



L'ART DE *vivre*

HISTOIRE D'UNE TRANSFORMATION
35, BOULEVARD HAUSSMANN - PARIS

G A L E R I E S
Lafayette

édito

CÉLÉBRER
LE BIEN-VIVRE

Symbole du bon vivre, du temps partagé,
du beau et du bon, le monde entier nous l'envie :
notre **art de vivre français** rassemble.

Rayonnant dans le monde entier, les Galeries
Lafayette ont décidé de réunir sous le même
toit boulevard Haussmann à Paris, l'art de la
gastronomie et son célèbre Lafayette Gourmet,
et l'art de la maison pour célébrer ce plaisir
du bien vivre... l'évidence de deux univers
complémentaires à découvrir fin septembre 2014.

Sur 7 500 m² et 5 étages, de beaux et bons
produits, des savoir-faire talentueux, des talents
et des idées fusionnent dans un art de vivre qui
invite chacun à le cultiver librement à sa façon,
pour soi, sa famille, entre amis, à deux...

Bienvenue dans cette nouvelle grande maison
qui célèbre généreusement les cinq sens,
offre ses idées à tous, permet des rencontres avec
des passionnés. Un nouveau lieu qui donne envie
de goûter sur place, emporter pour transformer,
offrir et mettre en scène l'Art de vivre.
Du rez-de-chaussée bas au 3^e étage,
bienvenue dans : L'Art de Faire son Marché,
L'Art de Déguster, L'Art de Cuisiner,
L'Art de Recevoir, L'Art de se Ressourcer.

À chaque étage ses goûts et ses idées pour
célébrer le bien-vivre à la française, une
nouvelle invitation à l'Art de vous étonner.

L'ART DE *trans- former*

L'histoire d'une transformation... 10 ans après l'ouverture du Lafayette Maison et près de 25 ans après la création du Lafayette Gourmet, les Galeries Lafayette réinventent l'Art du bien-vivre à la française.

LA CRÉATION POUR SOURCE D'INSPIRATION

Comme une belle matière première qui se transforme dans les mains expertes d'un chef ou d'un designer, ce nouveau lieu de vie des Galeries Lafayette invite à la création à chaque étage : la créativité de la gastronomie rejoint celle de la maison en un renouvellement permanent. Foisonnant, généreux, inventif, les Galeries Lafayette vous invitent à découvrir la transformation d'une savoureuse recette mixant MAISON et GOURMET.

Entièrement repensé, le lieu s'est transformé en épicerie de l'Art de vivre, inspiré par le plaisir du partage convivial.



UN ŒIL *neuf*

IRRÉSISTIBLES ENVIES

Les Galeries Lafayette interprètent ici une envie de saison, réinventent un décor, proposent des idées pour l'assiette ou des inspirations pour l'ambiance de son chez-soi. Par un choix de marques coups de cœur sélectionnées, des Studios et des Mix thématiques rythment chaque étage. Au retour de l'été, le Studio World food prolonge les vacances ou le Mix Pasta Party réunit le meilleur pour réussir les "pasta" : des pâtes ultra-sélectionnées au bon matériel de cuisson, jusqu'au livre de recettes, la sauce qui relève le plat et l'assiette qui va bien...

LE REPAS, ART FRANÇAIS PAR EXCELLENCE

Plus de 60 % des Français cuisinent pour la gourmandise d'un plat*, passent en moyenne 2h22 attablés par jour, 8 sur 10 prennent leur repas avec d'autres convives. La France est le pays aux 400 fromages, 95 000 producteurs viticoles, aux 27 chefs triplement étoilés, 82 chefs doublement étoilés et 487 chefs une étoile, aux plus grandes signatures des métiers de savoir-faire des arts de la table...

*source Étude Salon Cuisinez by M6 et INSEE – 2013/2014

AMBIANCE ARTY

Dès l'extérieur, la façade prend de la personnalité, les vitrines jouent les détournements avec les tricots alimentaires de Clémence Joly. À l'intérieur, une drôle de maison protéiforme et une œuvre in situ de l'artiste Anne-Flore Cabanis vous invitent à entrer, les piliers se transforment en œuvres arty, l'architecture simple soulignée de noir et la signalétique sobre jouent les guides contemporains.

ANNE-FLORE CABANIS

Vit et travaille à Paris.

Diplômée en 2007 de l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Paris, Anne-Flore Cabanis a développé un univers plastique très personnel à partir de sa pratique du dessin. Après l'expérience d'un voyage d'étude au Brésil en 2005, elle traduit ce langage dans l'espace, en lui faisant prendre différentes formes : performance, pièce sonore, collage in situ au ruban adhésif et installation en volume de lignes tendues. Une recherche à retrouver dans la pièce *Vibration* créée pour les Galeries Lafayette.



