



L'Hôtel Edouard 7 ouvre son restaurant, La Cuisine de l'E7

Après 3 ans de travaux, la rénovation complète de l'Hôtel Edouard 7, signée par le designer Christophe Daudré, arrive à son terme et dévoile un concept unique dans le monde hôtelier : la réalisation d'une collection thématique Couture.



© Hôtel Edouard 7

La métamorphose de l'hôtel a été pensée dans son ensemble et n'a pas épargné le restaurant dont la transformation a imposé une fermeture de 4 mois. Exit le style burlesque et les couleurs ostentatoires, la décoration et la configuration du restaurant de 95m2 ont été entièrement repensées par l'architecte d'intérieur pour offrir un nouveau décor sobre et chic, esprit loft parisien, comme une invitation à s'attabler dans la cuisine contemporaine de la maison d' Edouard 7. Une photo de l'Opéra Garnier, monument voisin emblématique du quartier, fait office d'élément de décoration en trompe-l'œil et habille la pièce aux codes couleur blanc, or et chocolat, rehaussés de touches de bleu victorien. Un îlot central trône désormais au centre de la pièce, nouvelle configuration qui a permis de gagner 40 % de la superficie pour accueillir jusqu'à 54 couverts.



© Hôtel Edouard 7

A la tête de la restauration, un duo de trentenaires modernise le lieu : Remy Fourmeaux en cuisine et Simon Peskine en salle. Le jeune chef de 31 ans, accompagné d'une nouvelle équipe en salle et en cuisine, voit dans l'ouverture de ce nouveau restaurant l'occasion d'affirmer son identité et de mettre en avant une cuisine à son image. Il la veut épurée dans sa présentation mais surtout raisonnée. Pour cela, il choisit ses produits avec soin, bio, locaux et de saison. Des Saint-Jacques de Vincent Doucet, , pêchées au casier à Saint-Brieuc aux Filets de Bœuf bio de Maurice Poirier dont les bêtes sont élevées au grand air sur le haut-plateau de l'Aubrac en passant par les légumes issus de l'agriculture biologique du maraîcher Julien Bouche en Normandie, le choix des produits est au centre des préoccupations du Chef Remy Fourmeaux qui souhaite offrir le meilleur du terroir français aux clients de l' Hôtel Edouard 7.



www.classtourisme.com

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

© Hôtel Edouard 7

Côté sommellerie, la démarche de Simon Peskine est similaire. Le directeur de la restauration de l'Hôtel Edouard 7 depuis un an après une carrière dans des palaces parisiens (Mandarin Oriental, Plaza Athénée), a fait ses armes auprès de David Biraud (candidat français en lice pour le titre du meilleur sommelier du monde 2016). Il mise sur des vins jeunes, issus de petits producteurs et propose une carte de 65 références dont 20 % de vins étrangers.

Le service n'est pas laissé au hasard, pour qu'il soit vivant et animé, Simon Peskine apporte un nouveau souffle au service et remet les techniques de découpes et services en salle au goût du jour (découpe, flambage...). « La Cuisine de l' E7 » promet une belle expérience gastronomique, entre cuisine française de grande qualité et service pointu et recherché.

HOTEL EDOUARD 7

39, avenue de l'Opéra – 75002 Paris