



# LA MAISON DES CENTRALIENS À L'HEURE DU REPAS

Du nouveau à **La Maison des Centraliens** qui propose pour la rentrée un moment accompli à l'heure du repas à **la Table du 8** le restaurant délicieusement dirigé par **Benoît Hilaire**, s'ajoutent **le Bar** et **le Cigare Bar**. Du verre d'ouverture à la pause détente en passant par les agapes, tout a été pensé par les investisseurs privés de ce 4 étoiles pour que les amateurs de bonne chère et de détente puissent apprécier un instant gourmand, serein et festif au **8, rue Jean Goujon, dans le 8e**.

## LE BAR DE LA TABLE DU HUIT

Situé au cœur du restaurant, re-décoré, bien sûr, par **Maison Martin Margiela** comme l'ensemble du lieu du 8, rue Jean Goujon, le nouveau Bar offre une grande variété de cocktails concoctés spécialement par le **chef-barman Nader Chabaane**.

Ces cocktails savoureusement frais et intenses jonglent avec des produits naturels et alcools de renom dans des combinaisons détonantes et rares : les Martinis, Champagnes, alcools exotiques et grands classiques revisités côtoient l'huile d'orange flambée, l'eau-de-vie des abricots du Vésuve, la liqueur de yuzu, voire la liqueur de café bio. Des smoothies et autres boissons sans alcool parachèvent la tentation.



A découvrir : **les Huits du Huit** soient les 8 créations sur mesure qui s'amuse avec les codes et les canons

**LE GRAND 8** (Gin "Bio", Tequila "Equitable", rhum "Ancestral", Vodka "Quinoa", Citron & Citron Vert Pressé, Sirop de Sucre Maison, Coca-Cola)

**DAÏQUIRI GIVRÉ FRAISE-BASILIC** (Rhum, Citron Vert Pressé, Fraises Fraiches & Basilic Frais)

**HPNOTIQ MARGARITA** (Tequila, Hypnotic vodka, Sour Mix, Ananas Pressé)

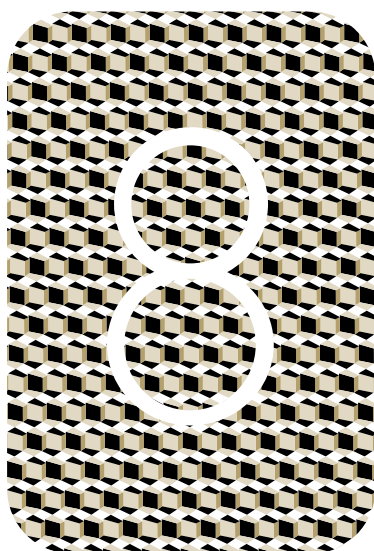
**GOLDEN CAÏPIRINA** (Cachaca Bio Viellie 3 ans, Citron Vert, Sucre de Canne)

**MIDI À MINUIT** (Pernod, Liqueur de Café, Sirop d'Orgeat)

EN AVANT-PREMIÈRE JUSQU'AU 31 OCTOBRE :

UNE ASSIETTE DE TAPAS OFFERTE POUR TOUTE DÉGUSTATION DE COCKTAILS !

Une carte à découvrir sans attendre, et se régaler aussi du choix de tapas à tomber et d'en-cas « classic » Lucullus à prix raisonnables - c'est la règle d'hospitalité à la Maison - grâce au brio du chef **Benoît Hilaire** en complicité avec **Nader Chabaane**.



LA MAISON DES CENTRALIENS

10 salons de réception historiques ou contemporains

La Maison Champs Elysées

57 chambres Boutique ou Couture

Restaurant la Table du Huit

80 couverts, son chef, Benoît Hilaire, sa carte, son Bar, sa Terrasse, son Jardin, son Cigare Bar...

