

24 Juin 2014

DE LA RUE AU TOIT : LES RESTAURANTS DE L'HÔTEL THE PENINSULA PARIS OFFRENT UNE DIVERSITÉ D'AMBIANCE ET DE CUISINES

L'établissement propose une palette éclectique de restaurants et de possibilités de repas. Il promet d'apporter une nouvelle dimension à la restauration dans la Ville Lumière. Ouverts tous les jours de la semaine, six espaces de restauration proposent le meilleur de la cuisine française et du groupe Peninsula : le Lobby, le restaurant cantonais LiLi, la Terrasse Kléber, le Bar Kléber, le Lounge Kléber et le restaurant français L'Oiseau Blanc, situé sur le toit de l'établissement et qui offre une vue à 360° sur Paris.

Jean-Edern Hurstel, le Chef Exécutif, adopte une philosophie « de la ferme à l'assiette », en utilisant le meilleur des produits français. Entouré d'une équipe de chefs hautement qualifiés et plusieurs fois récompensés, il propose une cuisine de saison soigneusement réalisée, tandis que le Chef sommelier Xavier Thuizat préside aux grandes caves de The Peninsula Paris.



Le Chef Hurstel supervise les trois restaurants de l'établissement, ainsi que les salles de réception qui peuvent accueillir jusqu'à 120 personnes. Auparavant, il avait travaillé exclusivement auprès de restaurants étoilés à Paris, Londres et au Moyen-Orient. Il souhaite apporter aujourd'hui une nouvelle dimension à la restauration dans la Ville Lumière en apportant le plus grand soin à chaque aspect de son travail, qu'il s'agisse de la forme, de la couleur, du goût ou encore de la présentation,

THE PENINSULA

P A R I S

DE LA RUE AU TOIT : LES RESTAURANTS DE L'HÔTEL THE PENINSULA PARIS OFFRENT UNE DIVERSITÉ D'AMBIANCE ET DE CUISINES – 2

afin de repousser toujours plus loin les barrières culinaires.

Le Chef pâtissier Julien Alvarez a précédemment travaillé à Paris et à Barcelone où il a remporté de nombreuses distinctions, parmi lesquelles une médaille d'or lors du Championnat du monde de pâtisserie de 2011. Aujourd'hui à la tête de l'équipe de pâtissiers de The Peninsula Paris, il est en charge de la création des desserts proposés au sein de l'hôtel. Dans la capitale française, qui compte les plus délicieuses confiseries au monde, le Chef Alvarez souhaite repousser encore les limites de son art en offrant de délicieuses créations pour satisfaire et ravir les clients.



THE PENINSULA

P A R I S

DE LA RUE AU TOIT : LES RESTAURANTS DE L'HOTEL THE PENINSULA PARIS OFFRENT UNE DIVERSITÉ D'AMBIANCE ET DE CUISINES – 3

Le Lobby

Situé au cœur de chaque hôtel Peninsula dans le monde, le Lobby propose un service de restauration au quotidien, dans un décor raffiné. La grande salle à manger, qui était déjà celle d'un établissement prestigieux lors de son ouverture en 1908, avec ses hauts plafonds, ses panneaux méticuleusement restaurés à la feuille d'or, ses moulures ainsi que ses peintures reflète la gloire de la Belle Époque, tandis que les panneaux contemporains avec leurs dorures et leurs miroirs, les meubles élégants et la musique jouée par un orchestre confèrent une atmosphère moderne à ce vaste espace.

Le Chef cuisinier du Lobby, Laurent Poitevin, propose un menu comprenant des plats français et internationaux. Parmi ses ingrédients signature figurent les écrevisses pattes rouges rafraichies, le gaspacho, les poivrons et basilic, le cabillaud de ligne vapeur, les coques ou encore les artichauts camus façon barigoules, qui sauront plaire à tous.

Il est également possible de déguster l'une des créations sucrées élaborés par le Chef pâtissier Julien Alvarez: Pain perdu abricot-passion, Spéculos façon Monte-Cristo, Crème glacée caramel ou encore Gâteau de crêpes soufflées à la coupe et sa confiture de figue-ramboise, pour n'en citer que quelques-uns.

En parallèle, The Peninsula Paris propose la fameuse « Heure du Thé », inscrite dans l'ADN des hôtels du groupe depuis l'ouverture de l'établissement de Hong Kong en 1928 : un trio de jazz accompagne la dégustation des très appréciés scones, mini-sandwiches aux multiples garnitures ainsi que des succulents desserts et pâtisseries préparés par le Chef pâtissier Julien Alvarez.



