



Actualités gourmandes

Le 29 juin 2021

Bon appétit !

Depuis plus de 10 ans, le « repas gastronomique des Français » est classé comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Faire découvrir à vos clients les bonnes tables de Paris et sa région est donc un incontournable de leur visite. Bonus : il y en aura pour tous les goûts ! Que vos clients recherchent une expérience authentique dans un bistro parisien ou bien qu'ils décident de plonger dans l'inconnu à la découverte de nouvelles associations et goûts avec la cuisine des chefs et cheffes étoilé(e)s.

Continuez votre lecture pour découvrir une sélection des grandes tables franciliennes à découvrir.

En premier lieu, [l'Hôtel de la Marine](#) est une visite indispensable. Après 3 ans de travaux ce monument emblématique parisien, localisé sur la Place de la Concorde, rouvre enfin au Printemps prochain. Si les espaces se suffisent à eux-mêmes, nous vous conseillons tout de même de prolonger votre visite jusqu'aux deux espaces de restauration accessibles dès septembre prochain. Le chef étoilé Jean-François Piège a imaginé la carte du restaurant qui bordera la cour d'honneur tandis que le Café Lapérouse, situé au sud de la cour, proposera une carte plus légère pour tous les moments de la journée.



Hôtel de la Marine vu depuis la fontaine des Fleuves - © Jean-Pierre Delagarde - CMN

L'Hôtel de la Marine fait partie du Parcours de la Gastronomie en Île-de-France qui valorise l'art de vivre et la gastronomie française. Le Parcours de la Gastronomie est un projet destiné à promouvoir la gastronomie française et les savoir-faire des producteurs, restaurateurs et artisans franciliens du secteur agroalimentaire régional. Les sites constituant le Parcours de la Gastronomie sont proposés aux visiteurs, et

Ce site utilise des cookies dits « techniques » nécessaires à son bon fonctionnement, des cookies de mesure d'audience (génération des statistiques de fréquentation et d'utilisation du site afin d'analyser la navigation et d'améliorer le site), des cookies de modules sociaux (en vue du partage de l'URL d'une page du site sur les réseaux sociaux), des cookies publicitaires (partagés avec des partenaires) et des cookies Youtube. Pour plus d'informations et pour en paramétrer l'utilisation cliquez sur "Paramétrer les cookies". Vous pouvez à tout moment modifier vos préférences.



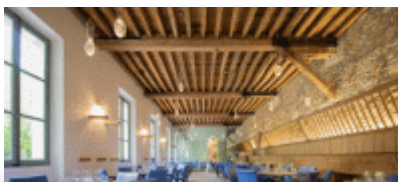
Tour Eiffel - CRT IDF/ATF/Liiinks/Mary Quincy

Pour des moments d'exception, la région accueille des restaurants dans des lieux autant insolites que prestigieux. Tout d'abord, au [58 Tour Eiffel](#) géré par le groupe SODEXO qui ouvrira prochainement avec le chef de renommée mondiale Thierry Marx aux commandes. La brasserie est située au premier étage de la [Tour Eiffel](#).



Château de Versailles - CRT IDF/Tripelon-Jarry

Pour les amateurs et amatrices d'histoire, ils pourront conclure la visite du Château et des jardins de Versailles par un déjeuner au [restaurant Ore du groupe Ducasse](#), avec vue sur une des cours du château !



Pour ceux qui
estival, ils po
week-end, l'i

Ce site utilise des cookies dits « techniques » nécessaires à son bon fonctionnement, des cookies de mesure d'audience (génération des statistiques de fréquentation et d'utilisation du site afin d'analyser la navigation et d'améliorer le site), des cookies de modules sociaux (en vue du partage de l'URL d'une page du site sur les réseaux sociaux), des cookies publicitaires (partagés avec des partenaires) et des cookies Youtube. Pour plus d'informations et pour en paramétrer l'utilisation cliquez sur "Paramétrer les cookies". Vous pouvez à tout moment modifier vos préférences.



Bourse de Commerce_Pinault Collection - ©Maxime Tétard / Courtesy Bourse de Commerce Pinault Collection

Si vos clients sont plus attirés par l'art contemporain et l'effervescence de la ville, nous leur conseillons un déjeuner à la Halle aux Grains, le restaurant de la [Bourse de Commerce - Fondation Pinault](#), nouvel établissement culturel au cœur de Paris. Ils pourront profiter d'une vue exclusive sur les Halles et le Centre Pompidou



Ferrandi cours de cuisine aux Galeries Lafayette Haussmann - © Droits réservés GL

Au-delà des restaurants, vos clients pourront prolonger leurs expériences gastronomiques en participant à des ateliers adaptés pour les familles ou les groupes professionnels. Une expérience qu'ils pourront allier à leur visite shopping. En effet, [des cours de cuisine sont dispensés par la Maison Ferrandi](#), prestigieuse école de la gastronomie, dans les galeries Lafayette Maison & gourmet, établissement dédié aux arts de la table et à l'art de vivre. Après le cours, place à la dégustation !

Ce site utilise des cookies dits « techniques » nécessaires à son bon fonctionnement, des cookies de mesure d'audience (génération des statistiques de fréquentation et d'utilisation du site afin d'analyser la navigation et d'améliorer le site), des cookies de modules sociaux (en vue du partage de l'URL d'une page du site sur les réseaux sociaux), des cookies publicitaires (partagés avec des partenaires) et des cookies Youtube. Pour plus d'informations et pour en paramétrer l'utilisation cliquez sur "Paramétrer les cookies". Vous pouvez à tout moment modifier vos préférences.