



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MENU BIEN-ÊTRE AUTOMNE CLARINS
LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS

Souvenir de vacances

A la barre, le Dr Olivier Courtin-Clarins et le Chef Exécutif Filipe Bastos Da Assunção imaginent un menu tonique et coloré pour aborder la rentrée avec vitalité.

Pour faire souffler une brise marine sur leur plat, ils choisissent un saumon d'Isigny à la chair ferme et peu grasse issu d'un élevage responsable. Pour profiter des saveurs de ce poisson d'exception, les filets sont préparés en crudo et les parures utilisées pour faire des bouillons. Mis à mariner dans de l'huile de caméline aux notes de noisettes, fil rouge du menu, le saumon est agrémenté d'un sel de salicorne et d'un mélange d'algues pour rehausser son côté salin. Les tranches de saumon sont ensuite déposées sur une salade de quinoa al dente réalisée dans l'esprit d'un taboulé avec menthe fraîche, abricots secs moelleux et dattes rôties au four – clin d'œil aux nouvelles crèmes Multi-Intensive – pour compléter les notes caramélisées de la caméline. Servi froid avec un condiment de dattes, des lamelles de jalapeno et quelques pickles vinaigrés de sorbier, cette assiette radieuse ravivée par quelques touches de citron vert offre la fraîcheur d'une balade en mer et invite à une jolie transition vers l'automne.

« Il est crucial à mes yeux, de choisir un saumon de très haute qualité. En cela, le saumon d'Isigny me séduit. Il se prête à la perfection à la réalisation d'un crudo et pourquoi pas aussi d'un tataki, il faut simplement choisir la marinade qui viendra exhauster le produit. D'un point de vue nutritionnel, j'ai cherché à pousser l'apport en oméga 3 en associant le saumon à l'huile de caméline. Par ailleurs, j'ai troqué le sel pour un sel de salicorne réalisé en faisant sécher les algues puis en les broyant. Les notes salines complètent alors celles iodées du saumon. Cette alliance brute et marine me réjouit. J'apprécie aussi le fait de détourner la recette du taboulé en remplaçant la semoule par le quinoa, pseudo céréale sans gluten, source non négligeable de protéines et de fibres et en l'assaisonnant avec des fruits secs riches en fibres et minéraux. » Dr Olivier Courtin-Clarins



En dessert, le Dr Olivier Courtin-Clarins et le Chef Pâtissier Quentin Lechat mettent à l'honneur la figue rouge, petite bourse sucrée au parfum intense. Proposé cru en carpaccio laqué à l'huile de caméline et rôti minute au four avec une pointe de miel de châtaigner, le fruit brut est magnifié. En contraste, une quenelle de crème glacée au fromage blanc 0% apporte gourmandise et fraîcheur aux fruits délicieusement sucrés. Cerise sur le gâteau, quelques graines de tournesol torréfiées et une dentelle de feuilletage terminent l'assiette lui donnant volume et croustillant.

Un menu bien-être équilibré et rassasiant, un répertoire juste où les produits sont un hommage à la mer et aux fruits des vergers et une délicieuse contribution à l'apport en oméga 3 et en fibres.

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 12h à 18h.

(Jus détox, plat et dessert 72€).

Disponible au Bar Long

Contact presse : severine.brezillon@clarins.com

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 crée 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 les hôtels avec Spas by Clarins. Au printemps 2020, il lance un nouvel 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. Le Royal Monceau - Raffles Paris a rouvert en 2010 comme l'hôtel de luxe 5 étoiles le plus incroyable de Paris, après une transformation radicale et complète de 2 ans par le designer Philippe Starck. En 2015, l'hôtel reçoit la distinction "Palace". Le Palace le plus contemporain de Paris dispose de 149 chambres et suites de luxe, comprenant 3 appartements privés, à quelques minutes de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l'art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art et un Cinéma Privé de 99 places « Le Cinéma Katara ». L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux trois restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise par l'illustre Chef Nobu et « Il Carpaccio », restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d'exception du restaurant La Cuisine proposant les pâtisseries de Quentin Lechat. Le Spa Clarins & myBlend et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l'on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

leroyalmonceau.com

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 une 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 Accor, un leader mondial de l'hospitalité augmentée, qui propose des expériences uniques dans 5000 hôtels et résidences implantés dans 110 pays.

raffles.com | all.accor.com

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.

www.katarahospitality.com

Contact Presse

Bureau de Presse Pascale Venot

Camille Dupuy

camille.d@pascalevenot.fr / 06 58 89 05 10