

Dossier de presse
Mai 2016



Le Meurice
Paris

Dorchester Collection



NOUVEAU PRINTEMPS
AU MEURICE

Dossier de presse

Mai 2016



Le Meurice

Paris

Dorchester Collection



NOUVEAU PRINTEMPS AU MEURICE

Sommaire

- 3 **Édito** par Franka Holtmann,
Directeur Général de l'Hôtel Le Meurice
- 4 **Hôtel Le Meurice**
Un dialogue de visionnaires
Revue de détail
- 5 **Restaurant le Meurice Alain Ducasse**
La cuisine de l'essentiel
- 6 Un décor revisité
- 7 **Restaurant Le Dalí**
Nouveau visage
- 8 Nouvelle carte
- 9 **Le Bar 228 et la Galerie Pompadour**
- 10 **Biographies**
Alain Ducasse
Jocelyn Herland
Philippe Starck
- 11 **Informations pratiques**
Hôtel Le Meurice
le Meurice Alain Ducasse
Le Dalí
Le Bar 228
Contacts
- 12 À propos de **Dorchester Collection**



NOUVEAU PRINTEMPS AU MEURICE

Le sens de l'hospitalité est le fondement même du Meurice et a toujours servi le même dessein : faire vivre et partager son histoire, en restant fidèle à ses origines et en cultivant son identité.

— Franka Holtmann,
Directeur Général de l'Hôtel Le Meurice

C'est dans cet esprit que nous avons à nouveau fait appel à Philippe Starck pour revisiter nos espaces imprégnés de surréalisme, ainsi qu'à Alain Ducasse dont la cuisine nourrit l'âme des lieux. Ce projet rend hommage à deux visionnaires qui, tout en respectant la philosophie du Meurice, se projettent vers l'avenir de la plus belle des manières. Ces maîtres incontestés dans leur domaine tiennent compte des envies de nos hôtes, jusqu'à leurs rêves les plus fous, pour offrir des expériences uniques. Les goûts varient, les opinions divergent, l'appréciation du beau est subjective, mais tout au Meurice a été pensé pour offrir l'harmonie la plus juste, avec la volonté de ravir tous ceux qui passent la porte tambour le temps de quelques heures ou de plusieurs jours : un subtil mélange des genres conçu pour embrasser l'universel.

L'ensemble résonne tout en équilibre : l'accueil crée un confort qui tend au sur-mesure, le luxe côtoie la poésie des œuvres d'art et le service s'affranchit des codes du Palace.

Notre devise est simple : s'ouvrir au monde avant d'ouvrir ses portes, aux clients venus du monde entier comme à nos voisins. Cette mixité nous a donné l'envie d'oser la différence pour donner un sens à ce que l'on entend par « luxe ».

Le Meurice a toujours évolué de l'intérieur, en suivant son fil conducteur telle une force tranquille... Et c'est là qu'il est important d'être cohérent avec son Histoire pour pouvoir se permettre le petit grain de folie qui donne naissance à un formidable « twist » !

Pour Dorchester Collection, la différence est dans la singularité et Le Meurice incarne parfaitement

la culture de son environnement tant par son style que son héritage et son emplacement unique. Dorchester Collection nous permet d'évoluer dans le temps en pérennisant une notion d'accueil et un ressenti sincères, et de mettre en images notre passion au quotidien, grâce à un groupe qui a cette réelle ambition de faire partie des meilleurs.

