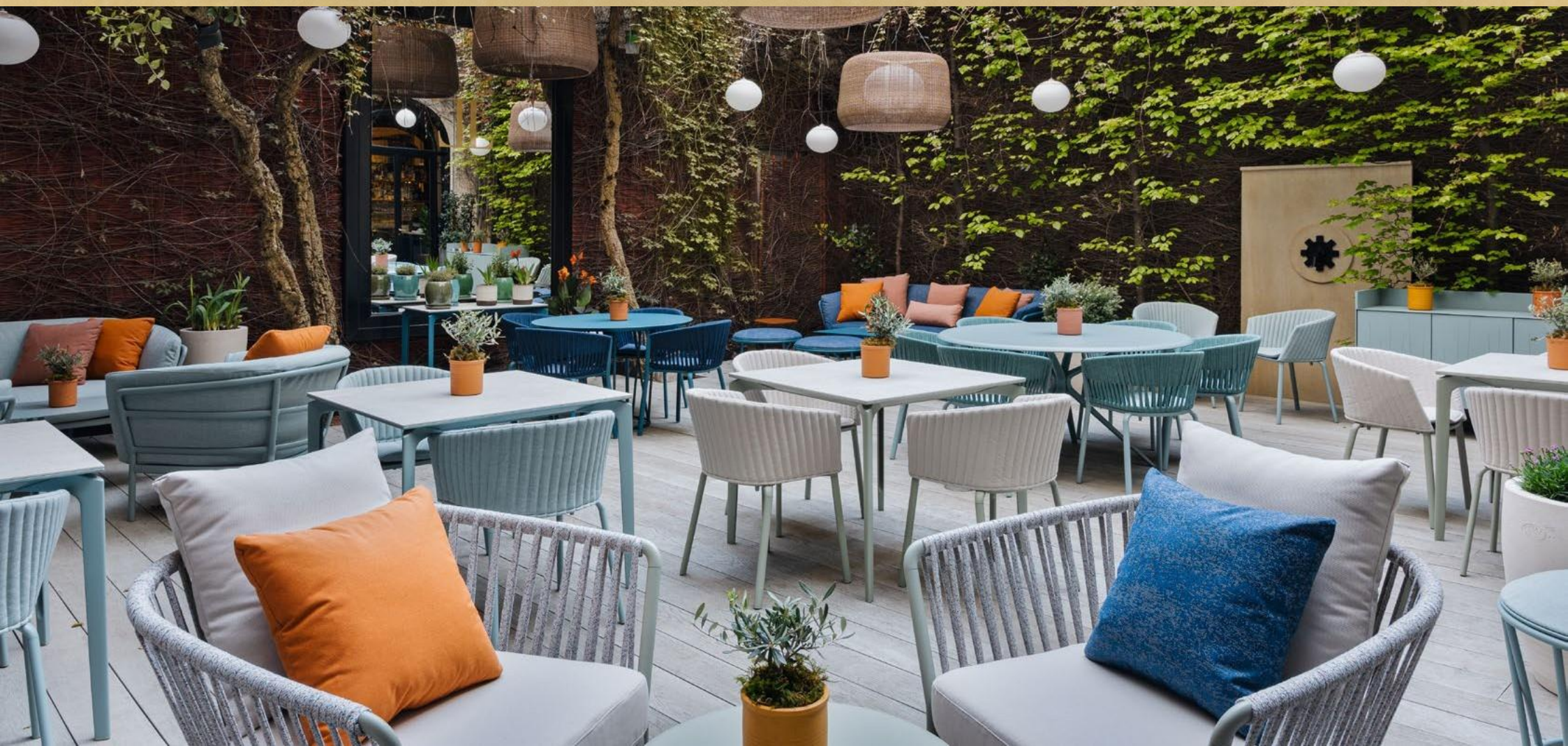


LE LANCASTER DÉDIE SA TERRASSE ESTIVALE À L'ITALIE





UNE NOUVELLE DOLCE VITA

L'Italie s'invite à l'hôtel Lancaster, à Paris, le temps d'une terrasse estivale en version très originale. La société Seyladon et l'éditeur italien de mobilier Fast signent un décor inspiré par l'iris. Le chef Sébastien Giroud a imaginé une carte ensoleillée au déjeuner, au diner, comme à l'aperitivo. Quant aux équipes de CopperBay, elles réinventent Bellini ou autre Negroni. Un mix réussi entre Vacances romaines et La dolce vita.



VARIATION SUR UN MÊME THÈME

C'est le retour des beaux jours. Pour la deuxième année consécutive, Lyderick Jadaud, directeur général du Lancaster à Paris, donne le départ de la saison estivale du patio de l'hôtel. Le thème de ce cru 2023 : l'Italie. Une Italie qui se décline en termes de déco, de scénographie, mais aussi gastronomie et aperitivo. « Tout se répond, afin de créer une cohérence », explique Lyderick Jadaud. Et ce jusqu'au choix d'une vaisselle pastel et de l'installation de plantes pour abolir la frontière entre intérieur et extérieur. Une façon d'incarner le patio sans le dénaturer, de le faire vivre et évoluer à grand renfort de créativité, « comme on le ferait dans une maison de famille », souligne Lyderick Jadaud. Il insiste aussi sur l'aspect « inattendu » de cette terrasse éphémère, au calme, à l'abri des regards, « à quelques mètres seulement de l'effervescence des Champs Élysées ».



