



Communiqué de presse
Juin 2025

Simon Havage et Timothy Lam, une nouvelle signature gastronomique pour le Shangri-La Paris



Le Shangri-La Paris inaugure une nouvelle ère gastronomique avec les nominations de Simon Havage en tant que Chef Exécutif et de Timothy Lam comme Chef Pâtissier. Deux talents singuliers, complémentaires et engagés, réunis autour d'une même vision : celle d'une cuisine sensorielle, ouverte sur le monde, respectueuse du produit et porteuse d'émotions.



Simon Havage, l'instinct du geste, la force du collectif

Cuisinier du vivant et artisan de l'émotion, Simon Havage incarne la vision contemporaine du chef de palace : ancré, curieux, rigoureux et profondément humain. Originaire de l'Est de la France, il grandit au rythme des pâtisseries maison et des récoltes du potager familial. Très tôt, il développe un respect instinctif pour la terre, le produit et le geste juste, des valeurs qui nourrissent aujourd'hui une cuisine sincère, sensible et tournée vers l'essentiel.

Formé à l'école hôtelière de Nancy, il fait ses armes au Park Hyatt Paris-Vendôme sous la houlette du Chef Jean-François Rouquette, qu'il intègre à 19 ans en 2007. En quelques années, il gravit les échelons et s'imprègne de la culture de l'exigence et de la précision. Il poursuit son parcours auprès de Philippe Mille (MOF) au Domaine Les Crayères à Reims, puis revient au Park Hyatt Paris pour accompagner la restructuration des cuisines. Il seconde ensuite Patrick Charvet au Hyatt Paris Madeleine, avant de lui succéder un an plus tard en tant que Chef Exécutif. Il poursuit son ascension en prenant la direction de l'ensemble de la restauration du Hyatt Regency Charles de Gaulle, où il supervise des brigades de plus de 50 cuisiniers.

À partir de 2020, Simon Havage explore un nouveau territoire culinaire : celui d'une gastronomie consciente et engagée. Il prend la tête de plusieurs établissements dans les Alpes, à Saint-Gervais, Chamonix et l'Alpe d'Huez où il affine sa vision d'une cuisine responsable et enracinée dans son environnement.

Il rejoint ensuite Wild & the Moon à Paris, pionnier de la cuisine végétale et nutritive, où il supervise la production pour l'ensemble du groupe. Cette expérience enrichit son approche du superfood, de la nutrition holistique et des nouvelles attentes sociétales, au croisement du bien-être, de la durabilité et du goût.

« Mon ambition au Shangri-La Paris ? Insuffler une gastronomie de palace moderne, vivante et sensorielle. Une cuisine instinctive, sincère et authentique, portée par la passion de mes équipes. Revenir dans l'univers de l'hôtellerie de luxe représente un défi stimulant, et j'ai à cœur d'écrire une nouvelle page pour ce palace de l'Ouest parisien, chargé d'histoire. » — Simon Havage



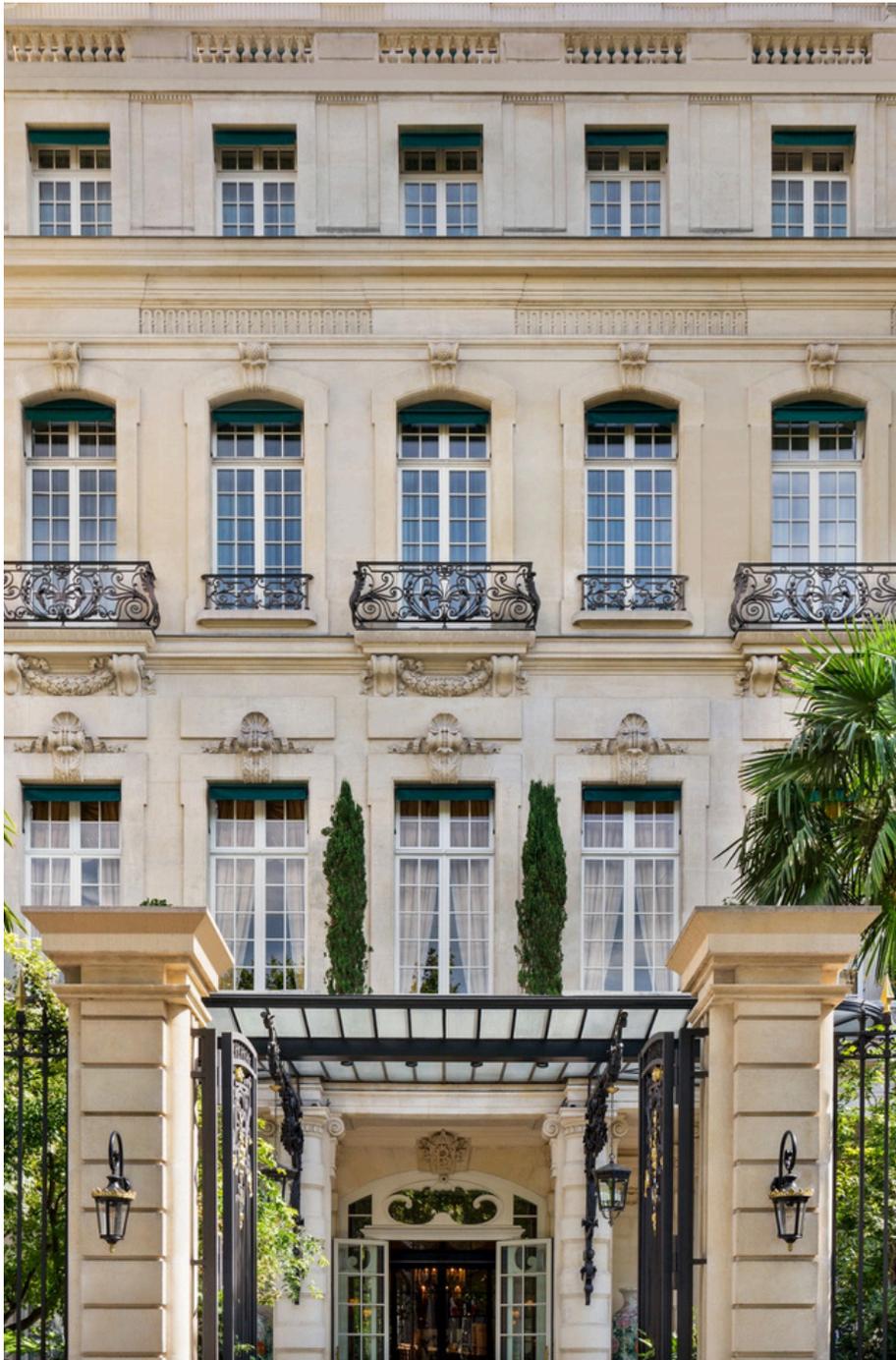
Timothy Lam, la pâtisserie comme langage émotionnel

