



LA BAUHINIA

*La Bauhinia,
Le Fish and More par Quentin Testart fait sa rentrée*



Paris, le 05 octobre 2023 - Changement de saison, changement de décor, mais des assiettes toujours tournées vers le large. Depuis le printemps dernier, la mer déroule son fil rouge à La Bauhinia et la saison automne / hiver 2023 viendra renforcer le parti-pris 'Fish and More' du Chef Quentin Testart. Une cuisine inédite, un voyage identitaire et affranchi des codes classiques de la gastronomie. Une cuisine de partage et de plaisir autour de la mer.

Une pêche de petits bateaux

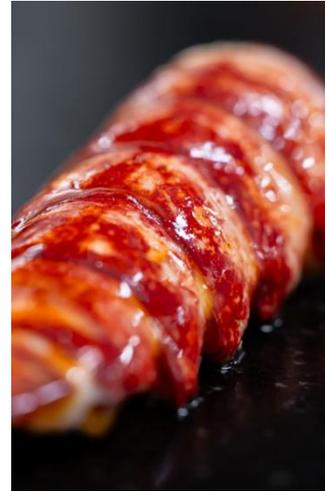
Bercé par ses souvenirs de Bretagne et marqué par ses premières expériences au sein de brigades tout poisson, Quentin Testart combine toute l'année ce qui lui tient à cœur : les produits de l'océan et son goût des voyages. Empruntant aux différents continents le meilleur des techniques de découpe, de cuissons, et des condiments qui ne trouvent pas meilleure chair que celle des produits

COMMUNIQUE DE PRESSE – SHANGRI-LA PARIS

de la mer. Hommage à ses origines, la nouvelle carte du Chef se cale sur les grandes marées bretonnes : homard, maquereau, bar, lotte, *and more*, y sont sourcés.

Seahouse nouvelle génération

A seulement 28 ans, Quentin Testart apporte fougue et fraîcheur à la salle à manger du 10, avenue d'Iéna. Le Chef s'inspire des grandes traversées et s'amuse avec des inspirations des quatre coins du monde. Il ne boude pas son plaisir à travailler les crudos (ceviche, tartare...), à privilégier les cuissons douces pour rendre aux textures leur noblesse, aux parfums leur premier sillage. Parmi les plus osés ? Le *Pain perdu de homard*, relevé d'un condiment à la sauge, de citron et de bisque, de salicorne et ciboulette ; La *Cotriade*, une soupe de poisson rarissime sur les tables parisiennes, et marquée ici du prestige d'un safran bio, twistée d'une pâte de citron ; Le *Maigre pepes ikan* (cuit à basse température dans une feuille de bananier) reste incontournable, tandis que le *Merlu* la joue tropical avec une combinaison de gombo, tamarin et mangue qui bouscule le traditionnel riz aux épices.



La mer se partage



Objectif ? Forcer la convivialité, créer la surprise et l'envie de « tout goûter » plutôt que de rester dans les codes d'une cuisine de Palace trop convenue et figée. Si les *Crispy Rice*, *best-seller* de la saison dernière, s'habillent désormais de *gambas* ou de *thon-caviar*, ils se commandent toujours à plusieurs. L'*Araignée de mer*, travaillée avec une émulsion de bisque, crème crue et échalote, se partage à la petite cuillère. Même jeu collectif avec le *Maquereau* breton en trois cuissons – au sel, mariné, grillé à la flamme – à picorer plongé dans son condiment padron peppers, huile de coriandre et salicorne.

COMMUNIQUE DE PRESSE – SHANGRI-LA PARIS



Cotriade
Soupe de poisson & safran

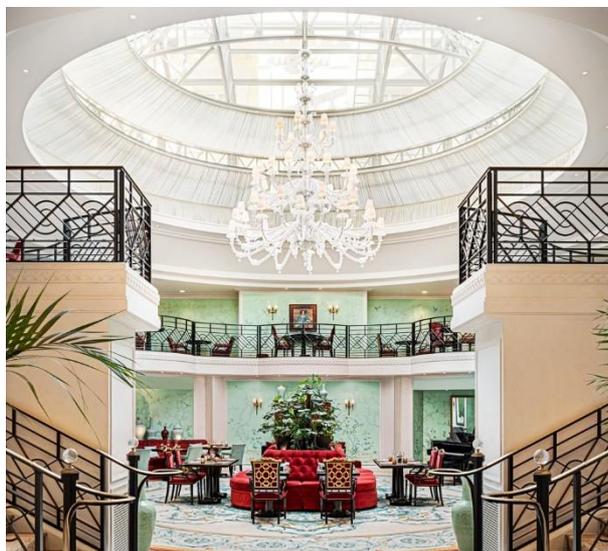


Araignée de mer
*Ciboulette & émulsion
bisque*

Les exceptions qui font l'unanimité

Et si les végétarien(ne)s embarquent pour un voyage immobile mémorable avec une assiette pensée comme une bouillabaisse de légumes, de fleurs de lotus au curry - coriandre et billes de yuzu, le chef propose aux irréductibles deux viandes : la *Volaille truffée, pomme de terre confite, cèpes, sauce poularde*, et l'*Entrecôte Aberdeen à la béarnaise herbacée*.

