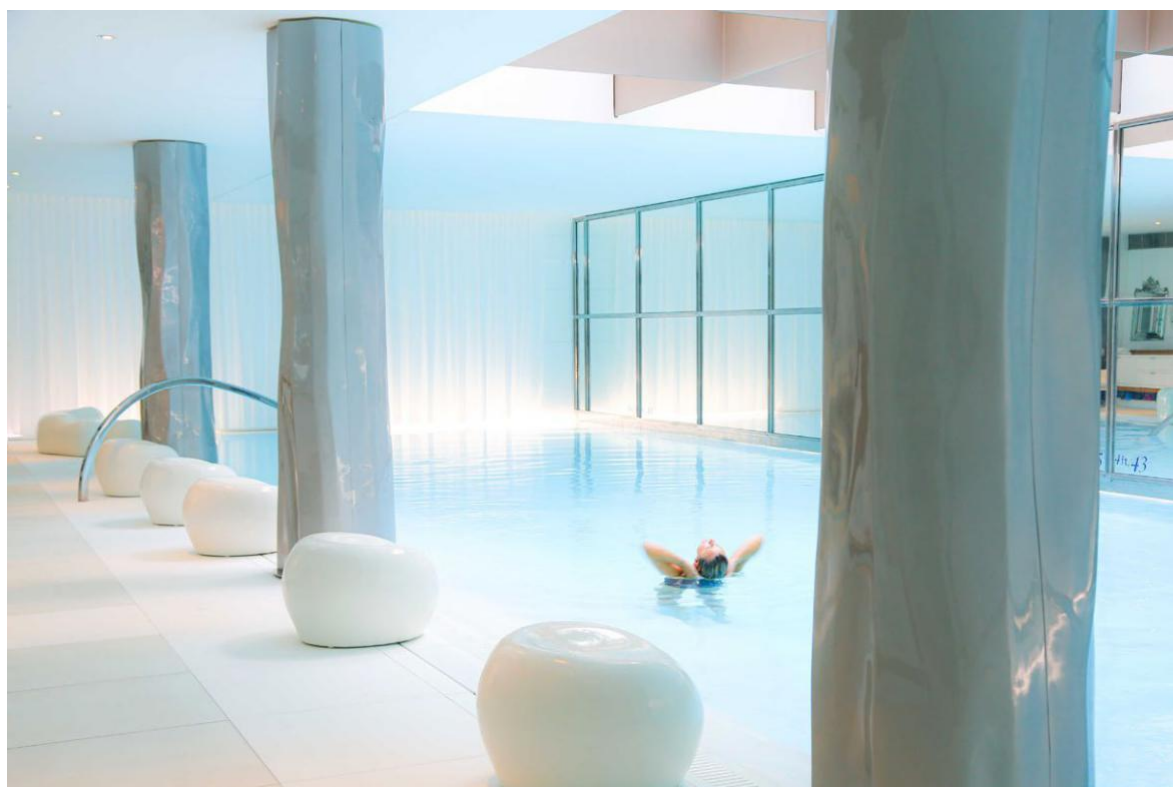


À l'occasion du Dry January, le Palace s'associe à la marque French Bloom, collection de vins effervescents sans-alcool et français. Cette alternative chic aux vins pétillants festifs traditionnels, certifiée biologique, végan, sans sucre ajouté et sans sulfite, s'invite sur les cartes des restaurants de l'établissement. Les menus détox seront accompagnés des vins French Bloom et Le Bar Long mettra à l'honneur une sélection de mocktail comme l'Alba Rosa ou encore le Peas & Love.

Le Dry January se poursuit du côté du Spa Clarins & myBlend, avec l'offre "My Dry January" : une demi-journée detox combinant un déjeuner healthy au choix au Matsuhisa Paris ou Il Carpaccio, un soin d'une heure myBlend ou Clarins ainsi qu'un accès détente au Spa. La promesse d'un voyage mêlant bien-être et saveurs.

Et parce que s'accorder du temps et prendre soin de soi est essentiel tout au long de l'année, le Spa Clarins & myBlend propose une cure de 10 soins à prix réduit. L'offre « Résolutions 2023 » permet de profiter d'un soin par mois en 2023, qui sera personnalisé grâce au diagnostic offert au 1er rendez-vous. Cette offre inclut également l'accès au spa offert à chaque visite ainsi qu'une séance de masque LED avec expérience fauteuil massant.

Rendez-vous au Royal Monceau – Raffles Paris dès le mois de janvier pour se faire choyer !