Direction artistique Maison Martin Margiela

8, rue Jean Goujon

75008 Paris

Tel : +33 (0)1 40 74 64 64

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

[www.latableduhuit.fr](http://www.latableduhuit.fr)

[lehuit@lamaisonc.com](mailto:lehuit@lamaisonc.com) - 8, rue Jean Goujon 75008 Paris - Tel : + 33 1 40 74 64 95

Petit déjeuner : 7h-10h - Déjeuner : 12h - 14h30 - Dîner : 19h - 22h30

Bar : 11h - 01h30 - Tapas : dès 18h00 et bien sûr les incontournables 15h00 - 19h00

Contact presse : Frédéric Pellerin - Re-Active - [fpellerin@re-active.fr](mailto:fpellerin@re-active.fr) - 01 40 22 63 19





# LA TABLE DU HUIT

Depuis juillet 2011, le Chef Benoît Hilaire, formé à l'Ecole de Jacques Cagna, de Jean Pierre Vigato et d'Antoine Westermann, régale à "la Table du 8" les clients de l'hôtel Maison Champs Elysées, mais aussi les nombreux passants de ce quartier haut lieu des affaires, de la communication et de la mode.

Dans un espace dont le design a été confié à Maison Martin Margiela (qui signe aussi 17 chambres dont 5 junior suites et 6 suites), Benoît Hilaire propose une cuisine primeur dont la carte qui change tous les quinze jours sait allier franchise des produits, saveurs sophistiquées et notes délicates avec une spontanéité de palais qui tient compte de nos vies modernes.

## LE + DE LA RENTRÉE :

Pour les aficionados des grands classiques de la cuisine française, la Table du 8 propose des « PLATS DU JOUR » que l'on sait retrouver et savourer les jours de semaine tout au long du mois. Ainsi pour la rentrée,

- LUNDI C'EST ROGNONS DE VEAU ET SA PURÉE À L'ANCIENNE
- MARDI : MAGRET DE CANARD AU MIEL ET ROMARIN, POMMES GRENAILLES
- MERCREDI : PETITS FARCIS À LA PROVENÇALE
- JEUDI : EPAULE D'AGNEAU AUX TOMATES ET AUX OLIVES, LÉGUMES PRINTANIERS
- ET VENDREDI : AILE DE RAIE EN VINAIGRETTE, CÂPRES ET CITRON.



© Martine Houghton

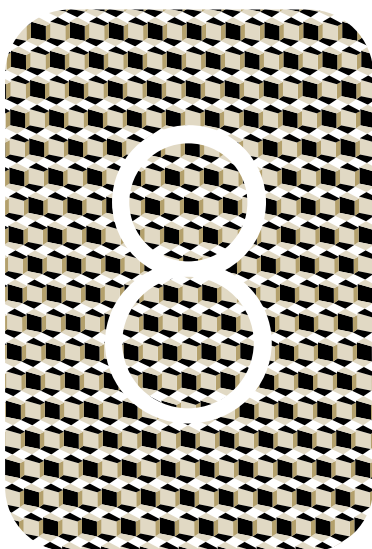
## L'ENDROIT MAGIQUE :

La Terrasse se cache aux yeux des convives et n'apparaît avec son Jardin que lorsque l'on pénètre profondément dans le restaurant après le Bar du 8. Donnant dans une impasse extrêmement tranquille et calme, elle offre à l'ombre des grands parasols une bulle de quiétude propice à la mise en appétit.



© Martine Houghton

ON Y VA QUAND VOUS VOULEZ, "L'HOSPITALITÉ"  
EST LA RÈGLE AU 8, RUE JEAN GOUJON, 8ÈME !  
Réservation +33 (0)1 40 74 64 94  
[www.latableduhuit.fr](http://www.latableduhuit.fr)