Nous ne pouvons pas dicter le quotidien ni lire l'avenir, mais nous pouvons continuer à écrire notre Histoire en demeurant dans l'air du temps. Nous mettons un point d'honneur à ouvrir nos horizons pour amener nos équipes à découvrir le monde qui les entoure. Ils sont notre plus grand atout et nous inspirons les plus talentueux à travers un engagement et un respect qui font grandir des équipes dynamiques et volontaires. Nous prenons soin de chacun d'eux pour qu'ils aient le langage adapté et la finesse attendue, et que l'hospitalité reste justement au cœur de nos préoccupations. Au Meurice, le souci d'offrir une expérience unique se traduit par la présence discrète d'une équipe prévenante et chaleureuse. Exalter la spontanéité en toutes circonstances est un défi, pour que la générosité, le tact et l'élégance, flottent dans l'air sans aucune parade. **Ma fierté ? Dire chaque jour que nous avons l'équipe de Palace la plus charismatique, parce que les clients eux-mêmes le disent.**

Se sentir bien quand vous êtes ailleurs a toujours été le plus important à mes yeux... Le Meurice marque l'Histoire de son empreinte en construisant une bulle intemporelle où tout se passe à l'intérieur, tout en observant l'extérieur.

UN DIALOGUE DE VISIONNAIRES

À l'Hôtel Le Meurice, le génie des lieux entretient un rapport si étroit avec la création française qu'il en est devenu une émanation vivante. Depuis 1835, les évolutions successives de l'un rendent compte des changements de l'autre. Au printemps 2016, ce dialogue d'influence se perpétue avec Philippe Starck et Alain Ducasse.

Au décor et en cuisine, les deux maîtres opèrent sur un fil tendu entre les rives de la transmission et de l'étonnement. En toute liberté, leur talent respectif marque de son empreinte l'expérience du Palace.

L'esprit qui règne entre ces murs pourrait en effet s'arroger sans difficulté la phrase de Salvador Dalí, qui fut l'un de ses plus prestigieux clients : « *Tout influe sur moi, rien ne me change.* » C'est là le charme et la promesse d'une institution.



REVUE DE DÉTAIL

Neuf ans après avoir repensé les espaces publics de l'Hôtel Le Meurice, Philippe Starck opère en 2016 une relecture sélective des lieux. « *Le nouveau projet a pour but d'explorer encore plus profondément, et de toutes les façons, l'univers surréaliste qu'est la vie, la structure et l'âme du Meurice. Si Dieu est dans le détail, le diable du surréalisme aussi. Chaque ombre, repli de ce lieu révèle une surprise fertile pour l'esprit de ses habitants. Le Meurice est un espace mental où tout est poésie, allusion, référence, réflexion et diffraction. Où l'air est en vibration comme une petite musique mystérieuse, envoûtante et amicale. Comme un esprit, le Meurice est unique* », raconte le designer.

Jouant sur le rythme, la mélodie et les harmonies de cette musique, il met en valeur sa vivacité, sa dynamique et son unité. Subtile sur les territoires de la réception et du lobby, son intervention est plus marquée à l'endroit des restaurants le Meurice Alain Ducasse et Le Dalí. Elle entre ainsi en cohérence des concepts développés par Alain Ducasse et l'arrivée du chef exécutif Jocelyn Herland. Le renouveau du décor se prolonge également dans l'ouverture du Bar 228 sur la Galerie Pompadour, qui ajoute désormais son territoire à l'expérience de ce mythique lieu de rendez-vous.



— Alain Ducasse



— Philippe Starck





LA CUISINE DE L'ESSENTIEL

«L'excellence du produit et la maîtrise technique constituent le socle de cette cuisine que j'aime, la cuisine de l'essentiel. Je veux aujourd'hui libérer son énergie pour que ses saveurs vibrent à l'unisson de l'époque.»

— Alain Ducasse

Pour le restaurant gastronomique de l'Hôtel Le Meurice, le chef multi-étoilé développe une carte qui exalte sa philosophie de la cuisine. Excellence, élégance, expérience en sont les maîtres mots.

Le cuisinier est un passeur qui veille à préserver jusqu'à l'assiette la saveur authentique de produits exceptionnels. Chaque plat exprime la vérité du produit autour duquel il est construit. Les carottes jaune, violette et orange, l'artichaut et la betterave de Chioggia qui composent la Cocotte de légumes proviennent de Créance, en Normandie, où ils ont été cultivés dans le strict respect des règles de l'agriculture biologique. Le caviar qui accompagne la bonite est du schrenki, produit par les esturgeons du Fleuve Amour, en Chine, dont la belle couleur ambrée séduit l'oeil avant que son goût suave et soyeux n'enchanté le palais.

