

ARBORÉ



**LE ROYAL MADELEINE HOTEL & SPA
INVITE LA CHEFFE PAULINE SÉNÉ
DANS SON NOUVEAU RESTAURANT ARBORÉ**
Ouverture mi-septembre 2022
29, rue de l'Arcade – 75008 Paris

Entièrement rénové en 2018, l'Hôtel Royal Madeleine**** annonce l'ouverture de son nouveau restaurant Arboré à la rentrée prochaine. La cheffe Pauline Séné y signera une carte de gastronomie gourmande et contemporaine. Une nouvelle page culinaire s'écrit dans le quartier de la Madeleine où il fait bon s'attabler à nouveau...



Situé entre la rue de l'Arcade et la rue Passquier, traversé par le charmant passage Puteaux, l'Hôtel Royal Madeleine**** a tout le charme d'une grande demeure familiale et la sérénité accueillante d'une maison bourgeoise au cœur de Paris. Véritable histoire de famille depuis 1976, l'hôtel a vu grandir sa propriétaire Coralie Legrand qui a repris les rênes du lieu et a dirigé sa rénovation avec l'architecte d'intérieur et décoratrice Marie-Paule Clout (agence Noir Nuance). Tout en conservant l'histoire du bâtiment qui témoigne de l'effervescence du Paris du XIXème siècle, elle imagine un hôtel moderne, chic et chaleureux, ouvert sur la ville, abritant un spa qui évoque la douceur des jardins bucoliques.

Cette année, Coralie Legrand fait à nouveau appel à Marie Paule Clout pour repenser entièrement le restaurant de l'hôtel. Ce tout nouvel espace du Royal Madeleine ouvrira sous le nom Arboré, en référence à la végétation majestueuse de la salle du restaurant, sous un puits de lumière. Les couleurs et matières naturelles de la décoration invitent à une expérience poétique avant de découvrir une cuisine de caractère.



C'est la talentueuse cheffe Pauline Séné qui signe la carte d'Arboré. A tout juste 30 ans, elle affiche une véritable identité culinaire qu'elle s'est forgée entre gastronomie étoilée (Laurent, L'Auberge Basque, Cobéa) et bistrot d'auteur (Sémilla, Le 52, Fripon). Séduite par le challenge de proposer une cuisine pointue mais populaire dans le quartier de la Madeleine, elle dévoilera une carte généreuse et personnelle, où les produits les plus simples sont sublimés par les jeux de textures, la puissance des sauces et le pep's des condiments. Une cuisine entre réconfort et découvertes riches en saveurs, qui évoluera au fil des saisons.



ARBORÉ
LE ROYAL MADELEINE HOTEL & SPA
29, rue de l'Arcade – 75008 Paris
Ouverture mi-septembre 2022

CONTACTS PRESSE
Wohi Toki
Sophie Ribault | sophie.ribault@wohilotokinastics.com
Amandine Thouin | amandine.thouin@wohilotokinastics.com