

## Café de l'Homme, lieu parisien mythique et magique, ouvre un nouveau chapitre de son histoire



Café de l'Homme ouvre officiellement ses portes et invite esthètes, gourmets et fins connaisseurs cosmopolites, à découvrir sa nouvelle identité.

Situé au coeur du Palais de Chaillot, au sein du Musée de l'Homme rattaché au Museum National d'Histoire Naturelle, et face à la tour Eiffel, Café de l'Homme accueille ses hôtes dans un écrin qui allie culture, patrimoine, élégance et raffinement indémodable. Repensé par le tandem d'architectes d'intérieur Gilles & Boissier, Café de l'Homme reprend les codes du style Art déco typique des Années 30 dans un nouveau décor où le végétal reprend sa place.

Cette nouvelle signature de design architectural mise sur l'harmonie entre passé et présent, créant une atmosphère chaleureuse et chic qui se conjugue au pluriel grâce à des touches multiculturelles, telle sa moquette aux inspirations tribales, les codes du graphisme du Palais de Chaillot et la présence de végétal (c'est la dernière oeuvre créée par le champion du monde de la décoration florale, Gilles Pothier).

Le parti-pris des propriétaires Coco Coupérie Eiffel, Christophe Bonnat et Jean Moueix, est d'intégrer la Nature et l'Homme au coeur de l'expérience.

Ce trio de passionnés de produits d'excellence, des producteurs et artisans au parcours d'exception, partage le même amour du savoir-faire à la française et de l'hospitalité sous toutes ses formes. Leurs valeurs de terriens rendent hommage aux territoires et aux produits pour pérenniser le savoir-faire local et faire que chaque élément, chaque geste, chaque moment soit mis en lumière. Conscients d'être le dernier maillon d'une longue chaîne de producteurs de talent, ils souhaitent soutenir le locavore et valoriser les métiers de transmission pour mettre à l'honneur le produit, en fonction du cycle de la nature et de la saisonnalité. Pour proposer des mets qui parlent de leur terroir et de leur région, ils puisent l'inspiration de leur assiette " boutique dans leurs racines et dans les épices des 5 continents.



Telle la main de l'artiste qui sculpte la matière, nous avons souhaité rendre hommage à l'Homme et à la Nature au sein de ce site classé monument historique avec vue sur la Grande Dame, en créant un lieu où goûter au plaisir du Bon, s'émerveiller du Beau, découvrir un univers unique et partager un concept d'hospitalité généreuse et spontanée qui nous ressemble. expliquent Coco Coupérie Eiffel, Christophe Bonnat et Jean Moueix, propriétaires de Café de l'Homme. De la cuisine à la salle, ils ont sélectionné une nouvelle équipe dynamique de talents investis et passionnés, issus de l'hospitalité. Leur volonté, s'entourer de savoir-faire et de personnes engagées qui permettent d'inventer, créer, partager des moments uniques de convivialité. C'est leur vision de l'hospitalité d'excellence décontractée, offerte dans un cadre exceptionnel, où 90 places assises en intérieur et 170 en terrasse, promettent des moments inoubliables de contemplation et d'émotions gustatives.

La carte, au caractère assumé, est authentique, généreuse et chargée d'histoire de nos régions et terroirs. La cuisine reprend les codes des restaurants gastronomiques, tous les produits sont reçus bruts et travaillés sur place, chaque préparation y est faite maison. " Sourcer les producteurs, choisir minutieusement chaque ingrédient, le sublimer en le travaillant de manière respectueuse et généreuse, toujours rehaussé d'une touche originale qui en exalte le caractère, telle est la philosophie du Chef Exécutif Fadi Frem. Déjà en cuisine par le passé, il connaît bien la philosophie et la passion qui anime la Maison, et partage la volonté de travailler des bons produits, de les sourcer, et de doter chaque assiette de sa propre identité.

Les Expériences Café de l'Homme se déclinent, donnant la possibilité aux hôtes de (ré)inventer l'instant, grâce à l'ambiance artistique et musicale, à l'option choisie à table, à l'évolution de la carte, etc.

Dès le 29 mars, Café de l'Homme accueillera le public en pré-ouverture pour le dîner. Le Grand Opening est prévu dès le 25 avril, 7 jours sur 7, de 12h à 2h du matin, il invitera ses hôtes à y vivre quatre temps forts selon leurs envies. Du déjeuner (12h- 14h15), à la pause gourmande de l'après-midi & " before dinner (jusqu'à 18h30), au dîner (18h45- 23h30) ou au lounge (jusqu'à 2h), Café de l'Homme propose un voyage culinaire et sensoriel qui évolue au gré du temps.

