

# Naraé Kim

## Nouvelle cheffe pâtissière du Park Hyatt Paris-Vendôme



Naraé Kim a grandi en Corée du Sud. Amoureuse de la France depuis l'enfance, son rêve le plus fou était de conquérir la capitale et notamment les Palaces Parisiens. Après 10 années de voyages et une première expérience française au sein du groupe Yannick Alléno, son rêve devient réalité en intégrant l'équipe du chef Jean-François Rouquette en tant que cheffe pâtissière de l'hôtel Park Hyatt Paris-Vendôme.

Naraé Kim a commencé sa carrière il y a 10 ans au sein du groupe Hyatt. Pendant sept ans, elle évolue de commis au Hyatt Regency Guam (2011), à cheffe de partie pour le Grand Hyatt Seoul (2012-2015) puis sous-cheffe et cheffe pâtissière du Park Hyatt Saigon pendant 3 ans (2015-2018). C'est là qu'elle rencontre pour la première fois Jean-François Rouquette lors de la célébration des 10 ans de l'hôtel. Ils gardent alors un contact régulier.

En 2018, Naraé poursuit son ascension à l'hôtel Cheval Blanc de Courchevel en tant que cheffe pâtissière, puis intègre la brigade d'Aurélien Rivoire en tant que sous-cheffe pâtissière pour les adresses parisiennes étoilées du Groupe Yannick Alléno, de 2019 à 2021. A partir du 10 octobre, Naraé renouvelle sa fidélité au groupe Hyatt et pose ses valises à l'adresse iconique du Park Hyatt Paris-Vendôme au 5, rue de la Paix.

Naraé Kim est une jeune femme et pâtissière moderne, qui maîtrise les codes de son époque. Elle décroche deux fois la médaille d'or au World Global Pastry Chef Challenge, en 2015 et 2016.

### La minéralité et le Réalisme, sa vision de la pâtisserie à la française

Avec son arrivée au Park Hyatt Paris Vendôme, Naraé souhaite présenter une nouvelle pâtisserie inspirée par la minéralité. Depuis son enfance, elle a toujours été sensible aux goûts que les différents sols et terroirs peuvent donner au produit final. C'est cette subtilité que Naraé souhaite illustrer à la carte du Café Jeanne ainsi qu'au sein du restaurant gastronomique étoilé *PUR' – Jean-François Rouquette*, où le chef Jean-François Rouquette lui a demandé de développer deux créations signatures autour de ses menus « Le Temps qui Passe » et « Carnet de Voyages ».

Naraé est aussi très sensible au rapprochement entre la pâtisserie et l'art. Tout comme l'art, la pâtisserie est cyclique. Elle se construit autour de périodes, de tendances, qui se succèdent les unes aux autres. « *Ces dernières années, nous avons vu émerger la période du Romantisme : une période qui met en avant une gourmandise visuelle amplifiée. C'est une pâtisserie photogénique qui, grâce à des outils*

*de communication digitaux, filtre notre perception du goût. A l'image de la littérature et de la peinture, je me retrouve et me plais plutôt dans le Réalisme »* précise-t-elle.

Naraé Kim prône une vision éco-responsable et « retour aux sources » mettant en lumière des produits bruts et sains, tout en proposant une pâtisserie gourmande et vraie qui crée des émotions et qui rassemble. C'est un pari audacieux qui bouscule les palais et les habitudes des Palaces, mais qui s'annonce prometteur !

### A propos de l'hôtel Park Hyatt Paris-Vendôme

Park Hyatt Paris-Vendôme est le premier Palace contemporain à Paris. Idéalement situé au 5 rue de la Paix, l'hôtel est à deux pas de la Place Vendôme et de l'Opéra Garnier. S'inspirant du passé historique du bâtiment ayant notamment accueilli la célèbre maison de couture Paquin, l'architecte d'intérieur Ed Tuttle a subtilement combiné classicisme à la française et design contemporain. Les 156 chambres dont 45 suites, ont toutes été conçues pour se sentir comme dans un appartement parisien raffiné, décoré avec des œuvres d'art et un mobilier soigneusement sélectionnés. L'hôtel possède trois suites signature de plus de 200m<sup>2</sup>.

Park Hyatt Paris-Vendôme est aussi une véritable destination gastronomique, avec notamment le *Pur - Jean François Rouquette* étoilé au guide Michelin, et le nouveau *Café Jeanne* – un vaste lieu à l'image des Grands Cafés parisiens où il fait bon se retrouver autour des « essentiels » tout au long de la journée. A la tombée de la nuit, le majestueux comptoir du bar du *Café Jeanne* s'anime pour une ambiance plus rythmée tout en étant tamisée. Que ce soit en hiver dans le Chalet ou à l'arrivée des beaux jours, la terrasse du *Café Jeanne* se révèle quant à elle être un havre de paix en plein cœur de l'hôtel.

Pour le summum du bien-être, l'hôtel est doté d'un spa intime ayant pour partenaire exclusif les produits La Mer, et d'un 'Hair Room Service' unique par le coiffeur star John Nollet.

Avec des équipements bien pensés, une décoration contemporaine, des suites à couper le souffle et une élégance sans pareille, l'hôtel Park Hyatt Paris-Vendôme est une adresse inoubliable dans la Ville Lumière.