Le plaisir du mangeur exige que la technique du cuisinier se fasse oublier. Et pourtant, de la technique, chez Jocelyn Herland et sa brigade, il y en a ! Des références classiques à la Haute Cuisine française, par exemple, avec le pâté chaud de pintade, à la fine pâte brisée. Ou encore une complexité savamment maîtrisée avec ce filet de bonite qui est, tour à tour, très légèrement snacké pour lui donner de la tenue, puis fumé au bois de bouleau avant d'être mariné vingt-quatre heures dans un jus aromatisé. Mais le mangeur n'en saura rien : l'élégance impose à la technique de s'effacer avec modestie.

Pour Alain Ducasse, « *Un repas réussi est un moment de bonheur inoubliable* ». Il y faut de ces aspérités dans les goûts qui font de chaque bouchée une expérience mémorable. Ces surprises commencent dès l'amuse-bouche avec l'Œuf de caille : l'œuf est poché puis roulé dans un mélange de zeste de citron vert et de raifort râpé et enfin disposé dans une fine crêpe de sarrasin surmontée d'une belle quenelle de caviar.

Les langoustines proposent aussi un parcours gustatif

d'une grande subtilité, mariant la rondeur de la crème obtenue par la cuisson des pinces et la force du jus des têtes rôties. Il faudrait encore citer ce filet de turbot cuit sur une tranche de pain. Cette dernière concentre incroyablement les saveurs à la fois du poisson et de la sauce aux truffes, cébettes et fanes de navets qui ont accompagné sa cuisson.

Les mêmes aspérités parfaitement maîtrisées se rencontrent dans les viandes. Ainsi la sauce salmis et le condiment navet-raifort qui accompagnent le pigeon en crapaudine lui apportent une vigueur réjouissante. Encore plus étonnant : le médaillon de veau, produit terrien s'il en est, est lardé d'anchois marinés et marié avec une infusion d'algues fraîches et un condiment aux huîtres qui évoquent des saveurs marines.

Cuisine de l'essentiel toujours puisqu'elle reste fidèle à la vérité du produit et la lisibilité des recettes. Mais librement revisitée pour lui donner une impulsion nouvelle.

L'essentiel en pâtisserie, pour le Chef pâtissier exécutif Cédric Grolet, est de se débarrasser de l'excès de sucre et de gras qui empâtent les goûts – et le mangeur ! Mais aussi, limiter le nombre des ingrédients pour rendre les saveurs plus légères et plus lisibles.

En sommellerie, cela se traduit par une carte des vins imaginée avant tout pour retrouver le goût du terroir dans le verre. Avec la complicité de Gérard Margeon, Chef sommelier exécutif des restaurants d'Alain Ducasse, Damien Azemar, le Chef sommelier du restaurant, associe les grands classiques de France avec les plus belles découvertes du moment.

Enfin, aller à l'essentiel en terme de service, signifie avoir le sens absolu de l'hospitalité en y ajoutant le rythme et l'énergie d'aujourd'hui. Frédéric Rouen, le Directeur de salle, commente : « *Le plus difficile finalement, c'est de faire simple, trouver le geste juste, le mot qu'il faut* ».

~ Restaurant le Meurice Alain Ducasse



UN DÉCOR REVISITÉ

La cuisine de l'essentiel défendue par Alain Ducasse vise la vérité du produit et la lisibilité des recettes, et ne s'interdit pas de revisiter librement le répertoire pour traduire l'énergie de l'époque. L'intervention de Philippe Starck la soutient par le choix de nouveaux éléments de décor.

