

Communiqué de presse octobre 2023



L'HOTEL DU COLLECTIONNEUR  
PARIS  
★★★★★

## RÉOUVERTURE DU RESTAURANT ET BAR LE COLLECTIONNEUR



En plein cœur du prestigieux Triangle d'Or parisien, le restaurant éponyme de l'Hôtel du Collectionneur 5\* se dévoilera sous un nouveau jour, le 14 novembre prochain. L'occasion rêvée de (re)découvrir cette adresse branchée qui accueille fièrement son nouveau chef Exécutif, Filipe Da Assuço.

L'arrivée du chef Filipe Da Assuço, Meilleur Ouvrier de France, vient insuffler au restaurant Le Collectionneur un vent de fraîcheur et apporte une nouvelle dimension à l'expérience culinaire à Paris. Entièrement rénovée, la table bistro de l'Hôtel du Collectionneur, ouvre ses portes aux amoureux de la cuisine française dans un cadre luxueux aux notes Art Déco de bon ton, et promet un moment gustatif orchestré par l'ancien chef Exécutif des cuisines du Royal Monceau.

Dans l'assiette, les saveurs évoluent selon les saisons et les envies du chef Filipe Da Assuao, lui qui s'inspire au quotidien de ses voyages et des cuisines du monde pour offrir aux fins gourmets des plats surprenants, d'une diversité exceptionnelle. Le Collectionneur met à l'honneur la richesse de la gastronomie franaise, tout en apportant aux plats réconfortants de nos régions, une vision moderne qui va au-delà des frontières.



Twist e d'influences d'ailleurs, les visiteurs pourront apprécier une carte qui rassemble des ravioles de légumes, un magret de canard, des soupes de saison, un délicieux steak tartare au couteau ou encore un sandwich au homard et des sardines pimp es. Des recettes revisitées avec finesse oui, mais qui ne dénaturent jamais les produits bio, toujours issus de circuits courts.

Animé par des valeurs fortes telles que la transmission, le partage et l'esprit d'équipe, le chef Filipe Da Assuao empreigne les cuisines de l'Hôtel du Collectionneur d'une énergie sans pareille qui se fait ressentir aussi bien dans l'ambiance que dans l'assiette. Une adresse qui continuera donc, d'aimer le tout-Paris et plus encore.



Le Collectionneur offre une capacité totale de 240 personnes à l'intérieur et 150 personnes à l'extérieur: ses trois magnifiques terrasses, dont le Patio avec son mur végétal - une véritable oasis au cœur de Paris. Le restaurant se compose d'un bar et de trois espaces de restauration privés pouvant accueillir de 30 à 60 personnes.

## A PROPOS DU CHEF FILIPE DA ASSUNÇÃO

L'Hôtel du Collectionneur accueille son nouveau chef exécutif, Filipe Assuncao, Meilleur Ouvrier de France. Avec plus de 35 ans d'expérience dans le domaine culinaire, Filipe Assuncao a développé une connaissance approfondie des cuisines du monde. Ses voyages lui ont permis d'explorer les saveurs les plus authentiques et sont une source d'inspiration pour créer une nouvelle offre de restauration au sein de l'hôtel.



## À PROPOS DE L'HÔTEL DU COLLECTIONNEUR

*C'est la mémoire des plus grands artistes des années 30 réunis en un seul et même lieu...L'Hôtel possède 496 chambres et suites, 1 700 mètres carrés d'espaces de réception pouvant accueillir jusqu'à 700 personnes, un restaurant français, un bar chic et retro, le Collectionneur Restaurant & Bar, un Spa avec un centre de remise en forme. L'Hôtel du Collectionneur est membre de la chaîne internationale Preferred Hotels & Resorts (près de 650 hôtels à travers le monde).*

---

### Informations pratiques

L'Hôtel du Collectionneur Arc de Triomphe - Paris  
51 - 57, rue de Courcelles - 75008 Paris - T : +33 (0)1 58 36 67 00  
[www.hotelducollectionneur.com](http://www.hotelducollectionneur.com)

