

LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

L'adresse incontournable de la Fashion Week

*Le palace signe la saison la plus convoitée de la Rive droite
avec le lancement du Lobster Club et une programmation estivale
gastronomique hors pair*



Paris, Juin 2026

A l'abri de l'effervescence parisienne, La Réserve Paris dévoile ses plus beaux rendez-vous de l'été. Refuge privilégié des personnalités de la mode, des grandes Maisons et des voyageurs en quête d'un Paris plus exclusif, l'écrin de l'avenue Gabriel invite à vivre une parenthèse d'exception autour du tout nouveau Lobster Club du Bar Le Gaspard, dans le cadre luxuriant du Patio ou autour des créations glacées du Chef Pâtissier Jordan Talbot.

www.lareserve-paris.com

la réserve
HOTEL AND SPA
PARIS



TERRASSES DU BAR LE GASPARD : LE HOT SPOT DE L'ÉTÉ PARISIEN

Dans cette frénésie, les Terrasses du Bar Le Gaspard prennent des airs de Riviera urbaine avec l'arrivée du Lobster Club, un pop-up inédit célébrant l'un des produits de prédilection du Chef Jérôme Bancetel : le homard. Pensée comme une expérience à partager, la carte met à l'honneur des créations emblématiques comme le lobster roll et autres tapas iodées. Dans ce havre à ciel ouvert, les équipes du Gaspard orchestrent également une collection de cocktails élaborés en partenariat avec The Macallan et Brugal. Chaque samedi soir, des performances musicales live prolongent l'instant et attirent une clientèle d'esthètes, d'insiders et de fidèles du tout-Paris.



LE PATIO DE LA PAGODE : L'OASIS SECRÈTE DU TRIANGLE D'OR

Dissimulé derrière l'élégante façade haussmannienne de La Réserve Paris, le Patio de la brasserie contemporaine La Pagode offre l'un des cadres les plus confidentiels de la Ville Lumière. Entouré de palmiers, d'érables centenaires, de végétaux majestueux et de jasmins en fleurs, le temps semble suspendu.

Dans ce décor botanique, le Chef triplement étoilé Jérôme Bancetel invite le soleil à table et propose une cuisine fidèle à sa vision « Tradition Palace ». Au fil des assiettes défilent salades délicates, crudos raffinés, belles pièces de viande et de poisson, légumes sublimés... Une partition sophistiquée, façonnée par des textures croquantes et des notes subtilement acidulées.



LA CARTE DES GLACES : LE NOUVEAU RITUEL DES APRÈS-DÉFILÉS

Signature des beaux jours, le chariot à glaces de La Réserve Paris fait son grand retour avec la plus belle des allures. Imaginées par le Chef Pâtissier Jordan Talbot, les gourmandises glacées revisitent les plaisirs d'enfance dans une version résolument couture. Sundaes signature ou à composer sur-mesure, toppings servis à table, sauces et coulis aux saveurs régressives transforment chaque dégustation en moment de partage. Pensée comme une pause fraîcheur entre deux défilés, l'expérience se poursuit avec les élixirs givrés du Bar Le Gaspard - une interprétation contemporaine du trou normand, proposée avec ou sans alcool.

Plus que jamais, La Réserve Paris s'impose comme l'une des adresses recherchées de la Fashion Week. Ses terrasses deviennent le décor d'une échappée plus intime, plus élégante et infiniment désirable.

À PROPOS DE LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

Discrètement situé en contre-allée des Champs-Élysées, le palace confidentiel offre un service ultra-personnalisé et une attention aux détails sans pareil. Ce joyau de style haussmannien incarne un haut lieu de la vie parisienne depuis le début du 19^{ème} siècle, dans une atmosphère intemporelle signée par le célèbre décorateur Jacques Garcia. Partout, des chambres spacieuses et lumineuses.

Des cheminées en marbre et des plafonds au décor traditionnel dégagent un charme unique. 15 chambres et 25 suites. La Réserve Paris abrite également le restaurant Le Gabriel, dirigé par le Chef Jérôme Bancetel, trois fois étoilé au guide Michelin, ainsi qu'un Spa Nescens intime, avec une piscine intérieure de 16 mètres et une salle de fitness. A La Réserve Paris, chaque séjour est pensé comme une parenthèse hors du temps, un voyage sublimé par la haute gastronomie et le bien-être.

lareserve-paris.com

À PROPOS DE MICHEL REYBIER HOSPITALITY

Depuis plus de 20 ans, Michel Reybier ouvre la voie à une vision singulière très contemporaine du luxe et de l'hospitality. Chacune des adresses Michel Reybier Hospitality porte les valeurs qui lui sont chères : excellence, authenticité et simplicité. Dans un hôtel, une villa ou un appartement privé, à la montagne ou en bord de mer, à la campagne, au cœur des vignobles ou en ville... Une seule exigence, des lieux d'exception qui vibrent d'une émotion particulière. Une seule ambition, partager un art de vivre raffiné, dédié au bien-être et au plaisir des hôtes avant tout. Cette démarche holistique repose sur des expériences inoubliables, où sport, alimentation, wellness et passion forment un tout. Un parti pris conforté par l'expertise médicale de Nescens dont l'objectif ultime est de vivre mieux, en pleine santé, le plus longtemps possible. La promesse de donner du sens à chaque instant.

www.michelreybierhospitality.com