UN NOUVEAU LIEU. *de vie*

3

L'ART DE *se ressourcer*

2

L'ART DE *recevoir*

1

L'ART DE *cuisiner*

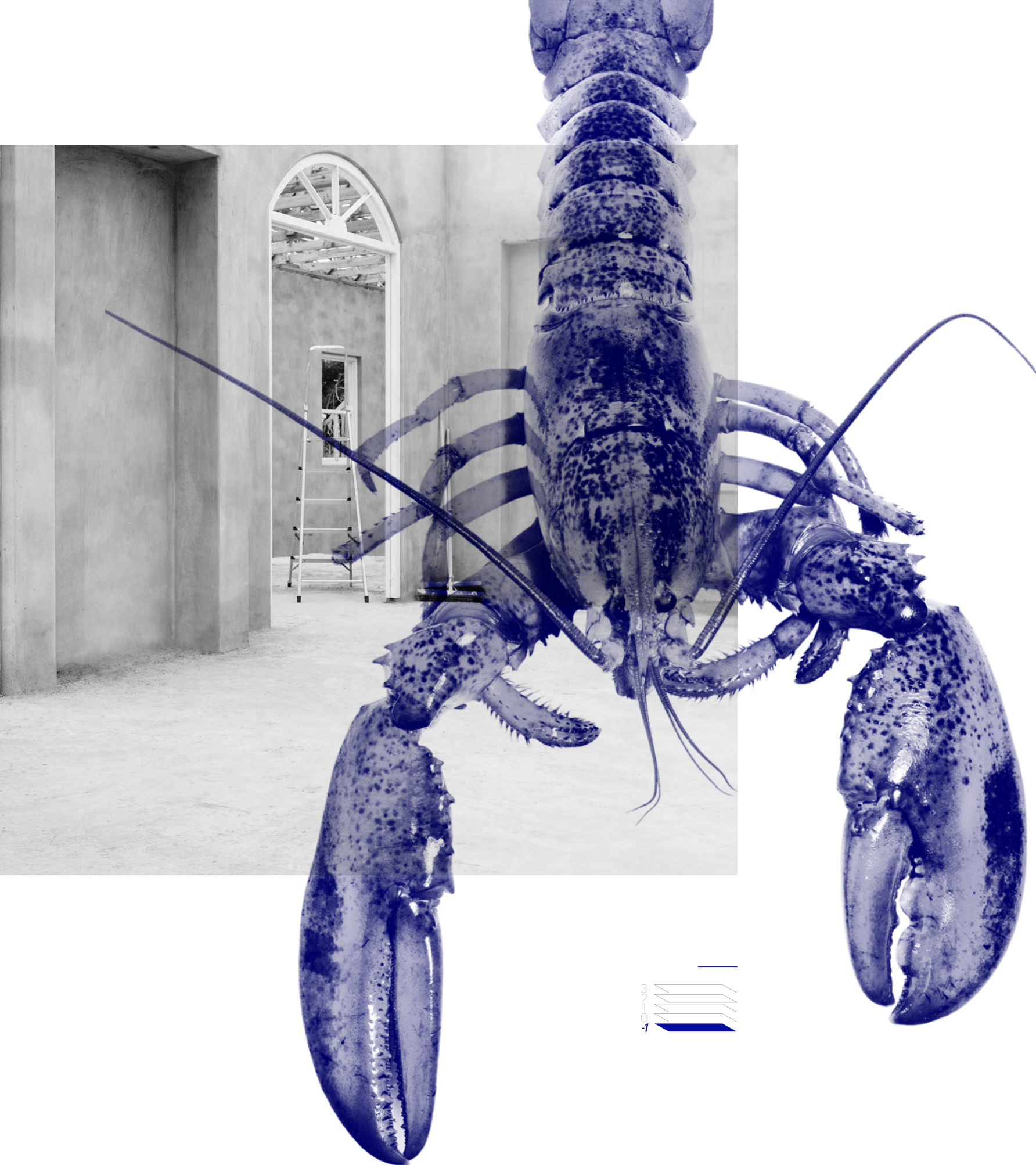
0

L'ART DE *déguster*

-1

L'ART DE FAIRE *son marché*





L'ART DE *faire son marché*

*Mettre du bon et du beau dans l'assiette,
c'est la promesse tenue par le rez-de-chaussée bas,
nouveau paradis des amateurs
du bien-manger.*

Sélectionnés par le Lafayette Gourmet, près de 20 000 produits de bouche appellent aux sens, tout comme les artisans à rencontrer in situ, dans ce nouveau marché parisien.

Dans ce nouveau marché de Paris, néophytes et connaisseurs ont rendez-vous avec les meilleurs artisans pour apprendre l'Art de faire son marché au Lafayette Gourmet. La profusion des goûts, l'expérience des sens stimulée par les experts de bouche, la dégustation en direct... ici on goûte sur place, on découvre, on discute ou on emporte pour tout transformer chez soi.

Tous les sens sont en alerte, captés par l'odeur et la vue de la rôtissoire qui crépite, le bruit du beurre baratté sur le comptoir, le goût d'une bière fraîche ou encore le toucher des étales de fruits, à profusion.

À EMPORTER OU DÉGUSTER

5 comptoirs de dégustation et de vente répondent à toutes les envies : le boucher, le crémier, le maraîcher, le charcutier, le poissonnier seront en action, travaillant sous vos yeux, pour animer restaurants-comptoirs et étales frais. Chacun dans

son décor, il suffit de choisir parmi 150 places assises. Pause gastronomique assurée : un plateau d'huîtres en direct du banc de l'écailler, une bavette, le véritable jambon de Paris tranché sous vos yeux et du fromage de toutes les régions... En "take away", les Gourmet to go sont là pour déguster sur le pouce, ou devant un ordinateur, un jus de fruits frais, un burger et son steak haché minute, ou encore des fontainebleaux faits maison...

