



FAUCHON TONIC

*SAVEURS DÉTONANTES, RAFRAÎCHISSANTES ET ACIDULÉES :
L'ÉTÉ SUR LA TERRASSE DE FAUCHON L'HÔTEL PARIS S'ANNONCE TONIC !*



Communiqué de presse – mai 2023

CONTACTS PRESSE - FOOD for THOUGHT PR

ALEXANDRA TEYSSIER D'ORFEUIL ALEXANDRA.TDO@AGENCEFOODFORTHOUGHT.COM 0608025308

HAYAT R'GHIF-BASSOUL HAYAT.RGB@AGENCEFOODFORTHOUGHT.COM 0783675163



La Place de la Madeleine pétille dès l'arrivée des beaux jours et c'est sur la terrasse ensoleillée du Grand Café Fauchon que le rendez-vous est donné, les yeux rivés sur la majestueuse Église de la Madeleine.

Dès le 24 mai, l'hôtel le plus gourmand de Paris donne le « la » aux festivités estivales où le partage, la détente, les après-midis ensoleillés au doux air de vacances et la joie de vivre sont de mise.

Découvrez un Paris estival sous le signe de la célébration, du glamour et des plaisirs gourmands !

FRAÎCHEUR DES PAPILLES

Cet été, les célèbres macarons FAUCHON se déclinent en crèmes glacées. Au choix, neuf parfums de sorbets et crèmes glacées artisanaux français, au lait frais de la ferme Marguerite, située au pied des Pyrénées : MADE IN F - MADE IN France - MADE IN FAUCHON.

Les sorbets framboise de la Vallée du Rhône, fruit de la passion, citron yuzu et les glaces café « blanc », pistache aux éclats de pistache, chocolat grand cru Guanaja 70% cacao, vanille Bourbon et madeleine de Commercy.

Pour les amoureux de pâtisserie, l'iconique Bisou-Bisou (chocolat blanc, menthe poivrée, coulis de fruits rouges, biscuit croustillant aux amandes) version crème glacée sera à découvrir durant tout l'été : une création disponible exclusivement au Grand Café Fauchon, à partir du 31 mai.

GLACES & SORBETS : 4€ la boule / Topping macaron : 2€ / Autres toppings : 1€

Tous les jours à partir de 11h

ÉVEILLER SES SENS

Place à une pause désaltérante. Mocktails et thés glacés font leur entrée ensoleillée sur la terrasse du Grand Café Fauchon.

Trois thés glacés (pêche, citron/menthe verte et fruits rouges) : des saveurs rafraichissantes et acidulées.

Pour la première fois, le Grand Café Fauchon s'associe à BOMBAY SAPPHIRE® et cocréent une carte exclusive de quatre cocktails TONIC à base de Gin aux caractères féminins : **Mystérieuse**, **Inspirante**, **Tonique** ou **Audacieuse**, ces quatre créations oscillent entre puissance, originalité et explosion de fraîcheur.

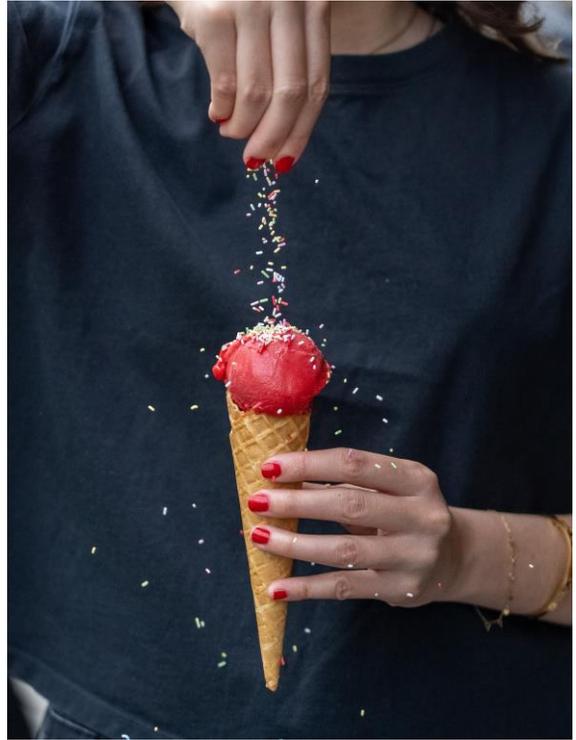
- **Mystérieuse** : Thé Noir Earl Grey, gin BOMBAY SAPPHIRE® London Dry, liqueur de mandarine, jus de citron jaune, confiture d'abricot
Un cocktail puissant
- **Inspirante** : citronnelle, apéritif à base de vin, jus de citron jaune, liqueur de coco, sirop de Miel FAUCHON, blanc d'œuf, gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru
Une création légère et rafraichissante aux notes de citronnelle, genièvre & miel
- **Tonique** : Sirop de vanille, jus de pamplemousse rose, jus de citron vert, gin BOMBAY SAPPHIRE® Premier Cru, Tonic
Une boisson rafraichissante et équilibrée
- **Audacieuse** : Gin BOMBAY SAPPHIRE® Bramble, liqueur, limonade, agrumes, fruits rouges, menthe, jus de citron
Une recette sucrée et fruitée avec une belle amertume

