

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | 11 AVRIL 2023

Entre Le Meurice et Alain Ducasse, la belle aventure continue



Franka Holtmann, directrice générale de l'hôtel Le Meurice, annonce le renouvellement, pour cinq ans, du partenariat qui lie l'hôtel à DUCASSE Paris, confirmant ainsi la solidité de la relation qui les unit.

Selon les termes de ce nouveau contrat, le chef Alain Ducasse assurera la direction des cuisines du Meurice, ce qui inclut le Restaurant le Meurice Alain Ducasse, le Restaurant Le Dalí, le room service, ainsi que la confection de la viennoiserie et de la pâtisserie, en salle et dans la boutique de l'hôtel, sous la houlette de Cédric Grolet.

L'esprit et le savoir-faire Ducasse continueront donc d'irriguer l'une des plus belles salles de Paris, celle du restaurant gastronomique, qui baigne dans la lumière traversante du jardin des Tuileries ; mais aussi du Restaurant Le Dalí, au cœur de l'hôtel, un lieu unique en son genre, et la Pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet, devenue un « must » de l'établissement.

À PROPOS DE

DUCASSE PARIS. DUCASSE Paris regroupe plusieurs entités : Ducasse Restaurant (34 établissements répartis sur 3 continents et 9 pays, et qui totalisent vingt étoiles Michelin), Ducasse Hospitalité, Ducasse Manufacture, Ducasse Conseil, Ducasse Éducation, Ducasse Édition, Ducasse Culture et Ducasse Réception. Le groupe compte 2 000 collaborateurs. ducassee-paris.com

LE MEURICE. Premier Palace parisien, situé au cœur du Paris historique, Le Meurice est l'incarnation d'une élégance paisible, où les plus grands artistes et esprits libres ont trouvé l'inspiration. Plusieurs des chambres et appartements offrent une vue sur le Jardin des Tuileries, et la Suite Belle Étoile avec sa terrasse, révèle quant à elle un panorama exceptionnel sur la ville. Au Restaurant le Meurice Alain Ducasse, doublement étoilé, on veille à préserver la saveur des produits jusque dans l'assiette. Au Restaurant Le Dalí, l'esprit créatif se reflète dans chaque détail : de la décoration aux plats hauts en couleurs, préparés avec 95 % d'ingrédients locaux. À l'heure du thé, le chef pâtissier Cédric Grolet fait défiler ses douceurs exquises, et pour une parenthèse de bien-être, La Maison Valmont pour le Meurice et son Spa proposent des protocoles de soin Valmont reconnus dans le monde entier. dorchestercollection.com/fr/paris/le-meurice



Je suis très heureuse de continuer notre route avec Alain Ducasse, dont je salue le grand talent. J'apprécie en particulier l'engagement qu'il sait susciter chez les jeunes équipes très talentueuses, telles celles formées par Amaury Bouhours, le chef exécutif, son adjoint Dimitri Coly, Olivier Bikao et Julie Bares-Bonneau en salle, ou encore la cheffe Clémentine Bouchon et Souhade Chikhaoui et toute l'équipe du Dalí. Alain Ducasse a ce talent rare de tirer tout le monde vers le haut et de nous proposer une vraie vision d'avenir. »

Franka HOLTSMANN

Directrice générale de l'hôtel Le Meurice



Poursuivre notre projet avec Le Meurice, la table la plus prestigieuse de notre groupe, est une grande fierté et je suis très heureux de le faire avec Cédric Grolet dont je salue le talent et l'engagement. C'est un signe de confiance que j'apprécie à sa juste valeur.

Alain DUCASSE

Président de DUCASSE Paris