Né à Paris et élevé à Barcelone dans une famille franco-vietnamienne, Timothy Lam développe très tôt une sensibilité nourrie par le croisement des cultures. Porté par une passion profonde pour la pâtisserie. Il revient en France à 15 ans pour se former auprès de Mathieu Bijoux, puis intègre le Centre d'Excellence des Professions Culinaires (CEPROC). Très jeune, il choisit d'emprunter la voie de l'excellence, guidé par le goût du détail, de la transmission et du beau.

Son parcours l'amène à être promu demi-chef de partie à seulement 19 ans au Peninsula Paris, avant de poursuivre son ascension à l'Hôtel de Crillon, aux côtés de Jérôme Chausse (MOF) et Christopher Hache. Il rejoint ensuite le Jules Verne avec Frédéric Anton, au cœur d'un projet étoilé d'envergure, puis Le Bristol, où il officie comme sous-chef pâtissier auprès d'Éric Frechon. À travers ces maisons emblématiques, il forge une rigueur technique, cultive un sens aigu du détail et affine une pâtisserie élégante et créative.

En 2023, il rejoint le Shangri-La Paris en tant que bras droit de Maxence Barbot, dont il reprend aujourd'hui avec fierté le flambeau. Sa vision : une pâtisserie de produit, sensible et contemporaine, ancrée dans les saisons. À la fois épurée, fruitée, florale et légère, chaque création raconte une histoire, alliant justesse des saveurs, émotion du geste et transmission d'un héritage précieux.

« Je conçois chaque dessert comme une création émotionnelle, à la croisée de mes souvenirs et de ma quête d'excellence. J'accorde une attention particulière aux produits français, aux fruits de saison, aux fleurs et plantes aromatiques, avec une volonté constante d'allier finesse, élégance et légèreté. » – Timothy Lam



Une nouvelle ère au Shangri-La Paris

Le Shangri-La Paris, porté par Simon Havage et Timothy Lam, ouvre un nouveau chapitre où audace et respect des traditions s'allient pour prolonger l'excellence de la gastronomie de palace. Leur approche sensible, engagée et profondément respectueuse des produits promet des expériences culinaires uniques, mêlant émotions et raffinement, à l'image du palace emblématique de l'Ouest parisien.

À propos du Shangri-La Paris

Ancien hôtel particulier du Prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16ème arrondissement, le Shangri-La Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et de l'art de vivre français.

Ce joyau architectural français inscrit aux Monuments Historiques propose 100 chambres et suites dont la majorité offre des vues époustouflantes et uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens.

L'hôtel abrite deux restaurants d'exception : La Bauhinia, un voyage culinaire mêlant des classiques de la cuisine française à des mets d'inspiration asiatique, et le Shang Palace, proposant un voyage de découverte à travers la haute gastronomie chinoise. Son Bar Botaniste, convivial et intime, est le lieu de rendez-vous des Parisiens.

Ses Lounges classés Monuments Historiques vivent aux rythmes de douceurs sucrées et salées, à partir de 10h30 jusqu'à l'heure apéritive. Ses quatre salons de réception historiques accueillent les événements les plus prestigieux.

Enfin, Chi, Le Spa offre une parenthèse de sérénité dans un cadre d'exception avec une variété d'expériences de bien-être et cérémonies holistiques : une véritable échappée hors du temps.