Au faste de la salle inspirée de Versailles, il ajoute des touches modernes qui renforcent sa magie. Sur le mode du double langage, il balaye d'un premier geste la sacralisation qui nuit tant au plaisir. À l'entrée de la salle, le tapis rouge invite à un moment qui, pour être mémorable, se doit d'être joyeux. Il est ainsi marqué d'aphorismes drolatiques tirés du «Code gourmand», écrit en 1828 par Horace Raison. Ce clin d'œil spirituel rebondit sur la conception de deux paravents disposés aux extrémités de la salle. Décrits comme la préméditation d'un cadavre exquis, ils servent de cadre à des messages, des photos, des croquis, qui sont autant d'éloges au jeu de la conversation et de l'imaginaire.

Philippe Starck instaure aussi un stimulant dialogue des styles. L'archétypale chaise Louis XV

est remplacée par l'iconique modèle Tulip d'Eero Saarinen. La fresque d'inspiration 18^e du plafond répond à un important tapis réalisé spécialement pour cet espace. Une vasque en forme de coquille Saint-Jacques accueille une sculpture originale d'Aristide Najean, artiste de Murano, qui capture le mouvement suspendu de l'eau.

Mais le fond de son intervention s'illustre d'une manière presque imperceptible. Elle touche à l'atmosphère de la salle. Le cuivre rosé utilisé pour les pièces de mobilier instaure une atmosphère singulière. Il se déploie selon des lignes claires qui réduisent l'objet à sa fonction. Dernier élément de la scénographie, la lumière et son jeu sur la matière. Conduite par le cuivre, elle est diffractée par les pampilles des imposants lustres, filtrée le jour par les stores qui habillent les vastes baies et tamisée le soir à la chaleur d'appliques ponctuées d'une goutte de polymère dans laquelle elle se fige.

Ici, la primauté va à l'essentiel et l'essentiel appartient aux assiettes d'Alain Ducasse.



~ Restaurant Le Dalí



NOUVEAU VISAGE

Le Dalí est unique. Il y règne un esprit tout à fait particulier, élégant et décontracté. C'est une adresse très parisienne où l'on aime se montrer et être vu autant qu'un endroit intime et chaleureux. Philippe Starck y a déjà œuvré en 2007 et s'y penche à nouveau à la manière d'une seconde exploration. Comme pour répondre à Dalí lui-même qui affirmait « *ma vie entière est déterminée par deux idées antagoniques: le sommet et le fond* », le créateur creuse les profondeurs de l'espace dans sa verticalité et son horizontalité. Un nouveau tapis dessiné par sa fille Ara répond à la grande draperie tendue au plafond qu'elle avait précédemment réalisée. Les deux œuvres distordent la réalité. Le plafond s'envole et le sol s'enfonce dans les méandres d'une crypte à l'image des circonvolutions du cerveau.

Au fond, un immense miroir légèrement incliné offre une échappée inattendue aux regards. Les suspensions placées sur les seize colonnes qui entourent l'espace introduisent quant à elles une verticalité lumineuse qui étire le volume. En cuivre, avec des abat-jours en soie naturelle claire, elles sont ponctuées d'une goutte de polymère qui enferme la lumière. À cette verticalité répond la leur horizontalité des tables. Leur plateau en marbre Arabescato blanc veiné de gris, très fin, est rétro éclairé conférant une impression magique. Disposées tout autour de la salle, elles composent des îlots de lumière et d'intimité qui font écho au meuble de service, « la table des quatre-saisons », lui aussi rétro-éclairé.

À travers quelques indices soigneusement disséminés, Philippe Starck jette aussi des ponts esthétiques entre le Dalí et les espaces environnants. Le meuble en cuivre rosé réfléchissant posé au centre de la salle rappelle ainsi le restaurant gastronomique voisin où ce matériau est amplement utilisé. De même, le laiton gougé qui cerce la « table des quatre-saisons » annonce les miroirs de la Galerie Pompadour.

