



Café de l'Homme
PARIS

DOSSIER
DE PRESSE

UN EMBLACEMENT MYTHIQUE

*L'un des lieux les plus visités au monde, l'une des vues
les plus emblématiques de Paris et un bâtiment,
le Palais de Chaillot, chargé d'histoire et de culture.*

Idéalement situé au cœur du 16ème arrondissement, dans l'un des quartiers les plus emblématiques de la capitale, juste au-dessus des fontaines du Trocadéro et face à la Tour Eiffel, non loin de la Seine et des jardins en pente douce du Trocadéro, le Café de l'Homme bénéficie d'un emplacement et d'un cadre exceptionnels.

Grâce à sa position géographique, le lieu est empreint de la richesse culturelle de ses environs où de multiples musées sont implantés. L'édifice qui l'abrite, le Palais de Chaillot, est à lui seul un véritable chef d'œuvre, « vitrine » officielle des arts décoratifs des Années 1930 à Paris et dernier témoignage public de cette mouvance architecturale et artistique internationalement reconnue et admirée.

Le Palais de Chaillot conçu par les architectes Léon Azéma, Jacques Carlu et Louis-Hyppolite Boileau pour l'Exposition universelle de 1937, est bâti sur l'ancien Palais du Trocadéro datant de 1878. Quarante sculpteurs, vingt peintres et un ferronnier ont été sélectionnés pour les intérieurs et extérieurs donnant vie à un des monuments les plus incontournables de la capitale française.

Commandées par le commissariat de l'Exposition Universelle, les quatre inscriptions sur son fronton ont été réalisées dans une police de caractères spécialement créée pour l'occasion par Paul Valery, grand amateur du lieu. Dans le cadre d'une exposition qui voulait promouvoir "l'esprit de paix", elles sont une magnifique dédicace à la beauté du bâtiment et au génie des Hommes.

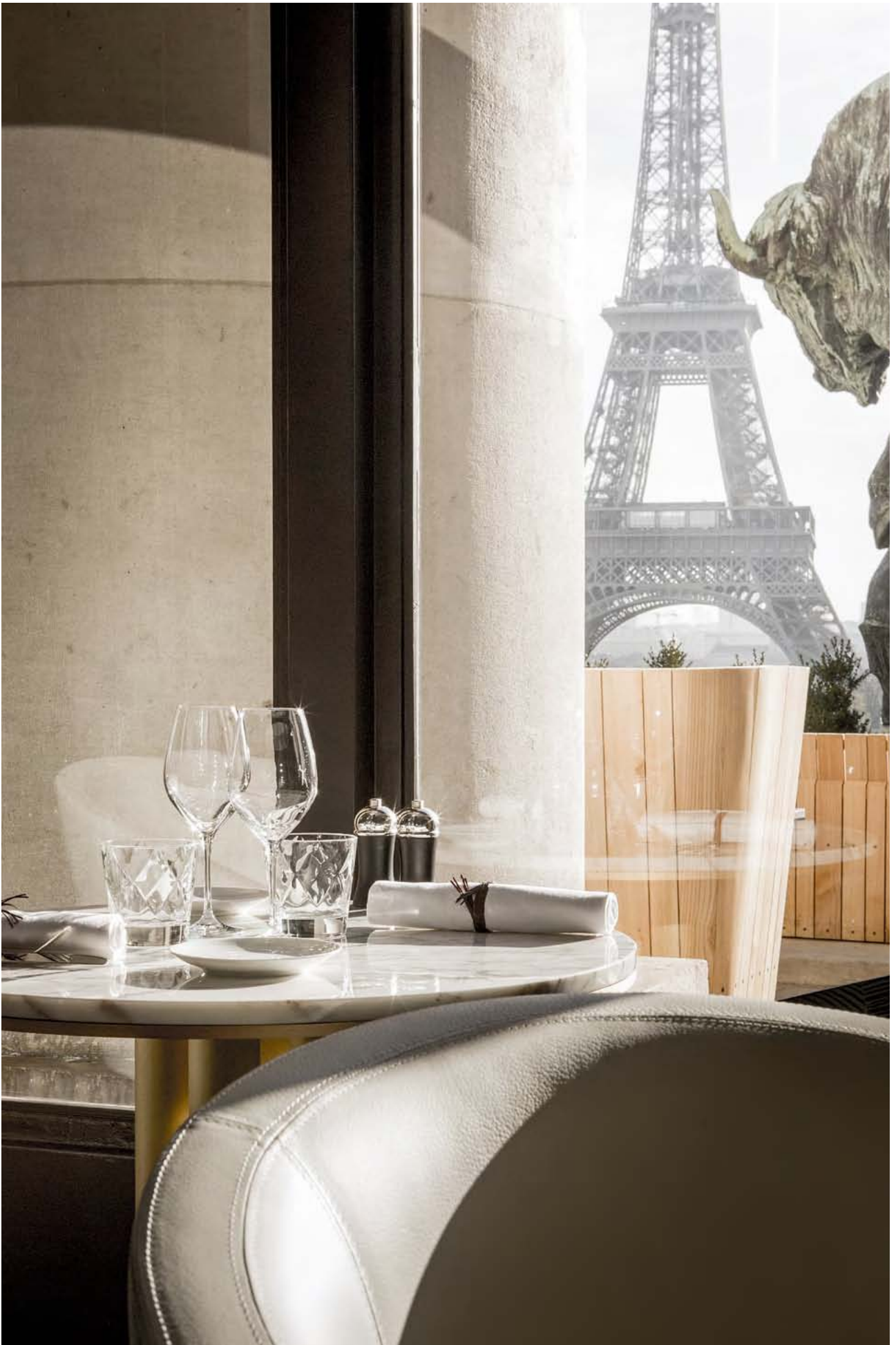
Symbole de liberté, ce lieu chargé d'histoire joua un rôle lors de la Seconde Guerre mondiale. C'est en son sein qu'émerge, en 1940, le «réseau du Musée de l'Homme» dirigé par Paul Rivet: un des premiers mouvements de la Résistance française à l'Occupation allemande. Cet organisme clandestin formé par Yvonne Oddon, Boris Vildé et Anatole Lewitsky parvint à mettre sur pieds deux filières d'évasion, à collecter des renseignements militaires et à publier une revue intitulée Résistances dont les cinq numéros, imprimés au sous-sol du musée, parurent entre 1940 et 1941.