Pour créer une scénographie propice à l'expérience sensorielle, des partenaires d'excellence qui incarnent l'art de vivre à la française ont été choisis avec soin pour magnifier le décor. Chaque élément graphique ou matière a été travaillé en harmonie avec le style Art déco du restaurant afin de créer du rythme et de la cohérence visuelle. Les pinacées, les moucharabiehs et les éléments végétaux sont signés Maison Gilles Pothier. A l'entrée, la table d'hôte en chêne massif a été réalisée par l'ébéniste Thomas Berard, qui perpétue la tradition installée depuis 3 générations à Pessac. Elle trône devant les 3 majestueuses caves à vin réalisées sur mesure par la Maison Cofravin. Sur la table, le graphisme, l'élégance et le travail de texture sont choisis dans le moindre détail pour mettre en scène le produit. La porcelaine de Limoges Bernardaud et les lithophanies ont été créés sur mesure pour Café de l'Homme. La mise à l'honneur de la table est ponctuée par une serviette en lin brodée à l'effigie de la marque, réalisée par Atelier du Louvre. Au sol, les moquettes aux motifs alternés donnent du rythme au décor. Réalisées par Codimat, artisan de moquette sur mesure réputé auprès des grandes Maisons.

Café de l'Homme a pour ambition d'être un incubateur de Beau-vivre et d'excellence au-delà de la restauration. " Notre ambition est d'incarner le Beau-vivre, de sublimer l'écrin, le geste, les produits et l'instant, au travers d'expériences sensorielles sans cesse renouvelées, où chacun crée un vécu selon ses envies, pour (re)découvrir Paris dans ce lieu élégant et intemporel. Nous voulons faire de Café de l'Homme un catalyseur de l'excellence, chaleureux et surprenant, qui réenchante l'hôte en lui faisant vivre des émotions inoubliables poursuivent ses créateurs. Esthètes et visionnaires, ils souhaitent que le lieu soit un catalyseur artistique et hétéroclite qui associe l'hospitalité d'excellence aux arts afin d'offrir aux hôtes l'opportunité de réécrire une nouvelle histoire à chaque visite.

La signature sonore fait partie intégrante de cet écrin à l'atmosphère incomparable. Tous les soirs, de 19h30 à 22h, voix et instruments vêtissent les lieux pour laisser place à une ambiance lounge entre 22h et minuit puis un DJ set jusqu'à 2h. Goom radio signe les soirées du mercredi et vendredi en enveloppant la marque Café de l'Homme d'une identité musicale unique qui se décline également en playlists hors des murs (disponibles sur les principales plateformes de streaming). Pépinière de talents, l'objectif de Café de l'Homme et aussi d'accompagner les artistes en créant un tremplin pour leur carrière, un

accélérateur artistique.

Café de l'Homme vous immerge dans une expérience du Bon et du Beau jusqu'à en faire un art de vivre. Cet ADN du " Beau-vivre est le socle de la nouvelle identité de marque. Elle invite les hôtes à partager une parenthèse de vie au contact de l'Histoire dans un même lieu, et s'en créer une en un souvenir à deux ou à plusieurs, c'est cela le Beau-vivre.

Bienvenue chez Café de l'Homme. Ici, il fait Beau-vivre.

Café de l'Homme

17 place du Trocadéro et du 11 novembre, 75116 Paris

[www.cafedelhomme.com](http://www.cafedelhomme.com)

Note au lecteur

Ceci est le contenu copié-collé du communiqué de presse officiel de son émetteur qui en assume l'entière responsabilité. TendanceHotellerie n'approuve ni ne désapprouve ce communiqué. Ce communiqué a néanmoins fait l'objet d'une vérification ce qui peut parfois conduire à un décalage de mise en ligne de quelques heures ou jours.

Note à l'émetteur du communiqué de presse

Des renseignements concernant l'insertion de votre lien et/ou votre logo et/ou votre image sont accessibles [ici](#)

Dans le cadre strictement privé (voir les CGU ) de la reproduction partielle ou intégrale de cette page, merci d'insérer la marque "TendanceHotellerie" ainsi que le lien <https://suiv.me/19322> vers sa source

ou le QR Code accessible à l'adresse <https://suiv.me/19322.qr> . Voir le mode d'emploi