



COMMUNIQUÉ

Renaissance d'un lieu mythique au cœur de Paris

LE CAFÉ DE L'HOMME ROUVRE SES PORTES

Paris, le 7 décembre 2015 C'est un Café de l'Homme totalement rénové et repensé qui rouvre ses portes au sein du Palais de Chaillot quelques semaines après l'inauguration du nouveau Musée de l'Homme et après 5 ans de travaux.

Coco Coupérie-Eiffel et Christophe Bonnat, déjà à la tête des lieux avant leur fermeture en 2011, ont souhaité donner une nouvelle vie à ce lieu unique et incontournable pour tous les amoureux de Paris.

Au nouveau Café de l'Homme, on retrouvera la vue spectaculaire sur la Tour Eiffel et l'atmosphère chaleureuse qui ont fait le succès de l'établissement dès 2005, mais on découvrira aussi un tout nouveau décor réalisé par Gilles & Boissier (Hôtel Baccarat New-York, Mandarin Oriental à Marrakech...) où le choix de matières précieuses et le mobilier entièrement sur-mesure évoquent subtilement l'Homme et l'environnement de son évolution tout en reprenant les codes Art déco du Palais de Chaillot, on y découvrira aussi un nouvel agencement pour la salle principale et la terrasse, une mezzanine conçue comme un salon privé et enfin des cartes du restaurant, des vins et de la brasserie pour les petites faims à toute heure où le meilleur des terroirs, des saisons et de l'artisanat viticole est à l'honneur.

Une ode à l'art de vivre et aux savoir-faire français

Pour cette nouvelle page de son histoire, le Café de l'Homme joue la carte d'une brasserie parisienne contemporaine et élégante, à la fois totalement parisienne et absolument internationale, ancrée dans un patrimoine architectural, culturel et culinaire mais osant aussi les nouvelles tendances.

L'esprit des lieux raffiné, haut de gamme mais sans ostentation ni manières inutiles s'exprime tout autant dans l'habillage des espaces que dans l'offre gastronomique élaborée sous la houlette de **Frédéric Vardon**.

Le Chef étoilé du 39V a de nouveau répondu présent à Coco Coupérie-Eiffel et Christophe Bonnat pour travailler en collaboration avec le chef exécutif, **Mickaël Foubert**, et toute l'équipe de passionnés dans leur quête des meilleurs fournisseurs et des plus beaux produits et dans l'élaboration de grands classiques revisités par le goût du temps.

Par ailleurs, le Café de l'Homme accueillera en résidence des Chefs des 5 continents qui viendront, le temps d'une saison, enrichir la carte de leurs plats-signatures.

Quant à la carte des vins, elle recèle quelques trésors d'une grande rareté susceptibles, pour les amateurs, de transformer l'expérience d'un déjeuner ou d'un dîner au Café de l'Homme en un moment historique.



Café de l'Homme en quelques chiffres

500 m² (une salle de restaurant de 200 m² et une terrasse de 300 m²)

120 places assises (dont 16 en mezzanine)

Ouvert tous les jours de 12h00 à 2h00.

Une équipe de 70 personnes (cuisine et salle)

Visuels et dossiers de presse sur demande

Café de l'Homme - 17, place du Trocadéro et du Onze Novembre - Paris 16^{ème}
Réservations au 01 44 05 30 15 Service voiturier www.cafedelhomme.com

Contact presse : Image Sept 01 53 70 74 58
Roxane Planas, Anne-Charlotte Talbourdet & Anne Auchatraire