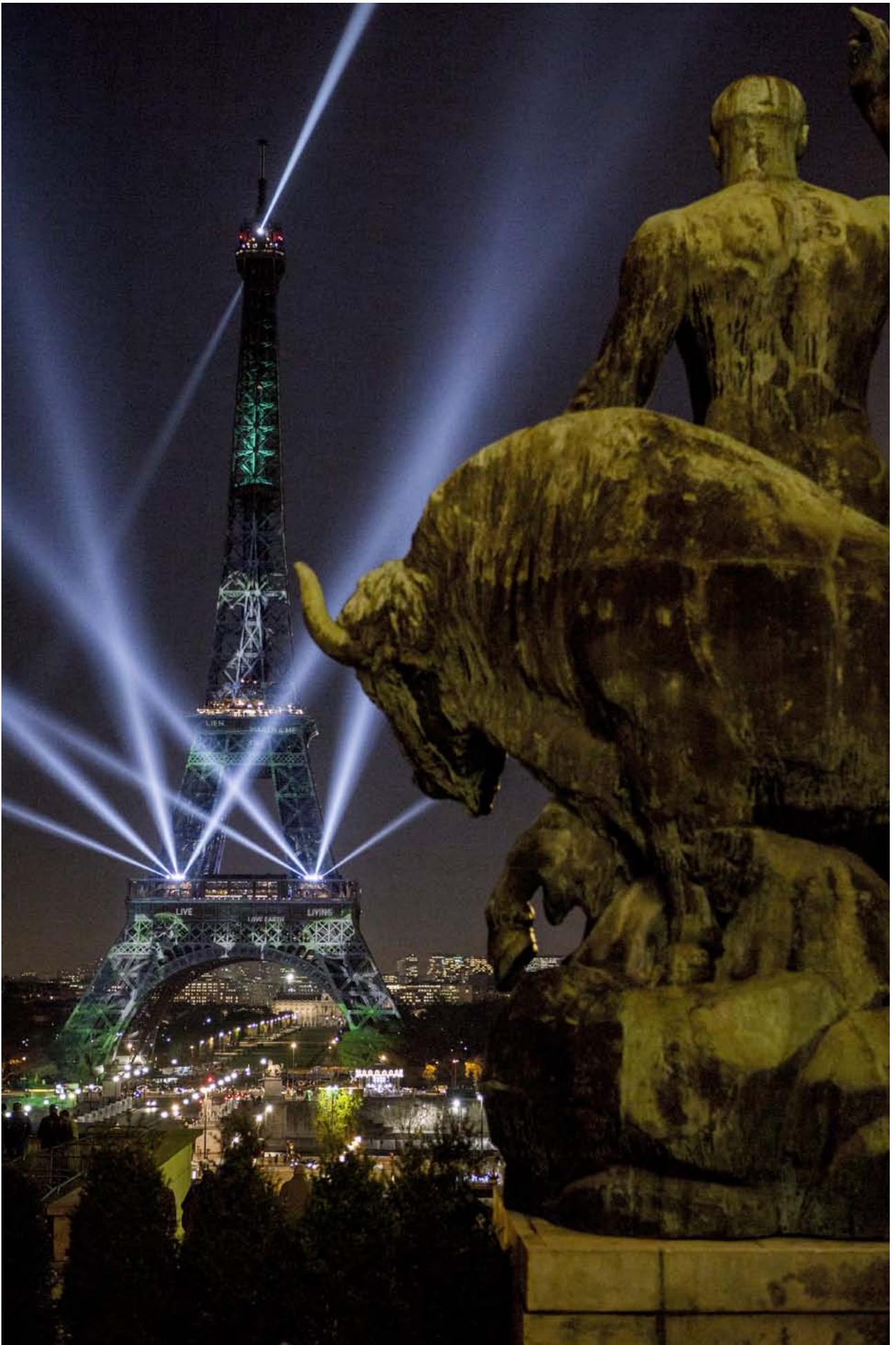
C'est également dans le Palais de Chaillot que la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme fut adoptée en 1948 par l'Assemblée générale des Nations Unies.