Parmi les spécialités : le porc noir de Bigorre, les chèvres de monsieur Bergeon, du jambon à profusion, la charcuterie des meilleurs artisans, les poissons "pincés" des petits mareyeurs, les authentiques confitures concoctées sur place, le saumon Barthouil, les beurres Bordier... mais aussi la vaste Épicerie fine aux 4 000 spécialités françaises et internationales, la Brasserie aux 100 bières du monde et sa sélection de bières fraîches pour se désaltérer à tout moment. Pour accompagner cette offre Gourmet, la Maison propose une sélection d'ustensiles culinaires astucieux pour chaque spécialité, la vraie bonne idée pour transformer les produits comme un chef !

LES TRÉSORS DÉNICHÉS

LE PORC NOIR DE BIGORRE

Ce porc de pure race gasconne est élevé au pied des Pyrénées, dans son milieu naturel de prairies et de sous-bois, selon un mode d'élevage ancestral. Coqueluche des grands chefs et des cuisiniers en herbe, sa qualité de viande se goûte et se voit. Elle se caractérise par sa couleur rouge vif, repère visuel d'un élevage extensif, d'un poids élevé et d'une longue durée d'élevage.

LE SAUMON BARTHOUIL

La Maison Barthouil, pérennise depuis 1929 son savoir-faire du fumage des saumons "en suspens" au bois d'aulne. Exclusivité Barthouil, cette technique, associée à une sélection rigoureuse des meilleurs saumons d'élevage et sauvages, procure aux produits un fumage à cœur qui accompagne subtilement son goût unique.

LES BEURRES BORDIER

Le beurre Bordier est un beurre de baratte, salé et malaxé à l'ancienne depuis 1985. Jean-Yves Bordier est le dernier artisan à malaxer son beurre et à le saler à la demande... Une explosion de saveurs en bouche : piment d'Espelette, yuzu, algues etc. qui régaleront les papilles, à marier sans modération avec tartines et plats.

LES CHÈVRES DE MONSIEUR BERGEON

Bernard Bergeon est un petit producteur de Bossay-Sur-Claise en Indre-et-Loire, où il chouchoute les 350 chèvres de sa ferme de 34 hectares, La-Roche-Pineau. Depuis plus de 20 ans, il distribue au Lafayette Gourmet ses fromages de chèvre goûteux, frais et aromatiques à base de lait cru. De cet héritage de quatre générations, Bernard Bergeon préserve la réalisation artisanale de sa production, privilégiant un environnement et des ingrédients sains pour son troupeau de chèvres.



BEURRES
BORDIER



POUR
N'EN FAIRE QU'UNE
bouchée



PASTA PARTY !

Sur la table et les étagères, tout pour les fans de pasta ! Des pâtes excellentes sous toutes leurs formes, tout le matériel pour une bonne tablée : ustensiles et autres machines à pâtes, égouttoirs, râpes, mortiers, moules à ravioli, sets à risotto... une librairie des pâtes et les bonnes assiettes et couverts, pour une dégustation avec ou sans cuillère, au goût de chacun.



DU PRODUIT FRAIS À L'ASSIETTE

La transformation passe par les bons produits complémentaires pour maîtriser l'art de cuisiner, préparer, présenter : on fait aussi son marché d'un savon pour nettoyer les légumes, de brosse à champignons, d'une sélection de livres culinaires...

L'ART DE *déguster*

Dans ce temple magistral de la gastronomie, les chefs, les grandes maisons, les nouveaux trublions du goût, feront les délices du palais.

Dès l'entrée du magasin, l'Art de Déguster illustre fièrement un des points forts de l'Art de vivre à la française. Spécialités, plats signatures, comptoirs pour déguster, offrir ou emporter, mettent en scène la haute pâtisserie, un maître boulanger, des chocolatiers, des best de la gastronomie chic et internationale et des lieux de restauration de l'Asie et du sud de l'Europe (Espagne, Italie, Grèce).

Français ou internationaux, les grands talents de la cuisine sont au rendez-vous au Lafayette Gourmet.

BEC SUCRÉ

Les maîtres de la pâtisserie ont rendez-vous au rez-de-chaussée des Galeries Lafayette, pour un enchantement des sens : Christophe Adam et son Éclair de Génie, le Japonais Sadaharu Aoki, Dalloyau, la Maison Pierre Hermé Paris et Jean-Paul Hévin.

À leurs côtés, les créateurs chocolatiers : Chapon, Michel Cluizel, Alain Ducasse et sa Manufacture du Chocolat parisienne, Godiva, Lindt ou encore Valrhona.

PAIN BÉNI

En exclusivité, Benoit Castel installe ses quartiers avec sa boulangerie-pâtisserie Liberté, à inscrire au patrimoine du vrai bon pain ! Pétri et cuit sur place, son pain créatif, sa signature : le pain du coin, diablement addictif, va devenir un must-have du lieu, tout comme ses pâtisseries boulangères.

COMME UN COQ EN PÂTE

Pour déguster sur place assis, acheter pour offrir ou emporter, les comptoirs de la gastronomie font la haie d'honneur dans le food hall : la maison Petrossian et ses célèbres saumons fumés et caviars, Mavrommatis et ses saveurs grecques et méditerranéennes, Cinco Jotas et son jambon ibérique d'exception, Tafa et son bar à dim sum et noddles ou ses trendy bubble teas asiatiques, Salumeria Rosi et son incontournable charcuterie italienne coupée en dentelle, ses pizza à la coupe et pasta al dente, les Comptoirs Foies Gras et Truffles (aux signatures les plus exceptionnelles des grandes régions emblématiques) valeurs sûres de la gastronomie française et enfin Pedone, (créé en 1959) aux glaces et sorbets turbinés artisanalement sur place.



