



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS

Menu Clarins au Royal Monceau

Ode au Printemps.

Le docteur Olivier Courtin-Clarins et le Chef exécutif du Royal Monceau – Raffles Paris, Filipe de Assuncao, M.O.F. cuisinier, insufflent des saveurs printanières à leur 22^{ème} Menu Bien-être.

Comme un retour de marché, cette nouvelle salade équilibrée et « healthy » s'habille de mille couleurs. On mise sur le cru pour les légumes, avec carottes de Crécy, carottes jaunes, courgettes, betteraves Chioggia bicolores et pousses de soja, travaillés en julienne pour accompagner un généreux filet de cabillaud dont on ne vente plus les qualités nutritionnelles. Pour préserver sa richesse en acides gras polyinsaturés et en oméga 3, il est cuit longuement à basse température. Pour rehausser son moelleux tout en lui apportant des



parfums de soleil, quelques olives Taggiasche entrent en affinité avec la chair du poisson pendant la cuisson. A la manière d'un aïoli, l'assiette est servie froide et en guise de mayonnaise, c'est une crème onctueuse de petit pois réalisée à partir de fromage blanc à 0% qui se glisse aux côtés du poisson. La touche d'acidité du fromage blanc s'acoquine à la douceur sucrée des petits pois arrondissant les textures croquantes des légumes parfaitement assaisonnés au vinaigre de riz.





LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS

Une assiette complète qui réunit protéines, fibres, vitamines et minéraux pour faire le plein de vitalité et réveiller son organisme.

Mais que serait cet hymne au printemps sans une douceur raisonnée, imaginée par Pierre Hermé ?

La tarte soufflée au chocolat « Chloé » entre ainsi majestueusement en scène.

Une interprétation alléchante de la tarte au chocolat imaginée par Pierre Hermé pour le Menu bien-être Clarins. Toute en légèreté, la pâte est réalisée sans matière grasse d'origine animale avec une farine complète, du sirop d'agave, du lait d'amande et de l'huile de coco. Quelques framboises fraîches viennent pimper le chocolat de leur délicieuse acidité. Quant à la ganache au chocolat qui compose le soufflé, le Chef troque la crème fraîche par une crème de soja, deux fois moins calorique qu'une crème fraîche classique.

Dressé minute, le dessert encore tiède est accompagné d'une quenelle de sorbet au chocolat créant un contraste de goût, de textures et de températures irrésistible.

Un menu rassasiant, nutritionnellement équilibré et infiniment gourmand ! Et pour la première fois, nous partageons la recette du plat de résistance.



Le Menu de Printemps
« My Blend by Dr Olivier Courtin »
se déguste au gré des envies.

Tous les jours de 12h à 15h
65€ au Bar Long du
Royal Monceau – Raffles Paris
37 avenue Hoche, 75008 Paris

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



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS

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 2013, 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 Heathy Truck éphémère au printemps 2018 et fait évoluer ses premières salades en menus bien-être dans certains hôtels avec des spas by Clarins.



Contacts Presse :

Nastasia Chevallier – nastasia.chevallier@raffles.com – 01 42 99 88 36

Séverine Brezillon – severine.brezillon@clarins.com – 01 56 60 61 93

www.leroyalmonceau.com

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 www.leroyalmonceau.com

A propos de Raffles Hotels & Resorts

Raffles Hotels & Resorts est une société internationale dans le secteur de l'hôtellerie de luxe reconnue et saluée par de nombreuses récompenses dont l'histoire a débuté en 1887, avec l'inauguration de l'hôtel Raffles de Singapour. Elle comprend actuellement douze établissements de luxe, des oasis de calme et de charme, qui vont des resorts retirés à des hôtels de prestige implantés dans destinations aussi diverses que Paris, Istanbul ou les Seychelles. Le groupe prévoit d'ouvrir de nouveaux hôtels dans des villes clés telles que Varsovie et Jeddah. Fascinant cocktail de styles et de cultures, chaque hôtel de la famille Raffles possède une histoire unique, une personnalité et un esprit des lieux qui lui sont propre. Raffles Hotels & Resorts appartient à AccorHotels, leader mondial dans le domaine du voyage et du lifestyle ainsi qu'un pionnier du digital offrant des expériences uniques dans plus de 4200 hôtels, resorts et résidences, mais aussi plus de 10000 résidences privées. Raffles s'inscrit avec fierté dans une tradition intangible – délivrer un service attentif, discret et personnalisé à des voyageurs exigeants. www.raffles.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.

<http://www.katarahospitality.com/>

La protection des données personnelles

Dans ce cadre, vos données personnelles sont susceptibles d'être communiquées à Accor SA et partagées entre les hôtels exploités sous une marque du Groupe AccorHotels afin d'améliorer la qualité des échanges entre chacun de ces hôtels. Vous pouvez à tout moment vous opposer au partage de vos données en écrivant à l'adresse data.privacy.rmo@raffles.com A ce titre, vous disposez des droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de vos données personnelles ainsi que des droits de limitation et d'opposition au traitement. Vos données seront traitées conformément au RGPD et à la charte de protection des données personnelles Royal Monceau – Raffles Paris disponible dans la rubrique « mentions légales » du site www.leroyalmonceau.com. Vous pouvez également consulter la Charte de protection des données personnelles AccorHotels via le lien suivant : <https://www.accorhotels.com/security-certificate/index.fr.shtml>.

Le Délégué à la Protection des Données