

## Les chefs des Pullman parisiens lancent « Armony », un menu inédit pensé autour de la vitalité et de l'équilibre



Menu Armony du restaurant Ariette – Chef Cédric Gallais – Pullman Paris Bercy

**Paris, le 15 novembre 2023** – Disponible dans tous les restaurants Pullman parisiens, le menu « Armony » a été créé par les chefs avec la vitalité ou énergie vitale comme ligne directrice commune. Ce menu cherche à **capter l'énergie dans les ingrédients et à les valoriser au mieux dans une démarche de bien-être.**

### Un menu plaisir construit autour de l'équilibre

Chaque menu Armony a été construit en conscience pour optimiser l'énergie, en fonction des climats, des saisons et de la localité, à travers un choix d'ingrédients, de préparations, d'associations et de présentations bien précises.

Pour affirmer la notion de plaisir, critère indispensable de la table, les chefs passionnés et talentueux des restaurants des hôtels Pullman parisiens ont chacun créé leur menu dans leurs restaurants respectifs : 1 concept, 5 menus.

Les 5 menus se retrouvent autour d'une même quête **d'équilibre** qui s'exprime par **l'alliance subtile** entre les protéines, les fruits, les légumes, les céréales et les légumineuses autour de 5 plats, combinant l'association de différentes cuissons, textures et couleurs.

*« Armony n'est pas un menu opportuniste qui cherche à séduire en surfant sur des tendances éphémères. Armony est un menu pensé et réfléchi pour donner de l'émotion au moyen d'une naturalité augmentée. »* **Thierry Giraud**, VP Food & Beverage Premium chez Accor

### La vitalité par le respect des produits

La vitalité du menu Armony vient de **l'énergie première** des ingrédients. Nous avons sélectionné des produits de la mer durables car les techniques et les zones de pêche y garantissent une préservation des espèces et de leur environnement. Pour le végétal, nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs en biodynamie, respectueux des sols et du calendrier lunaire. Des plantes sauvages viennent compléter cette sélection récoltée au moment le plus juste, au cœur de la saison et en fonction de nos besoins biologiques.

Nous avons donc sélectionné des partenaires reconnus pour nous accompagner dans cette démarche :

- **Demeter** – Les végétaux en biodynamie
- **Ethiq océan** – La protection des ressources vivantes de l'océan
- **Wayo** – L'alimentation énergétique avec le concours d'Emilie Felix-Getz sur les grands principes du concept
- **Laplace** – Vin en biodynamie

Armony s'inscrit également en cela comme **une démarche éducative** pour nos collaborateurs. Elle incarne le respect de la nature, le travail des produits vivants, au moyen d'une mise en œuvre sans compromis.

### Informations pratiques

Les menus changeront toutes les saisons, selon le **calendrier luni-solaire** pour un respect optimal des produits.

- Hiver : 8 novembre
- Printemps : 4 février
- Été : 6 mai
- Automne : 7 août

Restaurants proposant l'offre Armony :

- **Ariette**, Pullman Centre Bercy – Chef Cédric Gallais
- **Culinaire Bazaar**, Pullman Roissy – Chef Jeremie Bes
- **Frame**, Pullman Tour Eiffel – Chef Julien Mercier
- **Fi'lia**, Pullman Montparnasse – Chef Rachidy Hicham
- **Quinte & Sens**, Pullman La Défense – Chef Jean-Paul Corbillet

### **A propos de Pullman**

Inspiré par 150 ans d'histoire, Pullman Hotels & Resorts incarne les Pionniers de l'Hospitalité. Notre ambition est de façonner la culture et stimuler le progrès collectif en créant des espaces de rencontre et d'échange. Notre approche novatrice combine espaces de travail et événements, enrichis par des interactions sociales dynamiques, pour satisfaire les professionnels, voyageurs et résidents locaux. Chez Pullman, nous créons un lieu où la croissance individuelle fusionne harmonieusement avec le sentiment d'appartenance à une communauté.

Aujourd'hui, la marque Pullman compte plus de 150 hôtels dans les destinations les plus dynamiques et les plus cosmopolites au monde, emmenés par des adresses phares telles que le Pullman Paris Bercy, le Pullman Suzhou Zhonghui (Grande Chine), ou encore le Pullman Maldives Maamutaa. Pullman fait partie de Accor, un leader mondial de l'hospitalité, fort de 5 500 hôtels dans plus de 110 pays, et de l'écosystème ALL – Accor Live Limitless – le programme de fidélité qui donne accès à un large éventail de bénéfices, de services et d'expériences.

[pullman.accor.com](https://pullman.accor.com) | [all.accor.com](https://all.accor.com) | [group.accor.com](https://group.accor.com)



**Contact presse**

Pauline THISSE – Directrice des Relations Presse Accor  
[pauline.thisse@accor.com](mailto:pauline.thisse@accor.com) - +33 7 78 88 63 93