TARTE À LA CRÈME
LIBERTÉ



TROIS NOUVEAUX SPOTS POUR UNE BONNE PAUSE

WELCOME PRÊT À MANGER !

100 m² pour profiter de la “good food” imaginée par deux Anglais depuis 25 ans, une fast-carte simple et fraîche de sandwiches, wraps, toasties, salades originales, soupes de saison, mais aussi chips british, porridges, smoothies de fruits frais, boissons detox pétillantes aux plantes... un vrai dépaysement relax.

LE PARIS-TOKYO, AUX SAVEURS NIPPONNES

La vraie cantine japonaise avec une carte typique de sashimis, sushis et autres okonomiyakis... 100 % culture nipponne, avec son bar à sakés signé Toshio Kuruda.

LE CAFÉ CUILLIER

Ce café barista, (issu de la famille Cuillier, torréfacteur depuis la fin du 19^e siècle) sublime le vrai café espresso tout comme les dernières tendances du café : blends de différentes origines, méthodes d'extraction douce, conseils du “sommelier” de cet or noir... à déguster dedans ou dehors sur sa terrasse. À la carte, on l'accompagne de tartines gastro très raffinées, tartes sucrées et autres gourmandises. Pour les plus pressés, toutes ses boissons chaudes sont à emporter.

L'EXPERT INVITÉ

Jusqu'au 31 décembre, La Bovida est invitée par les Galeries Lafayette pour célébrer ce nouvel Art de vivre. Au rez-de-chaussée, la référence des passionnés et des professionnels de la cuisine proposera matériel et conseils pro... à inscrire au programme des curieux et des passionnés.



L'ART DE *Cuisiner*

*Le beau produit appelle le livre de recettes
ou un cours délivré par les spécialistes.
On choisit les bons ustensiles, guidé par les
connaisseurs, on améliore son tour de main...*

Cuisiner est tout un Art, il s'apprend
ou se développe au 1^{er} étage. Ensuite, il faut
s'équiper. Enfin, on choisit dans quel contenant
déguster pour partager un repas dans le décor
qu'on a créé pour l'occasion.

CASSEROLE ACCADEMIA
LAGOSTINA



Matériel de base, de pro, ludique ou design, voire
luxueux, l'équipement s'impose ! Pour cuisiner,
apprendre à faire soi-même, savoir apprécier
la recette de son assiette, tous les ingrédients sont
ici réunis : multiplicité des couteaux, casseroles,
faitouts, sauteuses, fouets, moulins, spatules,
torchons, robots hautement techno, et ustensiles
malins... comme dans un inventaire à la Prévert !

CUISINE AUTHENTIQUE

Plus de 1 000 petits et grands plats et autres
cocottes en terre cuite, fonte et céramique,
attendent leurs recettes à mijoter, à touiller par
des dizaines de cuillères ou spatules en bois.

VIN D'HONNEUR *la Cave* AUX 20 000 BOUTEILLES

*Dans le verre, un vin... mais lequel ?
La Cave est une affaire de passion et de
découverte. Fruit d'un partenariat entre les
Galeries Lafayette et le célèbre négociant
Duclot, la nouvelle cave est époustouflante !*

LE VIN S'Y EXPRIME EN 5 UNIVERS

La Bordeauxthèque, qui a traversé le boulevard, est toujours aujourd'hui la plus belle cave de vins de Bordeaux au monde. Des crus mythiques aux vins du quotidien, elle accueillera à nouveau dans son écrin central, les neuf plus grands vins de Bordeaux : Margaux, Lafite Rothschild, Latour, Mouton Rothschild, Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Cheval Blanc, Petrus et Yquem.

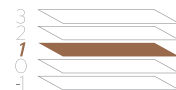
La cave des 300 Champagnes : toutes les cuvées prestige des grandes marques, mais aussi celles de petits producteurs et artisans; des Champagnes bruts, extra-bruts, blancs de blancs, blancs de noirs, rosés.

La cave des 600 vins français et meilleurs vins du monde.

La cave des 400 spiritueux : un mur d'or pour les spiritueux aux reflets bruns et ambrés, un mur d'argent pour les alcools blancs afin de mettre en majesté les marques trendy, les flacons extraordinaires, les petites productions, sans oublier les marques du quotidien.

Les vins mis à l'honneur réuniront les découvertes et les offres du moment, rythmées par les temps forts festifs et viticoles, foires aux vins, cadeaux de fin d'année, Saint-Valentin, vins fruités du printemps, rosés et blancs de l'été, en invitant un joli cru de vigneron produit avec talent, passion et sincérité. Enfin, pour réaliser de bons accords mets et vins, une sélection de la Cave sera présentée aux comptoirs Boucherie, Produits de la mer et Crèmerie du Lafayette Gourmet.

LA CAVE





L'ART DE *recevoir*

*Joyeuse table d'hôtes, couvert intime,
duo sur canapé, buffet à idées, plateau ou
panier garni... l'Art de Recevoir n'a de limites
que celles de votre imagination.*

Pour composer une jolie table, trouver l'inspiration d'un contenant ou d'un surprenant détournement, partager agréablement son repas ou se surprendre soi-même, destination 2^e étage. Une invitation à la mise en scène, pour passer du goût à l'assiette.

AU STUDIO, LE RÉALISATEUR C'EST VOUS !

