




Café de l'Homme
PARIS

PLACE DU
TROCADERO

17

PARIS

DOSSIER DE PRESSE

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

Ces mots gravés sur le fronton du Palais de Chaillot, au-dessus de l'entrée du Café de l'Homme, illustrent les gestes des artistes et artisans, créateurs des chefs d'œuvres de nos civilisations et cultures. Le Beau geste de l'Homme est créateur et vecteur d'émotions.



photo Coco Coupérie Eiffel, Christophe Bonnat et le chef Fadi Frem

C'est ici que tout commence

“Café de l'Homme ouvre un nouveau chapitre de son histoire, se transforme et renaît pour éveiller les sens autour de nouvelles expériences qui incarnent l'excellence à la française ouverte sur le monde.

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.

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”.

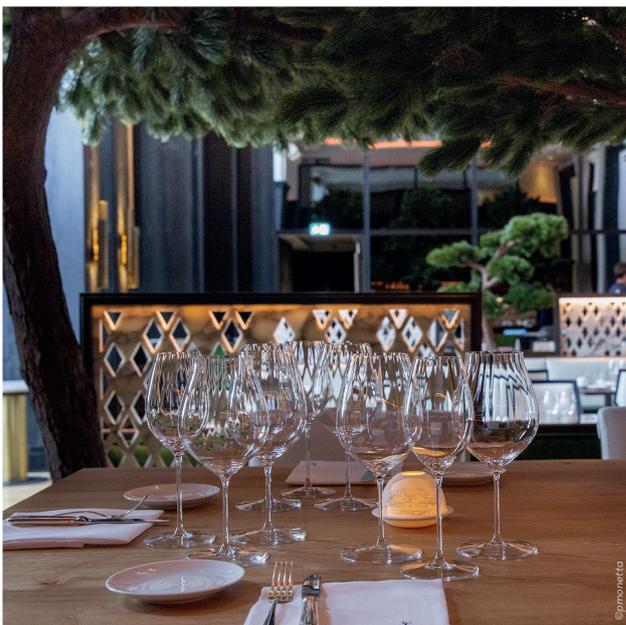
Le Beau-vivre est un héritage vivant, une connaissance profonde de savoir-faire nourrie par l'appropriation singulière de chaque artisan, producteur, créateur.

Le Beau-vivre est une émotion, une alchimie complexe entre un lieu, son ambiance, les femmes et les hommes dont on ne discerne pas l'origine mais seulement l'alchimie.

Le Beau-vivre est à la fois intime et universel, une perception singulière de la beauté, partagée par le plus grand nombre.

Café de l'Homme vous immerge dans une expérience du Bon et du Beau jusqu'à en faire un art de vivre. 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



« Le Beau et le Bon
comme un art de
vivre pour faire de
sa vie une œuvre
d'art, telle est la
noble ambition de
Café de l'Homme
pour faire rêver
ses hôtes.»

Un lieu secret, mythique et chargé d'histoire, catalyseur d'expérience

La magie d'un rooftop qui domine le parvis et les jardins du Trocadéro. Face à la tour Eiffel, il fédère esthètes, gourmets et fins connaisseurs cosmopolites, autour d'émotions sans cesse renouvelées, portées par des actes du quotidien auxquels chaque élément de matière et chaque Homme insuffle de la magie.

Situé au cœur du Palais de Chaillot, au sein du Musée de l'Homme rattaché au Museum National d'Histoire Naturelle, 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 qui caractérise le Palais de Chaillot, dans un 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, et les codes du graphisme du Palais de Chaillot.

La signature végétale, dernière œuvre créée par le champion du monde de la décoration florale, Gilles Pothier, illustre le parti-pris des propriétaires Coco Coupérie Eiffel, Christophe Bonnat et Jean moueix, d'intégrer la Nature et l'Homme au cœur de l'expérience. Ce trio de passionnés de produits d'excellence, de producteurs et artisans au parcours d'exception, amoureux du savoir-faire à la française, partage le même amour pour l'hospitalité sous toutes ses formes. **Leur vocation est de valoriser les savoir-faire uniques et la transmission des nombreux métiers de l'hospitalité.**

