



SHANGRI-LA
PARIS

LE SHANGRI-LA PARIS DÉVOILE LE RENOUVEAU DU BAR BOTANISTE, INSPIRÉ
PAR L'UNIVERS DU PRINCE ROLAND BONAPARTE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - OCTOBRE 2026

LA BOTANIQUE À L'HONNEUR

Entièrement repensé, le Bar Botaniste ouvre un nouveau chapitre de son histoire et invite à pénétrer dans l'univers fascinant de Roland Bonaparte, scientifique, explorateur et botaniste passionné. Un voyage pensé comme une expérience immersive où la passion du Prince se révèle à chaque instant.

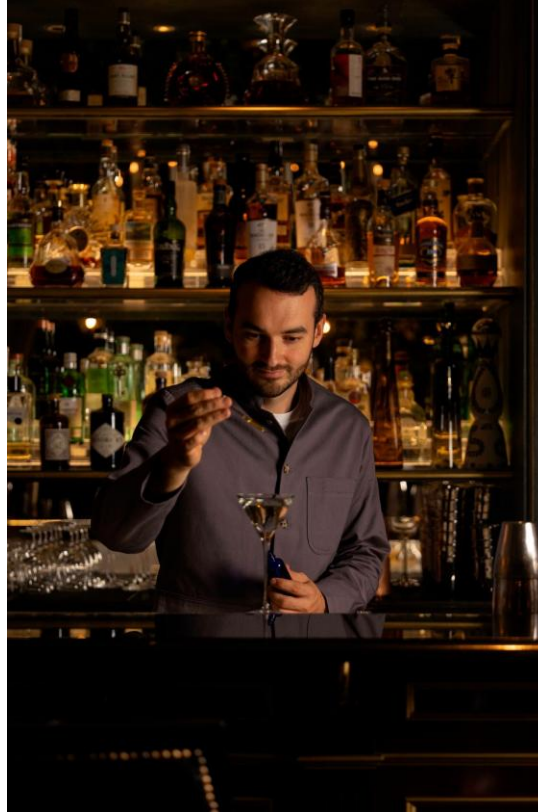
Une nouvelle page s'écrit autour de Roland Bonaparte

Depuis plusieurs mois, le Palace redessine progressivement son offre de restauration en renouant avec l'histoire de celui qui occupa autrefois cette demeure d'exception : le Prince Roland Bonaparte.

Après Les Salons du Prince, qui célèbrent l'élégance des grandes réceptions, puis Maison Roland, hommage à son art de vivre parisien, le Bar Botaniste explore une autre facette de son histoire, celle d'un homme de science animé par le goût de la découverte.

Passionné de botanique, Roland Bonaparte constitua au fil de sa vie et de ses nombreux voyages (de l'Amérique à la Laponie, de l'Inde à l'Extrême-Orient en passant par l'Indonésie, la Chine du Nord et le Tibet) un herbier exceptionnel. Rassemblant quelque 2,5 millions d'échantillons représentant près de 100 000 espèces dont 200 000 fougères, cette collection compta parmi les plus importantes au monde. Installé de son vivant au 10 avenue d'Iéna, l'herbier est aujourd'hui conservé à l'Université Claude Bernard de Lyon.

Pour imaginer cette nouvelle identité, le Shangri-La Paris s'est entouré d'Alex Francis et Rory Shepherd de chez Atelier De Vie, et consultants reconnus de la scène internationale de la mixologie, collaborant notamment avec un établissement figurant au classement des World's 50 Best Bars. Ensemble, ils ont repensé le Bar Botaniste comme une expérience à part entière, où l'atmosphère, la mixologie et les rituels de service s'articulent autour d'une même vision.



