

TROIS RESTAURANTS, trois ambiances, trois styles culinaires

Ancien hôtel particulier du prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16^{ème} arrondissement de Paris, le Shangri-La Hotel, Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et l'art de vivre français.

Véritable joyau architectural français datant du XIX^{ème} siècle, il est inscrit aux Monuments Historiques depuis 2009. Ses chambres et suites, entièrement rénovées, offrent des vues uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens. Le Shangri-La Hôtel Hotel, Paris dispose aussi de 4 salons de réception ainsi que d'un spa, Chi, Le Spa, doté d'une piscine de 15 mètres baignée de lumière naturelle. En termes de gastronomie, Le Shangri-La Hotel, Paris propose trois restaurants, dont deux étoilés, aux ambiances et styles de cuisines différents.

L'Abeille, deux étoiles au Guide Michelin
Ambiance feutrée, tissus issus de la Maison Lelièvre reprenant les motifs du XIX^{ème} siècle, décoration élégante et contemporaine déclinée autour des tons argent, gris taupe et du motif impérial de l'abeille sont les signes distinctifs de ce restaurant de gastronomie française mené par Christophe Moret depuis janvier 2015 et Michaël Bartocetti, le chef pâtissier. L'Abeille donne sur un jardin à la Française

apportant un havre de paix en plein cœur de Paris pour un déjeuner ou un dîner dans une vaisselle dessinée par Pierre-Yves Rochon, un décorateur de renommée internationale.

Le Shang Palace, une fenêtre sur l'Asie en plein cœur de Paris

Récompensé par une étoile au Guide Michelin, le Shang Palace offre à ses visiteurs un véritable voyage culinaire dans le Sud-Est de la Chine dans un cadre élégant et typiquement asiatique : somptueux lustres, colonnes sculptées de nénuphars, paravents d'acajou ajourés offrant à chaque table une parenthèse hors du temps... Sous la direction du Chef Samuel Lee depuis décembre 2014, la brigade chinoise composée d'un maître dans chaque matière (le wok, le barbecue, le chopper – la découpe – et les Dim Sum) propose une carte de plus de 60 plats.

La Bauhinia, la cuisine française et sud-est asiatique contemporaine à l'honneur
Ce restaurant de cuisine française et sud-est



asiatique tient son nom de la fleur qui orne le drapeau de Hong Kong. Mené par Christophe Moret et Michaël Bartocetti, la Bauhinia est située au cœur de l'hôtel. Sa verrière historique des années 30 lui donne une allure de jardin d'hiver, alors que les touches asiatiques font écho à la cuisine asiatique.

Le Bar Botaniste et ses Lounges, un lieu de rendez-vous parisien

Le Bar Botaniste rend hommage au prince Roland Bonaparte, ancien propriétaire des lieux et fin collectionneur qui avait composé le plus grand herbier privé du monde en son temps avec plus de 2 500 000 spécimens.

Dans un décor ponctué par des détails sortis de l'univers des apothicaires et botanistes, le Chef Barman, Clément Emery, et son équipe proposent une collection de cocktails audacieux qui mettent à l'honneur les alcools les plus aromatiques et parfois oubliés comme le génépi, l'absinthe ou encore la chartreuse.

Quant aux salons attenants au bar, les Lounges, ils sont inscrits aux Monuments Historiques en tant qu'ancien billard, fumoir et salon d'attente du Prince. X

