

Sofitel Paris Le Faubourg



MAISON
Blossom
CUISINE FRANÇAISE

Communiqué de presse – Paris le 8 avril 2025

Sofitel Paris Le Faubourg dévoile son nouveau restaurant, Maison Blossom

Niché dans le très élégant 8^{ème} arrondissement, le Sofitel Paris Le Faubourg dévoile *Maison Blossom*, le nouveau nom et visage de son restaurant. Une métamorphose qui va bien au-delà de l'esthétique : *Maison Blossom* devient une véritable maison parisienne, à la cuisine traditionnelle, généreuse et élégante qui fait la renommée de l'art de vivre à la française.

Un patio verdoyant au cœur du Faubourg Saint-Honoré : une invitation à la convivialité et au plaisir partagé

À quelques pas de la très animée rue du Faubourg Saint-Honoré, *Maison Blossom* se découvre comme un secret bien gardé. Passée la porte cochère du **Sofitel Paris Le Faubourg**, le visiteur pénètre dans un univers feutré et lumineux où règne une atmosphère sereine, entre luxe discret et nature apprivoisée. Le jardin d'hiver, baigné de lumière naturelle, et le patio aux élégantes chaises de fer forgé, lové dans un écrin de verdure, offrent une respiration unique dans le tumulte parisien.

Pensé pour accueillir aussi bien des rendez-vous d'affaires, que des moments de partage entre amis ou des dîners en tête-à-tête, le restaurant *Maison Blossom* conjugue à merveille convivialité, élégance et plaisir. Un lieu où l'on aime s'attarder, discuter, célébrer, à l'abri des regards, dans un cocon urbain où chaque détail, de la vaisselle à la carte, raconte une histoire d'hospitalité à la française.



Une cuisine française traditionnelle et généreuse

Maison Blossom est le théâtre d'un retour assumé aux classiques de la gastronomie française. À la tête de la cuisine, **la cheffe Anaïs Foray** insuffle une vision actuelle et féminine à une cuisine de terroir, généreuse et précise. Chaque plat met à l'honneur le produit, les saisons, et les gestes bien faits. Avec **la cheffe pâtissière Shereen Khelif**, le duo 100% féminin du **Sofitel Paris Le Faubourg** façonne une carte à la fois intemporelle et moderne.

De l'incontournable *œuf mimosa* à la *terrine de grand-mère* en entrées, en passant par la *piccata de veau aux brocolis flambés* ou le *coquelet rôti servi avec sa purée de pommes de terre* en plats, la cuisine de *Maison Blossom* est celle d'une maison de famille, rassurante, élégante et jamais figée.

Le **semainier** mis en place proposera un plat signature différent chaque jour, instaurant un rituel, attendu et apprécié aussi bien par les habitués que par une clientèle internationale de passage. Le mardi, par exemple, les convives pourront retrouver un traditionnel *Chateau filet de bœuf 200gr sauce au poivre sarawak, frites*, ou le jeudi, le spectaculaire *Merlan Colbert et ses asperges vertes sautées*.

Les desserts, quant à eux, jouent les madeleines de Proust avec un *Paris-Brest* délicieusement régressif, un *soufflé au chocolat* au moelleux parfait, ou encore un généreux *Baba au rhum, sirop aux écorces d'agrumes, crème Chantilly*, flambé sous les yeux des convives.



Une carte des boissons étoffée qui met en avant le savoir-faire français

Maison Blossom soigne autant l'assiette que le verre. La carte des vins rend hommage aux terroirs français avec une sélection rigoureuse de petits producteurs et de domaines engagés, souvent en bio ou en biodynamie. D'un *Pic Saint Loup* ou d'un *Volnay Bio*, (également servi au verre) en passant par de belles appellations comme un *Château Neuf du Pape l'Oratoire* en blanc ou encore un très beau *Corton Grand Cru « Perrières »*, chaque bouteille est une invitation à découvrir une viticulture de caractère, en harmonie avec la cuisine de la maison.

Côté mixologie, *Maison Blossom* s'offre la signature de Matthias Giroud, chef mixologue de renom, co-fondateur du groupe L'Alchimiste, pour proposer une carte de cocktails raffinés, créatifs et responsables. Faiblement alcoolisés ou sans alcool, peu sucrés, ses créations jouent sur les infusions, les hydrolats, les sirops maison et les ingrédients naturels. Parmi les

incontournables, l'élégant "*Douce France*", au muscat infusé à la verveine, ou encore le solaire "*Punch n°1*", aux notes de rooibos vanille, clémentine et fleur d'oranger.

Informations pratiques

Maison Blossom

11 bis rue Boissy D'Anglas, 75008 Paris

Maison Blossom est ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h30 et de 19h à 21h30.

Tel. : 01 44 94 14 24

Instagram :

@sofitelparisfaubourg

@maisonblossom_cuisinefrancaise

www.sofitel-paris-lefaubourg.com