

LA RENOMMÉE

DOSSIER DE PRESSE 2024



LA RENOMMÉE

La Renommée n'est pas qu'une divinité grecque, c'est aussi un restaurant ensorcelant, au cœur du Paris historique, à deux pas du Louvre. Sa carte de grands classiques de la gastronomie française relevée d'une subtile influence new-yorkaise en fait la nouvelle adresse convoitée pour le dîner.



LA RENOMMÉE

UNE HISTOIRE PARISIENNE

Sur sa façade classée, le temps s'est arrêté. Les enseignes dorées sous verre y trônent comme au premier jour. Déjà, en 1823, une épicerie-crèmerie baptisée « La Renommée des Herbes Cuites » était installée au 95, rue Saint-Honoré. A cette époque, « beurre, œufs, fromage » - comme indiqué en lettres d'or en façade-, étaient livrés chaque semaine depuis les fermes du pays de Brie, de Normandie, de Bretagne.

On y servait aussi des volailles, du gibier, des pièces de rôtisserie, des primeurs et des fruits -

oranges ou citrons : des produits de luxe, rares et exotiques, en ce temps-là, pour les parisiens. L'adresse est bien nommée, renommée : Molière est né juste en face, Richard Wagner a vécu de l'autre côté de la rue, l'apothicaire d'Henri IV était voisin.

Le temps s'est écoulé dans cette étroite rue parisienne, l'histoire continue de modifier la silhouette de la capitale, mais l'enseigne, elle, est toujours là.



LA RENOMMÉE

VOYAGE DANS LE TEMPS

Il faut pousser les portes de ce charmant vestige du Vieux Paris pour s'imprégner de son ambiance unique. Dans la salle ornée de dorures et de tableaux de collection, subtilement éclairée, un air de jazz au piano habille l'atmosphère, illumine les regards, révèle le charme du lieu. Un parfum exotique réveille les sens - une bougie parfumée de Maître Gantier. La mousseline et les plumes des robes d'élégantes trinquent d'une coupe de champagne.

L'esprit se veut un peu bohème, intimiste, chaleureux, léger, insouciant. De confortables banquettes de cuir entourent les tables de bois dans une ambiance intimiste. L'argenterie, la porcelaine Bernardaud et les lustres rappellent une autre époque.

Est-ce la fin du 19ème siècle ? Quelque chose des Années Folles, certainement. Une fête intemporelle du Paris d'Hemingway ? C'est sûrement la magie d'un instant, un souvenir inoubliable.



LA RENOMMÉE

LE RENOUVEAU DE LA RENOMMÉE

Entièrement rénovée après deux ans et demi de travaux, La Renommée a ouvert ses portes fin 2023 et est le premier restaurant du groupe Hogsalt en Europe – restaurateur accompli aux Etats-Unis avec 30 adresses.

Son nouveau propriétaire a voulu faire perdurer l'âme du lieu, son histoire parisienne, en le transformant grâce au talent des artisans qui ont contribué à sa renaissance. Situé à deux pas du Louvre, du Palais-Royal et des Halles, dans un quartier qui ne cesse de se réinventer, voici un tout nouveau restaurant et bar à cocktail pensé pour intriguer les voyageurs comme les Parisiens en quête de nouvelles adresses en vogue.

Les œuvres d'art au mur proviennent tout à la fois de la collection privée du propriétaire et de ses trouvailles aux puces parisiennes. D'autres encore ont été réalisées sur mesure par des artistes parisiens pour La Renommée. La musique, le décor, l'art, l'ambiance, tout a été méticuleusement pensé pour que la magie opère dès que le rideau s'ouvre sur sa salle à manger de 40 couverts et son bar à cocktail intimiste pour 20 convives.



LA RENOMMÉE

UNE CARTE DE METS ICONIQUES

La carte de La Renommée sublime les saveurs traditionnelles de la gastronomie française, ses grands classiques et ses produits d'exception, enrichies d'influences new-yorkaises. Sur le menu, les intitulés de plats sont en français, le descriptif en anglais : double nationalité pour cette carte pas comme les autres.

Parmi les incontournables, le fameux Double Cheeseburger « West Village Style » se déguste de manière individuelle ou se partage. Il faut dire qu'on le retrouve souvent au centre de la table car tout le monde veut sa part... de steak.

Et pas n'importe lequel : un décadent double steak de bœuf à l'incroyable fondant. Autre option, le « New-York » Côte de Bœuf Maturée de 42 jours, au goût subtil de noisette et de beurre. 450g à partager à deux ou à plus encore.