De la table d'hôtes en chêne brut, qui trône devant les caves à vin et accueille le visiteur dès son entrée, et dont l'histoire se lit dans chaque cerne, à la mise en scène de ces 3 caves à vin encadrées par une canopée de pins et des moucharabiehs, le végétal est protagoniste du décor à l'assiette. Le pinaceae ponctue la décoration comme un fil rouge, entre les pins maritimes et le bois de cèdre, symbole de noblesse et de grandeur qui raconte l'histoire de l'Homme, et représente la culture française avec l'influence des épices du monde. On le retrouve également comme fil rouge décoratif dans la salle à manger privée style Art déco pouvant accueillir jusqu'à 14 couverts à l'étage. Celle-ci invite les hôtes en quête de discrétion et d'intimité à prendre place autour d'une table en noyer, pièce maîtresse de cet univers années 30, où guéridon, bar à la ficelle et console en bois massif aux finitions raffinées signent un décor sophistiqué.

Café de l'Homme c'est aussi la magie d'un restaurant avec une terrasse iconique offrant un rooftop hors du temps surplombant la Seine à couper le souffle. Sa terrasse de 350m² permet de contempler les jardins du Trocadéro, la tour Eiffel, le Champ de Mars et les monuments de Paris, tout en profitant d'une expérience culinaire dans un cadre où chaque matière, produit et objet a été choisi avec soin pour illustrer le meilleur du savoir-faire des grandes Maisons.

Le Beau et le Bon comme un art de vivre pour faire de sa vie une œuvre d'art, telle est la noble ambition de Café de l'Homme pour faire rêver ses hôtes.

Être un lieu où l'humain, le sens du partage et de la générosité sont les ingrédients d'une expérience sur mesure pour chaque convive, où l'excellence de la nature est au service de l'Homme, dont la main sublime la matière.

Un voyage sensoriel dans l'univers du Bon et de l'excellence de nos territoires

L'expression du Beau-vivre selon Café de l'Homme, c'est avant tout un voyage sensoriel dans l'univers du Bon et de la matière, qu'elle soit décorative, pour créer un cocon propice à la dégustation et transmettre la vision du meilleur de l'artisanat, ou culinaire, révélée grâce à la main du Chef pour sublimer le produit.

L'héritage de l'Homme est étroitement lié à l'héritage de la terre et de la nature. C'est la base de la réflexion consciente et responsable de la cuisine à l'assiette signée Café de l'Homme.



Mettre à l'honneur le produit en fonction du cycle de la nature et la saisonnalité, sortir des sentiers battus en proposant des mets qui parlent de leur terroir et de leur région, mettre en valeur le travail des meilleurs fermiers, éleveurs, pêcheurs, vignerons, maraîchers, sélectionnés avec soin, tel est le parti-pris assumé des propriétaires Coco Coupérie Eiffel, Christophe Bonnat et Jean moueix. Tous partagent une **même vision de l'hospitalité synonyme d'expérience** pour offrir aux hôtes une dégustation qui procure plaisir et bonheur. 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.**



@pmoneta

Pré-ouverture le 29 mars
pour les dîners. Grand
opening dès le 25 avril
7 jours sur 7, de 12h à 2h du
matin, avec quatre temps
forts, déjeuner 12h-14h15,
après-midi & “before
dinner” jusqu’à 18h30, dîner
18h45- 23H30 et lounge
jusqu’à 2h, selon le moment
de la journée.

Leurs valeurs de terriens rendent hommage aux territoires et aux produits, au-delà du Bon et du Beau, pour pérenniser le savoir-faire français et faire que chaque élément, chaque geste, chaque moment soit mis en lumière. Ils puisent l’inspiration de leur assiette dans leurs racines et dans les épices des 5 continents pour mettre en lumière la matière, ainsi que tous les Hommes qui font l’hospitalité et incarnent l’excellence de la gastronomie française.

Café de l’Homme propose un voyage culinaire et sensoriel. Magnifier des produits bruts qui portent le blason de l’excellence locale et les producteurs, comme un diamant à polir, c’est la mission et l’engagement de Café de l’Homme. La carte au caractère assumé est authentique, généreuse et chargée d’histoire de nos régions et terroirs.

Sourcer les producteurs, choisir de façon minutieuse 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**. D’origine libanaise, il s’imprègne de la richesse de nos terroirs pour exprimer avec sincérité et authenticité les goûts vrais et les parfums originels. Amoureux des sauces qu’il travaille “pour retrouver les saveurs de l’enfance”, passionné par la tomate de plein champ, il fait ses armes aux côtés de Jacques Cagna et puise son inspiration dans son parcours au sein de grandes Maisons françaises et internationales. Fadi Frem connaît la philosophie de la Maison, la passion qui l’anime, et partage la volonté de travailler des bons produits, de les sourcer, et de **doter**

chaque assiette de sa propre signature, identité. Chaque mets est agrémenté d'une fleur, d'une herbe ou d'une excellente sauce pour en accentuer la personnalité (à l'image de ses créateurs).