Le créateur a pris également soin de préserver les liens subtils avec l'esprit de Salvador Dalí qui imprègne le lieu: le fauteuil Cygne et le fauteuil à bascule, par exemple, sont toujours bien là. Mais les références demandent aussi à être réinventées: Philippe Starck a créé les fauteuils dont les dossiers en toile de canevas sont imprimés de dessins réalisés par Ara Starck.



NOUVELLE CARTE

Pour la réouverture du Dalí, Alain Ducasse fait dialoguer la grande tradition des brasseries parisiennes et les cuisines de la Méditerranée. Exécutée avec talent par le chef Jocelyn Herland, sa nouvelle carte exalte une vision de la cuisine d'aujourd'hui, sincère, savoureuse et conviviale avec des plats se prêtant volontiers au partage ou disponibles en demis pour un apéritif dînatoire.

De la Riviera aux côtes catalanes, de la Ligurie aux rives du Maghreb, le chef multi-étoilé a fait, de longue date, de la culture culinaire méditerranéenne son terroir mental.

Les « Saveurs méditerranéennes » du Dalí en donnent la mesure. À tout seigneur tout honneur, le voyage auquel il invite ses hôtes débute par la Catalogne de Salvador Dalí, avec des spécialités telles que le Pimiento del piquillo farci, sauce romesco ou le Riz noir, calamari et coquillages.

Il aborde aussi l'Italie par certains de ses plus beaux produits comme le *culatello* de porc noir de Massimo Spigaroli, tout droit venu d'Émilie-Romagne. Mais aussi des recettes qui évoquent une cuisine de *mamma*, mitonnée, amoureuse et colorée à l'exemple du caviar d'aubergine, de la *caponata* de légumes ou encore d'un Bouillon et légumes d'un minestrone, condiment ail-basilic.

Les hôtes pourront aussi picorer des Patatas bravas comme dans une *tasca* et retrouver des spécialités populaires à l'instar de cette Morue, *all i oli* et haricots coco qu'on retrouve de Valence au Comté de Nice et qui prend ici des accents catalans. Mais la cuisine méditerranéenne sait aussi se faire délicate et savante avec cette Dorade à la plancha, courgette violon et fleur farcie ou, en version terrienne, le Canon d'agneau piqué de sarriette et artichauts rôtis.

Avec les « Intemporels », le restaurant reste fidèle aux incontournables de la brasserie parisienne, ces plats qui ont fait du Dalí le rendez-vous de plusieurs générations. Au registre de ces classiques figurent la Sole préparée à la grenobloise, avec ses croûtons

et dés de citron, ou encore la Fricassée de volaille onctueuse et légère.

Autre signature mythique, la Salade Dalí composée de cœur d'artichaut, d'œuf de caille, de piquillos, est un clin d'œil incontournable au maître du surréalisme. Elle rivalise avec la création d'un burger Pop Art inspiré de la récente exposition consacrée à Andy Warhol par le Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris. Alain Ducasse propose une interprétation savoureuse de ce symbole du *fast food*, avec un pain moelleux à souhait et un contrefilet de bœuf d'abord mariné 24 heures, puis snacké et enfin émincé en très fines tranches sur un vigoureux assaisonnement moutarde et oignons.

Les petites faims ne résisteront pas quant à elles aux Asperges vertes de Piolenc proposées en ce moment, ou au fameux saumon de Norvège de Hansen & Lydersen.

Côté desserts, le Chef Pâtissier Cédric Grolet propose une « pâtisserie cuisinée » qui réinvente les monuments de la pâtisserie française comme le Saint-Honoré, le Paris-Brest, le Soufflé, l'Éclair et les Tartes en proposant des créations aussi irrésistibles que ce Citron en trompe l'œil, dont la coque hyper-réaliste protège un mélange de mousse et de marmelade de citron, rehaussé de menthe fraîche, d'une incroyable légèreté.

