

Le Relais du Parc

créé par Alain Ducasse



Prenez le temps d'une parenthèse enchantée au Relais du Parc...
L'occasion parfaite pour découvrir sa nouvelle carte imaginée autour
d'une cuisine réconfortante, version moderne, à partager toujours...



- UN LIEU UNIQUE -

Au cœur du seizième arrondissement, la campagne à Paris vous attend. Franchissez le porche de l'hôtel Renaissance Paris Le Parc Trocadéro et venez vous ressourcer au Relais du Parc. Vous n'aurez qu'à choisir entre la salle confortable et la charmante terrasse aux beaux jours... Toutes deux viennent de faire peau neuve pour une atmosphère encore plus chaleureuse, été comme hiver.

La salle

Une atmosphère conviviale et détendue

Des teintes sobres et chics réveillées d'une pointe de cognac ambré, des matières nobles, un éclairage tamisé... L'architecte d'intérieur Philippe Capron a suivi l'esprit de la cuisine du Relais du Parc pour l'atmosphère simple et élégante de la salle, réchauffée par la présence d'une spacieuse cheminée à triple foyer.

Au plafond, une magnifique carte du vieux Paris, colorisée tout en douceur, rappelle l'esprit du lieu : une alcôve réconfortante qui allie esprits citadin et nature. Aux murs, des photographies de plats encore fumants. Modernes et gourmands, ces grands formats ont été saisis sur le vif dans les cuisines du restaurant.

L'esprit « campagne à Paris » s'invite aussi entre les murs du Relais du Parc...

La terrasse

La campagne chic à Paris

Chaque année, le Relais du Parc prend ses quartiers d'été dans la cour arborée de l'hôtel Renaissance Paris Le Parc Trocadéro. Au milieu de cet écrin de verdure abrité par une architecture au charme anglo-normand, les tables sont dressées midi et soir pour accueillir des hôtes à la recherche d'une charmante parenthèse.

Un espace réaménagé

Depuis cet été, à l'instar de la salle, la terrasse a été repensée. De l'espace entre les tables pour préserver l'intimité de chacun, une sobriété élégante pour les arts de la table et un éclairage raffiné en soirée. Un chemin de bougies accueille les visiteurs et les invite à s'attabler dans une atmosphère des plus féeriques.... Familiale, studieuse, décontractée ou romantique, selon le moment de la journée, chacun peut ici choisir son ambiance.

- LA CUISINE -

Le Relais du Parc joue une nouvelle partition gustative ... Avec une carte créée par Alain Ducasse et interprétée par le chef Alexandre Nicolas, la cuisine devient simple et gourmande...

Ce qui ne change pas ? L'engagement pour le choix des meilleurs produits, le souci d'une démarche éthique pour une cuisine responsable.

Une cuisine de tradition gourmande

Le nouvel esprit de la cuisine

Une cuisine familiale et familière, qui se veut réconfortante et ré-assurante. *Comfort food* à la française, elle évoque le souvenir savoureux des dimanches en famille ou des moments de convivialité partagés entre amis autour d'un plat unique.



Une cocotte de légumes fondants à peine gratinés, un merlan à la grenobloise servi avec de tendres épinards au beurre frais ou une délicieuse fricassée de volaille fermière et ses macaronis au Beaufort si fondants...

La cuisine s'exprime ici dans toute sa simplicité avec des saveurs originelles jouant sur les goûts et les émotions inscrits dans notre mémoire collective.

Alexandre Nicolas, un jeune chef

Cette cuisine joyeuse, en rupture avec les codes stricts, est interprétée par Alexandre Nicolas. Après un parcours parisien, ce chef de 33 ans a rejoint les équipes d'Alain Ducasse au restaurant Spoon de Londres. Il y a découvert l'amour du produit et la rigueur du geste. Fort de cette vision gourmande et respectueuse de la cuisine, Alexandre Nicolas est devenu chef du Spoon à Paris avant de s'installer au Relais du Parc en février dernier.



Les incontournables

Certains classiques de cette adresse ne pouvaient disparaître de la carte. Les célèbres coquillettes au jambon blanc, truffe et comté, mélange subtil de finesse et de douceur, en sont le meilleur exemple.

Et parce que le Relais du Parc est aussi un restaurant d'hôtel recevant une clientèle internationale, chacun peut retrouver des plats universels comme la salade Caesar ou le hamburger du chef. Sans oublier l'imaginatif club du Parc qui allie la simplicité du sandwich à la finesse des crustacés.

Un monde de douceurs

Un vacherin fait de délicieuse meringue fraîche, de glaces vanille/fraise et de généreuse crème fouettée, une fine tarte au chocolat à l'amertume parfaitement dosée ou un clafoutis aux poires cuit minute et servi encore tiède...

Dans la continuité de la cuisine familière, le pâtissier Cyril Dupuis joue la carte des classiques de notre enfance et de notre patrimoine culinaire, pour des desserts résolument gourmands.



Des produits raisonnés pour une cuisine raisonnable

Une démarche éthique

Le chef Alexandre Nicolas travaille dans le respect des cycles naturels. Pour cela, il fait au quotidien le choix de se fournir auprès de producteurs qui respectent un engagement éthique.

Une démarche d'ensemble

Pêche, agriculture et élevage... Toutes les catégories de produits sont choisies avec soins.