Les plats sont généreux – racines américaines obligent – mais toujours présentés avec élégance et raffinement, en respectant les traditions du service à la française. Cela n'empêche pas de trouver de la légèreté à travers la dégustation d'huîtres Keys, les langoustines, le filet de Turbot Sauvage ou les légumes frais de saison.



LA RENOMMÉE

Les recettes d'antan résonnent à La Renommée comme une madeleine de Proust : le Pot-au-feu en hiver ou le Navarin d'Agneau – mijoté durant 7 heures -, l'Os à Moëlle rôti, les escargots de Bourgogne, le Foie Gras de canard des Landes en terrine, la Sole Meunière, les Pâtes au Lapin Mijoté, le poulet du Bourbonnais rôti Entier... Une collection de plats réconfortants, un peu canailles et très gourmandes, qui laissent des souvenirs impérissables autour de la table.

La carte, qui change à chaque saison, est pensée à partir des produits frais qui tendent vers l'excellence. La noblesse des produits est sublimée, les matières premières manipulées le moins possible pour laisser place à leur authenticité.

Sur la table, le pain frais made in Paris, est passé au four avant d'être servi, pour encore plus de croustillant. Il s'accompagne de beurre fondu de Normandie.

En dessert, l'immanquable Mousse au Chocolat, légère et parfaitement équilibrée, saupoudrée de copeaux de chocolat est un must absolu à partager, tout comme la Crème Caramel, onctueuse comme une panacotta.



LA RENOMMÉE

Les partitions salées et sucrées s'accompagnent d'une carte des vins de 700 références qui continue de s'agrandir sous l'auspice de grandes ambitions œnologiques : une carte sommelière de 45 pages, principalement de vins français, mais aussi un choix sélect de vins américains rares. Des appellations nouvelle vague aux prestigieuses signatures, le sommelier a concocté de belles surprises et de grandes références pour le palais de ses hôtes.

L'esprit palace se retrouve également dans le service -avec juste ce qu'il faut de décontraction pour mettre tout le monde à l'aise. Pas de snobisme à la carte, mais un sens de l'hospitalité et de la générosité typiquement new-yorkais transposé dans la capitale française. Le rythme, les échanges, la qualité des équipes amènent une grande élégance au service, qui peut être apprécié à toutes les étapes du repas.



LA RENOMMÉE

UN MYSTÉRIEUX LOUNGE

A l'étage inférieur, se dévoile un espace lounge envoûtant et un bar à cocktails sous une mystérieuse cave voûtée. L'occasion de prolonger la soirée tout en restant au même endroit... ou d'inciter les passants à venir découvrir les créations sublimes par les bartenders.

Comment ne pas tomber sous le charme du lieu ? La musique est un peu plus un peu plus présente, les couleurs, textures, la vibe un peu plus intenses. Mais chut ! Le mieux est encore de vivre l'expérience pour découvrir son atmosphère unique. Clin d'œil aux salons d'antan, les toilettes ont un air de boudoir du 19^{ème} siècle. Les voûtes, recouvertes d'un velours noir ciselé de feuilles d'or évoquent les grandes heures des nuits parisiennes. Sous la lumière tamisée, dans une atmosphère cosy, à l'abri des regards indiscrets, de confortables fauteuils agrémentent le salon.



Au bar, une équipe de passionnés propose à la carte de grands classiques autour du Martini, et réalisent un Old Fashioned à la perfection. Des cocktails à la créativité débordante sont aussi

mis à l'honneur, tel que le Shiso Gin & Tonic ou le Sansho Chartreuse Mule. Chaque cocktail est soigneusement préparé et présenté avec élégance autour d'un service irréprochable.



LA RENOMMÉE

À PROPOS DE HOGSALT

Brendan Sodikoff a fondé Hogsalt en 2010. Tombé amoureux de l'esprit du Vieux Paris, il s'installe dans la Ville Lumière en début de carrière et travaille auprès des plus grands chefs français. Créatif et visionnaire, passionné par les valeurs de générosité dans le monde de l'hospitalité, Hogsalt décline 30 restaurants à New York, Chicago et Las Vegas. Le fil conducteur de l'univers Hogsalt est une atmosphère captivante qui transporte instantanément dans une autre époque. La Renommée est le premier restaurant du groupe Hogsalt en Europe.



La Renommée
95, rue Saint Honoré, Paris 1er

Ouvert 7/7 au dîner
19h-22h30 (dernier service)
Réservation conseillée

Tél : 01 40 39 93 70
renommee.paris