Ici, le Studio vous donne des idées pour mettre en scène, faire de la table un tableau, jouer un thème, étonner vos convives. Assiettes, couverts, verres, plats, nappes, serviettes, carafes, flacons, vases, bougies, petites dessertes, ou autres objets inattendus donnent une âme au plus simple des repas. Pour les jours relax, réinventez votre Brunch : mugs, bentos, vaisselle en mélaminé et autres petites décorations transforment le quotidien en jours de fête.

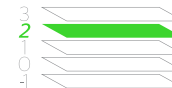
UNE TABLE BIEN PLACÉE

Cristalliers, porcelainiers, argentiers... signent des pièces de collections, chahutés par des designers bourrés d'idées qui offrent une table pleine de modernité.

L'ÉCOLE DE CHEF

L'école de cuisine la plus chic de Paris s'installe dans ce temple de l'Art de vivre. L'École de Cuisine Alain Ducasse transmet depuis 2009 son savoir-faire pour le rendre accessible au grand public. Dans l'ambiance d'un espace moderne et raffiné aux meubles laqués blancs, chêne, quartz noir et inox vieilli, elle s'intègre parfaitement à la philosophie de l'Art de vivre aux Galeries Lafayette, avec des cours et des thématiques fortes, simples et dans l'air du temps : Les légumes – Le brunch – La cuisine de bistrot, Nature simple-sain-bon, Macarons à la folie, Pâte à choux dans tous ses états...
Cours à partir d'1h30 du lundi au samedi (détails sur demande), inscription sur www.ecolecuisine-alainducasse.com, à partir de 70€.

VERRE À PIED
SÉGOVIE
CRISTAL DE SÈVRES



LA BONNE IDÉE

La collection de vaisselle “Art de vivre” dessinée par les Galeries Lafayette, à retrouver sur tous les points de dégustation/restauration des 5 étages, mais aussi en vente au 2^e étage, pour bien recevoir.

LAFAYETTE
VOYAGES

Le monde entier à portée de mains, avec des destinations qui sortent vraiment des sentiers battus : Ouzbékistan, Bolivie, Zambie, Bhoutan... Créateur et producteur de voyages, Lafayette Voyages propose des vacances dans plus de 100 pays différents, en direct avec les hôtels et compagnies aériennes, pour un coût le mieux négocié.

1001
LISTES

Le meilleur du grand magasin et du web réunis pour une offre et un service toujours plus riches qui répondent à toutes les envies des couples : voyages, projets humanitaires, cadeaux, ...

VAISSELLE
GALERIES LAFAYETTE PARIS





L'ART DE *se* *ressourcer*

*Méditative ou empreinte de douceur,
la sphère intime est celle du bien-être, celle où
l'on puise l'Art de se Ressourcer.*

Du bain à la chambre, le décor se fait cocon, confortable, se détend. Les linges sont fins, en lin passé ou colorama où chacun se retrouvera, les literies confirment qu'une bonne nuit tient d'abord à un matelas et un sommier adéquats, le bar à tisanes bruisse de promesses réparatrices aux accords de verveine, camomille, tilleul.

LE STUDIO BIEN-ÊTRE

Ce Studio se concentre sur les 5 sens, pour un bien-être holistique complet : odorat surpris par un savon à la fleur d'oranger, toucher serein avec une douce fouta pour une pause au hammam, goût apaisé par une infusion sérénité, ouïe sollicitée par une sélection de CD de relaxation, vue concentrée sur des ouvrages traitant du bien-être et des émotions...

DOUCES NUITS, AU SCANNER

À chacun sa préférence : un matelas ferme, mi-ferme ou souple... au-delà de l'offre de 70 matelas et sommiers et plus de 200 oreillers et couettes classés par zones de confort, l'espace literie entre dans une nouvelle dimension

pour apporter la meilleure réponse au sommeil. Deux nouveautés inédites y sont à découvrir pour améliorer l'Art de bien dormir : un "scanner corporel" oriente vers le matelas au confort optimal pour chacun (ou un couple) après prise de mesures et de poids et "l'alcôve du sommeil", équipée de capteurs aidant à s'endormir et à se réveiller en douceur, permet de tester un système novateur d'analyse du sommeil (également en vente).

* technologie WeThings Aura



L'ART DE *bien vivre*

Les Galeries Lafayette restent fidèles
à leur ADN : leur Art de vivre est avant
tout généreux, vivant, inventif, créatif.

Produits, savoir-faire, idées, cours, conseils,
services sont proposés à portée d'étage.
Convivial, ce lieu de vie joue la fusion,
foisonne d'envies et de rencontres pour le
plaisir du partage et des savoir-faire.

Des ténors du palais aux artisans passionnés
de leur art, les rencontres sont riches de
découvertes, il suffit d'en profiter.