Une immersion dans l'univers des grandes explorations

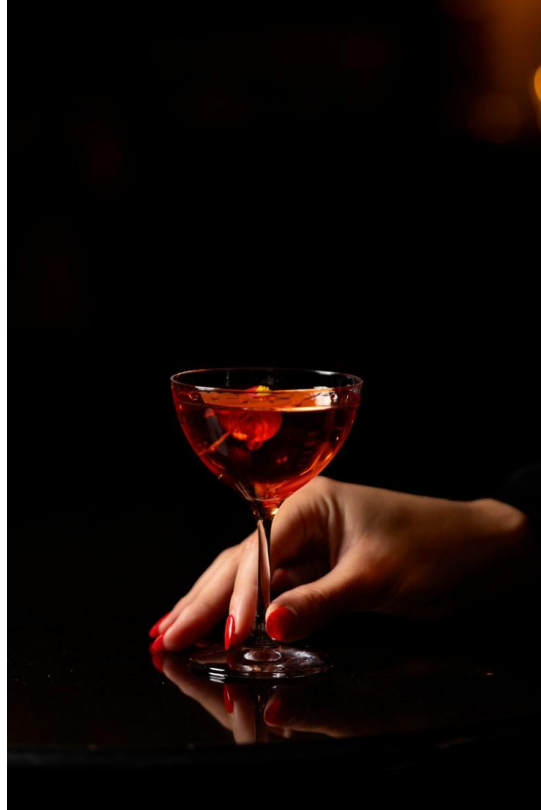
Le choix de Deyrolle et du Prince Jardinier s'inscrit naturellement dans ce parti pris, deux Maisons dont les savoir-faire participent pleinement au renouveau du Bar Botaniste.

Référence historique dans le domaine des sciences naturelles, Deyrolle accompagne la mise en scène du cabinet de curiosités, de la décoration des étagères à la sélection d'herbiers. Choisis en lien avec les plantes présentes dans les cocktails, ceux-ci créent un dialogue subtil entre ce que l'on observe et ce que l'on déguste. Proposés à la vente selon un principe de dépôt-vente, ils seront régulièrement renouvelés, faisant ainsi évoluer la scénographie au fil du temps.

Avec Le Prince Jardinier, la nature s'invite jusque dans les gestes du service. Des jardinières garnies d'herbes aromatiques permettent de couper devant les hôtes celles qui viennent parfaire certaines créations. Dès l'arrivée, la boisson d'accueil est servie à l'aide d'un arrosoir, tandis que les uniformes s'inspirent des véritables vestes de jardiniers d'antan. Ces objets et accessoires sont également proposés à la vente, permettant à ceux qui le souhaitent d'emporter avec eux une part de l'esprit du Bar Botaniste.

Planches d'herbiers, mur végétal, prolongé par une composition de feuillage autour du lustre central, plantes aromatiques sur le comptoir, nouvelle verrerie, lanternes, paniers à dim sum en argent ou encore seaux à champagne composent un décor où chaque élément contribue à faire voyager les hôtes.





Quand un herbier devient une collection de cocktails signatures

Le Bar Botaniste fait le choix de ne proposer que des recettes originales. Sa carte réunit dix cocktails signatures, imaginés comme autant de spécimens botaniques, chacun inspiré d'une plante soigneusement sélectionnée.

Numérotés et présentés comme les planches d'un herbier contemporain, ils rendent hommage à l'œuvre du Prince Roland Bonaparte, qui consacra une grande partie de sa vie à constituer l'un des plus importants herbiers privés de France.

La collection s'ouvre avec Chocolate Mint, une composition gourmande qui sublime cette variété aromatique à travers une alliance de cognac, de vermouth blanc et de thé infusé à la menthe chocolatée, évoquant la délicatesse d'un jardin d'herbes rares.

Huacatay fait dialoguer tequila blanco, liqueur de tagète, vodka Belvedere et citron vert dans un cocktail frais et lumineux où les notes de tagète s'expriment avec finesse. Servi très frais, il livre une interprétation singulière de cette plante aromatique méconnue.

Avec Nepita, cap sur la Corse, terre de cette menthe sauvage emblématique du maquis. Fraîche et aérienne, cette signature fait subtilement écho aux origines de la famille Bonaparte.

Fig Leaf célèbre les paysages de Provence. La douceur de la feuille de figuier s'y mêle au cognac, à un apéritif pêche-verveine et au lait de coco dans une composition élégante et enveloppante.

Inspiré des anciens jardins potagers, Capucine remet à l'honneur cette fleur longtemps utilisée en cuisine. Roquette, oseille et capucine composent un cocktail vif et délicatement floral.