Aujourd'hui, ce bâtiment aux fortes résonances historiques abrite plusieurs institutions dont le Musée de l'Homme, le Musée National de la Marine, la Cité de l'Architecture et du Patrimoine et le Théâtre National de Chaillot.

Surplombant la vallée de la Seine et situé dans l'aile Passy du Palais de Chaillot, le Café de l'Homme s'est installé en 2004. Après 5 ans de travaux qui ont permis une totale rénovation des lieux, le restaurant a rouvert ses portes au mois de novembre 2015.

—





LE LIEU

*Un lieu empreint d'histoire et de culture, un tout nouveau décor
et une vue imprenable sur la Tour Eiffel pour une célébration
permanente de l'art de vivre à la française.*

*« Dans ces murs voués aux merveilles
J'accueille et garde les ouvrages
De la main prodigieuse de l'artiste
Égale et rivale de sa pensée
L'une n'est rien sans l'autre »*

PAUL VALÉRY

Le nouveau Café de l'Homme, totalement repensé par le tandem d'architectes d'intérieur Gilles & Boissier, reprend les codes Art déco typiques des Années 30 et caractéristiques du Palais de Chaillot. Les matières choisies pour ce décor unique, en évoquant le minéral et le végétal, entrent en résonance avec le Musée de l'Homme dédié à l'évolution de l'espèce humaine et de son environnement.

Ode au meilleur du savoir-faire artisanal et au patrimoine français, tout le mobilier a été dessiné et réalisé sur-mesure et en exclusivité pour le restaurant dans un respect de la dimension historique du lieu qui fut le théâtre de l'Exposition Universelle en 1937.

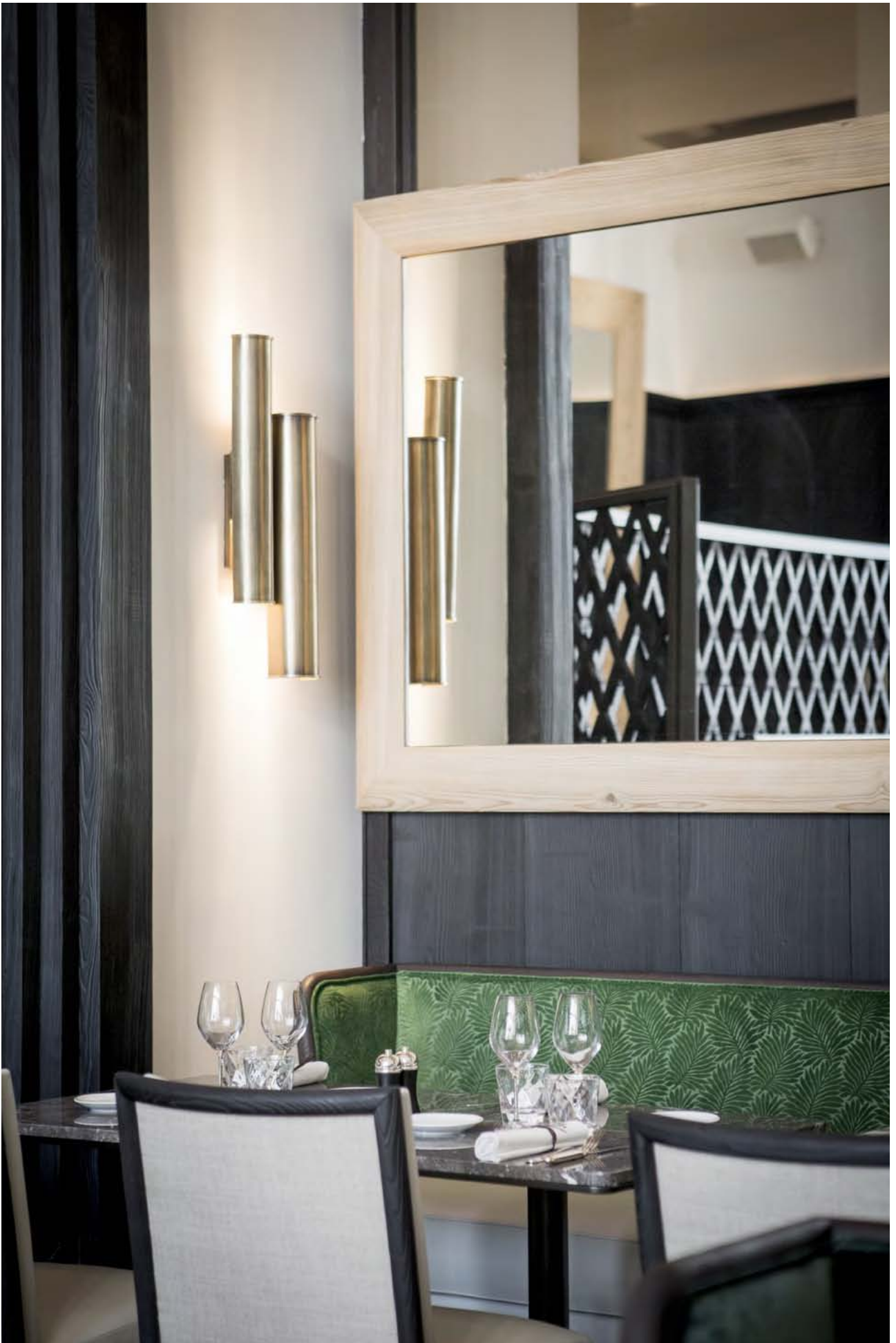
L'ensemble des éclairages a été confié à Alain Guillhot, maître en la matière. Les jeux de lumière donnent vie à ce lieu magique de six mètres cinquante de hauteur sous plafond ; ils soulignent chaque détail de l'architecture et invitent les regards à se poser tour à tour sur les murs en cèdre sablé brossé, les tables en marbre et frêne ou encore les moucharabihs de bois et marbre.

