



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



MENU BIEN-ÊTRE ÉTÉ 2022
CLARINS X LE ROYAL MONCEAU
LE VÉGÉTAL EN FÊTE !

Le Docteur Olivier Courtin-Clarins et le nouveau Chef exécutif du Bar Long, Quentin Testart, proposent pour les beaux jours une assiette potagère locavore et colorée, ode aux petits pois.

Pour l'occasion, ils imaginent une tarte fine aux petits pois parfumée par un pesto de cosse à la menthe Suisse - une variété rustique et fraîche de menthe cultivée en France -, acidulés au citron, clin d'œil à l'Eau Extraordinaire. Elle est servie avec un caillé de chèvre aux notes douces et une salade de germes de petits pois. Une tarte fine à la composition singulière. La pâte joliment dentelée se mue en pâte sucrée aux amandes pour rappeler la sucrosité du légume, le sel est en partie remplacé par les notes salines et fumées du haddock glissé en assaisonnement. Pour le peps, le citron se fait gel et vient enrober ce bouquet de printemps. Travaillés dans leur entièreté des cosses aux germes, les petits pois révèlent ainsi toutes leurs facettes de goûts et de textures.



« On oublie souvent de travailler les petits pois en plusieurs façons. Pourtant cela permet d'une part de cuisiner de manière responsable en ne jetant rien, mais aussi de découvrir les saveurs du petit pois autrement. Chaque partie apporte sa touche particulière. Les cosses donnent un goût très végétal au pesto, on peut aussi les utiliser pour parfumer une huile neutre. Quant aux germes, j'apprécie autant le croquant et la fraîcheur qu'ils insufflent à l'assiette que leur saveur de pois frais. Ils sont également très riches en nutriments comme la plupart des germes. » Dr Olivier Courtin-Clarins.

En dessert, la Pavlova citron-gingembre est à l'honneur. Une meringue sans ingrédients d'origine animale, sucrée à la vergeoise blonde et agrémentée d'un sorbet citron et d'un gel au citron ponctué de citron confit al dente et de gingembre frais. Un dessert frais dont le Docteur Olivier Courtin-Clarins et le Chef pâtissier Quentin Lechat ont voulu pousser les parfums.

Un menu aux saveurs estivales rassasiant et équilibré qui fait la part belle au potager.



***Le Menu bien-être d’été Clarins by Dr Olivier Courtin-Clarins
se déguste au gré des envies au Bar Long du Royal Monceau -
Raffles Paris, tous les jours de 12 heures à 18 heures
(Jus detox, Plat et Dessert 72€).***

Disponible au Bar Long

À propos du Dr Olivier Courtin-Clarins

Olivier Courtin-Clarins passe une première partie de sa vie professionnelle dans les blocs opératoires en tant que chirurgien orthopédiste. Mais la passion familiale pour la cosmétique finit par le rattraper. Profondément attaché à l'humain et au bien-être sous toutes ses formes, c'est en 1995 qu'il décide de mettre son expertise médicale au service de l'entreprise. Aujourd'hui, Directeur Général du Groupe Clarins, il veille sur la recherche et le développement, les Instituts, la Finance et bien sûr sur My Blend, la marque de soins sur-mesure qu'il crée en 2007. En 2012, il lance au Royal Monceau ses premières salades bien-être « parce que la beauté passe aussi par l'assiette ». En avril 2017, plus engagé que jamais dans sa quête de transmission du bien-être et de la beauté globale, il lance son livre « Belle dans mon assiette » où il partage sa vision de la beauté ainsi que quelques-unes de ses recettes saines et gourmandes. Devant le succès du livre, il décide de donner vie à quelques plats dans un Healthy Truck éphémère au printemps 2018 et fait évoluer ses premières salades en menus bien-être dans les hôtels avec Spas by Clarins. Au printemps 2020, il lance un nouvel ouvrage « Belle dans mes recettes » sous la forme d'un carnet de recettes gourmandes, engagées, de saison, nutritionnellement équilibrées et faciles à réaliser. Chaque saison débute par l'attention particulière qu'il faut prêter à sa peau pour en prendre soin.

À propos du Royal Monceau – Raffles Paris

Hôtel des Années Folles, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l'effervescence permanente de création et d'émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie parisienne. Le Royal Monceau - Raffles Paris a rouvert en 2010 comme l'hôtel de luxe 5 étoiles le plus incroyable de Paris, après une transformation radicale et complète de 2 ans par le designer Philippe Starck. En 2015, l'hôtel reçoit la distinction "Palace". Le Palace le plus contemporain de Paris dispose de 149 chambres et suites de luxe, comprenant 3 appartements privés, à quelques minutes de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l'art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art et un Cinéma Privé de 99 places « Le Cinéma Katara ». L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux trois restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise par l'illustre Chef Nobu et « Il Carpaccio », restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d'exception du restaurant La Cuisine proposant les pâtisseries de Quentin Lechat. Le Spa Clarins & myBlend et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l'on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

leroyalmonceau.com

À propos de Raffles

Raffles Hotels & Resorts est une marque d'hôtellerie de luxe à l'histoire prestigieuse, composée d'adresses comptant parmi les plus renommées au monde. Dès son ouverture en 1887, le Raffles Singapore s'est imposé comme la référence de l'hôtellerie de luxe en proposant aux voyageurs du monde entier des majordomes dédiés, une qualité de service légendaire et toujours irréprochable, ainsi que son célèbre cocktail, le Singapore Sling. Raffles perpétue aujourd'hui cette tradition dans les plus grandes métropoles et les lieux de villégiature les plus somptueux, et permet ainsi à ses hôtes de vivre des expériences inoubliables tout en bénéficiant d'un service aussi discret qu'attentionné. Les connaisseurs font le choix de Raffles, non seulement pour la culture, la beauté et la noblesse qui en émane de chaque adresse, mais également pour le bien-être extraordinaire qu'un séjour dans leur procure. Chaque Raffles, qu'il soit à Paris, à Istanbul, à Varsovie, à Jakarta ou aux Seychelles, constitue une véritable oasis où les voyageurs arrivent en tant que clients, repartent en amis et reviennent comme membres de la famille Raffles. Raffles fait partie du groupe AccorHotels, un des leaders mondiaux dans le domaine du voyage et du lifestyle, qui propose aux voyageurs de bénéficier de la qualité de son accueil dans plus de 4 600 hôtels, resorts et résidences, mais aussi dans plus de 10 000 résidences privées d'exception dans le monde entier.

raffles.com | all.accor.com

À propos de Katara Hospitality

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 42 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar. Katara Hospitality dispose aujourd'hui d'établissements sur trois continents au Qatar, Egypte, Maroc, France, RoyaumeUni, Allemagne, Italie, Espagne, Suisse, Pays-Bas, Singapour et Thaïlande. Alors que Katara Hospitality s'associe avec certaines des enseignes les plus prestigieuses pour gérer ses hôtels, la société dispose également de ses propres marques opérationnelles : Murwab Hotel Group. Katara Hospitality a été récompensé pour ses contributions au paysage hôtelier au Qatar comme dans le reste du monde, au travers de plusieurs distinctions propres au secteur.

www.katarahospitality.com