



TOUR D'ARGENT
PARIS



METROPOLE
HANOI • 1901

LE SOFITEL LEGEND METROPOLE HANOI
INVITE LA TOUR D'ARGENT
pour une semaine gastronomique
exceptionnelle & unique !



Du mardi 23 au dimanche 27 octobre 2024, La Tour d'Argent, quatre fois centenaire et monument de la gastronomie mondiale, s'envole pour Hanoï au Vietnam et investit le Restaurant Le Beaulieu, « écrin du goût » de l'élégant et emblématique Sofitel Legend Metropole Hanoï.

Dans la continuité de La Tour en Balade – *Tour de France des meilleures tables & adresses initié en 2022 à l'occasion de la plus grande rénovation de l'histoire du restaurant* –, le Chef Exécutif et l'un des Meilleurs Ouvriers de France 2004, Yannick Franques accompagné du Directeur de la Restauration Stéphane Trapier se donnent la réplique en cuisine et en salle pour faire vivre l'expérience Tour d'Argent hors de ses murs. Une semaine gastronomique au bout du monde qui met en lumière l'excellence de la gastronomie française autant que le sens de l'hospitalité du Groupe Accor.



Yannick FRANQUES
Chef Exécutif





LE MEILLEUR DES DEUX MONDES

Née de l'esprit d'**André Terrail**, actuel **propriétaire de La Tour d'Argent**, cette semaine gastronomique a vocation à « **transporter** » les **savoir-faire** et « **faire voyager** » l'**art de recevoir** de l'un des restaurants les plus connus du monde au sein d'un hôtel historique qui rayonne tant par son histoire que son raffinement. Une nouvelle histoire qu'ils écrivent ensemble autour d'une carte en **5 séquences pour le déjeuner**, et en **8 séquences pour le dîner**.

Point d'orgue de ce menu, le caneton, plat signature de La Tour d'Argent, rend hommage à Charlie Chaplin, qui en 1956 passât sa lune de miel au sein du Sofitel Legend Metropole Hanoï où une suite porte également son nom. Dans le même temps et pour honorer les nombreuses visites de l'acteur à La Tour d'Argent une recette élaborée par le Chef sera également servie à La Tour d'Argent Paris.

Stéphane TRAPIER
Directeur de la Restauration





« Premier groupe hôtelier national, ambassadeur du Service à la Française, du Savoir Recevoir à travers le monde, nous sommes particulièrement heureux de cette collaboration exceptionnelle avec Sofitel & le Groupe Accor.

Riche de notre histoire et de celle du Sofitel Metropole Legend d'Hanoï il est aisé de faire vivre cette expérience unique, nourrie par cette rencontre en s'appuyant sur l'expertise des équipes. La beauté et le raffinement des lieux, nous ont particulièrement touché et font écho à notre Maison parisienne. C'est la promesse pour les Clients de vivre une expérience inédite et grandiose.»

André Terrail, Propriétaire de la Tour d'Argent

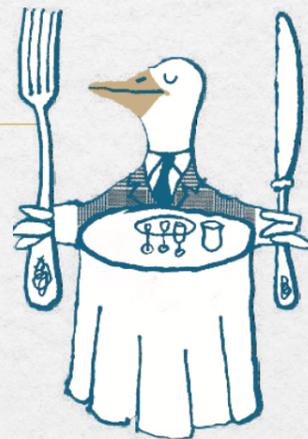
Pour quelques jours, **Yannick Franques, Stéphane Trapier et leurs brigades** honorent les savoir-faire de la Maison à l'instar de la découpe du canard à la volée ou du flambage des crêpes Mademoiselle. À travers cette expérience totale, **La Tour d'Argent et le Sofitel Legend Metropole Hanoï** participent ensemble à la valorisation des gestes en salle et au rayonnement de l'excellence de la gastronomie française à près de 10 000 kilomètres du quai de la Tournelle.





Depuis 1582, La Tour d'Argent, emblème intemporel de la gastronomie française et aussi plus ancien restaurant parisien, offre une vue imprenable sur la Seine et la capitale. Une table d'excellence qui vit au rythme de la famille Terrail depuis trois générations et conduite par le Chef et Meilleur Ouvrier de France Yannick Franques. De tout temps, on s'y presse pour y déguster les quenelles de brochet André Terrail, le mythique caneton Frédéric Delair pour terminer avec les crêpes Mademoiselle réalisées au guéridon avec brio par les maîtres d'hôtel.

