

5 Febbraio 2018

**A Christopher Hache
1 Stella Michelin
per il ristorante gastronomico L'Ecrin**



Lunedì 5 Febbraio, sette mesi dopo la riapertura dell'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, La Guida Michelin ha assegnato una stella allo Chef Christopher Hache per il ristorante gastronomico L'Ecrin.

Questo è un prestigioso riconoscimento per la cucina brillante dello Chef, che unisce raffinatezza tecnica e savoir-faire culinario.

Una carriera costellata da stelle

Christopher Hache è nato nel mondo dell'arte culinaria, così la sua vocazione di chef si è rivelata una conseguenza naturale al corso delle cose. Suo padre, anche lui Chef, gli ha insegnato le capacità organizzative, il rigore, la tecnica, la precisione e l'eccellenza. Questi valori hanno creato le basi della carriera del giovane chef, considerato uno dei più grandi talenti della sua generazione.

Christopher Hache ha frequentato il Liceo *Auguste Escoffier*, dove ha conseguito la qualifica CAP nell'ambito della cucina e il diploma BEP nel settore della ristorazione prima di muovere i primi passi accanto ai migliori chef. La sua carriera è costellata di collaborazioni con star del settore. Ha collaborato con lo chef Eric Briffard, il celebre chef Alain Senderens di Lucas-Carton e il talentuoso chef Eric Fréchon al Bristol Hotel, con cui ha lavorato fianco a fianco quando ha guadagnato la sua terza stella Michelin.

Nel 2010, all'età di 28 anni, Christopher Hache è stato nominato chef in uno dei palazzi più famosi al mondo, l'Hôtel de Crillon, prendendo il posto dello chef Jean-François Piège. Ciò ha rappresentato la



più grande sfida della sua carriera, e in meno di un anno si è aggiudicato la sua prima stella Michelin oltre ad aver ridato vita un ristorante dimenticato, Les Ambassadeurs.

Nel marzo 2013, quando il Palazzo parigino è stato chiuso per lavori di ristrutturazione, Christopher Hache ha viaggiato in tutto il mondo per scoprire nuovi sapori e affinare le sue capacità insieme ai migliori chef del mondo. Un viaggio durato 18 mesi, visitando New York, Rio, Lima, Singapore e Tel Aviv, immergendosi nella cucina di chef eccezionali. Attraverso queste esperienze è stato ispirato a creare una cucina raffinata, squisitamente artigianale e sofisticata, senza mai venir meno al senso di convivialità della sua cucina.

L'Ecrin, il gioiello dell'Hôtel de Crillon

Così è nato il ristorante gastronomico L'Ecrin. Posto nel cuore dell'Hôtel de Crillon, L'Ecrin è un gioiello nascosto, progettato da Chahan Minassian, dove gli ospiti dell'intimo ristorante (soli 24 coperti), possono assaporare i piatti creativi e sorprendenti dello chef Christopher Hache.

L'Ecrin è stato per lo chef come una tela bianca su cui reinventare la sua cucina, seguendo le stagioni e le sue ispirazioni culinarie. Ogni sera, gli ospiti possono scegliere uno dei due menu con sette o dieci portate, tra cui il piatto icona dello chef, *Champignon de Paris*. Per completare questa esperienza indimenticabile, lo staff del ristorante ha cercato gli abbinamenti migliori e più sorprendenti, come il tè cinese Pu'er per accompagnare il piatto *signature* dello chef.

Sinonimo di una cucina rigorosa, gustosa e qualificata, i piatti di Christopher Hache sono caratterizzati da sapori ben definiti e delicati e, complementari alla cucina dello chef, si ritrovano le stoviglie esclusive e originali su cui lo chef serve i suoi piatti, rivoluzionando ulteriormente l'alta cucina e portando un tocco moderno che si abbina perfettamente alla recente ristrutturazione dell'Hôtel de Crillon.

"Sono davvero onorato di ricevere questo riconoscimento solo sette mesi dopo la riapertura dell'Hôtel de Crillon. Abbiamo colto una vera opportunità con questo nuovo ristorante gastronomico L'Ecrin, e il premio è anche il risultato del duro lavoro di tutto il team. Insieme a Claire Sonnet, Direttore del ristorante, e Xavier Thuizat, il Sommelier, sono lieto di offrire ai nostri ospiti un'esperienza gastronomica perfettamente armoniosa."

Christopher Hache



ABOUT HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Situato di fronte all'architettura maestosa di Ange-Jacques Gabriel, l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel si affaccia sulla spettacolare Place de la Concorde, una delle piazze più belle del mondo. Costruito su richiesta di Luigi XV, l'hotel divenne la residenza dell'illustre Conte de Crillon e della sua famiglia per molti anni e fu trasformato in albergo nel 1909 sotto la guida dell'architetto Walter-André Destailleur. Da allora, l'elenco degli ospiti ha compreso celebrità, politici, artisti, principi e regine, tutti attratti dalla reputazione unica e perenne dell'albergo per la sua eccellenza ed eleganza. Dopo una trasformazione durata quattro anni, l'hotel è stato inaugurato nel 2017 con 124 camere e suite; quattro ristoranti; Sense, A Rosewood Spa; una nuovissima piscina; tre saloni monumentali adattati per riunioni e meeting, e molto altro ancora.

For more information: rosewoodhotels.com/crillon

Connect with us: [Facebook](#) [Twitter](#) @hoteldecrillon [Instagram](#) @rwcrrillon

ABOUT ROSEWOOD HOTELS & RESORTS

Rosewood Hotels & Resorts® gestisce 19 proprietà uniche in 11 paesi diversi, con 17 nuovi alberghi in fase di sviluppo. Ciascun hotel Rosewood incarna la filosofia del brand A Sense of Place® per rispecchiare fedelmente la storia, la cultura e le sensibilità di ogni proprietà. Fanno parte della collezione Rosewood alcuni tra i più prestigiosi hotel e resort del mondo, tra cui The Carlyle, un Rosewood Hotel a New York, Rosewood Mansion nella zona di Turtle Creek a Dallas e l'Hôtel de Crillon a Parigi e nuovi classici come Rosewood London. Rosewood Hotels & resorts conta di raddoppiare il numero degli Hotel entro il 2020.

For more information: rosewoodhotels.com

Connect with us: [Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) : @rosewoodhotels

Media Contacts Italia

FCOMM via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 02 36586889

Francesca Pelagotti tel. +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it;

Laura Marangon tel. +39 347 3754169, lauramarangon@fcomm.it;

Sonia Gambino tel. +39 342 0686448, soniagambino@fcomm.it



Media Contacts:

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

Roula Noujeim

Telephone: +33 1 44 71 15 01

Email: roula.noujeim@rosewoodhotels.com

France

Agence Melchior

Valérie Miltgen

Téléphone : + 33 6 07 58 13 69

Email: valerie@agencemelchior.com

Michaël Torino-Gardie

Téléphone : +33 6 82 57 88 41

Email: michael@agencemelchior.com

North America

Callie Stanton

Telephone: +1 646 654 3438

Email: cstanton@nikecomm.com

UK

Ella Russell Kennedy

Telephone: +44 20 3003 6519

Email: Ella.russellkennedy@freuds.com

Hong Kong and Asia

Denize Chan

Telephone: +852 3141 8003

Email: denize.chan@ketchum.com

Mainland China

Stella Bai

Telephone: +86 10 8588 3934

Email: stella.bai@ketchum.com

Singapore

Letitia Tandean

Telephone: +65 6592 0546

Email: letitia@ate.bz