THE PENINSULA

P A R I S

DE LA RUE AU TOIT : LES RESTAURANTS DE L'HÔTEL THE PENINSULA PARIS OFFRENT UNE DIVERSITÉ D'AMBIANCE ET DE CUISINES – 4

La Terrasse Kléber

La Terrasse Kleber propose le meilleur du monde du café parisien sur ce qui constitue vraisemblablement la plus grande terrasse fermée de la capitale. Elle offre un accès piéton direct depuis l'Avenue Kléber au Lobby, au Bar Kléber et au LiLi. Le lieu dispose d'un espace paysagé avec des miroirs futuristes et une marquise en acier. Il est possible d'y déguster des plats cantonais et internationaux, des boissons ainsi que des en-cas tout au long de la journée. C'est le lieu idéal pour se relaxer, voir et être vu !

Le Bar Kléber

Panneaux de chêne, moulures dorées, hauts plafonds et miroirs aux dimensions impressionnantes caractérisent ce bar historique. Le Bar Kléber propose un large choix de cocktails, vins fins, champagnes et spiritueux, ainsi que des gins et vins vietnamiens rendant hommage à l'héritage unique du Bar. Les fenêtres à double hauteur conduisent directement à La Terrasse Kléber pour les clients préférant déguster un verre en extérieur.

LiLi

Le restaurant LiLi promet de porter à de nouveaux sommets d'excellence la cuisine chinoise à Paris, le groupe Peninsula ayant en effet été souvent récompensé pour la qualité des mets servis dans ses restaurants cantonais. Situé à l'endroit où se trouvait autrefois la salle à manger du bâtiment d'origine, LiLi présente une décoration qui marie l'opéra chinois et l'opéra français. Son décor spectaculaire comprend des colonnes en marbre, des moulures originales, des murs couleur bleu nuit, des lustres, un dôme inspiré par l'image sonore d'un hall à Shanghai, de gigantesques glands couleur bleu profond et vert, des œuvres d'art incroyables ainsi qu'une suspension en fibre optique de 3 m² située à l'entrée. La pièce est baignée de lumière grâce à d'immenses fenêtres allant du sol au plafond. L'accès direct à la Terrasse Kléber permet également aux clients d'apprécier en extérieur la cuisine cantonaise du Chef Chi Keung Tang. Originaire de Hong Kong, ce Chef cuisinier travaille depuis plus de dix ans pour The Peninsula Hotels. Il a participé à l'ouverture des restaurants gastronomiques chinois des établissements de Hong Kong, Tokyo et Shanghai avant de rejoindre l'hôtel the Peninsula Paris dans le cadre du lancement du LiLi.

THE PENINSULA

P A R I S

DE LA RUE AU TOIT : LES RESTAURANTS DE THE PENINSULA PARIS OFFRENT UNE DIVERSITÉ D'AMBIANCE ET DE CUISINES – 5

Il a participé à l'ouverture des restaurants gastronomiques chinois des établissements de Hong Kong, Tokyo et Shanghai avant de rejoindre the Peninsula Paris dans le cadre du lancement du restaurant LiLi. Le restaurant Hei Fung Terrace de The Peninsula Tokyo s'est vu décerner une étoile au guide Michelin lorsque le Chef Chi Keung Tang le dirigeait, la première étoile du groupe.



Enthousiaste à l'idée de travailler des produits et ingrédients français de grande qualité, le Chef souhaite faire découvrir la cuisine cantonaise traditionnelle en y intégrant des spécialités typiques de Hong Kong et en mettant l'accent sur le poisson, les fruits de mer, les dim sum et la cuisine traditionnelle authentique. LiLi propose également de découvrir les thés de Chine et de goûter plus de 20 types de feuilles de thé différentes. La Table des chefs permet de disposer d'une vue rapprochée sur les cuisines. Délicatement décorée de mosaïque bleue et blanche rappelant les motifs de saule sur la porcelaine de Chine, la Table des chefs peut accueillir huit personnes pour le déjeuner ou le dîner et dispose d'une vue unique sur le monde de la cuisine chinoise.

THE PENINSULA

P A R I S

DE LA RUE AU TOIT : LES RESTAURANTS DE L'HOTEL THE PENINSULA PARIS OFFRENT UNE DIVERSITÉ D'AMBIANCE ET DE CUISINES – 6

Le Lounge Kléber

Cet espace lounge, propice à la relaxation, vous accueille pour vous permettre de vous détendre et de savourer un cigare et un verre. Les habitués y trouveront une cave à cigares exclusive.

L'Oiseau Blanc

Le restaurant bar terrasse L'Oiseau Blanc fait la fierté du Peninsula Paris. Situé au sixième étage de l'établissement et offrant une vue à 360° sur les plus célèbres monuments de Paris, il dispose d'un toit pouvant s'ouvrir aux beaux jours, ce qui en fait l'un des restaurants les plus élégants et singuliers de la capitale. Le restaurant propose le meilleur de la cuisine française avec des plats traditionnels revisités et réinterprétés avec un style contemporain et les techniques du Chef Sidney Redel. Le menu bistrannique s'appuie sur des produits régionaux de saison ainsi que sur un choix exceptionnel de vins français. Les ingrédients signature du Chef Redel comprennent notamment les langoustines des côtes bretonnes saisies au beurre demi-sel, la pêche, l'avocat, les champignons de Paris, le consommé de pinces, la pintade à l'étouffé de Saint-Sever, la sarriette, les blettes au jus, le crémeux de pommes-de-terre « amère ».