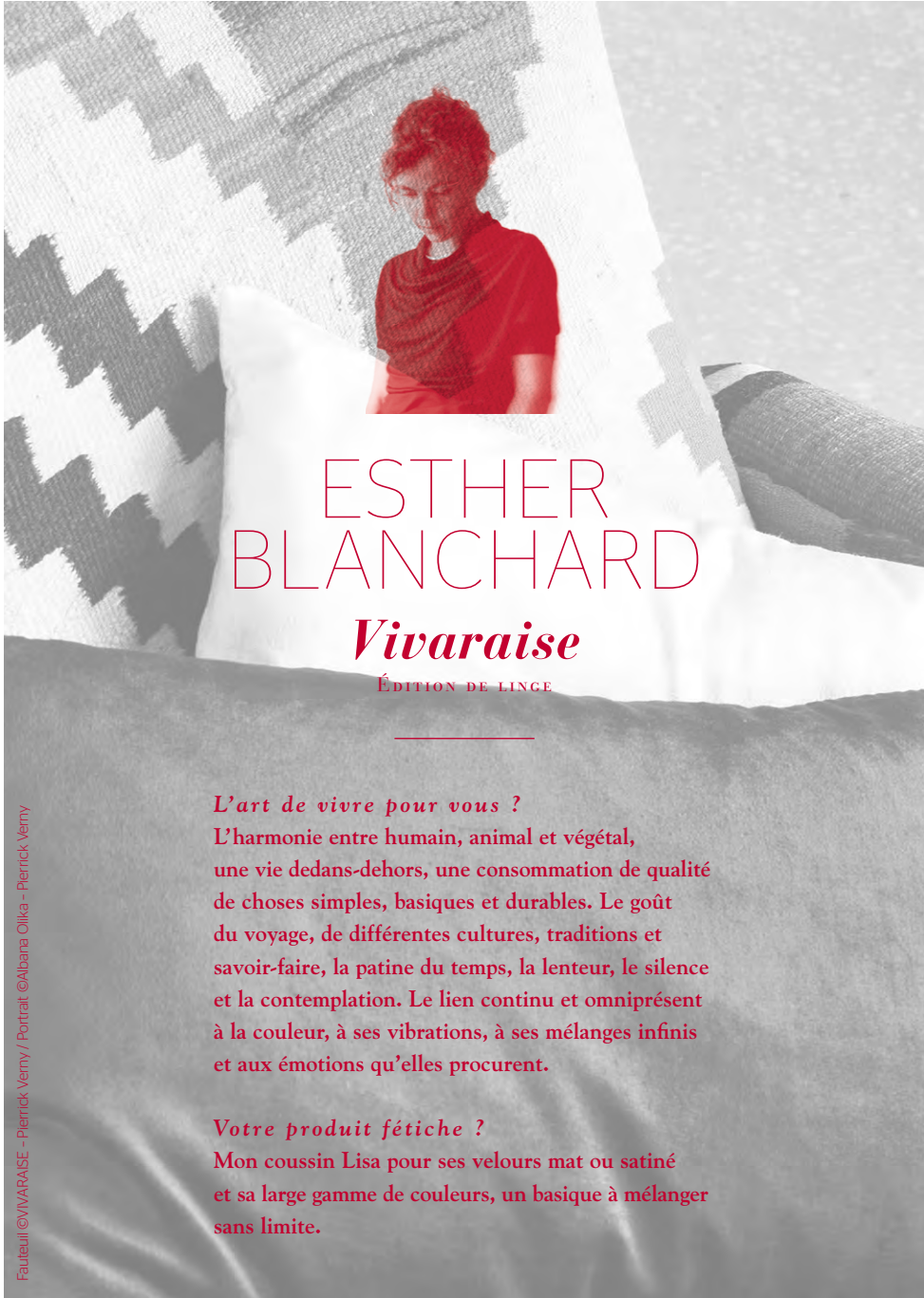


DES CRÉATEURS & DES PASSIONS

Au détour de chaque étage, la rencontre est possible... un chef, un artisan, un expert est prêt à partager son talent.

L'étonnement est multiple, d'une sélection de spécialités à déguster à l'expérience d'un Atelier à vivre sur place, l'observation d'artisans travaillant en direct, la rencontre est facilitée.

Réalisée par les professionnels des Galeries Lafayette, la sélection experte des bons produits et des ustensiles ou de la décoration adaptée est à portée de chaque étage. Les Galeries Lafayette vous invitent à aller plus loin, en venant à la rencontre des équipes de spécialistes sur le terrain et des talents invités pour partager leur savoir-faire et leur passion.