La cuisine reprend les codes des restaurants gastronomiques, tous les produits sont reçus bruts et travaillés sur place, chaque préparation y est faite maison. La volonté de faire (re)découvrir des produits nobles parfois méconnus ou oubliés, comme le merlu, de ligne ou de chalut pêché à Saint Jean de Luz, préparé avec une sauce Xipister, dont la pointe d'audace inspirée du pays basque en souligne subtilement le tempérament.

Le végétal est également au cœur de la démarche culinaire et de l'expérience. Du décor au menu, la nature est un marqueur d'identité fort de Café de l'Homme.

L'entrée Signature "Jardin de l'Homme" met à l'honneur un florilège coloré de légumes, fruits, fleurs et herbes de saison, véritable festival de saveurs qui explosent en bouche, elle est un incontournable de la carte.



Plat Signature, la Côte de veau "retour au source", avec une viande provenant de la coopérative Qualiviande de 13 éleveurs 100% filière française, accompagnée d'une sauce apprise chez Jacques Cagna, à base de confiture anglaise de gingembre caramélisée réduite avec du vinaigre Xeres vieux, du jus de veau fait maison légèrement crémé, du citron et gingembre confits, ravie les sens. L'ensemble est servi avec une bonne purée maison mousseline généreuse.

Le Chef Pâtissier, Thomas Gabriel, ravit les papilles avec des desserts marqués par un parcours de palaces et restaurants étoilés. Un bagage et une expertise étonnants pour son jeune âge se traduisent dans sa patte technique et gourmande, associée à la maîtrise du sucre, qui offre aux convives des desserts comme un final mémorable.



Rhubarbe en bouillon végétal

Le Dessert signature, Aloé vera - kiwi - citron vert, est un dessert original, floral et rafraîchissant aux vertus digestives. Évanescent et gourmand, il donne à la fois l'impression d'avoir goûté des saveurs et des textures, tout en ayant un ressenti de légèreté et de fraîcheur. Un gel de citron vert et menthe s'allie à l'aloé et au kiwi (le fruit se décline selon la saison) osmosés dans un jus, accompagnés de sorbet citron vert et menthe, siphon de menthe, poudre d'herbe et citron confit. Il a également été dénicher des pépites auprès de producteurs familiaux français, telle que la manufacture Duplanteur à Grasse, qui a planté ses propres cacaoyers, et travaille en commerce équitable pour construire des écoles et des infrastructures dans les pays où elle est implantée. Le chocolat Ouganda 70%, utilisé pour le soufflé, a été sélectionné en exclusivité parisienne pour Café de l'Homme.

Enfin, **Café de l'Homme c'est une cuisine de partage qui mettra également à l'honneur des Chefs invités qui portent les mêmes valeurs.** Ils viendront apporter leur libre interprétation de cette cuisine méditerranéenne du monde qui met à l'honneur la matière brute, la sublimer avec raffinement et pointe d'audace, lors de dîners résidents à 4 mains.



Une cave déclinée en 3 couleurs pour un voyage dans le temps et les terroirs d'excellence

« 3 caves à vin
à l'éclairage
révolutionnaire qui
ornent l'entrée, et
subliment les flacons
en ligne de mire
des amateurs et
connaisseurs »

L'expression du Beau-vivre c'est aussi l'expression des terroirs et leur personnalité au travers des meilleurs étiquettes de nos régions sélectionnées avec soin.

Pièces maîtresses de la rénovation, 3 caves à vin ornementales qui subliment les flacons, en ligne de mire des amateurs et connaisseurs, encadrées par une canopée de 3 pins et de moucharabieh végétal.

Signées par la Maison Cofravin Jean-Marc Guinaudeau de père en fils, héritage familial d'artisans passionnés, reconnus pour leur savoir-faire d'excellence, elles ont été réalisées sur mesure. Chaque vitrine met en lumière une invitation au voyage qui représente l'excellence des régions, climats, terroirs et appellations françaises, ainsi qu'une partie du nouveau monde (Napa, Australie, Liban).



