

# Gourmet news

at 29 June 2021

Bon appétit!

For more than 10 years, the "gastronomic meal of the French" has been classified as intangible cultural heritage of humanity by UNESCO.

Discovering the best restaurants in Paris and its region is a must for your clients. Bonus: there is something for everyone! Whether your clients are looking for an authentic experience in a Parisian bistro or whether they decide to plunge into the unknown to discover new associations and tastes with the cuisine of star chefs.

Read on to discover a selection of the great Parisian restaurants to discover.

First of all, the Hôtel de la Marine is an essential visit. After 3 years of renovation, this emblematic Parisian monument, located on the Place de la Concorde, will finally reopen next spring. If the spaces are sufficient in themselves, we still advise you to extend your visit to the two restaurant spaces accessible from next September. The starred chef Jean-François Piège has designed the menu for the restaurant that will line the courtyard of honour, while the Café Lapérouse, located to the south of the courtyard, will offer a lighter menu for all times of the day.



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

The Hôtel de la Marine is part of the Parcours de la Gastronomie in Île-de-France, which promotes the art of living and French gastronomy. The Parcours de la Gastronomie is a project designed to promote French gastronomy and the know-how of Ile-de-France. The project is part of the Paris 2025 bid for the Olympic and Paralympic Games. The project is part of the Paris 2025 bid for the Olympic and Paralympic Games. The project is part of the Paris 2025 bid for the Olympic and Paralympic Games.

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.



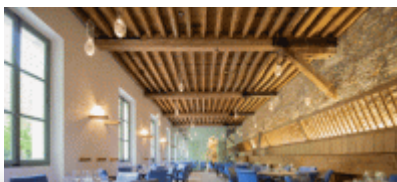
Tour Eiffel - CRT IDF/ATF/Liiinks/Mary Quincy

For exceptional moments, the region welcomes restaurants in places as unusual as they are prestigious. Firstly, at 58 Tour Eiffel, managed by the SODEXO group, which will open soon with the world-renowned chef Thierry Marx at the helm. The brasserie is located on the first floor of the Eiffel Tower.



Château de Versailles - CRT IDF/Tripelon-Jarry

For history lovers, the visit to the Château and gardens of Versailles can be concluded with a lunch at the restaurant Ore of the Ducasse group, overlooking one of the courtyards of the château!



For those who  
sun, they can  
weekend, the

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

If your clients are more attracted to contemporary art and the excitement of the city, we recommend a lunch at the Halle aux Grains, the restaurant of the Bourse de Commerce - Fondation Pinault, a new cultural establishment in the heart of Paris. They can enjoy an exclusive view of Les Halles and the Centre Pompidou.



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

In addition to the restaurants, your customers can extend their gastronomic experiences by participating in workshops adapted for families or professional groups. An experience they can combine with their shopping trip. Indeed, cooking classes are given by Maison Ferrandi, a prestigious gastronomy school, in the Galeries Lafayette Maison & Gourmet, an establishment dedicated to the arts of the table and the art of living. After the class, it's time for the tasting!

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.