La mezzanine a été aménagée dans un esprit de convivialité élégante. Dans cet espace d'une capacité d'une quinzaine de personnes qui surplombe la salle, les larges baies vitrées du restaurant laissent pénétrer la lumière naturelle.

Véritable havre de paix, la terrasse spectaculaire et emblématique du Café de l'Homme permet à la clientèle internationale de passage comme aux habitués de se retrouver à l'abri des regards pour profiter des rayons du soleil et d'une vue époustouflante sur la Tour Eiffel, le Champ de Mars et les jardins du Trocadéro. En symbiose avec l'environnement végétal, des banquettes en châtaignier et des sièges en rotin -eux aussi réalisés spécialement et sur-mesure- bordent les alcôves, la douceur du soleil caresse la statue d'Hercule domptant un bison (Albert Pommier, 1937) et la verdure abondante permet l'intimité de chacune des tables en granit joliment dressées.

Le Café de l'Homme, dans un lieu classé, élégant et intemporel, a été imaginé et conçu comme un hommage à la France, à sa culture, à son art de vivre, à son patrimoine architectural et artisanal, à tout ce qui contribue à son rayonnement international.





L'IDENTITÉ CULINAIRE

Les meilleurs produits de saison pour une cuisine qui allie une tradition raffinée aux dernières tendances et puise son inspiration dans les cinq continents.

À la fois originale et traditionnelle, l'offre culinaire du Café de l'Homme met à l'honneur les produits du terroir français et explore les nouvelles tendances gastronomiques des cinq continents avec passion et créativité.

Les produits choisis proviennent des meilleurs fournisseurs de toutes les régions françaises et leur traçabilité garantit un parfait contrôle de la qualité tout au long de leur parcours.

Le leitmotiv du Chef Mickaël Foubert : proposer une carte de brasserie contemporaine mettant à l'honneur les artisans producteurs qui entretiennent et transmettent un savoir-faire à la française respectueux de l'homme et de l'environnement.

Des recettes traditionnelles de nos régions sont réinterprétées et mises au goût du jour pour une carte composée de plats originaux où le patrimoine gastronomique français se teinte de saveurs internationales.

Aux beaux jours, la carte « brasserie » offre la possibilité de se restaurer en partageant une assiette à n'importe quel moment de la journée. En hiver, une sélection de boissons chaudes et de pâtisseries gourmandes est proposée.





L'INCUNABLE

Une carte des vins qui recèle des trésors et porte la promesse de moments inoubliables.