Fruit d'un travail pointu de sélection, la carte des vins offre aux amateurs et connaisseurs pas moins de 175 étiquettes pour découvrir les vins d'exception des régions françaises. Des grandes Maisons aux pépites locales, chaque étiquette pourra faire naître l'inspiration d'accords mets et vins uniques. Parmi les bouteilles d'excellence, Bourgogne, Rhône, Alsace, Loire côtoient tous les premiers crus des grands Châteaux de Bordeaux, de Latour à Margaux, Pavie, Cheval Blanc, Figeac et bien d'autres. Rive droite et gauche sont mises à l'honneur avec pas moins de 56 références. 6 millésimes de Petrus émerveilleront les palais les plus exigeants.

Autre pépite inattendue et locavore, le domaine La Bouche du Roi, unique propriété viticole de Versailles, attenante au célèbre château, où sont plantés tous les cépages représentatifs du territoire français, du Syrah, au Chardonnay, du Viognier au Merlot et aux Cabernet Franc et Sauvignon.

Côté Champagne, une collection des plus belles cuvées des grandes Maisons côtoie des propositions plus pointues. Charles Heidsieck y occupe une position privilégiée, de la coupe au Blanc des Millénaires 1995, fruit d'un partenariat avec la Maison du groupe EPI.

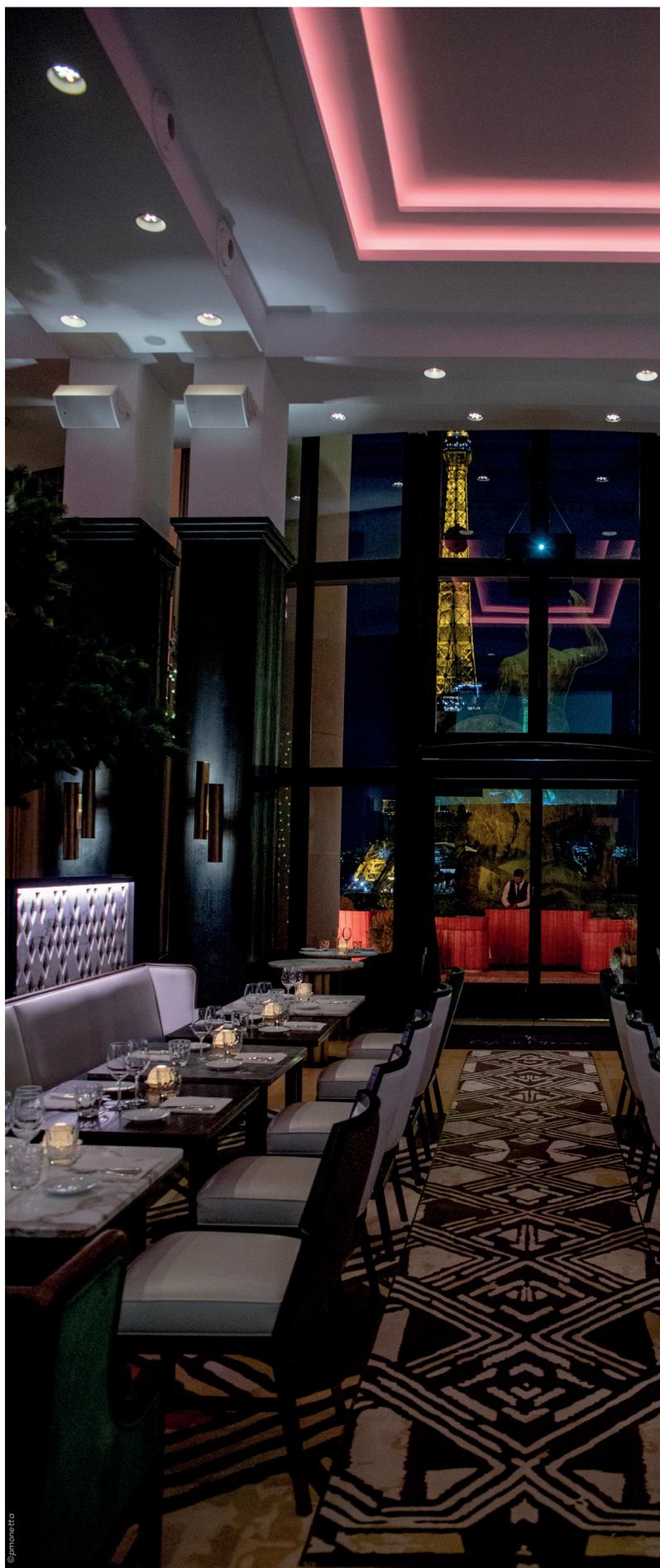
Sur la table, les convives se désaltèrent grâce à l'eau de Bonneval, une eau minérale naturelle artésienne millénaire connue depuis l'Antiquité, qui jaillit au lieu-dit Bonneval à Bourg-Saint-Maurice en Haute-Tarentaise. Jamais commercialisée auparavant, elle l'est depuis 2021 grâce à Bonneval Waters, une entreprise dont les fondateurs, Jean moueix et David Merle, se présentent comme des « passeurs d'eau ». Elle jaillit naturellement à 28 degrés et possède des qualités organoleptiques spécifiques, riche en minéraux et calcium.

