



DE SERS
HOTEL B SIGNATURE
PARIS



Niché à deux pas des Champs-Élysées, l'Hôtel de Sers poursuit sa récente métamorphose en dévoilant une nouvelle page de son histoire gastronomique. À 29 ans, Stefano Stafie rejoint les équipes en tant que Chef des Cuisines. Sa passion du produit et sa créativité l'amènent à réveiller la cuisine méditerranéenne par de subtils contrastes.

L'HÔTEL DE
SERS
ACCUEILLE
SON
NOUVEAU
CHEF DES
CUISINES,
STEFANO
STAFIE



UN PARCOURS ENTRE L'ITALIE, NEW-YORK ET PARIS



À 29 ans, Stefano Stafie apporte à l'Hôtel de Sers une énergie nouvelle, forgée par un parcours international. Originaire d'Assise, en Italie, il se forme très tôt à l'école hôtelière locale avant de rejoindre Paris, où il débute au *Morice Venice Bar*, le plus réputé des restaurants vénitiens de la capitale. Il affine ensuite son savoir-faire au contact de grands Chefs, notamment Thomas Keller au *Per Se** à New York, puis Alain Taudon à *L'Orangerie*** du George V à Paris, où il occupe le poste de sous-Chef.

Ces expériences forgent sa maîtrise des techniques françaises et son exigence du détail, qu'il conjugue à ses racines italiennes pour signer une cuisine méditerranéenne soignée, généreuse et colorée.

Curieux et créatif, il revendique **une gastronomie qui s'inspire des souvenirs et du goût**, où chaque plat se construit autour d'un produit sublimé par une sauce ou un jus.

« J'ai grandi à la campagne, entouré d'animaux et de nature. Chez nous, tout était fait maison. Mes parents cuisinaient les produits issus de la chasse et du potager. Ce mode de vie m'a plongé très tôt dans l'univers du goût et m'a transmis un profond respect pour la terre et ses richesses. »

DE SERS, UNE CUISINE ENSOLEILLÉE



Guidé par la Galerie des Portraits, on découvre **le restaurant de Sers** presque comme une surprise. À l'abri du tumulte des Champs-Élysées, deux ambiances s'offrent aux convives : la salle principale, intime et solaire, ou le patio végétalisé sous verrière, offrant une parenthèse de verdure au cœur de Paris.

Dans ce cadre unique, le nouveau chef Stefano Stafie déploie **une cuisine méditerranéenne aux consonances italiennes**, inspirée des saisons et de ses souvenirs. La carte s'articule autour de **trois entrées, cinq plats et trois desserts**, complétés par quelques suggestions du jour.

On y retrouve des recettes emblématiques **réinterprétées avec relief et personnalité** : un **saumon travaillé en gravlax**, relevé d'une crème de raifort et d'une sauce verte au jalapeño qui éclate en bouche ; un **vitello tonnato** à la découpe surprenante pour intensifier la texture ; un **risotto crémeux** habillé de burrata fondante et d'un filet d'huile de piment d'Espelette ; ou encore des **linguine à la bisque de langoustine**, témoignant de l'importance accordée aux sauces et à l'excellence des produits.



Les desserts sont également un terrain d'expression privilégié pour le jeune Chef, qui y explore **l'umami**. À l'image de ce **tiramisu en trompe-l'œil**, twisté par quelques perles de gelée au café et un cœur mascarpone-cream cheese à la salinité délicate.

À travers cette nouvelle carte, Stefano Stafie souhaite partager une cuisine de saison, gourmande et raffinée, qui joue des contrastes pour laisser à ses hôtes une empreinte mémorable.

À PROPOS

À deux pas des Champs-Élysées, l'Hôtel de Sers réinvente avec élégance la demeure du marquis de Sers, datant du XIX^e siècle. Derrière sa façade haussmannienne, ce 5 étoiles conjugue mémoire et modernité, fidèle à son esprit d'« hôtel de voyageurs » où l'on vit autant Paris qu'on y séjourne. Réinterprété par l'architecte d'intérieur Pascal Allaman, l'hôtel conserve son allure aristocratique tout en adoptant une vision contemporaine de l'hospitalité. Ses 43 chambres et 9 suites cultivent un luxe intime et habité, entre esprit Art Déco, ambiance boudoir et clins d'oeil historiques. Près de la moitié disposent d'une terrasse, certaines offrant des vues privilégiées sur la Tour Eiffel. Espaces de vie et lieux de détente complètent l'expérience : salon de réception, galerie de portraits, patio arboré sous verrière, restaurant et bar au design contrasté ainsi qu'un espace bien-être confidentiel. L'Hôtel de Sers se distingue des Palaces environnants en assumant son caractère de demeure particulière et singulière. Il offre à ses hôtes un voyage à la fois parisien et résolument contemporain.

INFOS PRATIQUES

Restaurant de Sers - 25 couverts - ouvert du lundi au vendredi (carte réduite durant le week-end)
41 Avenue Pierre 1er de Serbie 75008 Paris
www.hoteldesers-paris.com



(0)6 21 58 3140