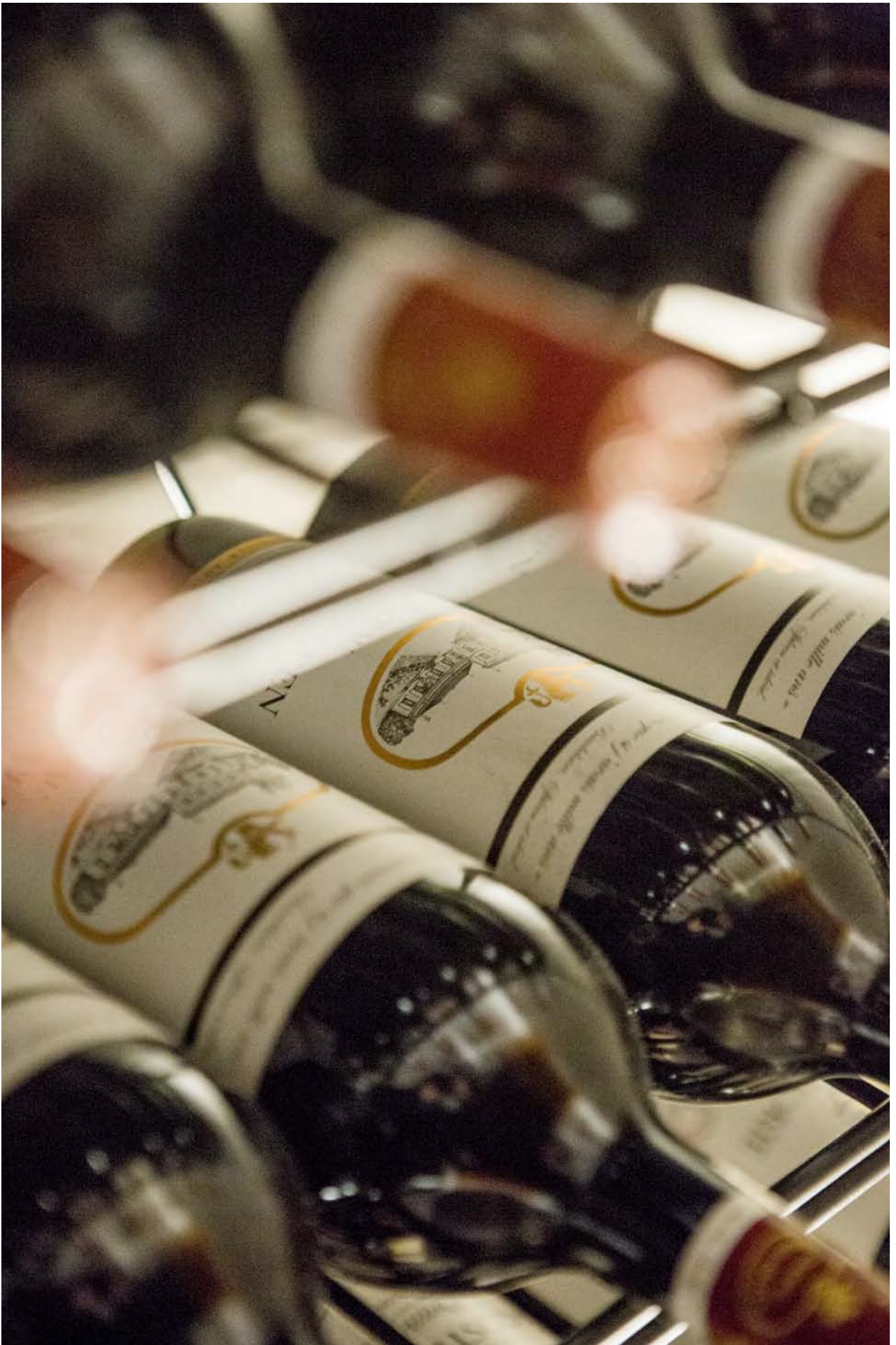
Un «incunable» désigne un livre publié en Occident avant 1500, dans les tout premiers temps de l'imprimerie. C'est par analogie avec ces véritables trésors que la cave du Café de l'Homme a été baptisée car l'origine du vin est si ancienne qu'elle se confond avec l'histoire de l'Humanité.

La cave du Café de l'Homme recèle une sélection de 3000 références de vins élaborés par les meilleurs artisans viticoles. Des nectars d'exception déclinés en magnums, jéroboams et impériales, parmi lesquels 16 flacons rares - de ces grands crus que l'on croise une fois dans une vie - y tiennent une place singulière.

Citons, pour exemple, quelques étiquettes bordelaises, tels un Château Pétrus 1982, l'incontournable Château Cheval Blanc 1990, Saint Émilion, Château Latour 2000, Pauillac, Mouton Rothschild 1990, Pauillac, ou encore le célèbre Château Margaux, 1986...

Mais c'est également une fine sélection de cols de Bourgogne, de Loire ou de la vallée du Rhône, qui saura séduire les œnophiles profanes ou initiés.

La cave du Café de l'Homme, située dans les sous-sols historiques du bâtiment, n'est pas ouverte au public mais il est possible d'y accéder (sur demande) pour vivre une expérience hors du commun.



EVÉNEMENTS & PRIVATISATIONS

*Un cadre unique et exceptionnel pour des événements
qui marqueront les esprits.*

Grâce à l'emplacement idéal du Café de l'Homme et à sa vue imprenable sur la Tour Eiffel, les événements privés et professionnels prennent une nouvelle dimension. Conférence de presse, séminaire, lancement de produit, mais aussi petit-déjeuner, déjeuner, dîner d'affaires ou cocktail, le Café de l'Homme peut accueillir une grande variété de manifestations.

Dans le cadre d'une privatisation totale, le restaurant peut accueillir à l'intérieur jusqu'à 125 personnes assises (salle principale et mezzanine).

Devant cet espace global de 200m² se déploient la Tour Eiffel, le Champ de Mars et les jardins du Trocadéro.