Le 29 août 2023, après 15 mois de travaux historiques, l'institution mythique du Quai de la Tournelle rouvrait ses portes. Un chantier titanesque qui a fait entrer La Tour d'Argent dans une ère nouvelle. Riche de trois nouveaux espaces parmi lesquels le Bar des Maillets d'Argent, l'Appartement d'Augusta ou encore Le Toit de la Tour, La Tour d'Argent conjugue tradition et modernité du rez-de-chaussée au sommet et s'est ainsi offert une métamorphose à la hauteur de son prestige.



Pionnier de l'hôtellerie de luxe française depuis 1964, Sofitel incarne aujourd'hui un luxe sincère et engagé, à la française. Aux côtés de ses 120 établissements uniques, la marque a inauguré en 2009 une collection d'hôtels emblématiques sous l'enseigne Sofitel Legend : des adresses au luxe inégalé, à l'héritage légendaire et au service hautement personnalisé. Chaque séjour est intemporel, offrant un cadre somptueux, des restaurants de renom et un confort moderne pour une expérience de luxe inspirante. Nobles, rares et pleins d'âme, les hôtels Sofitel Legend séduisent par leur beauté architecturale, leurs vues à couper le souffle et leur beauté envoûtante.

Sofitel Legend compte aujourd'hui 6 hôtels, tous plus magnifiques les uns que les autres, situés dans des destinations sublimes et riches en culture à travers le monde : Sofitel Legend The Grand Amsterdam, Sofitel Legend Casco Viejo, Sofitel Legend Santa Clara Cartagena, Sofitel Legend Old Cataract Aswan, Sofitel Legend Metropole Hanoi et Sofitel Legend People's Grand Hotel Xi'an.

Sofitel Legend fait partie du groupe Accor, l'un des leaders mondiaux de l'hôtellerie, qui compte plus de 5 500 établissements dans plus de 110 pays et participe à ALL - Accor Live Limitless - un programme de fidélisation qui permet d'accéder à un large éventail de services.

LES PARTENAIRES



Depuis 1995, Vietnam Airlines est la compagnie aérienne nationale du Vietnam. Elle dispose d'une flotte moderne de 103 appareils et dessert 27 destinations internationales ainsi que 22 destinations nationales. Depuis Paris-CDG, elle opère jusqu'à 14 vols hebdomadaires vers Hanoï et Ho Chi Minh-Ville, utilisant des B787-9 Dreamliner et des A350-900. La compagnie propose également des départs depuis 18 villes de France via le programme TGV Air en partenariat avec Air France et la SNCF. Membre de SkyTeam depuis 2010, Vietnam Airlines est reconnue pour la qualité de ses services, tant au sol qu'à bord, et a reçu 4 étoiles au classement Skytrax 2023.

« La compagnie Vietnam Airlines est heureuse de faire voyager les membres du prestigieux restaurant La Tour d'Argent, dont le Chef Exécutif Yannick Franques et le Directeur de la Restauration, Stéphane Trapier, qui participeront à l'exceptionnelle semaine gastronomique organisée à l'Hôtel Metropole d'Hanoï. »

Tiên Hoàng NGUYỄN, Directeur Général Europe de Vietnam Airlines



La Maison Camus poursuit depuis 1863 une ambition : proposer des cognacs prodigieusement aromatiques et offrir au dégustateur un entrelacs de plaisirs et d'émotions. Une telle quête est à la fois une vocation et une dévotion. Elle exige d'allier à des compétences de haute technicité, un goût sûr et une connaissance ancienne de ce spiritueux unique. Rechercher l'excellence coule dans les veines de la Maison familiale qui glorifie ses cognacs ; en produire est pour elle un art terrestre et spirituel.

C'est à travers cette recherche d'excellence que Cyril Camus et son épouse Alexa conçoivent en 2018 les Ateliers ; un département de la Maison porté par la volonté de créer, inventer et imaginer de véritables objets d'art pour réverbérer les arômes et la chaleur des cognacs élaborés par Julie Landreau, Maître de chai de la Maison Camus.

« C'est un honneur de participer au rayonnement des savoir-faire français à l'occasion de cette semaine gastronomique à Hanoi aux côtés du Sofitel Legend Metropole et de la Tour d'Argent ; deux institutions avec lesquelles notre Maison partage les mêmes valeurs d'hospitalité. Au fil de nos créations, nous aspirons à faire de chaque instant un véritable moment de partage et une expérience inoubliable. »

Cyril Camus, Directeur Général des Cognacs Camus



INFORMATIONS PRATIQUES

Sofitel Legend Metropole Hanoi

15 P. Ngô Quyền, Street, Hoàn Kiếm, Hà Nội 100000, Vietnam