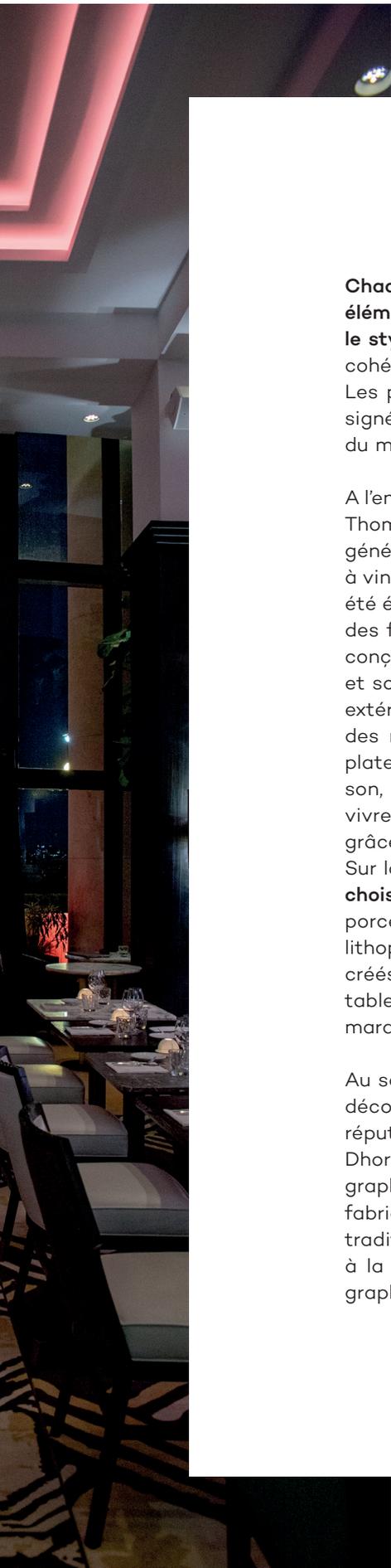


L'atmosphère du Beau-vivre

Ce lieu unique, adossé au Musée de l'Homme et face à la Tour Eiffel, où l'on embrasse la Capitale d'un regard, où l'on dîne d'un point de vue - comme l'écrivait Paul Morand, vous immerge dans une expérience du Bon et du Beau jusqu'à en faire un art de vivre.

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. L'excellence de l'hospitalité prend tout son sens par le choix de Maisons et familles d'artisans dont le savoir-faire unique se transmet de génération en génération et constitue le patrimoine de l'artisanat français.





Chaque partenaire a été minutieusement sélectionné et chaque élément graphique et de matière travaillé en harmonie avec le style Art déco du restaurant afin de créer du rythme et de la cohérence visuelle.

Les pinaceas, les moucharabiehs et les éléments végétaux sont signés Maison Gilles Pothier. C'est la dernière œuvre du champion du monde de décoration florale.

A l'entrée, la table d'hôte en chêne massif est signée 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. Son éclairage a été étudié sur mesure pour préserver les qualités organoleptiques des flacons. De la cave à vin à la terrasse, l'ambiance lumineuse conçue par la société 109.fr permet de créer des atmosphères et scenarii sur mesure, selon le moment de la journée, la lumière extérieure, l'ambiance souhaitée, en harmonie avec l'éclairage des monuments parisiens. Plus de 300 LED connectées à une plateforme de gestion offrent des possibilités d'effets de lumière, son, éclairage infinis afin d'offrir des scenarii uniques pour faire vivre ce décor magique. La scénographie est aussi en terrasse, grâce à un éclairage sur mesure qui évolue selon l'ambiance.