La salle, entièrement décorée par Gilles & Boissier, allie le raffinement à une atmosphère chaleureuse : murs en cèdre sablé, banquettes et fauteuils en frêne, tables en marbre conçues sur-mesure, moquette épaisse évoquant l'environnement végétal... Aux beaux jours, la terrasse de 300m² offre une vue proprement époustouflante.

Élaboration du menu, conseils en sommellerie, mise en scène, animation...

Le Café de l'Homme accompagne ses clients dans le bon déroulement de leurs événements. Pour faciliter les réceptions, des menus spéciaux sont imaginés et actualisés à chaque saison.

Le Café de l'Homme collabore également avec Lenôtre, une grande Maison experte en organisation d'événements gastronomiques haut-de-gamme.

Pour les plus petits groupes, la mezzanine de 40m² est une option idéale. D'une capacité de 16 places assises, elle offre sur la salle un point de vue unique et garantit la tranquillité et la discrétion à ses hôtes.

On y sert des petits déjeuners et, aux déjeuners et dîners, les propositions de la carte du restaurant en format « mezzé » sublimés par des vins spécialement sélectionnés.



UNE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS

Coco Coupérie-Eiffel et Christophe Bonnat ont réuni une équipe et des partenaires qui tous ont en commun de partager avec eux leur passion pour les savoir-faire et le patrimoine culturel, culinaire et viticole français, des passionnés de l'art de vivre à la française.

COCO & CHRISTOPHE BONNAT

Experts du monde de l'hospitalité, Coco Coupérie-Eiffel et Christophe Bonnat unissent leur savoir-faire au service du nouveau Café de l'Homme. Riche de ses expériences antérieures, Coco apporte son expertise en matière de restauration et Christophe, spécialiste de l'hébergement hôtelier à l'international, apporte toute sa connaissance de la clientèle la plus exigeante. Ces amis d'enfance devenus un duo d'associés de choc exercent avec talent depuis plusieurs années l'art de marier Art de vivre et convivialité.

L'ÉQUIPE DU CAFÉ DE L'HOMME

Une soixantaine de personnes constitue le cœur du Café de l'Homme. Unies par les mêmes valeurs, elles pratiquent au quotidien l'exigence de la qualité et le culte du savoir-faire. Leur motivation première est d'exprimer le meilleur de l'Art de vivre à la française. Chaque employé est ambassadeur de l'esprit de la Maison. Le Café de l'Homme souhaite perpétuer la tradition d'excellence en mettant à l'honneur les meilleurs produits des régions françaises et en travaillant avec des artisans, des compagnons, des Meilleurs Ouvriers de France et des entreprises familiales qui partagent le même souci d'exigence et d'excellence.



*«Tout homme crée sans le savoir
Comme il respire
Mais l'artiste se sent créer
Son acte engage tout son être
Sa peine bien aimée le fortifie»*

PAUL VALÉRY

FRÉDÉRIC VARDON

Chef de cuisine étoilé, sa philosophie est simple : rendre bon ce qui est déjà très beau. Issu d'une famille d'agriculteurs, ses grands-parents auprès desquels il a grandi ont su lui apporter cette passion pour le produit et le respect de ceux qui le font. Aujourd'hui, entrepreneur et dirigeant d'entreprise, il assure la direction de quatre établissements français entre Paris et Courchevel, avec toute l'énergie et l'enthousiasme d'un homme animé par la passion de son métier.

MICKAËL FOUBERT

S'il doit absolument parler de lui, le discret Mickaël Foubert vous dira qu'il aime apprendre et prendre de nouveaux défis en mains. Ensuite c'est son parcours qui s'exprime pour lui. Pour faire ses armes, Mickaël a toujours choisi des établissements parisiens de caractère dans des quartiers mêlant clientèle de passage et habitués, des lieux où l'on ne transige pas avec la qualité. Chef d'équipe autant que Chef tout court, Mickaël a l'enthousiasme et l'énergie communicatifs. Avec Frédéric Vardon, dont il partage l'amour fou des produits et la passion de les travailler, il s'est tout de suite entendu et surtout il a montré cette capacité d'écoute qui le caractérise. Pendant plusieurs mois, il a affiné la réalisation de propositions culinaires pour le nouveau Café de l'Homme en prenant un plaisir immense à sublimer les meilleurs produits dans des conditions optimales avec une brigade au top.

GILLES & BOISSIER

Complémentaires, Patrick Gilles et Dorothée Boissier s'opposent et s'attirent. Dissonent pour mieux se réconcilier. Si les nobles essences de bois et lignes épurées sont la grammaire de Patrick Gilles, Dorothée, elle, joue sur les couleurs, la fluidité spatiale et une élégance innée pour égayer les volumes.

À deux, ils écrivent une partition où chacun y va de son propre rôle et influences stylistiques pour composer un tout. Sur cette base, Patrick et Dorothée signent, depuis 2004, de nombreux projets partout dans le monde : de résidences en hôtels, de boutiques de luxe en restaurants contemporains, ils imposent leur style, une approche intemporelle et foisonnante, rigoureuse et culturelle qui leur vaut aujourd'hui une reconnaissance internationale.

