



LE BURGUNDY PARIS

En cette période de nouvelle année et des bonnes résolutions, le « Spa Le Burgundy by Sothys » a imaginé une nouvelle offre pour se détendre, se détoxifier, se redynamiser pour attaquer 2024 !

Après les fêtes de fin d'année et l'épiphanie, voici venu le temps de se préparer aux beaux jours en prenant soin de soi. Au Burgundy, cela se passe au Spa, au Bar Le Charles et au Baudelaire le restaurant étoilé de l'hôtel !

Au menu un accès exclusif au « Spa Le Burgundy by Sothys » et une offre gastronomique signée par le Chef étoilé exécutif Anthony Denon et le Chef pâtissier Léandre Vivier.

TOUT UN PROGRAMME !

À LA MI-JOURNÉE

Avant le déjeuner le « Spa Le Burgundy by Sothys » propose 2 offres :

La première une formule « Splunch », 7J/7 avec un accès au Spa pendant 2 heures, suivi d'un déjeuner au bar le Charles (un plat + 1 boisson).
La deuxième offre « la parenthèse étoilée » est une invitation qui allie détente et gastronomie du mardi au vendredi qui comprend 1h d'accès au Spa +1 massage signature d'1h et un déjeuner au Baudelaire le restaurant étoilé du Burgundy avec un « menu vivant » 100% végétal et sans protéine.

EN DÉBUT DE SOIRÉE

Le Spa « Le Burgundy by Sothy's » vous convie à un « after work détente » et propose chaque jeudi soir 2 heures d'accès au Spa jusqu'à 22h en nocturne et un Apéro/Tapas au Bar avant ou après (attention, fermeture du bar à Minuit dans tous les cas) comprenant : 1 Cocktail sans Alcool Le Sunrise Froth – Écume de l'Aube ou un Shiso Apple Zing deux créations et 1 Tapas au choix sans restrictions



À PROPOS DU SPA

Situé au cœur de l'hôtel, le « Spa Le Burgundy by Sothys » s'étend sur quelques 250 m². Avec son décor sobre et luxueux, cet espace aux teintes douces invite à la relaxation. Dès l'accueil, le visiteur se sent choyé. Dans les vestiaires, peignoirs enveloppants, coiffeuses et larges fauteuils, ainsi que des produits de la gamme Sothys sont à discrétion. Avec deux salons de soins dont un duo, un sauna, un hammam, une salle de fitness et une piscine de 15 mètres, le Spa Le Burgundy est une destination en soi.

À PROPOS DU CHEF ANTHONY DENON

Parcours sans faute et CV sans faille. Né à Paris, avec un père chef du Bouillon Chartier, Anthony Denon est passé par le CFA Médéric avant de rejoindre, à l'âge de 17 ans, la brigade de Jean-François Piège à l'Hôtel de Crillon. Là, il croise la route du cuisinier Christophe Saintagne, qui va devenir son mentor. Un mentor qui le conseille et le guide vers des tables de prestige : 'Antoine Westermann à Paris ou de Franck Cerutti au Louis XV, à Monaco, suivront le Plaza Athénée et le Meurice. Puis, à 29 ans, Anthony Denon se hisse à son premier poste de chef chez Rech, restaurant de poisson à Paris. Un an plus tard, il rejoint Christophe Saintagne dans son restaurant Papillon, au cœur du XVII^e arrondissement. Enfin, ce sera L'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly en 2020, avant de revenir dans la capitale, au Burgundy, au printemps 2022.

Le Burgundy Paris
6-8, rue Duphot, 75008 PARIS
www.leburgundy.com
T. +33 1 42 60 34 12