Les saisons sont suivies scrupuleusement : fruits, légumes mais aussi poissons changent à la carte selon la période de l'année et leur provenance. Enfin, le chef privilégie les circuits courts et choisit ses petits producteurs en fonction de leurs méthodes d'élevage ou de culture raisonnées.

L'importance d'une pêche durable

Alexandre Nicolas sélectionne les poissons avec soin en fonction des recommandations de l'Ifremer : pas d'espèces menacées, ni de pêches nuisibles pour l'environnement.

Au contraire, il s'attache à choisir des poissons savoureux et abondants, pêchés selon des pratiques responsables, comme le maigre, le colin, le lieu jaune de ligne, le rouget, la lotte.

Et dans l'assiette ?

Pour le client, cela se traduit par un repas plus éthique où chaque produit a été choisi dans le plus grand respect et avec soin. A cette exigence de qualité vient s'ajouter le plaisir de la découverte de produits gourmands et différents : des poissons rares dans les restaurants, comme le merlan, un choix de légumes franciliens ou encore de la viande simple mais exceptionnelle comme le boudin noir de cochon Ibaïona du Pays Basque.

Sans oublier les recettes « cuisinées sur mesure » par un chef inspiré : terrine de foie gras de canard des Landes, poivre et sel ; saumon froid à la parisienne.

La simplicité d'une carte et d'un menu

Une carte

Entrées, légumes et pâtes, poissons, viandes, classiques, fromages et desserts... Pour le plaisir des gourmands, la carte se renouvelle régulièrement, suivant les saisons.

Des menus

Chaque matin, à 11h30 précises, le chef dévoile le Menu du Jour. C'est à la craie sur une ardoise à l'entrée du porche abritant le restaurant qu'il annonce les plats.

Ce menu à 37 euros propose une entrée, un plat et un dessert en fonction du marché et de l'inspiration du moment.

Le soir, un menu découverte à 47 euros, lui aussi renouvelé quotidiennement, vient s'ajouter à la carte.

Les vins

Afin de suivre l'évolution de la cuisine, la carte des vins, avec quelques unes des plus belles régions de France et d'ailleurs, est résolument tonique et facile à lire. Chacun peut y découvrir de belles références abordables ou choisir parmi la sélection de vins au verre inscrite à l'ardoise.



Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Provence... Ici, les carafes renferment les plus beaux des secrets de cave...

Pour compléter cette offre, des « secrets de cave », un grand vin blanc et un grand vin rouge, sont proposés en carafe de 37,5 cl.



Informations pratiques

Menus déjeuner : 33 euros (entrée, plat ou plat, dessert) et 37€ (entrée, plat et dessert)

Menus dîner : 43 euros (entrée, plat ou plat, dessert) et 47€ (entrée, plat et dessert)

A la carte, compter 45€

Fermé le samedi midi et le dimanche

Horaires de service : de 12h à 14h et de 19h à 22h

Ouverture de la terrasse : du 5 mai à fin septembre environ

Service voiturier

Coordonnées

Réservations par téléphone : 01 44 05 66 10

Renaissance Paris Hôtel Le Parc Trocadero

57, avenue Raymond Poincaré

75116 PARIS

Tél. 01 44 05 66 66

www.parisrenaissance.com

Le Renaissance Paris Hôtel Le Parc Trocadéro reflète l'ambiance du Paris classique, empreinte d'histoire, d'élégance et de raffinement. Situé au cœur du quartier résidentiel de la Capitale lieu d'un shopping de luxe et à proximité immédiate du Bois de Boulogne, l'hôtel n'est qu'à quelques minutes de la Tour Eiffel, du Trocadéro, des Champs Elysées et du Palais des Congrès de Paris. L'hôtel se compose de 5 bâtiments répartis autour du jardin et propose 116 chambres et suites, 600 m² d'espaces de séminaires et banquets comprenant 12 salons de réception. Un atout majeur : le cadre paisible et luxuriant d'un jardin de 1200 m²... aménagement d'exception dans l'architecture parisienne... un havre de paix au cœur de Paris.

Un siècle d'Histoire : cet élégant Hôtel est né du regroupement de deux bâtiments principaux et de leurs annexes. Construit en 1912, le premier bâtiment, situé au 55-57 avenue Raymond Poincaré, est rapidement devenu une résidence privilégiée pour l'élite de la Société Parisienne. Au numéro 59, la seconde partie, plus ancienne, est un « hôtel particulier » qui fût la résidence d'Alfred Nobel. Elle fût reconstruite en 1910 dans un style « Art Nouveau » par les architectes Charles Letrosne et Camille Garnier. Ce bâtiment est partiellement classé dans l'inventaire des monuments historiques français.

En entrant dans le Groupe Marriott le 1er Août 2007, l'Hôtel a bénéficié de rénovations en 2008 qui ont porté sur le hall, le bar et les chambres afin de les doter des dernières technologies mais aussi des normes de sécurité internationales. Des salons de réunion ont également été refaits en ce début d'année 2009.

Le Renaissance Paris Hôtel Le Parc Trocadéro a gardé le charme authentique d'une belle demeure de France tout en retrouvant les valeurs du Service.

CONTACT PRESSE

Marine Cossard

Tél. + 33 (0)1 53 67 65 62

marine.cossard@alain-ducasse.com