



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS

INSPIRATION ASIATIQUE POUR LE NOUVEAU MENU BIEN-ETRE CLARINS



LA SAISON DES FRIMAS EST DE RETOUR ET AVEC ELLE L'ENVIE DE SE RÉCHAUFFER ET DE SE FAIRE PLAISIR. POUR L'OCCASION, LE DOCTEUR OLIVIER COURTIN-CLARINS ET LE CHEF EXÉCUTIF DU ROYAL MONCEAU-RAFFLES PARIS, FILIPE DA ASSUNCAO, M.O.F. CUISINIER, NOUS MITONNENT UN BOUILLON PARFUMÉ ET DÉTOX.

Le Menu d'hiver « bien-être by Dr Olivier Courtin-Clarins » se déguste au gré des envies

A partir du 8 janvier 2020, tous les jours de 12h00 à 15h00
au Bar Long du Royal Royal Monceau – Raffles Paris
72€

Informations et réservations:
dining.paris@raffles.com | Tel: +33 (0)1 42 99 98 70



C'est un menu bien-être aux accents festifs que nous interprète le duo. Leur inspiration ? L'Asie et en particulier le Japon. Le Dr Olivier Courtin-Clarins et le Chef choisissent le homard pour accompagner un bouillon dashi fumant et ultra parfumé. Le plat, servi dans un bol façon pho vietnamien, ravit pour son style alliant l'élégance japonaise à la gastronomie française.

Côté cuissons, le homard est juste poché pour conserver toutes ses propriétés nutritionnelles - excellente source de protéines, de vitamines (B9 et B12) et de minéraux (cuivre, sélénium, potassium) - et lui donner cet aspect nacré qui le rend à la fois ferme et fondant. Il est accompagné d'une julienne croquante de légumes de saison pleine de peps : carotte, gingembre et wakame. Ces deux derniers sont réputés pour leurs propriétés antioxydantes, leur richesse en fibres et en minéraux. Les carcasses de homard, la citronnelle et le gingembre frais sont utilisés pour parfumer le bouillon maigre et sain - il est préparé comme une infusion sans matières grasses ajoutées - quant au wakame, son goût iodé puissant permet d'éviter l'ajout de sel à la recette. Une alliance où tout se mêlent avec souplesse.

Lové dans un grand bol, le homard côtoie avec douceur les légumes et s'assaisonne à l'envie de quelques cuillerées de bouillon ou vient se noyer sous le liquide brûlant pour faire de ce plat, un bouillon rassurant, léger, équilibré et très rassasiant. Pour apporter du craquant, le bouillon est servi avec une paille de soja aux notes crunchy. Un plat healthy par excellence où le végétal s'acoquine au marin dans une valse de saveurs raffinées.

« J'adore l'Asie et sa gastronomie. J'apprécie tout particulièrement les cuissons au bouillon, qui donnent à chaque plat des saveurs différentes et surtout une légèreté étonnante. L'utilisation des algues, bombes en matière d'oligoéléments permettent d'éviter au maximum l'utilisation de sel dans l'alimentation. » Olivier Courtin-Clarins

En dessert, la fabuleuse tarte de gourmandise raisonnée signée Pierre Hermé imaginée pour l'automne reste à la carte. Le marron et le café sont à l'honneur dans ce dessert de goûts, généreux, aux textures contrastées.