Aux reliefs de cette expérience haute en couleurs et en émotions s'ajoutent bien entendu le souci des meilleurs accords mets-vins orchestrés par le Chef Sommelier exécutif des restaurants d'Alain Ducasse, Gérard Margeon, et le charme de l'accueil distillé par la Directrice de salle Souhade Chikhaoui.



~ Le Bar 228 et la Galerie Pompadour



LE BAR 228 ET LA GALERIE POMPADOUR

Le Bar 228 est un autre lieu emblématique du Meurice. Jouxant le restaurant Le Dalí, il participe du projet d'embellissement dirigé par Philippe Starck. Là encore, il ne s'agit pas pour le créateur de transformer radicalement, mais plutôt d'amplifier l'expérience de l'endroit. Pour y parvenir, il a travaillé sur l'élément identitaire du comptoir ainsi que sur une extension plus intuitive du bar vers la Galerie Pompadour attenante.

Au 228, les habitués retrouvent l'atmosphère de club anglais matinée de références au 18^e siècle français qui font le charme de l'endroit. L'éclat des carafes d'un cristal rare, les fauteuils en cuir profonds, le décor de boiseries foncées demeurent, ainsi que les gigantesques fresques de Lavalley, créées en 1907 d'après des représentations des fêtes champêtres du château de Fontainebleau. Elles s'harmonisent sans difficulté à la modernité du nouveau comptoir. Plus grand désormais, celui-ci offre à l' incontournable Chef Barman du Meurice depuis 1978, William Oliveri, un champ élargi de conversation directe. En marbre de Carrare rétro-éclairé, cerclé de laiton gougé en cuivre rosé, avec un plan de travail de Corian®, cuivre rosé et Inox poli miroir, il résonne subtilement aux signaux d'unités laissés par le designer sur le parcours des espaces rénovés. Ils se retrouvent naturellement dans la Galerie Pompadour qui devient un véritable prolongement du bar. Le cuivre rosé est ainsi utilisé pour le piétement de nouvelles tables au plateau de marbre, ainsi que sur le cerclage des miroirs. Au-delà de la matière, l'esprit surréaliste file toujours le scénario décoratif. Il intervient au renfort d'un tapis d'Ara Starck, à la manière d'une œuvre picturale et d'une galerie de portraits en médaillon de personnalités du 18^e siècle, qui s'illustrent sur les dossiers des fauteuils de cuir.

L'esprit du classicisme français est ici en sa demeure, et sa demeure a l'espièglerie du temps présent.



~ Portraits

Alain Ducasse

Alain Ducasse a développé en plus de trente ans un savoir-faire unique dans l'art du bien vivre et du bien manger. Il est à la fois un cuisinier-créateur qui s'attache à offrir une cuisine juste et un entrepreneur qui s'efforce de mettre en œuvre un modèle économique moderne, une transmission du savoir et une vision ouverte du monde de la cuisine et de l'hospitalité. **Alain Ducasse est à la tête de plus de vingt restaurants dans le monde, deux auberges de charme et une chaîne volontaire d'hôtels.** Sa vision du métier place le partage de la passion et la transmission du savoir au cœur de ses projets. Cette philosophie s'exprime à travers ses activités d'édition, de formation de chefs professionnels et d'amateurs passionnés, et enfin de conseil culinaire. Sa curiosité permanente lui permet de s'imprégner de la diversité du monde et de sa richesse culturelle.