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, écrin des mets raffinés, et les lithophanies qui apportent une illumination sophistiquée, 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, elles ont été dessinées par Dhoriane Mondésir. Elle puise son inspiration dans les motifs graphiques de traditions africaines, le "velours Kasai" (un tissu fabriqué en République démocratique du Congo dont le tissage traditionnel est effectué en raphia) et le "Bogolan" (qui désigne à la fois le tissu et un style particulier de teinture) et dans le graphisme du Palais de Chaillot.

Les expériences Signature Café de l'Homme

Face à la tour Eiffel, marqueur d'identité de la capitale mais aussi de l'héritage familial de Coco Coupérie Eiffel, symbole de persévérance et d'audace, Café de l'Homme porte ces mêmes valeurs. Aux côtés de Christophe Bonnat, elle a créé et revisité le lieu, fruit d'une vision commune sur un concept d'hospitalité d'excellence décontractée. Leur objectif, offrir la plus belle soirée de leur vie aux convives, avec une surprise et un plaisir sans cesse renouvelés qui donnent envie de revenir y partager un moment d'exception.

Propice à la rêverie et l'émerveillement, en intérieur comme en terrasse, **c'est le lieu où se remplir les yeux de l'une des plus belles vues de Paris.** Les Expériences Café de l'Homme se déclinent tout au long de la journée, 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, selon le moment de la journée. Pré-ouverture le 29 mars pour les dîners et grand opening dès le 25 avril 7 jours sur 7, de 12h à 2h du matin, où chacun vivra les quatre temps forts selon ses envies. Du déjeuner, de 12h à 14h15, à la pause gourmande de l'après-midi & "before dinner" jusqu'à 18h30, au dîner, de 18h45 à 23h30, ou au lounge jusqu'à 2h, Café de l'Homme propose un voyage culinaire et sensoriel qui évolue au grès du temps.

Café de l'Homme a pour ambition d'être un incubateur de Beau-vivre et d'excellence au-delà de la restauration. Esthètes et visionnaires, ses propriétaires 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. Chaque détail sensoriel a été étudié avec soin et l'ambiance sonore, elle aussi fait partie intégrante de cet écrin à l'atmosphère incomparable.

Tous les soirs, de 19h30 à 22h, l'ambiance musicale se vêt de voix et instruments pour ensuite offrir 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.



Fruit d'un travail de recherche de talents pointus qui excellent dans leur style, Goom met en scène des artistes, chanteurs et musiciens d'exception, au genre éclectique et chic, faisant part belle à Paris et à la chanson française, symbole du lieu mythique et temple culturel, avec une couleur très moderne. Le répertoire, conçu en accord avec l'ADN de Café de l'Homme, permet de découvrir pépites, reprises inédites, scène française et titres connus qui font résonner l'imaginaire collectif... La programmation s'intensifie en termes de tempo selon le rythme de la journée et se ponctue parfois de touches de musique du monde et de quelques titres Indie peu connus au tempo actuel. Les autres soirs sont rythmés par une sélection de musiciens, chanteurs et DJ. L'ambiance sonore se décline également en playlists hors les murs, pour emporter



la bande originale Café de l'Homme dans les moments de vie du quotidien et revivre l'atmosphère musicale d'une expérience mémorable. Jusqu'à 700 titres seront disponibles à terme sur les trois playlists iconiques : Déjeuner at Homme, Dîner at Homme et Lounge at Homme, ainsi que des playlists

live, enregistrées pendant les événements, disponibles sur les principales plateformes de streaming.

Pépinière de talents, l'objectif de Café de l'Homme est aussi d'accompagner les artistes en créant un tremplin pour leur



L'hospitalité raffinée version chic et décontractée

Café de l'Homme c'est aussi la volonté d'une hospitalité unique, 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.

L'hospitalité se veut chic et spontanée, à l'image de ses créateurs. Ici excellence rime avec convivialité, générosité, et audace à l'instar des personnalités de Coco Coupérie Eiffel et Christophe Bonnat.

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. Leur souhait est d'offrir aux hôtes une signature, tel un ballet qui surprend l'hôte, afin que l'expérience ne se passe pas uniquement dans l'assiette mais aussi chaque instant.





Contact presse

mN'Organisation
Nathalie Meyer • Directrice de compte
07 84 27 51 62
nathalie.meyer@mno.fr

Pascal Becquet • Relations presse
06 62 75 87 32
pascal.becquet@mno.fr


Café de l'Homme
PARIS