La Bauhinia, cœur de lumière du palais parisien



Baignée en journée d'une lumière naturelle sous la verrière inspirée de l'architecture Eiffel et signée Maurice Gras, elle brille de dizaines d'ampoules le soir venu sous le lustre monumental en verre de Murano. Sur deux niveaux, ce sont deux ambiances qui s'adaptent au contexte de chacun : celle d'une salle à manger à la convivialité chic et parisienne au rez-de-chaussée, avec banquette en velours et ballet discret d'un service en direct de la cuisine... une autre plus intimiste à l'étage, emprunte aux petits salons typiques avec beaucoup de tables de deux, un éclairage feutré qui offre une toute autre dimension aux antiquités, céramiques et tapisseries exotiques.

COMMUNIQUE DE PRESSE – SHANGRI-LA PARIS

Quentin Testart porte une nouvelle ambition pour le Shangri-La Paris : celle d'inscrire le palace de l'Ouest parisien dans une cuisine d'instinct, plus spontanée et calée sur la criée de Lorient, les saisons d'un marché francilien et l'envie de faire plaisir sans protocole.

##

Quentin Testart, le nouveau Chef du Shangri-La Paris

A 28 ans, Quentin Testart devient le plus jeune Chef Exécutif des Palaces parisiens. Désireux de sortir des codes classiques de la gastronomie de Palace pour insuffler une cuisine identitaire, résolument tournée vers la mer et les parfums.

Originaire de Paris, et amoureux de sa Bretagne où sont ancrées ses racines familiales, il doit son amour de la cuisine à sa grand-mère, installée au plus près de l'océan et de la criée, à Lorient. Rompu à l'exercice des brigades exigeantes et de haute volée avec un poste de chef exécutif adjoint au *Royal Monceau- Raffles Paris* ces 3 dernières années, à la créativité aux côtés des frères Pourcel à La Maison Blanche, ou encore à la direction d'un établissement tout entier à *La Villa par Thierry Marx* à Lyon, ce sont pourtant ses expériences de tables iodées qui l'ont touché. Et convaincu de se concentrer sur une cuisine raisonnée et infiniment riche, variée, au fil des saisons des maritimes. Si *A la Bonne Table* lui a tout appris du travail, des découpes et de l'exigence du poisson, ce sont *Les Fables de la Fontaine* qui lui ont élargi le champ des possibles et là encore qu'il gagne en précision, gage d'une cuisine étoilée. Au contraire de la viande qui demeure le marqueur fort d'un terroir, la mer relie les continents et sollicite tous les parfums. Quentin Testart dont la cuisine aspirationnelle puise ses intentions dans ses nombreux voyages, y trouve là le point de départ d'une nouvelle histoire...

##

Informations pratiques

La Bauhinia - 10, avenue d'Iéna, 75116, Paris, France

Réservations sur [notre site internet](#), par e-mail à labauhinia.slpr@shangri-la.com ou par téléphone au 01 53 67 19 91.

A propos du Shangri-La Paris

Ancien hôtel particulier du Prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16ème arrondissement de Paris, le Shangri-La Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et de l'art de vivre français. Ce joyau architectural français datant du 19ème siècle est inscrit aux Monuments Historiques depuis 2009. Les 100 chambres et suites du Palace offrent des vues époustouflantes et uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens. Ses deux restaurants proposent une cuisine française et asiatique. Son Bar Botaniste, convivial et intime, est le lieu de rendez-vous des Parisiens. Ses quatre salons de réception historiques accueillent les événements les plus prestigieux. Enfin, Chi, Le Spa, avec sa piscine de 17 mètres baignée de lumière naturelle est une invitation à la détente et à la sérénité. Autant d'atouts qui font du Shangri-La Paris l'une des adresses les plus élégantes de la capitale, au cœur du Paris culturel et à quelques minutes des Champs-Élysées et de l'avenue Montaigne.