Contacts presse

Relations presse: Camille Schlick – camille.schlick@raffles.com - +33 (0)1 42 99 88 36

Digital: Alexandrine Pelat – alexandrine.pelat@raffles.com - +33 (0)1 42 99 98 51

Contact presse Clarins: severine.brezillon@clarins.com - +33 (0)1 56 60 61 93



A propos du Dr Olivier Courtin-Clarins

Olivier Courtin-Clarins passe une première partie de sa vie professionnelle dans les blocs opératoires en tant que chirurgien orthopédiste. Mais la passion familiale pour la cosmétique finit par le rattraper... Profondément attaché à l'humain et au bien-être sous toutes ses formes, c'est en 1995 qu'il décide de mettre son expertise médicale au service de l'entreprise. « Je me suis vite rendu compte que l'hôpital et Clarins avaient des valeurs communes » Aujourd'hui, Directeur Général du Groupe Clarins, il veille sur la recherche et le développement, la finance, les instituts et les spas. Et sur My Blend, la marque de soins sur mesure qu'il a créée en 2007. « Avec de la volonté avant tout, on peut parvenir à de grands résultats » En 2012, il lance au Royal Monceau ses premières salades bien-être « parce que la beauté passe aussi par l'assiette ». En avril 2017, plus engagé que jamais dans sa quête de transmission du bien-être et de la beauté globale, il lance son livre « Belle dans mon assiette » où il partage ses recettes saines et gourmandes. Devant le succès du livre, il décide de donner vie à ses plats dans un Healthy Truck éphémère au printemps 2018 et fait évoluer ses premières salades en menus bien-être dans certains hôtels avec des spas by Clarins.

A propos du Royal Monceau – Raffles Paris

Hôtel des Années Folles, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux: l'effervescence permanente de création et d'émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie parisienne. Ce Palace avant-gardiste au design contemporain se situe à deux pas de l'Arc de Triomphe et du Faubourg Saint-Honoré et compte 149 chambres et suites, dont 3 appartements privés. Au Royal Monceau, l'art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art et un Cinéma Privé. L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux deux restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise et

« Il Carpaccio », italien étoilé au Guide Michelin. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs du restaurant La Cuisine, ainsi que les créations uniques du Chef Pâtissier Pierre Hermé. Le Spa My Blend by Clarins et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l'on aime à se perdre, pour mieux se retrouver.

À propos de Raffles

Raffles Hotels & Resorts est une marque d'hôtellerie de luxe à l'histoire prestigieuse, composée d'adresses comptant parmi les plus renommées au monde. Dès son ouverture en 1887, le Raffles Singapore s'est imposé comme la référence de l'hôtellerie de luxe en proposant aux voyageurs du monde entier des majordomes dédiés, une qualité de service légendaire et toujours irréprochable, ainsi que son célèbre cocktail, le Singapore Sling. Raffles perpétue aujourd'hui cette tradition dans les plus grandes métropoles et les lieux de villégiature les plus somptueux, et permet ainsi à ses hôtes de vivre des expériences inoubliables tout en bénéficiant d'un service aussi discret qu'attentionné. Les connaisseurs font le choix de Raffles, non seulement pour la culture, la beauté et la noblesse qui en émane de chaque adresse, mais également pour le bien-être extraordinaire qu'un séjour dans leur procure. Chaque Raffles, qu'il soit à Paris, à Istanbul, à Varsovie, à Jakarta ou aux Seychelles, constitue un véritable oasis où les voyageurs arrivent en tant que clients, repartent en amis et reviennent comme membres de la famille Raffles. Raffles fait partie du groupe AccorHotels, un des leaders mondiaux dans le domaine du voyage et du lifestyle, qui propose aux voyageurs de bénéficier de la qualité de son accueil dans plus de 4 600 hôtels, resorts et résidences, mais aussi dans plus de 10 000 résidences privées d'exception dans le monde entier. raffles.com | accorhotels.com

A propos de Katara Hospitality

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq 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 possède ou gère actuellement 42 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar. Katara Hospitality dispose aujourd'hui d'établissements sur trois continents au Qatar, Egypte, Maroc, France, Royaume-Uni, Allemagne, Italie, Espagne, Suisse, Pays-Bas, Singapour et Thaïlande. 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: Murwab Hotel Group. Katara Hospitality a été récompensé pour ses contributions au paysage hôtelier au Qatar comme dans le reste du monde, au travers de plusieurs distinctions propres au secteur. www.katarahospitality.com