ESTHER BLANCHARD

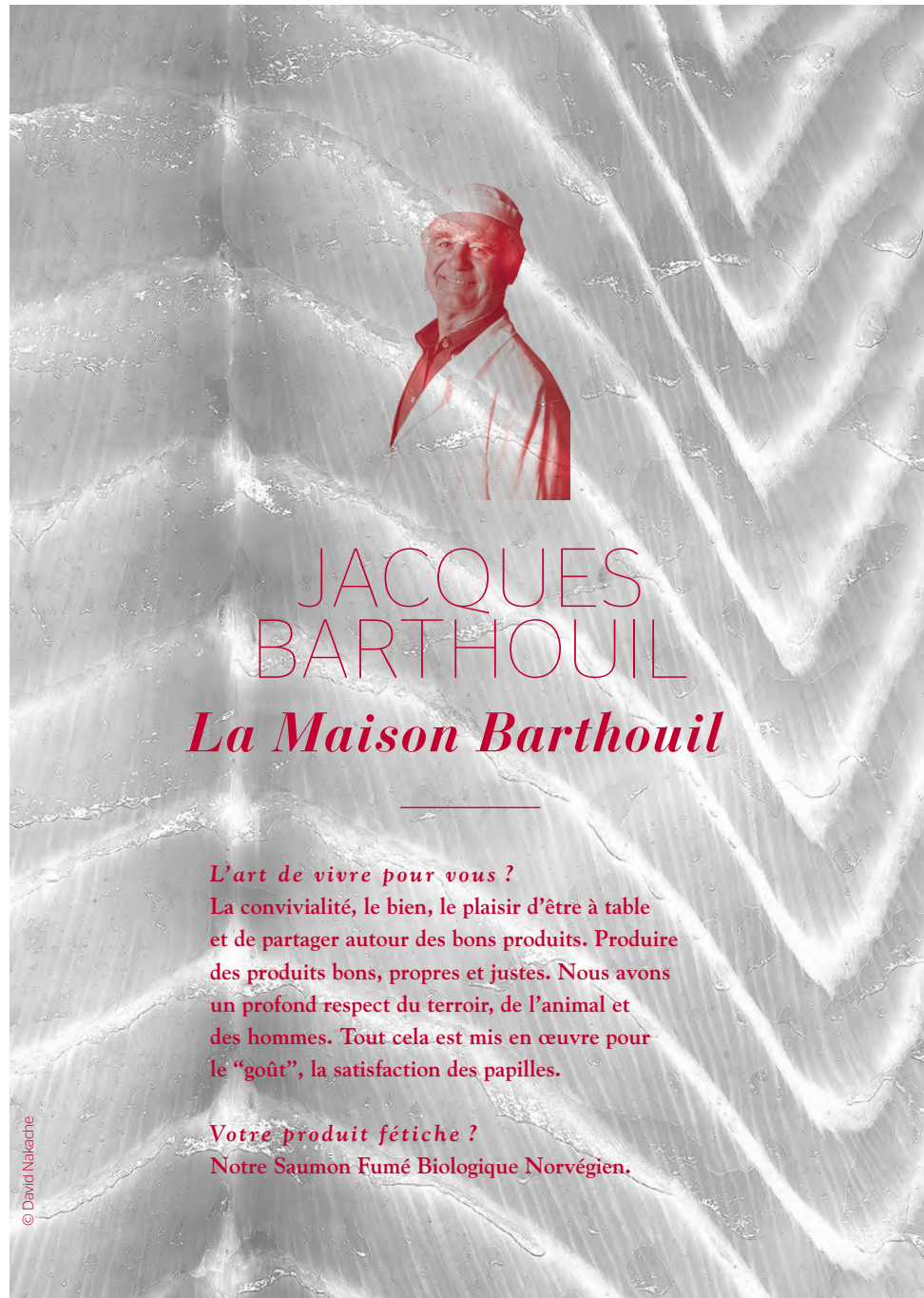
Vivaraise

ÉDITION DE LINGE

L'art de vivre pour vous ?
L'harmonie entre humain, animal et végétal, une vie dedans-dehors, une consommation de qualité de choses simples, basiques et durables. Le goût du voyage, de différentes cultures, traditions et savoir-faire, la patine du temps, la lenteur, le silence et la contemplation. Le lien continu et omniprésent à la couleur, à ses vibrations, à ses mélanges infinis et aux émotions qu'elles procurent.

Votre produit fétiche ?
Mon coussin Lisa pour ses velours mat ou satiné et sa large gamme de couleurs, un basique à mélanger sans limite.

Fauteuil©VIVARAISE - Pierrick Verry / Portrait ©Albana Olka - Pierrick Verry



© David Malachie

JACQUES
BARTHOUIL

La Maison Barthouil

L'art de vivre pour vous ?

La convivialité, le bien, le plaisir d'être à table et de partager autour des bons produits. Produire des produits bons, propres et justes. Nous avons un profond respect du terroir, de l'animal et des hommes. Tout cela est mis en œuvre pour le "goût", la satisfaction des papilles.

Votre produit fétiche ?

Notre Saumon Fumé Biologique Norvégien.