Avec Réglisse, le Bar Botaniste revisite les notes anisées du patrimoine français dans une interprétation raffinée où la réglisse dévoile toute sa richesse aromatique.

Sauge rend hommage aux collines provençales. Infusée dans un bourbon puis servie glacée, cette plante emblématique révèle des notes fraîches, herbacées et intensément parfumées.

La Corse s'invite une nouvelle fois avec Immortelle, inspirée de cette fleur emblématique du maquis, reconnue pour son parfum singulier et son utilisation dans la haute parfumerie.

Enfin, Shiso, cultivé en France, illustre la rencontre entre les influences asiatiques qui font l'identité du Shangri-La Paris et le patrimoine botanique français, tandis que Geranium, élaboré autour du géranium odorant de Grasse, rend hommage au savoir-faire des parfumeurs de la Côte d'Azur.

Trois de ces cocktails sont également proposés sans alcool, préservant toute leur richesse aromatique et leur caractère.

Le voyage se poursuit dans l'assiette

Pour accompagner les cocktails, une sélection de jiaozi, raviolis traditionnels du Nord de la Chine à partager, complète la carte tout au long de la soirée.

Jiaozi de bœuf et oignons accompagnés d'une sauce douce et épicée, de coriandre et de sésame grillé, ou encore jiaozi poêlés aux légumes, à la crevette, au poulet ou au porc servis avec une sauce pimentée : des bouchées aux saveurs fraîches ou relevées, pensées pour accompagner la dégustation et jouer sur différents registres aromatiques.





À propos du Shangri-La Paris :

Ancien hôtel particulier du Prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16ème arrondissement, le Shangri-La Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et de l'art de vivre français. Ce joyau architectural français inscrit aux Monuments Historiques propose 100 chambres et suites dont la majorité offre des vues époustouflantes et uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens. L'hôtel abrite trois restaurants d'exception : Les Salons du Prince, une expérience confidentielle hors du temps, Maison Roland, un bistrot parisien d'exception, inspiré par Roland Bonaparte et le Shang Palace, proposant un voyage de découverte à travers la haute gastronomie chinoise. Son Bar Botaniste, convivial et intime, est le lieu de rendez-vous des Parisiens. Ses quatre salons de réception historiques accueillent les événements les plus prestigieux. Enfin, Chi, Le Spa offre une parenthèse de sérénité dans un cadre d'exception avec une variété d'expériences de bien-être et cérémonies holistiques : une véritable échappée hors du temps.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://www.shangri-la.com/fr/paris/shangrila/>

À propos de Shangri-La :

Shangri-La, marque emblématique du groupe Shangri-La, place l'expérience client au cœur de son hospitalité asiatique unique. Grâce à un design créatif inspiré par la nature, des expériences culinaires et culturelles raffinées, un service authentique et attentionné, la marque offre à chacun la possibilité de vivre ses propres moments Shangri-La.

Aujourd'hui, l'expérience Shangri-La se décline dans plus de 90 hôtels et resorts de luxe, situés dans certaines des destinations les plus inspirantes du monde, en Asie-Pacifique, au Moyen-Orient, en Europe et en Amérique du Nord.

À propos de Shangri-La Circle :

Fondé sur l'idée que la vie doit être joyeuse, sans limites et pleine de possibilités, Shangri-La Circle est une plateforme lifestyle de voyage asiatique contemporaine. Elle offre à ses membres un univers de privilèges à chaque étape de leur expérience dans plus de 100 établissements Shangri-La, Shangri-La Signatures, Kerry, JEN by Shangri-La et Traders à travers le monde, ainsi que dans le portefeuille de restaurants, installations bien-être et expériences familiales du groupe. Tous les détails des avantages sont disponibles [ici](#).

Pour devenir membre et rester informé des dernières actualités et offres de Shangri-La Circle, rendez-vous sur www.shangri-la.com/shangrilacircle, suivez-nous sur Instagram, Facebook, Weibo et WeChat, ou téléchargez l'application mobile Shangri-La.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Le Bar Botaniste est ouvert tous les jours de 18h00 à 01h00.

Dernière commande à 00h15.

10 avenue d'Iéna, 75116 Paris

restaurants.slpr@shangri-la.com | +33 6 61 86 56 86

