

MANDARIN ORIENTAL, PARIS : UNE ANNÉE SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE

*En 2025, Mandarin Oriental, Paris devient la scène d'une programmation exceptionnelle au restaurant Sur Mesure, invitant les amateurs de gastronomie à découvrir des saveurs uniques et des talents d'exception : **Les Semaines Culinaires**. Tout au long de l'année, l'établissement accueillera des chefs étoilés venus des quatre coins du globe, offrant une expérience inédite au sein de son restaurant intimiste.*

Une invitation à voyager à travers les saveurs du monde

Mandarin Oriental, Paris met à l'honneur la diversité et la richesse des cuisines du monde avec, à date, deux Chefs de renom confirmés pour lancer cette programmation :

- **Antonio Guida**, chef italien qui cumule 3 étoiles Michelin au sein des hôtels Mandarin Oriental de Milan et de Zurich, au sein desquels il marie créativité et tradition dans une cuisine italienne contemporaine raffinée.
- **Et Frédéric Doucet**, chef français étoilé au guide Michelin, propriétaire de la Maison Doucet à Charolles, en Bourgogne, où il propose une cuisine moderne mettant en valeur les produits locaux du Charolais.



Frédéric Doucet



Antonio Guida

Une table d'exception

Conçues pour offrir une expérience gastronomique, **Les Semaines Culinaires** au restaurant Sur Mesure permettront à chaque convive de profiter d'un moment exceptionnelle, où l'art culinaire rencontre un service d'excellence.

Dans un monde où les cultures se mélangent, la cuisine devient un langage universel, une passerelle entre les traditions et les innovations. C'est dans cet esprit d'ouverture et de partage que Mandarin Oriental, Paris a conçu une programmation culinaire unique, dédiée à la découverte des saveurs du monde, en accueillant des chefs étoilés d'horizons variés tout au long de l'année.

À l'origine de cette initiative, la volonté d'offrir bien plus qu'un déjeuner ou un dîner : chaque expérience culinaire proposée est une invitation à voyager, à découvrir une nouvelle culture, à ressentir les émotions d'un chef qui partage son histoire à travers ses créations. Le Sur Mesure devient un restaurant intime où les saveurs racontent les récits de cuisines lointaines et les parcours inspirants de chefs passionnés. De l'élégance des traditions françaises en passant par la générosité des plats italiens, chaque menu est conçu comme une célébration de l'art culinaire mondial.



Une année riche en découvertes

Cette programmation n'est pas un simple événement : c'est une continuité naturelle pour un établissement qui valorise l'excellence, l'artisanat et l'expérience client. Avec cette démarche, l'hôtel renforce sa place parmi les destinations incontournables pour les épicuriens dans la capitale. Le programme offre des collaborations inédites et des expériences culinaires d'exception.



Pour inaugurer cette aventure gourmande, le Chef **Frédéric Doucet** proposera un menu exclusif au restaurant **Sur Mesure** du **4 au 8 mars** et du **1er au 5 juillet 2025**.

Puisant son inspiration dans les richesses de la Bourgogne, il sublime des produits soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux. De l'entrée au dessert, il revisite avec élégance les grands classiques de la cuisine française, promettant une expérience inoubliable aux palais les plus exigeants.



À travers un menu inédit, le Chef Doucet célèbre avec finesse les trésors de son terroir natal, sublimant chaque ingrédient avec audace et précision.

Un voyage sensoriel en plusieurs actes, où chaque plat raconte une histoire de tradition et de modernité : le bouillon moderne de tendons de bœuf, relevé par la fraîcheur du céleri et des notes poivrées de la capucine ; la truite "Cruite" de Crisenon, délicatement associée aux saveurs subtiles de la noix. ; le sandre de Loire, magnifié par un miroir doré aux pistils de crocus et la profondeur aromatique de l'ail sauvage fermenté ; le homard breton, twisté par un élixir de suc Charolais et un jus des têtes à la tanaïsie pour une intensité inédite ; le choix entre "*Le bœuf est dans le pré*", une immersion dans l'univers de l'élevage charolais, ou le ris de veau doré, imprégné du caractère anisé du Pastis de Charolles et adouci par le fenouil confit. Une touche sucrée surprenante avec un sorbet chèvre et crème de cassis, avant le grand final: le soufflé à la luzerne, cazette du Morvan et crème glacée au foin, un dessert signature qui rend hommage aux paysages du Morvan.

Informations pratiques

Menu déjeuner : 110€ par personne

Le chef propose un menu inédit, renouvelé quotidiennement au déjeuner, pour une expérience toujours surprenante

Menu dîner : 195€

[Menu complet ici](#)

Antonio Guida

Du 22 au 25 avril 2025 pour le dîner.

Antonio Guida est un chef étoilé Michelin au sein de deux adresses Mandarin Oriental, **en tant que** Chef Exécutif du Mandarin Oriental, Milan depuis novembre 2014 et plus récemment, en tant que chef consultant du Mandarin Oriental Savoy, Zurich depuis 2023. Passionné par la gastronomie, il a perfectionné son art en travaillant dans plusieurs restaurants étoilés en Europe et en Asie, notamment chez Pierre Gagnaire à Paris, Enoteca Pinchiorri à Florence et Don Alfonso sur la côte amalfitaine.

En 2000, il rejoint La Terrazza Hotel Eden en tant que Sous-Chef, puis devient Chef de Cuisine avant de prendre la tête d'Il Pellicano en 2002 comme Chef Exécutif. Sous sa direction, le restaurant décroche deux étoiles Michelin (en 2004 et 2010) et s'impose parmi les meilleurs restaurants italiens. Après douze ans à Il Pellicano, il relève un nouveau défi au Mandarin Oriental de Milan, où il dirige le restaurant Seta. Celui-ci obtient sa première étoile Michelin en 2015, seulement quatre mois après son ouverture, puis une deuxième en 2016.



À propos de Mandarin Oriental, Paris

Mandarin Oriental, Paris incarne l'esprit du Paris d'aujourd'hui et de demain. Cette oasis de tranquillité vibre au rythme de la mode et de la création artistique, sublimée par le service légendaire du groupe Mandarin Oriental. Situé rue Saint-Honoré, et à quelques pas de la place Vendôme, l'hôtel propose 96 chambres et 39 suites qui comptent parmi les plus élégantes et spacieuses de Paris. Il abrite un grand jardin, véritable havre de paix offrant la possibilité d'un repas ou d'un verre al fresco. L'hôtel offre un choix de restaurants et bars, dont le Camélia, le Cake Shop et le Bar 8. Le Spa du Mandarin Oriental, Paris, offre une expérience unique de détente et de bien-être dans un cadre paisible. L'hôtel est également doté d'une piscine couverte et d'un centre de fitness. L'architecte de renommée internationale, Jean-Michel Wilmotte, a supervisé l'architecture de l'hôtel, tandis que Sybille de Margerie a signé la décoration des chambres, du Spa et des espaces publics. Le duo d'architectes Gilles & Boissier a conçu l'Appartement Parisien, la plus grande Suite de l'hôtel, et l'agence Jouin-Manku a réalisé l'architecture intérieure du bar et des restaurants.