



## Le nouveau restaurant «La cuisine de l'E7» sur l'avenue de l'Opéra *L'hôtel Edouard 7 soigne sa table*



**A** la tête de la restauration, un duo de ténors 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. En effet, 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 de Remy Fourmeaux qui souhaite offrir le meilleur du terroir français aux clients de l'Hôtel Edouard 7. «*La cuisine de l'E7*» promet une belle expérience gastronomique, entre cuisine française de qualité et service soigné. C'est réussi !

**R.L.**

**Hotel Édouard 7**  
39, avenue de l'Opéra - 75002 Paris  
Tél : 01 42 61 86 02  
[www.edouard7hotel.com](http://www.edouard7hotel.com)