
L'HÔTEL LUTETIA CONFIE LES CUISINES DE SA CÉLÈBRE BRASSERIE AU CHEF GÉRALD PASSEDAT



Lieu emblématique de la Rive Gauche situé au 45 Boulevard Raspail,
l'Hôtel Lutetia, rouvrira prochainement ses portes.
Désormais propriété du groupe The Set Hotels, il a été fermé quatre ans
pour une rénovation ambitieuse et respectueuse de son histoire.

A l'angle de la rue de Sèvres et du boulevard Raspail,
partie intégrante de cet hôtel mythique, la Brasserie Lutetia est depuis toujours
le rendez-vous incontournable des amoureux de Saint-Germain-des-Prés.
Une adresse dont la gastronomie promet d'être renouvelée et réinventée
avec l'arrivée d'un chef triplement étoilé,
Gérald Passedat, qui signera sa carte et son concept.

3^{ème} génération à la tête d'une véritable institution marseillaise centenaire,
le Petit Nice, Gérald Passedat est resté fidèle à l'âme de ce restaurant familial
dont l'excellence de la table n'a d'égal que son hospitalité.
À Marseille, il est également aux commandes des restaurants du Mucem et d'Albertine,
situé sur les Docks, sans oublier le restaurant gastronomique Louison à la Villa La Coste.

LVTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Entre une grand-mère soprano et muse de Louis Lumière et un père chanteur d'opéra, Gérald Passedat est l'héritier d'une dynastie de cuisiniers dans laquelle l'art a toujours tenu une place prépondérante.

Son goût pour l'art contemporain, la musique et la littérature l'a toujours poussé vers la Rive Gauche et son esprit.
Sa rencontre avec le Lutetia était une évidence.

S'il est fort à parier que les créations de Gérald Passedat pour la Brasserie Lutetia reflèteront son goût pour l'épure et pour une cuisine de l'essentiel, instinctive et subtile, sa carte, elle, reflètera la philosophie du lieu.

Une carte à découvrir dans quelques mois,
dans une Brasserie Lutetia entièrement repensée.
Celle-ci retrouvera sa forme originelle de 1910 sur 2 étages et une terrasse
et accueillera jusqu'à 180 personnes. A proximité de la mezzanine
les clients pourront découvrir une salle à manger privatisable
pour des déjeuners ou dîner ainsi qu'un patio à ciel ouvert mitoyen
à un bar disposant d'un fumoir : lieu idéal pour les amateurs de cigares.

À l'image du Lutetia écrivant un nouveau chapitre de son histoire,
le Chef Gérald Passedat va contribuer à l'écriture
d'une nouvelle page de la gastronomie sur la Rive Gauche.

www.hotellutetia.com

À PROPOS DE THE SET

Avec les plus belles adresses dans certaines des villes les plus vivantes du monde, The Set crée les grands hôtels de notre temps. À ce jour, son portfolio comprend le Royal Café Hotel à Londres, The Conservatorium à Amsterdam et le Lutétia à Paris. Chacun de ces sites a été ré-imaginé pour établir une harmonie subtile entre patrimoine unique et esprit résolument contemporain, où se mêlent bien-être et épicurisme, un sanctuaire et un lieu de découverte à la fois. En s'appuyant sur une identité très singulière et un professionnalisme sans faille, The Set Hotels sait créer des environnements qui inspirent, parfaitement orchestrés pour l'art de vivre contemporain, où les hôtes ont le sentiment d'appartenir au lieu et sont toujours heureux de revenir.

www.thesethotels.com

POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE CONTACTER :

Shortcut RP

Catherine Bienvenu / c.bienvenu@shortcut.fr / +33 (0)1 53 58 99 50 / +33 (0)6 76 78 97 68
Alexandra Teyssier d'Orfeuil / a.teyssier@shortcut.fr / +33 (0)1 53 58 99 16 / +33 (0)6 08 02 53 08
