



LEMON STORY
PREND SES QUARTIERS
DE RENTRÉE
SUR LE ROOFTOP
MAGGIE DE L'HÔTEL
ROCHECHOUART

Du 15 au 27 septembre, Lemon Story met du soleil dans la rentrée : citron caviar, lime de Tahiti, kalamansi et combawa viennent aciduler le rooftop Maggie de l'hôtel Rochechouart.

LE PITCH

BAIN D'AGRUMES POUR ÉTÉ INDIEN

La rentrée? Pas question de la subir. Alors, pour lui donner un sérieux coup de peps, du 15 au 27 septembre, Lemon Story est l'invité du rooftop Maggie de l'Hôtel Rochechouart. Pendant deux semaines, Marion Blanc, cofondatrice de l'agrumerie installée au cœur de la Côte d'Azur, partage les plus beaux fruits de ses récoltes et ouvre son carnet de recettes.

Au meilleur moment de la saison, citron caviar, lime de Tahiti, combawa et kalamansi quittent le Var pour prendre de la hauteur à Pigalle, avec une carte qui fait la part belle aux agrumes rares, du verre à l'assiette.



L'ASSIETTE ET LE VERRE

PIQUER LA CURIOSITÉ À VIF

Pas question ici de faire de l'agrumes un simple condiment. Chez Lemon Story, il se croque, se confit, se décline en pickles, se presse et se déguste sous toutes ses formes. Ces recettes sont signées Marion Blanc, qui, en plus de cultiver ces agrumes rares, les travaille au quotidien dans son laboratoire installé au cœur de la plantation, où elle imagine marmelades, pickles, liqueurs et autres créations au gré des saisons et des récoltes.



Pour Maggie, elle a composé une carte aussi courte que généreuse : focaccia dodue rehaussée d'une pâte de citron confit au sel ; anchois blancs et billes de citron caviar qui électrisent le palais ; stracciatella crémeuse qui s'acoquine d'une huile d'olive, le tout relevé à coup de pickles de cédrat ; truite fumée, crème crue et fraîcheur acidulée du citron caviar ; ceviche de daurade au lime de Tahiti, dont les notes vives viennent réveiller la chair délicate du poisson.

Même traitement de saveurs pour le dessert, qui fait la part belle au cheesecake, boosté à coups de lime de Tahiti et citron caviar, vacillant à chaque bouchée entre douceur lactée et explosions acidulées.

Au bar, les liqueurs Lemon Story passent au shaker dans quatre créations imaginées sur-mesure avec l'équipe de Maggie : Lime de Tahiti Fizz, Yuzu Tini, Kalamansi Sour et Clover Club Meyer. De quoi faire sérieusement zester les verres autant que les assiettes.



LE SPOT

PIGALLE, SUPPLÉMENT SACRÉ-COEUR

Installé au sommet de l'Hôtel Rochechouart, Maggie coche toutes les cases du rooftop parisien qu'on aime retrouver à la rentrée pour prolonger un été qu'on voudrait sans fin : cocktails, coucher de soleil et vue imprenable sur le Sacré-Cœur.

Pendant quinze jours, les agrumes de Lemon Story y font grimper l'indice UV. De quoi faire perdurer au cœur de la rentrée, un invincible été.



INFORMATIONS PRATIQUES

Résidence Lemon Story au rooftop

Maggie de l'Hôtel Rochechouart

Du 15 au 27 septembre 2026

Cocktails à 15 €

Assiettes de 11 € à 21 €

Du lundi au vendredi : 17h - 00h

Samedi & Dimanche : 12h - 00h

Hôtel Rochechouart

55 boulevard de Rochechouart, Paris 9^e

01 42 81 91 00

orsohotels.com/hotel-rochechouart

[@hotelrochechouart](#)

Lemon Story

1 rue Garreau, 75018 Paris

01 71 60 28 53

lemonstory.com

[@marion.lemonstory](#)

Du mercredi au samedi

11:00 - 13:00 / 13:30 - 19:00

Dimanche

11:00 - 13:00 / 13:30 - 18:00