



LA RENAISSANCE DE LA CRISTAL ROOM BACCARAT

Le restaurant Cristal Room Baccarat se métamorphose. Aux commandes, le nouveau chef propose une carte raffinée à l'image de la Maison, symbole d'excellence, de savoir-faire et d'art de vivre.

Nouveau décor - Le célèbre décorateur Jacques Grange a repensé la décoration du restaurant en préservant l'âme du mythique hôtel particulier de Marie-Laure de Noailles. Au sein du bar situé au premier étage, autour du lustre de 157 lumières, les convives pourront déguster l'un des cocktails signature dans le verre de leur choix. Hommage au « cristal des Rois », le cocktail « Louis » - cognac, pomme, citron vert, ginger ale et feuille de menthe - vous invite dans la cour des grands !

Dans la salle du restaurant, un mur paré de 576 tuiles de cristal illumine l'espace de reflets infinis. Les fauteuils habillés de velours, déploient une palette de nuances intenses : pistache, vert empire, rose fushia et rouge rubis. Sur les tables, les différents services de verres, Harcourt, Mille Nuits, Vega et Mosaïque incarnent un art de recevoir admiré à travers le monde. Au cœur du petit salon, la lumière tamisée du lustre Sora dessiné par Eriko Horiki sublime les plâtres de la manufacture déposés sur une console. L'expérience se poursuit côté terrasse où huit convives pourront profiter d'un déjeuner plus intimiste avec vue sur le square de la place des Etats-Unis.

Nouvelle carte - Côté cuisine, c'est un autre talent qui exerce avec passion son savoir-faire. Mathieu Méchéri, jeune Chef qui a fait ses armes notamment auprès du Chef Stéphane D'Aboville au MiniPalais, propose ici une cuisine fraîche et inspirée de l'histoire de la cristallerie. Chaque plat évoque de façon subtile, à travers un carnet de table, les grandes figures qui ont marqué Baccarat. A côté des clins d'œil évidents à la région d'origine de la cristallerie, comme la quiche lorraine revisitée, ou encore le soufflé à la mirabelle, le gourmet s'évade direction la méditerranée sous l'égide de Grace de Monaco avec la « Lotte rôtie au lard de Colonna, conchiglioni farcis, et pistou de basilic », et embarque aux côtés des grands commanditaires venus d'Orient avec cette « Selle d'Agneau rôtie, boulgour aux fruits secs, et harissa ». En dessert, la « Pavlova à la mangue » embrasse les papilles et célèbre les relations privilégiées entre Baccarat et la cour de Russie.

D'autres propositions viennent compléter cette invitation au voyage. Chaque semaine, le Chef s'amuse à revisiter des classiques de la gastronomie française. Le suprême de volaille rôti au jus s'acoquine ici avec la mousseline de panais et noix, pepsé par une émulsion anisée, tandis que la blanquette de veau se voit twistée par quelques touches de noix de coco.

La carte des vins promet elle aussi de belles découvertes et affiche de nombreuses références pointues dont quelques flacons d'exception, comme ce magnum de Saint-Emilion Grand Cru, Château Saint-Louis, millésimé 2010, que l'on prendra un plaisir incomparable à déguster dans les verres signés Baccarat.

Ainsi, à la Cristal Room Baccarat, la carte reflète l'âme du lieu et contribue à faire de chaque moment passé dans l'établissement une expérience gastronomique inoubliable.

Avant de partir, la Cristal Room vous invite à visiter le musée Baccarat et à découvrir le grand fumoir de Marie-Laure de Noailles tel que Jean-Michel Frank l'avait imaginé dans les années 20.

Légendaire !

CRISTAL ROOM BACCARAT
11, Place des Etats-Unis
Paris 16

Ouvert du mardi au samedi,
De 12h à 15h et de 19h30 à 22h

Baccarat
Les plus beaux cadeaux dans une boîte rouge