Jocelyn Herland

Jocelyn Herland, auvergnat installé à Paris, découvre le plaisir du repas chez ses grands-parents « qui avaient le bec fin ». Sa formation est dense : il obtient son CAP de cuisine en 1990, poursuit avec un CAP de pâtisserie puis un baccalauréat professionnel. Il découvre le monde de la gastronomie au Clos de Longchamp, d'abord en salle, avec Francis Coulon, puis en cuisine avec Jean-Marie Meulien. Après son service militaire, il passe à La Table du Marché, chez Christophe Leroy, qui signale son talent à Alain Ducasse. C'est ainsi qu'il commence en 1997 comme chef de partie au 59, le restaurant d'Alain Ducasse de l'avenue Poincaré. En 2000, il rallie L'Opéra de l'Hôtel Intercontinental puis le Royal Monceau. En décembre 2003, Jocelyn rejoint Christophe Moret au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. Il est d'abord sous-chef puis chef adjoint. Alain Ducasse lui confie la direction de la cuisine de son restaurant Alain Ducasse at The Dorchester, à Londres, en novembre 2007, au moment de l'ouverture. Le restaurant obtient trois étoiles en 2010. **Jocelyn prend la direction des cuisines de l'Hôtel Le Meurice en janvier 2016.**



Philippe Starck

Philippe Starck est un créateur français de renommée internationale, designer et architecte. Sa compréhension profonde des mutations contemporaines, sa détermination à changer le monde, sa vigilance précoce pour les implications écologiques, son amour des idées, son souci de défendre l'intelligence de l'utile – et l'utilité de l'intelligence – l'ont transporté de création iconique en création iconique. Des produits de notre quotidien tels des meubles ou un presse-citron en passant par des méga yachts révolutionnaires, des éoliennes individuelles, des vélos à assistance électrique ou des hôtels et restaurants aspirant à être des lieux stimulants, fantasmagoriques et intensément vivants. **Ce citoyen du monde, infatigable et rebelle, considère comme un devoir le partage de sa vision éthique et subversive d'une planète plus juste,** et crée des lieux non conventionnels et des objets dont le but est d'être « bons » avant d'être beaux. Philippe Starck et sa femme, Jasmine, vivent principalement dans les airs ou dans des « milieux de nulle part ».

~ Informations pratiques

Informations pratiques



Hôtel Le Meurice

228 rue de Rivoli, 75001 Paris
Tél. +33 (0)1 44 58 10 10
www.dorchestercollection.com/fr/paris/le-meurice

le Meurice Alain Ducasse

Ouvert du lundi au vendredi
Petit-déjeuner: de 7h00 à 10h30 en semaine
de 7h00 à 11h30 le week-end
Déjeuner: de 12h30 à 14h00
Dîner: de 19h30 à 22h00
Réservations: Tél. +33 (0)1 44 58 10 55
restaurant.lmp@dorchestercollection.com

Le Dalí

Ouvert tous les jours
Petit-déjeuner: de 8h00 à 11h30
Déjeuner: de 12h30 à 15h00
Brunch: de 12h00 à 14h00 le dimanche
Tea Time: de 15h30 à 18h00
Dîner: de 19h00 à 22h30
Réservations: Tél. +33 (0)1 44 58 10 44
ledali.lmp@dorchestercollection.com

