

18.04.2024 – 14:01 Uhr

DAS PARISER RESTAURANT PLÉNITUDE WIRD MIT DEM ART OF HOSPITALITY AWARD 2024 DER THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS AUSGEZEICHNET

London (ots/PRNewswire) -

Diese Auszeichnung, die zum ersten Mal im Vorfeld der Preisverleihung bekannt gegeben wurde, soll dazu beitragen, die Kunst der Gastfreundschaft bekannter zu machen.

Das Pariser Restaurant Plénitude wird im Vorfeld der offiziellen Zeremonie, die im Juni in Las Vegas stattfinden wird, als Empfänger des Art of Hospitality Award 2024 von The World's 50 Best Restaurants bekannt gegeben.

Im ersten Stock des Cheval Blanc Paris in der französischen Hauptstadt haben der Chef Arnaud Donckele und der Director Alexandre Larvoir mit Plénitude eine Ode an die Tradition der französischen Spitzengastronomie geschaffen. Dafür haben sie zwei Jahre damit verbracht, das Geschirr, die Künstler, die Keramiker und die Stoffe auszuwählen, die für das intime Ambiente des Restaurants sorgen. Mit nur 30 Gedecken bietet jedes Detail ein intimes Erlebnis für die Gäste, ergänzt durch die für das Restaurant typische französische Eleganz.

Der aus der Normandie stammende Chef Donckele, der auch das Restaurant Cheval Blanc Saint-Tropez und das Fine-Dining-Restaurant La Vague d'Or leitet, hat in seinen Kreationen die Rolle des Meisterparfümeurs übernommen, um Saucen zu kreieren, die als die Essenz der französischen Küche gelten. In seinen Händen wird jedes Gericht wie ein Parfüm oder ein flüssiges Gemälde behandelt, sodass die Saucen die Hauptrolle spielen und Fleisch und Fisch als Ergänzung dazu dienen. Das ausgezeichnete Serviceteam des Restaurants unter der Leitung von Larvoir kennt die Kreationen von Donckele ganz genau und vermittelt den Gästen, die durch die Tür des Cheval Blanc Paris treten, das auf No.34 der The World's 50 Best Hotels 2023 gelistet wurde, deren Essenz.

William Drew, Leitung der Abteilung Content für The World's 50 Best Restaurants, sagt: „Wir freuen uns sehr, Plénitude als Gewinner des diesjährigen Art of Hospitality Award bekannt zu geben. Trotz seines relativ jungen Alters hat dieses Pariser Restaurant in der internationalen Gastronomieszene für Aufsehen gesorgt, weil es die Kunst des Service zelebriert und der Welt zeigt, dass die französische Gastfreundschaft nach wie vor zur Weltklasse gehört.“

Chef Donckele sagt: „Gönnen Sie sich das Vergnügen, Freude zu bereiten.“ Larvoir fügt hinzu: „Bei Plénitude ist der Service eine wunderbare Begegnung an jedem Tisch. Wir wollen unsere Gäste wie zu Hause empfangen, sie kennenlernen und verstehen, sie dank der fabelhaften Saucen von Arnaud fesseln und bewegen, und sie auch zum Lachen bringen, bevor wir sie mit dem aufrichtigen Wunsch verlassen, sie bald wiederzusehen.“

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/2388561/50_Best_Paris_restaurant_Plenitude.jpg

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/2361814/4610851/World_50_Best_2024_Logo.jpg

Medienzentrum:

<https://mediacentre.theworlds50best.com>

View original content: <https://www.prnewswire.com/news-releases/das-pariser-restaurant-plenitude-wird-mit-dem-art-of-hospitality-award-2024-der-the-worlds-50-best-restaurants-ausgezeichnet-302120812.html>

Pressekontakt:

50best@finnpartners.com