SERGE HAIRABÉTIAN

Il y a 28 ans, Serge créait ECHR pour mettre le meilleur des savoir-faire dans le design, l'ergonomie d'aménagement et les techniques de cuisson au service de la gastronomie. Au fil de ses réalisations, la société, implantée dans les Alpes-Maritimes à St Laurent du Var, a œuvré aux côtés des plus grands Chefs étoilés et développé des partenariats remarquables comme avec les prestigieux fourneaux Molteni. Aujourd'hui, Serge a passé le flambeau à son fils, Damien, qui poursuit la démarche paternelle et fait à son tour de l'innovation et de l'exception ses maîtres mots.

DUCLOT LA VINICOLE

Aujourd'hui, Duclot repose sur une large gamme de services : auprès des professionnels à l'export, dans la restauration française à travers Duclot La Vinicole basée à Paris, auprès des particuliers avec Chateaunet, la vente par correspondance, les magasins spécialisés que sont Badie, Badie Champagne et l'Intendant à Bordeaux ainsi que les enseignes de Châteaux Cash and Carry à Paris, et Chai et Bar à Bruxelles. Une dizaine de personnes constitue le cœur de Duclot Export, sous l'autorité de Gerda Béziade, qui a succédé à Dominique Renard depuis 2011.

CHARLES HEIDSIECK

En 1851, Charles-Camille Heidsieck fonde une Maison qu'il veut à son image et un vin imprégné de sa personnalité. Depuis, la Maison Charles Heidsieck s'attache à affirmer les partis-pris de son fondateur. Générosité, complexité et profondeur, les vins de Charles sont un univers d'élégance et de gourmandise. Entre héritage et innovation, Cyril Brun, le Chef des Caves, exprime avec constance le style Charles Heidsieck : des cuvées complexes, profondes, généreuses, toujours dans la précision. Les 47 crayères millénaires offrent un écrin unique aux Champagnes de Charles qui y reposent entre 5 à 18 ans. Cette exigence fait de Charles Heidsieck, un des champagnes les plus primés au monde.

CHÂTEAU LA VERRERIE

Olivier Adnot, œnologue et directeur général, a rejoint le Château La Verrerie en 2006. Il s'inscrit dans la continuité, perpétuant l'esprit et la qualité des cuvées maison. Ne jamais renier le passé, s'en imprégner, en se tournant vers l'avenir. Fortement inspiré et séduit par les crus de la partie septentrionale de la vallée du Rhône, les vins du domaine sont aériens, soyeux et gourmands. Ce mélange d'inspiration champenoise, mêlé à une tradition sudiste, donne un étonnant assemblage de fraîcheur, de finesse et de présence aux vins. Le terroir argilo-calcaire est leur allié ; la météo, leur soutien ; leurs équipes, leur force. Ainsi, depuis 2013, tous les vins du domaine sont 100% bio.

MAISON PARIS

Depuis 1907, la Maison Paris s'inscrit dans une tradition familiale centenaire et est devenue incontournable. Présente sur tous les gros marchés de gros (canard et oie) et l'unité de production implantée, la clientèle de conserveurs, restaurateurs et particuliers est livrée sur tout l'hexagone.

Le savoir-faire des producteurs, conjugué à une recherche constante de qualité confèrent aux produits une réputation justifiée. Répondre aux attentes légitimes des Amateurs et Gourmets qui accompagnent la famille Paris, est l'ambition qui les anime jour après jour.

LALOS

A seulement 26 ans, Frédéric Lalos est nommé Meilleur Ouvrier de France. Cet artisan boulanger, passionné par son métier, n'envisage que l'excellence. Après avoir travaillé chez Lenôtre, l'hôtel Matignon ou les Grands Moulins de Paris, il imagine une boulangerie à son image : artisanale, simple et authentique, avec pour seul objectif de toujours mieux tirer son entreprise vers le haut. Après plus de 18 ans d'existence dans ce domaine, Frédéric Lalos cumule les références d'un boulanger bien décidé à faire parler de la qualité de ses produits.

TERRE ADÉLICE

Cette entreprise familiale, créée par Xavier et Bertrand Rousselle en 1995, est spécialisée dans la fabrication artisanale de sorbet et crème glacée et offre une très large gamme classique mais aussi innovante avec le souci d'un approvisionnement local toujours plus nature et bio. Terre Adélice sélectionne les meilleurs produits afin de proposer à sa clientèle de découvrir l'originalité des parfums de la nature.

LENÔTRE

Arrivé en 1957 à Paris pour y ouvrir sa première boutique, Gaston Lenôtre est loin de se douter de l'épopée qui l'attend dans les décennies à venir ! À force d'exigence, de rigueur, d'ambition et de partage, il construit au fur et à mesure des années un vaste empire dédié entièrement à la gastronomie. Aujourd'hui, la Maison Lenôtre est l'une des références de la gastronomie de luxe. Elle perpétue les valeurs de son fondateur : la passion du métier, le goût du travail bien fait, la recherche de l'excellence et le partage du savoir-faire.

