



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

O HOTEL-PALÁCIO MAIS ANTIGO DE PARIS

CONSTRUÍDO EM 1835, O LE MEURICE, O PRIMEIRO HOTEL-PALÁCIO DA CIDADE LUZ, CELEBRA NOVIDADES EM SEUS PROGRAMAS



RESTÔ LE MEURICE COMEMORA 5º ANIVERSÁRIO DAS 3 ESTRELAS MICHELIN

O restaurante gastronômico Le Meurice celebra este ano seu quinto aniversário com estrelas Michelin, comandado pelo *chef* Yannick Alléno. Para marcar a data, lançou no dia 27 de março um menu de edição limitada chamado

Celebration Menu. A criação gourmet foi feita pelo renomado e premiado *chef* Yannick, somente 100 menus estão disponíveis e reúne os mais importantes pratos signature servidos nos últimos 5 anos no restaurante. Os disputados menus custam 520 euros por pessoa.

lemeurice.com

LE BAR 228 E SELEÇÃO DE MAIS 50 TIPOS DE UÍSQUES

Nomeado Bar 228 devido ao endereço do Hotel Le Meurice, localizado na *Rue de Rivoli*, 228, tornou-se o "rendez-vous" dos parisienses. Foi totalmente redecorado por Philippe Starck em dezembro de 2007.

A atmosfera é sutilmente aquecida pelos tons de tabaco, como a cena de uma noite festiva no *Château de Fontainebleau*, retratada nas três pinturas de LaValley, restauradas e penduradas em suas paredes. Experimente o croque meurice, que é a versão deluxe dos tradicionais *croque-monsieur*. Todas as noites, músicos de jazz alegram a noite, lembrando os clubes ingleses, talvez devido aos muitos clientes britânicos que visitaram o hotel em seus primeiros anos.



UMA VIAGEM NA COMPANHIA DE ESTELLE TOUZET, A CHEF SOMMELIER

Estelle preparou palestras sobre os melhores vinhos de diferentes regiões da França. O tema das palestras varia a cada mês. Além da aula com degustação, os vinhos também são harmonizados com canapés elaborados pelo *chef* Yannick Alléno – 3 estrelas no *Guia Michelin*. Os temas são: Sauvignon, Bolhas, Grenache e, Estelle e suas viagens.



O 5º ANIVERSÁRIO DA HOMENAGEM À DALÍ

Cinco anos após a abertura do restaurante Le Dali – homenagem ao ilustre hóspede habitué, Salvador Dalí – e para celebrar o 5º ano da renovação do hotel feita por Philippe Starck, Yannick Alléno reinventou a "la cuisine de palace", uma cozinha simples, mas não menos saborosa e criativa. Desde 27 de março, um novo menu foi lançado em torno da *La Cuisine de Palace* para restaurar a verdadeira cozinha e reviver uma tradição gastronômica dos dias em que os estabelecimentos se permitiam atender aos paladares de viajantes de passagem e dos hóspedes habituais.

CAMILLE LESECQ

Embora nascido e criado na Normandia, Camille Leseq era um ajudante frequente na confeitaria do tio em Paris. Foram as memórias dos aromas doces dessa loja de família que o levaram à carreira como *chef* confeitiro. Ele se matriculou na escola de culinária em Caen, concluindo o curso de estudos em confeitaria. Em 2004, assumiu a posição de *chef* confeitiro do hotel Meurice com apenas 28 anos de idade.