Informations :

Menus Dry January (entrée, plat, dessert, coupe French Bloom)

- Matsuhisa Paris : 85€
- Il Carpaccio : 85€
- Le Bar Long : 72€

Les offres :

- “My Dry January”

Tarif : 295€/personne Disponible

tout le mois de janvier

- “Résolutions 2023”

Cure de 10 soins à prix réduit

Tarif : 1950€

Disponible uniquement au mois de janvier (10 mois de cure hors été)

Réservations :

Email : paris@raffles.com

Tél. : +33 (0)1 42 99 88 00

Le Royal Monceau – Raffles Paris

37 Avenue Hoche, 75008

À propos du Dr Olivier Courtin-Clarins

Olivier Courtin-Clarins passe une première partie de sa vie professionnelle dans les blocs opératoires en tant que chirurgien orthopédiste. Mais la passion familiale pour la cosmétique finit par le rattraper. Profondément attaché à l’humain et au bien-être sous toutes ses formes, c’est en 1995 qu’il décide de mettre son expertise médicale au service de l’entreprise. Aujourd’hui, Directeur Général du Groupe Clarins, il veille sur la recherche et le développement, les Instituts, la Finance et bien sûr sur My Blend, la marque de soins sur-mesure qu’il crée en 2007. En 2012, il lance au Royal Monceau ses premières salades bien-être « parce que la beauté passe aussi par l’assiette ». En avril 2017, plus engagé que jamais dans sa quête de transmission du bien-être et de la beauté globale, il lance son livre « Belle dans mon assiette » où il partage sa vision de la beauté ainsi que quelques-unes de ses recettes saines et gourmandes. Devant le succès du livre, il décide de donner vie à quelques plats dans un Healthy Truck éphémère au printemps 2018 et fait évoluer ses premières salades en menus bien-être dans les hôtels avec Spas by Clarins. Au printemps 2020, il lance un nouvel ouvrage « Belle dans mes recettes » sous la forme d’un carnet de recettes gourmandes, engagées, de saison, nutritionnellement équilibrées et faciles à réaliser. Chaque saison débute par l’attention particulière qu’il faut prêter à sa peau pour en prendre soin.

À propos du Royal Monceau – Raffles Paris

Hôtel des Années Folles, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l’effervescence permanente de création et d’émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie parisienne. Le Royal Monceau - Raffles Paris a rouvert en 2010 comme l’hôtel de luxe 5 étoiles le plus incroyable de Paris, après une transformation radicale et complète de 2 ans par le designer Philippe Starck. En 2015, l’hôtel reçoit la distinction "Palace". Le Palace le plus contemporain de Paris dispose de 149 chambres et suites de luxe, comprenant 3 appartements privés, à quelques minutes de l’Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l’art est omniprésent, avec un service exclusif d’Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d’Art et un Cinéma Privé de 99 places « Le Cinéma Katara ». L’offre culinaire est elle aussi portée par l’esprit de créativité qui anime tout l’hôtel, de l’effervescence du Bar Long aux trois restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise par l’illustre Chef Nobu et « Il Carpaccio », restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d’exception du restaurant La Cuisine proposant les pâtisseries de Quentin Lechat. Le Spa Clarins & myBlend et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l’on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

leroyalmonceau.com

À propos de Raffles

Raffles Hotels & Resorts est une marque d’hôtellerie de luxe à l’histoire prestigieuse, composée d’adresses comptant parmi les plus renommées au monde. Dès son ouverture en 1887, le Raffles Singapore s’est imposé comme la référence de l’hôtellerie de luxe en proposant aux voyageurs du monde entier des majordomes dédiés, une qualité de service légendaire et toujours irréprochable, ainsi que son célèbre cocktail, le Singapore Sling. Raffles perpétue aujourd’hui cette tradition dans les plus grandes métropoles et les lieux de villégiature les plus somptueux, et permet ainsi à ses hôtes de vivre des expériences inoubliables tout en bénéficiant d’un service aussi discret qu’attentionné. Les connaisseurs font le choix de Raffles, non seulement pour la culture, la beauté et la noblesse qui en émane de chaque adresse, mais également pour le bien-être extraordinaire qu’un séjour dans leur procure. Chaque Raffles, qu’il soit à Paris, à Istanbul, à Varsovie, à Jakarta ou aux Seychelles, constitue une véritable oasis où les voyageurs arrivent en tant que clients, repartent en amis et reviennent comme membres de la famille Raffles. Raffles fait partie du groupe Accor, un leader mondial de l’hospitalité augmentée, qui propose des expériences uniques dans 5000 hôtels et résidences implantés dans 110 pays.

raffles.com | all.accor.com

À propos de Katara Hospitality

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d’expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d’hôtels emblématiques dans des marchés clés à l’étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 42 hôtels et a pour objectif d’en avoir 60 dans son portefeuille d’ici 2026. En tant qu’emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar. Katara Hospitality dispose aujourd’hui d’établissements sur trois continents au Qatar, Egypte, Maroc, France, Royaume-Uni, Allemagne, Italie, Espagne, Suisse, Pays-Bas, Singapour et Thaïlande. Alors que Katara Hospitality s’associe avec certaines des enseignes les plus prestigieuses pour gérer ses hôtels, la société dispose également de ses propres marques opérationnelles: Murwab Hotel Group. Katara Hospitality a été récompensé pour ses contributions au paysage hôtelier au Qatar comme dans le reste du monde, au travers de plusieurs distinctions propres au secteur.

www.katarahospitality.com