BERNARDAUD

Depuis sa création en 1863, Bernardaud poursuit avec la même passion l'ambition de son fondateur: amener la porcelaine à l'extrême perfection.

Le succès des porcelaines Bernardaud tient à une habilité à conjuguer d'apparentes contradictions: tradition et innovation, artisanat et industrie, savoir-faire et savoir-vivre, ce qui expliquent la richesse, la vitalité et le caractère unique de cette maison.

FREELANCE

Fondateur et designer des marques FREE LANCE et
JEAN BAPTISTE RAUTUREAU, Guy Rautureau dessine des chaussures
aussi sophistiqués qu'insolites, créant la tendance dans tous les hauts lieux
de la mode depuis plus de 35 ans. Son sens de l'architecture et son obsession
des matières sont la clé de la perpétuelle évolution de la collection femme
FREE LANCE, mais aussi de la ligne homme
JEAN BAPTISTE RAUTUREAU, subtil mélange d'excellence
et d'insolence.

ALAIN GUILHOT

Cet architecte-lumière, fondateur de la maison Alain Guilhot lumière,
est sollicité dans le monde entier pour ses talents et ses projets offrant, la nuit,
une seconde vie aux villes et monuments. Avec 3000 réalisations, et son livre
"*light is life*" Alain Guilhot est expert en la matière. Celui qui fut également à
l'origine du premier plan lumière en 1989, exprime la magie de cet art
au service du patrimoine, de la beauté et de l'histoire de nos villes.

GILLES POTHIER

Cet artisan fleuriste réputé du 16^e arrondissement de Paris, membre du groupe d'art floral depuis 1986 et responsable de celui-ci en 2000, a une longue liste de prix à son actif: champion de France 1986, premier prix européen de la Paris Flower Cup et premier prix du concours «Art de la Table» en 1989. En 1994, il est nommé Meilleur Ouvrier de France, distinction la plus élevée en France dans la profession. En Septembre 1997, c'est la consécration ultime, Gilles Pothier remporte le titre de Champion du Monde et devient l'un des plus prestigieux fleuristes au monde. Depuis, les titres honorifiques s'enchaînent. Gilles Pothier est ainsi nommé Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres en 2002 et Officier de l'Ordre du Mérite agricole en 2007.

ARTIS

Née du rachat en 2003 de la société haut de gamme Réponse Agencement, la société Artis a dans son ADN un savoir-faire d'excellence dans l'ensemble des métiers de la réalisation d'espace intérieur depuis plus de 20 ans. Son positionnement haut de gamme l'a amenée à développer un réseau d'entreprises et d'artisans qui ont su perpétuer cet amour du métier et ce soin du plus petit détail qui signent depuis toujours l'excellence à la française.

ENP

ENP Agencement, est une entreprise familiale bretonne fondée en 1995. Cette maison, récemment labellisée «*Entreprise du Patrimoine Vivant*», collabore avec les plus grands noms de l'architecture d'intérieur française pour retranscrire les projets de ces derniers dans la réalité. L'entreprise a su se démarquer par la qualité de ses produits, par son haut niveau de finition mais aussi par son expertise technique.

CAKEDESIGN

L'agence CAKEDESIGN donne un visage aux marques et aux lieux les plus prestigieux. «L'important dans notre métier n'est pas d'avoir un style mais du style» revendique son fondateur, Thibaut Mathieu. Artisan de l'image, il façonne avec les outils d'aujourd'hui la personnalité de chaque projet et donne vie aux idées les plus créatives.



INFORMATIONS PRATIQUES

PLAN D'ACCÈS

CAFÉ DE L'HOMME
17, place du Trocadéro et du Onze Novembre, Paris 16ème
www.cafedelhomme.com

OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H À 2H

Réservations & informations : 01 44 05 33 15

SERVICE VOITURIER

Proposé à notre clientèle par une société spécialisée bénéficiant
de toutes les assurances, 9 euros par véhicule.

TRANSPORTS

Possibilité de commander un taxi et/ou un chauffeur privé
en quelques minutes. Une borne de taxi est située à l'opposé de l'esplanade
du Trocadéro sur l'Avenue d'Eylau.

TRANSPORTS EN COMMUN

MÉTRO Lignes 9,6 - Trocadéro
BUS Lignes 22, 30, 32, 63 - Trocadéro
RER Ligne C - Tour Eiffel-Champ de Mars

Retrouvez nous sur :



ANNEXES

Bios de Coco Coupérie-Eiffel et de Christophe Bonnat
Carte Restaurant / Carte Brasserie / Carte des vins

CONTACT PRESSE

IMAGE SEPT

Anne Auchatraire - aauchatraire@image7.fr

Roxane Planas - rplanas@image7.fr

Anne-Charlotte Talbourdet - actalbourdet@image7.fr

01 53 70 74 58