Le Chef pâtissier Julien Alvarez, met en avant ses talents avec une sélection de desserts où figurent le Biscuit chocolat, la Meringue croquante, le Crémeux chocolat-noisette, la Glace chocolat au lait, le Baba aux fruits de saison, le Sirop de thym citronné, la Crème légère ou encore la Compotée d'abricots frais du Roussillon.

Le restaurant L'Oiseau Blanc, inspiré du thème de l'aviation, célèbre les aventures des pilotes de la Première Guerre mondiale, Charles Nungesser et François Coli qui tentèrent de traverser l'Atlantique en 1927 depuis le Bourget. Le restaurant leur rend hommage avec une collection unique de souvenirs liés à l'aviation et comprend une réplique du biplan L'Oiseau Blanc au 1/75e située dans la cour adjacente. Par ailleurs, dans le cadre de sa relation de longue date avec Peninsula, Bernardaud a élaboré la porcelaine de l'Oiseau blanc avec un motif créé sur mesure représentant l'avion.

THE PENINSULA

P A R I S

**DE LA RUE AU TOIT : LES RESTAURANTS DE L'HOTEL THE PENINSULA PARIS
OFFRENT UNE DIVERSITÉ D'AMBIANCE ET DE CUISINES – 7**



Le Bar L'Oiseau Blanc est l'endroit idéal pour prendre un verre avant ou après le repas, tandis qu'à l'extérieur, la spectaculaire terrasse de L'Oiseau Blanc permet d'admirer les plus célèbres monuments de Paris : la Tour Eiffel, Montmartre ou encore Notre-Dame en dégustant boissons et en-cas au son de la musique de DJ internationaux.

###

THE PENINSULA

P A R I S

DE LA RUE AU TOIT : LES RESTAURANTS DE L'HOTEL THE PENINSULA PARIS OFFRENT UNE DIVERSITÉ D'AMBIANCE ET DE CUISINES – 8

Au sujet de Katara Hospitality :

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality s'est fixé comme objectif d'être propriétaire et/ou de gérer 30 hôtels d'ici 2016 et 30 de plus au cours de la décennie suivante. Visant à devenir l'une des plus importantes sociétés d'hôtellerie dans le monde, l'entreprise soutient la vision économique à long terme du Qatar.

Katara Hospitality dispose aujourd'hui d'établissements sur trois continents, au Qatar, à Singapour, aux Maldives, en Suisse, en France, en Italie, en Egypte, au Maroc, en Gambie et aux Comores. Alors que Katara Hospitality s'associe avec certaines des enseignes les plus prestigieuses pour gérer ses hôtels, la société dispose également de ses propres marques opérationnelles : The Bürgenstock Selection et Merweb Hotels.

www.katarahospitality.com

À propos de The Hong Kong and Shanghai Hotels, Limited (HSH):

Constituée en 1866 et cotée à la Bourse d'Hong Kong (00045), The Hong Kong and Shanghai Hotels, Limited, est la société holding d'un groupe d'investissements spécialisé dans l'acquisition, le développement et la gestion d'hôtels de prestige et de propriétés commerciales et résidentielles en Asie, aux Etats-Unis et en Europe. Elle est également active dans l'industrie des Loisirs et du Tourisme, ainsi que dans la gestion de clubs et d'autres services. Le portefeuille de The Peninsula Hotels comprend les établissements de: Hong Kong, Shanghai, Pékin, Tokyo, New York, Chicago, Beverly Hills, Bangkok, Manille et Paris (dont l'ouverture est prévue pour le 1er août 2014). De plus, The Peninsula Hotels projette d'ouvrir prochainement à Londres et à Yangon. Le Groupe est également propriétaire des complexes de : The Repulse Bay, The Peak Tower, The Peak Tramways et The St. John's Building à Hong Kong ; The Landmark à Ho Chi Minh-Ville, Vietnam, et The Thai Country Club à Bangkok, Thaïlande.

Pour plus d'informations, veuillez prendre contact avec :

Mlle Anne-Sophie Bonnisseau

Directeur de la Communication

The Peninsula Paris, 19 avenue Kléber, 75116 Paris, France

Téléphone : +33 1 58 12 66 05

Fax : +33 1 58 12 99 99

E-mail : annesophiebonnisseau@peninsula.com

Site Internet : www.peninsula.com

Photothèque numérique : www.peninsula.com/pdl

Vidéotheque : www.thenewsmarket.com/thepeninsulahotels