© Vincent Thibert

MARCEL
WANDERS

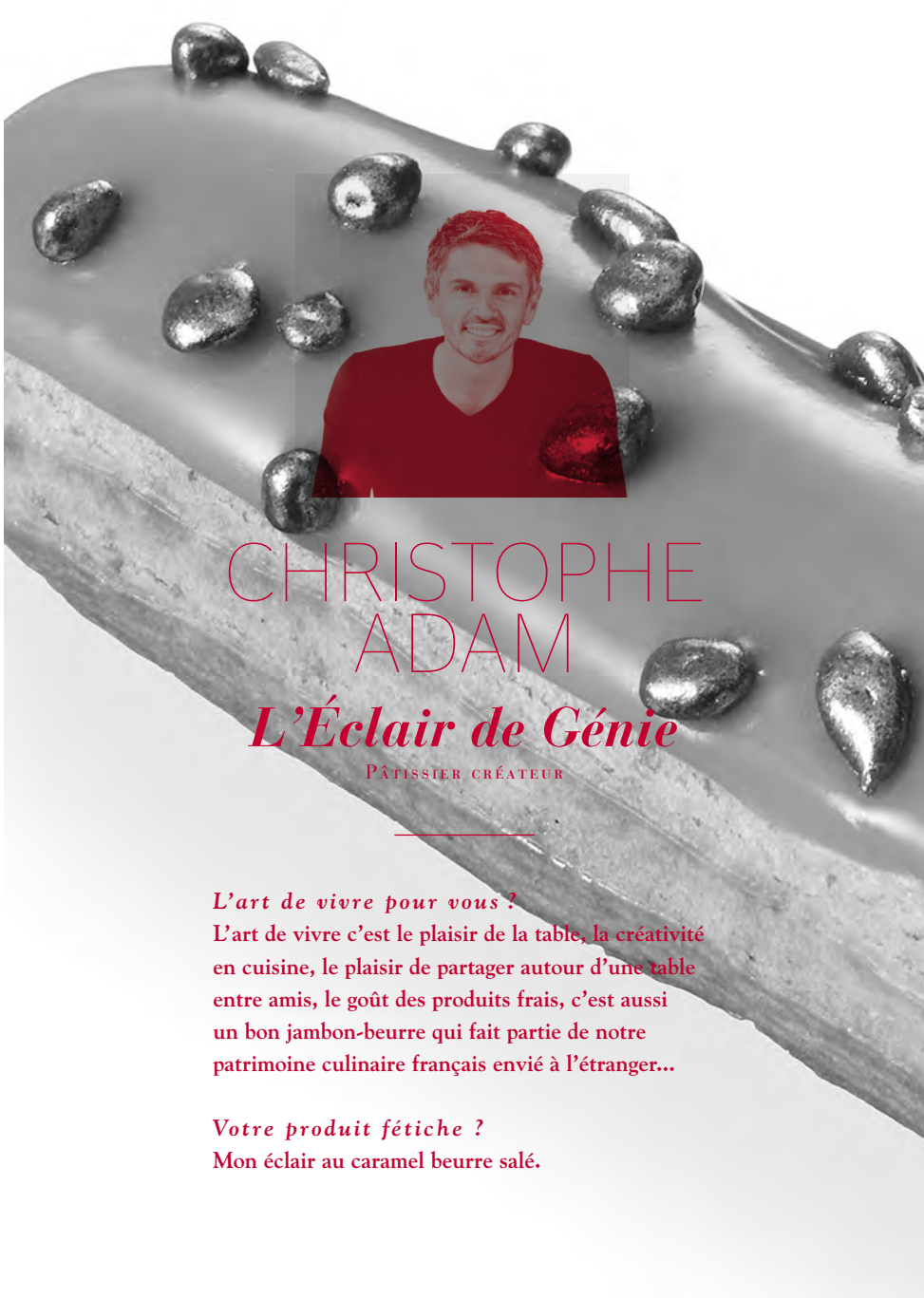
Pour Christofle

L'art de vivre pour vous ?

Ma quête au quotidien est de créer une atmosphère d'amour, de vivre passionnément et faire de nos rêves les plus intenses une réalité. Ce que j'ai essayé de transmettre au travers de la collection Jardin d'Eden, c'est le reflet de l'allégresse, l'imaginaire et la sensualité que je recherche dans mon travail.

Votre produit fétiche ?

J'apprécie tout particulièrement dans cette collection, le centre de table et le plateau qui se distinguent par leur style et leur confection délicate qui éveillent notre imaginaire.



L'ART DE VIVRE *en pratique*

À VOTRE SERVICE

Livraison gratuite à partir de 50€ d'achats au
Lafayette Gourmet et au-dessus de 250€ pour
le reste du magasin.

Commande de plateaux de fruits de mer, de fromages,
de charcuterie, de corbeilles de fruits et légumes,
ou même de pâtisserie jusqu'au cochon de lait entier !
Le Lafayette Gourmet propose aussi son service de
catering aux particuliers et professionnels.

VENIR NOUS VOIR

35 boulevard Haussmann
75009 Paris Cedex
Tél. : 01 42 82 34 56

Rez-de-chaussée et rez-de-chaussée bas Gourmet
Du lundi au samedi : 8h30 – 21h30
1^{er}, 2^e, 3^e étages Maison
Du lundi au samedi : 9h30 – 20h
(nocturne le jeudi 21h)

Métro : Chaussée d'Antin, Opéra, Havre-Caumartin
Parking Haussmann Galeries Lafayette

www.haussmann.galerieslafayette.com

Le dossier de presse et les visuels sont disponibles sur :
<http://communicationgalerieslafayetteadv.com>

TOUTES LES MARQUES
À RETROUVER SUR
L'APPLICATION
"GALERIES LAFAYETTE PARIS
HAUSSMANN"

Préparez votre visite, simplifiez-vous le
shopping, géolocalisez-vous et partagez votre
position avec vos amis sur les réseaux sociaux !

Avec une surface de plus de 70000m²
répartie sur 3 bâtiments, ses 3 500 marques,
et ses multiples services mis à votre
disposition, les Galeries Lafayette Haussmann
vous simplifient le shopping avec cette
application maligne en 14 langues.
L'application "Galeries Lafayette Paris
Haussmann" est gratuite et disponible sur
l'Apple Store pour iOS et Play Store pour
Android... idéale pour découvrir les
Galeries Lafayette Gourmet et Maison
et tous leurs trésors !



7500 m²
revus et corrigés

4500 m² *de maison* 5 étages

340 références *de*
couteaux 3000 m²
de gourmet

20 000 22 lits
bouteilles dans la cave
exposés

150 marques *110*
maison *références*
de cocottes

200 20 000
références de
poêles *produits de bouche*

100 références de bière
13 points
de restauration

plus de
200 *287*
oreillers & *places de*
couettes *restaurant*

DIRECTION DE LA
COMMUNICATION
DES ÉVÉNEMENTS
ET DES PARTENARIATS

Géraldine de FRIBERG

PRESSE ÉVÉNEMENTS

Camille DOMERCQ
cdomercq@gallerieslafayette.com
01 42 82 87 27

Lydwine de SAINT-SEINE
ldesaintseine@gallerieslafayette.com
01 73 71 94 30

PRESSE MAISON & GOURMET

Déborah NÉMARQ
dnemarq@gallerieslafayette.com
01 42 82 32 83

Chloé CADILHAC
ccadilhac@gallerieslafayette.com
01 42 82 85 21