ON DIRAIT LE SUD

« L'Italie, ses couleurs et sa végétation, dont l'iris en particulier, ont guidé la scénographie de la terrasse du Lancaster », confie Jérôme Ondo Methogo, directeur artistique de cette réalisation. Pourquoi le choix de l'iris ? « Parce que cette fleur rappelle l'enfance et symbolise la beauté, la confiance, la sagesse », explique l'ensemblier d'extérieur, spécialisé dans la diffusion de mobilier d'exception et président de la maison Seyladon. Pour la terrasse du Lancaster, il a donc misé sur le bleu comme tonalité dominante. Une couleur que l'on retrouve aussi bien sur les assises - conçues par l'éditeur italien Fast - et ses matières premières - aluminium, tissus et cordes - que sur les coussins qui les agrémentent. Des poteries peuplées de plantes et fleurs de saison complètent le tableau.

FAST : UN ÉDITEUR ITALIEN DE MOBILIER D'EXCEPTION

Éditeur italien de mobilier d'extérieur depuis 1995, installé sur les bords du lac de Garde, Fast a réalisé la totalité des assises, tables et accessoires scénographiés sur la terrasse estivale du Lancaster. Des pièces de mobilier conçues pour solliciter tous les sens, grâce à leurs lignes sinueuses, la douceur du toucher des matériaux, la vivacité des couleurs, la précision des finitions. À cela s'ajoute un parti pris pour l'aluminium, matière première à la fois légère, polyvalente et recyclable. Mais Fast travaille également le grès, le bois, des cordes et tissus, tous traités pour durer, résister aux intempéries et s'accorder à un design intemporel. Éthique et esthétique font ici bon ménage.