Tantôt épicé ou exotique, sur l'agrumes ou l'amertume, le Grand Café Fauchon propose également une sélection de boissons sans alcool avec deux mocktails ensoleillés :

Insaisissable : fruit de la passion, caramel, citron vert, orange, piment oiseau rouge

Rêveuse : vanille, pamplemousse rose, citron vert, bitter

BOISSONS : Cocktails : 18€ / Mocktails : 14€ / Thés glacés : 10€ sur place – 8€ à emporter



GLAM'OURS

A Fauchon L'Hôtel Paris, l'apéritif se "pimpe" de GLAM...OUR. Tous les jours à partir de 17h, c'est l'occasion de se faire plaisir parmi huit assiettes savoureuses et généreuses à partager, imaginées par le Chef Nicolas Fléché :

- Aubergine rôtie, émulsion au sésame, pickles d'oignons rouges, champignons marinés
- Gambas croustillantes, ananas rôti, sauce épicée
- Petits choux farcis à la crème de truffe Uncinatum
- Gougeonnettes de sole au curry, mayonnaise au wasabi, concombres marinés
- Croustilles de bœuf confit et foie gras, coulis de roquette
- Gravlax de saumon au pamplemousse, gel de champagne aux boutons de rose
- Burrata fraîche Bio, fraises Gariguettes, tomates confites, focaccia sans gluten
- Cassolette de supions en persillade au chorizo, tartines à l'ail

ASSIETTES : de 12€ à 23€



GIRLS JUST WANT TO HAVE FUN

Place à la musique ! Été rime aussi avec soirées gorgées de soleil, d'ondes positives... et de DJ SET !

Tous les jeudis et vendredis, du jeudi 15 Juin au vendredi 18 Aout 2023 inclus, ainsi que le 21 Juin pour la fête de la musique, FAUCHON TONIC au Grand Café Fauchon reçoit en résidence estivale le trio féminin révélation de la scène musicale parisienne.

De 18h à 21h, Marine Neuilly, Myriam Stamoulis et Calypso Valois rythmeront, en alternance derrière leurs platines, l'ambiance TONIC et GLAMOUR de cet été parisien.

Une raison de plus de célébrer l'été à Paris !



FAUCHON
LE GRAND CAFÉ
PARIS

11 Place de la Madeleine, 75008 Paris, France
01 87 86 28 15



A PROPOS DE FAUCHON L'HÔTEL PARIS

Fauchon l'Hôtel Paris, membre de The Leading Hotels of the World ayant ouvert en Septembre 2018, est un véritable écrin parisien pour les hédonistes à la recherche d'une expérience sensorielle haute en gourmandise, dont le mot d'ordre est « (se) faire plaisir ». Situé sur la légendaire Place de la Madeleine dans le huitième arrondissement de Paris, cet hôtel gourmet et expérientiel, festif et décomplexé de 33 chambres et 21 suites se distingue par son esprit glamour, labellisé SHe Travel car plébiscité par la clientèle féminine parcourant les hôtels de la planète et son art de vivre à la française. Chaque chambre et suite est dotée d'un meuble exclusif, icône de la gourmandise, signé du designer Sacha Lakic et édité par la Maison Roche-Bobois : le GOURMET BAR qui régale les sens de chaque client avec une sélection salée et sucrée personnalisée. Le Grand Café Fauchon, restaurant de l'hôtel doté d'une terrasse de 200m² avec une vue imprenable sur l'Eglise de la Madeleine, offre le meilleur de la gastronomie française en service continu du petit-déjeuner au dîner, en passant par le Tea Time et les incontournables "GLAM'OURS", l'apéritif façon FAUCHON. Profitez d'un moment d'exception au Beauty Spa : entrez dans l'univers GLAM d'un espace exclusivement dédié à l'éveil des sens. Fauchon L'Hôtel Paris est membre de la Global Hotel Alliance, la plus grande alliance de marques hôtelières indépendantes au monde, et propose le programme de fidélité FAUCHON DISCOVERY. Pour plus d'informations, visitez le site www.hotel-fauchon-paris.fr