LA MAISON DES CENTRALIENS  
10 salons de réception historiques ou contemporains  
La Maison Champs Elysées  
57 chambres Boutique ou Couture  
Restaurant la Table du Huit  
80 couverts, son chef, Benoît Hilaire, sa carte, son Bar, sa Terrasse,  
son Jardin, son Cigare Bar...  
Direction artistique Maison Martin Margiela  
8, rue Jean Goujon  
75008 Paris  
Tel : +33 (0)1 40 74 64 64  
[www.lamaisonchampselysees.com](http://www.lamaisonchampselysees.com)

[www.latableduhuit.fr](http://www.latableduhuit.fr)

le huit@lamaisonc.com - 8, rue Jean Goujon 75008 Paris - Tel : + 33 1 40 74 64 95  
Petit déjeuner : 7h-10h - Déjeuner : 12h - 14h30 - Dîner : 19h - 22h30  
Bar : 11h - 01h30 - Tapas : dès 18h00 et bien sûr les incontournables 15h00 - 19h00

Contact presse : Frédéric Pellerin - Re-Active - [fpellerin@re-active.fr](mailto:fpellerin@re-active.fr) - 01 40 22 63 19





# LE CIGARE BAR

C'EST LA PÉPITE DE LA RENTRÉE.

Dernière pièce à être finalisée pour ce retour de vacances, elle parachève le grand chantier engagé par **Maison Martin Margiela** pour la re-décoration de l'hôtel agrandi et du restaurant si spacieux au sein de la Maison des Centraliens.

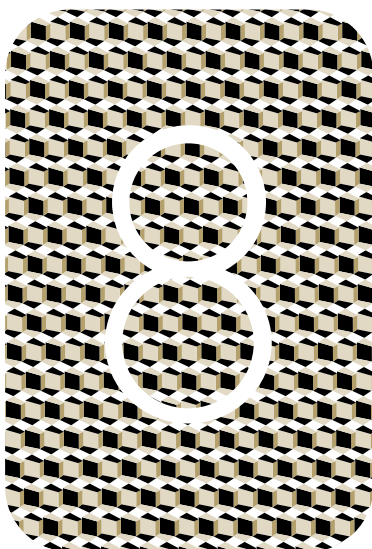


Boiseries classiques françaises brûlées, parquet en chêne teinté noir et fauteuils club en cuir brun conviennent parfaitement au moment de détente d'après repas dans un univers masculin très anglais. On y poursuivra la conversation, méditera, ou simplement on s'adonnera au plaisir grâce au très grand choix de **digestifs** et **spiritueux** sans oublier, bien sûr, la **sélection ad hoc de cigares du monde entier** à consommer avec modération et une très grande sagesse pour jouir de ce lieu magique.

La Maison des Centraliens a, bien sûr, pensé avant tout au confort de ses visiteurs et le **Fumoir réservé aux cigares** ! possède toute la technologie de pointe pour être un espace où il y fait bon venir sans maltraiter son odorat et sa santé.



Pour ceux qui préfèrent la lumière sans la fumée, le « **Salon Blanc** », dont le Fumoir est le pendant, les attend juste en face !



## LA MAISON DES CENTRALIENS

10 salons de réception historiques ou contemporains

La Maison Champs Elysées

57 chambres Boutique ou Couture

Restaurant la Table du Huit

80 couverts, son chef, Benoît Hilaire, sa carte, son Bar, sa Terrasse, son Jardin, son Cigare Bar...

Direction artistique Maison Martin Margiela

8, rue Jean Goujon

75008 Paris

Tel : +33 (0)1 40 74 64 64

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

[www.latableduhuit.fr](http://www.latableduhuit.fr)

le huit@lamaisonc.com - 8, rue Jean Goujon 75008 Paris - Tel : + 33 1 40 74 64 95

Petit déjeuner : 7h-10h - Déjeuner : 12h - 14h30 - Dîner : 19h - 22h30

Bar : 11h - 01h30 - Tapas : dès 18h00 et bien sûr les incontournables 15h00 - 19h00

Contact presse : Frédéric Pellerin - Re-Active - [fpellerin@re-active.fr](mailto:fpellerin@re-active.fr) - 01 40 22 63 19