ASSIETTES À L'ITALIENNE

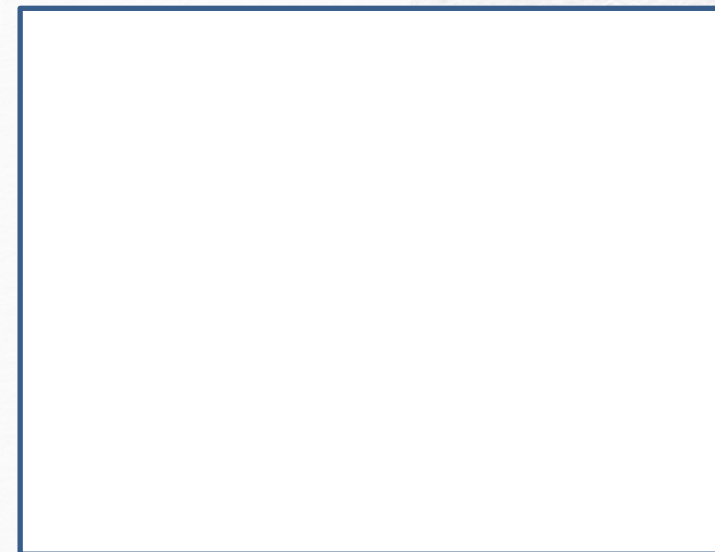
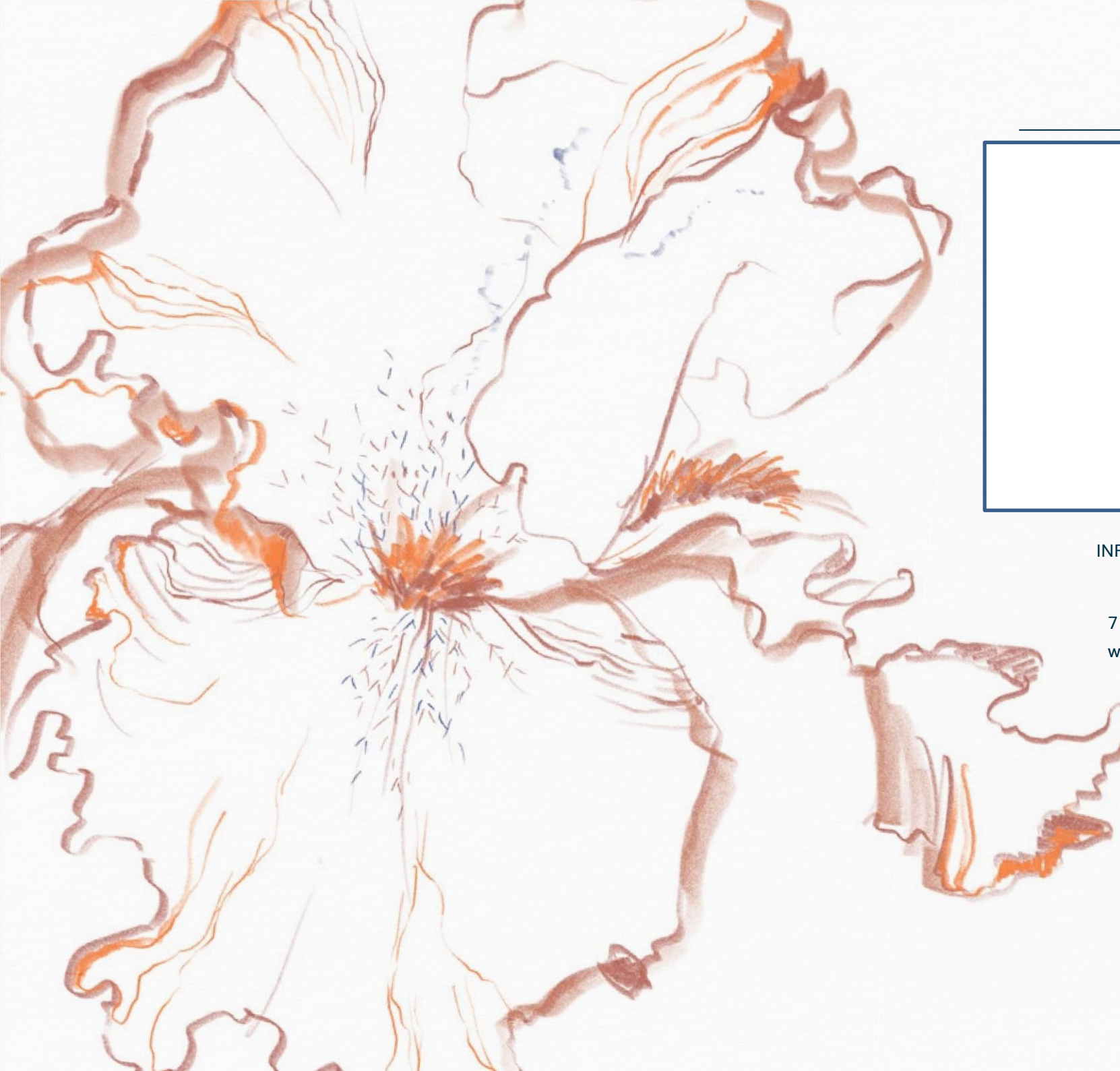
L'Italie du Nord a inspiré le chef Sébastien Giroud. Aux fourneaux du Lancaster depuis 2017, ce roannais d'origine a notamment passé sept années au Negresco, à Nice, avant de rejoindre la capitale. Autrement dit : il connaît bien la cuisine du Sud, ses produits, ses saveurs, ses couleurs. Pour la saison estivale de la terrasse du Lancaster, il travaille avec de petits producteurs italiens pour préparer sa carte de risottos, qui se déclinera au fil des semaines, avec des asperges, puis de la truffe d'été. Il évoque aussi une assiette de dégustation de trois variétés de mozzarella, un bayaldi de légumes grillés, un osso buco à la milanaise ou encore une « pêche du jour » en lien avec le contenu quotidien des filets d'un mareyeur basé sur les bords de la Méditerranée. Côté sucré, le chef mise notamment sur un tiramisu revisité, mais aussi sur une palette de glaces et sorbets aux parfums d'un été italien. Une sélection à la carte de la terrasse au déjeuner, comme au dîner. Même le « menu signature », proposé midi et soir, avec entrée, plat et dessert, conte et raconte lui aussi le meilleur de l'Italie.

L'ART DE L'APERITIVO

Heure italienne oblige, le restaurant et le bar CopperBay du Lancaster adoptent l'aperitivo. Véritable moment de détente, en marge du stress de la ville, c'est l'occasion de partager gressins, bruschettas ou autres antipastis recouverts de caviar d'aubergines au parmesan, de pâte d'artichaut, de pâte d'anchois... autant de douceurs salées préparées par le chef Sébastien Giroud. Et dans les verres ? Des cocktails. « De grands classiques italiens retravaillés, tels le Bellini ou le Negroni, où l'amertume s'accroît ou s'adoucit selon les goûts. Sans oublier les créations CopperBay inspirées par la saison », détaille Aurélie Panhelleux, associée au sein de la maison CopperBay. Une enseigne où l'on sait aussi transformer une création gourmande en boisson. Ainsi le cocktail baptisé Tiramisu a-t-il l'aspect et le goût de l'entremets originel. La touche en plus : à chaque cocktail, sa forme de verre et sa mise en valeur en termes de couleurs. Pour incarner l'Italie, les boissons vont se parer de rouge, de rose, à l'image du vermouth, historiquement né dans le Piémont.



| À partir du 4 mai chaque jeudi de 17h à 21h



INFORMATIONS PRATIQUES

@hotel_lancaster_paris
7 rue de berri, 75008 Paris
www.hotel-lancaster.com

📷 @hotel_lancaster_paris

📷 @copperbay_lancaster

seyladon.com

fastspa.com