Le Bar 228

Ouvert tous les jours
de 12h00 à 1h00 du matin

Contacts

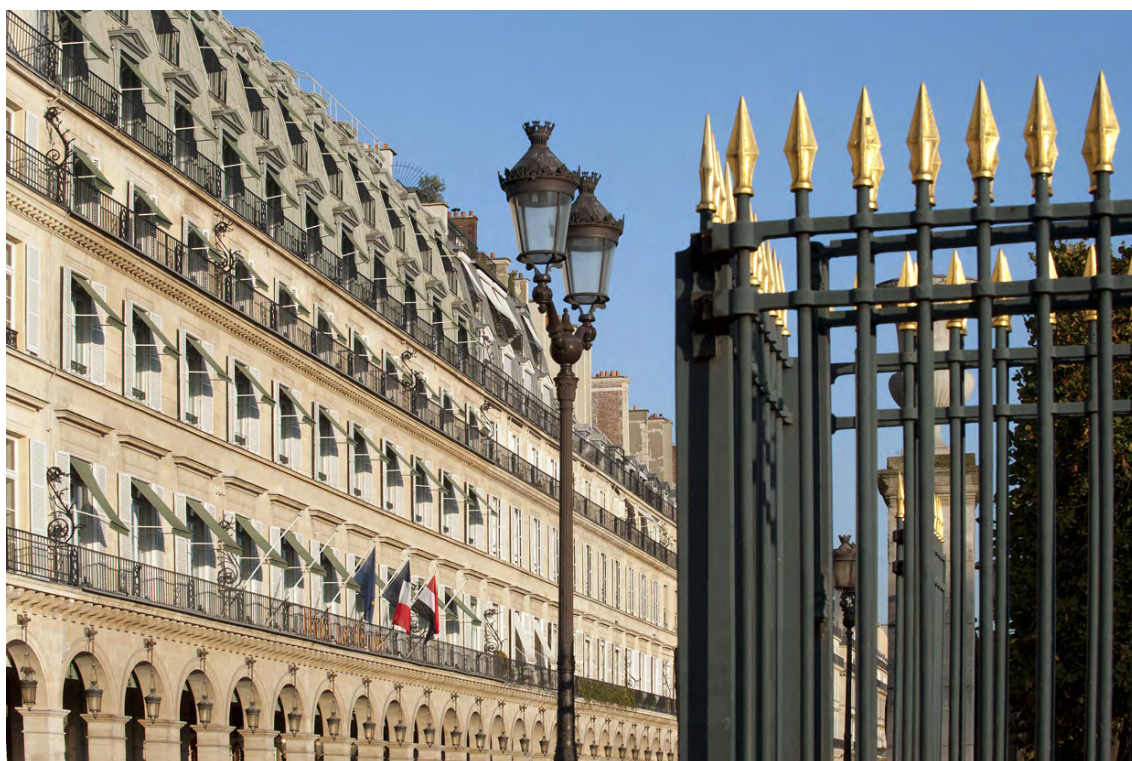
Relations Presse
Agence 14 septembre
Tél. +33 (0)1 55 28 38 28
Thomas Frébourg
thomasfrebourg@14septembre.fr
Emmanuelle Gillardo
emmanuellegillardo@14septembre.fr

Le Meurice
Pauline Thomann
Responsable des Relations Presse
pauline.thomann@dorchestercollection.com
Tél. +33 (0)1 44 58 10 75

Alain Ducasse Entreprise
Emmanuelle Perrier
Directeur des relations extérieures
e.perrier@alain-ducasse.com
Tél. + 377 98 06 88 54

Crédits photos portraits
Franka Holtmann: Jean-Daniel Lorieux
Portrait Alain Ducasse: Pierre Monetta
Portrait Philippe Starck: James Bort

Crédits photos Le Meurice
Pierre Monetta



À PROPOS DE DORCHESTER COLLECTION

Dorchester Collection regroupe quelques-uns des plus beaux hôtels au monde situés en Europe et aux États-Unis. S'appuyant sur son expérience inégalée et son aptitude en matière d'acquisition et de gestion de joyaux de l'hôtellerie, la mission de Dorchester Collection est de développer un portefeuille hôtelier irréprochable. L'objectif est en effet de regrouper les plus beaux hôtels du monde en acquérant directement ses propriétés, en assurant le management des hôtels, qu'ils aient été acquis de manière partielle ou totale, ou bien encore en dirigeant ceux-ci par contrat de gestion. Le portefeuille est aujourd'hui constitué de: The Dorchester, Londres ; The Beverly Hills Hotel, Beverly Hills ; Le Meurice, Paris ; Hôtel Plaza Athénée, Paris ; Hotel Principe di Savoia, Milan ; Hotel Eden, Rome ; Hotel Bel-Air, Los Angeles ; Coworth Park, Ascot ; 45 Park Lane, Londres et Le Richmond, Genève.

www.dorchestercollection.com

Pour plus d'informations sur Dorchester Collection, veuillez contacter
Julia Record Julia.Record@dorchestercollection.com, tél. +44 (0) 20 73 19 75 24.

