



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS

## ESCALE GOURMANDE AU ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS



Une rentrée à nulle autre pareil où le Docteur Olivier Courtin-Clarins et le Chef exécutif du Royal Monceau - Raffles Paris, Filipe da Assuncao, M.O.F. cuisinier, nous invitent au voyage avec un menu qui allie bien-être, plaisir et gourmandise.

Le Menu bien-être d'Automne Clarins by Dr Olivier Courtin-Clarins se déguste au gré des envies au Bar Long du Royal Monceau - Raffles Paris tous les jours de 12 heures à 18 heures.

Jus détox, plat et dessert, 72€

**Disponible à partir du 7 septembre 2020**

Informations & Réservations : [barlong.paris@raffles.com](mailto:barlong.paris@raffles.com)

Tel: +33 (0)1 42 99 98 50

Pour cette nouvelle saison, leur carnet de voyage nous révèle une recette inédite mêlant saveurs nippones élégantes et générosité méditerranéenne de l'Italie du Sud. Pour ce plat, ils choisissent la chair délicate des gamberi rossi, crustacés charnus, proches des gambas, pêchées au casier. Pour ne pas dénaturer leur chair d'exception et conserver tous leurs nutriments, les gamberi sont parsemés d'une fine poudre de café d'Ethiopie choisi pour ses notes fruitées et légèrement acidulées – clin d'œil à Total Eye Lift – puis juste saisis, sans ajout de matières grasses, sous la salamandre. Leur chair nacrée est ensuite relevée d'une vinaigrette savoureuse réalisée à partir du bouillon corsé de crustacés, parfumé aux cébettes, au café et lié à l'huile de noisette.

En miroir, une pimpante salade de légumes primeurs crus : carottes fanes, pousses de soja, accompagnés de l'onctuosité des champignons eryngii – proche des pleurotes – snackés et assaisonnés d'algues nori séchées et d'un espuma de coing acidulé, en contrepoint du café. « *L'idée d'une assiette sans sel ajouté, équilibrée, colorée, vitaminée, imaginée en contraste de températures me réjouit. Une transition tout en douceur vers les premiers frimas.* » Dr Olivier Courtin-Clarins

*En dessert, Pierre Hermé réinterprète pour Clarins la traditionnelle profiterole dans une version unique et 100% bien-être. L'avoine y remplace la vanille, les dattes, le sucre et le thé earl grey savamment proposé en boisson, la sauce au chocolat. La pâte à choux moelleuse est réalisée sans lactose et sans gluten, à partir de lait d'avoine puis garnie d'une tuile craquante à l'avoine caramélisée, d'un crémeux onctueux à la noisette, de petits morceaux de dattes infusées au thé earl grey et d'un sorbet à l'avoine et à la noisette. Péchés de gourmandise assumés, le chou se dévoile sous un nuage de mousse évanescence et d'un craquelin à la noisette pour un dessert à moins de 300 calories !*

*Un menu 100% bien-être entre Japon et Italie qui aiguise l'appétit et donne envie d'aborder la rentrée avec douceur, sérénité et plaisir.*

#### Contacts Presse

Relations Presse : Camille Schlick – [camille.schlick@raffles.com](mailto:camille.schlick@raffles.com) - +33 (0)1 42 99 88 36  
Digital : Alexandrine Pelat – [alexandrine.pelat@raffles.com](mailto:alexandrine.pelat@raffles.com) - +33 (0)1 42 99 98 51 Contact  
Presse Clarins : [severine.brezillon@clarins.com](mailto:severine.brezillon@clarins.com) - +33 (0)1 56 60 61 93

### **À 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. Aujourd'hui, Directeur Général du Groupe Clarins, il veille sur la recherche et le développement, les Instituts, la Finance et bien sûr sur My Blend, la marque de soins sur-mesure qu'il créé en 2007. 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 sa vision de la beauté ainsi que quelques-unes de ses recettes saines et gourmandes. Devant le succès du livre, il décide de donner vie à quelques plats dans un Healthy Truck éphémère au printemps 2018 et fait évoluer ses premières salades en menus bien-être dans certains hôtels avec Spas by Clarins. Au printemps 2020, il lance son troisième ouvrage « Belle dans mes recettes » sous la forme d'un carnet de recettes gourmandes, engagées, de saison, nutritionnellement équilibrées et faciles à réaliser. Chaque saison débute par l'attention particulière qu'il faut prêter à sa peau pour en prendre soin.

### **À 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 », restaurant aux notes italiennes. 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.

### **À 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.