

THE WESTIN

PARIS-VENDÔME

CET ÉTÉ, LE JARDIN DES TUILERIES S'INVITE SUR LA TERRASSE ÉPHÉMÈRE DU WESTIN PARIS-VENDÔME.

C'est dans une ambiance inspirée par le célèbre jardin qui l'avoisine, que cette terrasse emblématique, en partenariat avec Moët & Chandon, ouvre la saison estivale.



En pénétrant par la rue de Castiglione sous les arches classiques et entre les impressionnantes torchères en bronze, personne ne se doute qu'il va découvrir la quiétude de la terrasse intérieure de l'hôtel, loin de l'effervescence du quartier.

Cette ancienne cour d'honneur, qui accueille au XIXe siècle pendant l'Exposition Universelle les calèches des clients du plus grand hôtel de Paris, emprunte chaque été un style différent.

Le blanc lumineux et le vert végétal habillent la terrasse des couleurs d'un jardin sous le soleil d'été.

Les buis en topiaires dans des vases Médicis structurent l'espace pour suggérer la sensation des alcôves aménagées dans les jardins à la française de Le Nôtre. Les arches couvertes de fleurs grimpantes jouent avec la lumière et apportent une touche romantique.

Sous la pergola qui s'adosse à la véranda ou à l'abri des grands parasols de toile blanche, tout donne envie de flâner, hors du tumulte de la ville.

Seuls les réverbères immaculés qui éclairent les douces soirées de juin rappellent que nous nous trouvons bien à Paris.

La terrasse de l'hôtel est un peu comme une bonne adresse qu'on se passe entre amis. En effet, il y a peu d'endroits dans la capitale qui soient un véritable havre de paix, un cadre exceptionnel où se cachent à la fois un restaurant et un bar.

Même si elle semble être un lieu confidentiel, la **terrasse du Westin Paris-Vendôme** est ouverte à tous ceux qui désirent une parenthèse au cœur de la vie trépidante de la Ville Lumière.



Elle est le rendez-vous parfait pour un déjeuner détendu après une matinée business ou pour un repas d'affaires dans un cadre propice aux échanges. Elle est l'adresse des amoureux pour un dîner à deux al fresco. Elle est le point de ralliement des promeneurs qui, après des heures de shopping rue Saint-Honoré ou de visite au Musée du Louvre, ont envie d'une pause au calme pour se rafraîchir ou prendre un en-cas.



Le **Chef David Reneux**, fort de ses trente années au sein de l'hôtel Westin Paris-Vendôme, à la solide expérience de la cuisine exigeante d'un grand établissement parisien.

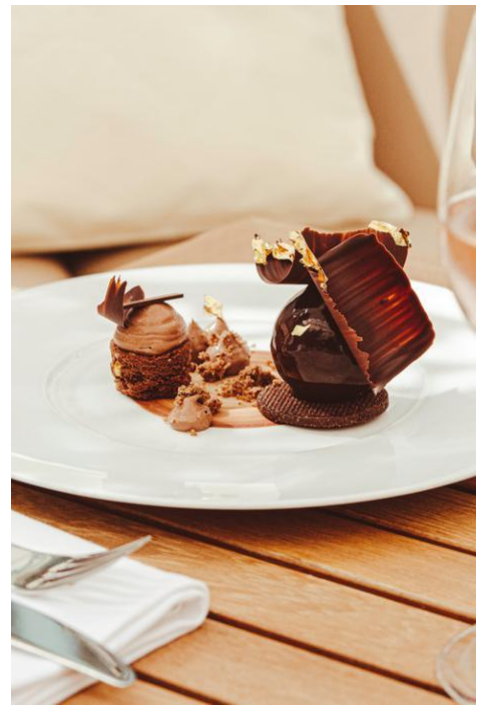
Il maîtrise une belle carte de brasserie moderne. Généreuse et fine, intemporelle et saisonnière, elle joue avec les produits frais et de saison pour offrir des plats à la fois accessibles et d'une grande qualité gastronomique.

Le Chef et sa brigade ont imaginé des mets qui donnent des appétits de soleil. La Burrata moelleuse s'associe aux tomates anciennes parfumées, la salade Niçoise emmène sur la Côte d'Azur et le paillard de veau accompagné de gremolata fait voyager de l'autre côté des Alpes. Déjeuner ou dîner sur la terrasse est presque un avant-goût de vacances.



Les gourmands ne seront pas en reste avec les desserts imaginés par **Cyril Spadafora**.

Après avoir travaillé auprès de Pierre Hermé et Christophe Michalak, et régalé la clientèle cosmopolite de Dubaï et Tokyo, le nouveau Chef Pâtissier du Westin Paris-Vendôme a créé des douceurs toutes estivales. Le sorbet de fleurs de sureau rafraîchit la dentelle croustillante et le petit baba avec sa crème légère vanille se marie avec une exotique mangue poêlée. Sans parler des coupes glacées dont les noms font rêver à des promenades dans la capitale : "Sur l'esplanade de l'Opéra" associe, comme le gâteau du même nom, les saveurs du café et du chocolat et "Balade Parisienne" n'est pas sans rappeler un vacherin framboise déstructuré.



Aux commandes du bar, **Philippe Guidi**, fort de plus de vingt-cinq ans d'expérience internationale, en tant que responsable du bar auprès du triplement étoilé Alain Ducasse ou au Mandarin Oriental à Londres, imagine des cocktails qui sortent de l'ordinaire. Du soupçon de wasabi pour réveiller un Martini, quand il officiait au très sélect Morton's Club londonien, à la touche de romarin qui adoucit le "Westin Garden Spritz", il aime réinventer les classiques en leur ajoutant un twist.

Pour la carte de cette année, il trouve son inspiration dans les jardins parisiens. Le cocktail "Luxembourg" très vert unit la Chartreuse lumineuse et le concombre rafraîchissant. Le "Bagatelle" met le cap au Sud en réchauffant le Lillet blanc avec un sirop de thym.

Quant au "Tuileries", le cocktail roi de cette nouvelle saison de la terrasse éphémère, il se déguste comme une garden party où le champagne festif se mêle à la violette et à la fraise.

Le Chef barman du Westin Paris-Vendôme exerce également sa créativité dans une belle carte de mocktails. Ils sont énergisants comme le "Parc Floral" au jus de gingembre, healthy comme le "Jardin d'Acclimatation" qui allie le jus de coco et de cranberry ou même régressifs comme le "Buttes-Chaumont" qui mixe la limonade au jus de pomme.

La **Terrasse du Westin Paris-Vendôme** est comme une bulle où les minutes s'allongent pour le plus grand plaisir de ses clients, le temps de savourer un repas gourmet ou un cocktail cousu-main.

Une telle atmosphère relaxante, au sein de cet établissement historique, fait de la Terrasse Éphémère une rare destination parisienne pour profiter de moments de détente dès l'arrivée des beaux jours.



La Terrasse d'Eté
De mai à septembre 2022
THE WESTIN PARIS-VENDÔME
3 Rue de Castiglione, 75001 Paris