

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
 Giovedì 18 Settembre 2014 | aggiornato alle **23.59** | **34582** articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY
 LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI  Cerca per codice o parole chiave

Master Culinary Nutrition

academy.cucinaevolution.it

Per cuochi e professionisti
 food Inizio Ottobre 2014. Posti limitati

LOCALI > HOTEL E SPA

18 Settembre 2014 10:15

Alta cucina allo Starhotels Castille Bandiera italiana nel cuore di Parigi

Lo Starhotels Castille si trova in uno dei quartieri più eleganti di Parigi; il suo ristorante, L'Assaggio, sotto la guida di Fabrizio La Mantia, propone una cucina di alto livello con uno stile tipicamente italiano

di Leonardo Felician

Lo **Starhotels Castille** è una delle bandiere italiane nel cuore di Parigi, a pochi metri da Place Vendôme. Insieme all'hotel di New York, è da qui che è partita la strategia di internazionalizzazione del gruppo fiorentino guidato da Elisabetta Fabri con la carica di presidente e amministratore delegato, che ha portato poche settimane fa Starhotels ad annunciare l'acquisizione di 2 nuovi boutique hotel nel cuore di Londra, The Pelham e The Gore.



DEVOLVI
IL TUO 5 X MILLE
 CODICE FISCALE
97075370151



Solo i prodotti TOP
 ti premiano.



Il cinque stelle parigino di Starhotels è il risultato dell'unione di due palazzi adiacenti di cinque piani, in precedenza separati, la Corte Opera e la Corte Rivoli, uno dei quali con un bello scalone d'epoca. Le sue 108 camere eleganti si dividono in sei categorie: camere superior e deluxe, nonché junior suite e suite normali o duplex, cioè su due piani con un'elegante scala interna.

La differenza sta principalmente nelle dimensioni delle stanze, a partire da 20 metri quadrati, nonché dall'affaccio sul cortile interno o sulla via Cambon. L'albergo è stato oggetto di una continua ristrutturazione, che ha interessato le facciate, alcune camere e le cabine degli ascensori. Il ristorante L'Assaggio è un esempio dell'alta cucina a Parigi, coniugando la tradizione dell'haute cuisine francese con uno stile tipicamente italiano, sotto la guida dell'executive chef Fabrizio La Mantia, proveniente da Canneto sull'Oglio in provincia di Mantova, ma di origini siciliane e più precisamente di Agrigento.

La sua cucina si compone di diversi piatti regionali rivisitati che spaziano in tutte le regioni italiane, con un'attenzione particolare alla scelta delle materie prime e alle preparazioni. Nei mesi caldi il ristorante apre le sue porte e abbraccia un piccolo e silenziosissimo patio scoperto, una elegante corte interna con una fontana e alcuni affreschi.

Tra il patio esterno e alcuni tavoli all'interno coperti non sono molti, una sessantina, equamente suddivisi tra le due zone. Dalla parte opposta si trova il bar, e una zona separata contiene la biblioteca, un classico del nuovo concept Starhotels, che può trasformarsi in un'estensione del bar per gruppi anche privati fino a 20 persone.

Starhotels Castille
 33-37 Rue Cambon - 75001 Paris
 Tel +33 (0)1 44 58 44 58 - +33 (0)1 44 58 44 00
www.castille.com

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parola chiave

Sezione

LOCALI ▼

Categoria

HOTEL e SPA ▼

Regione

▼

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Mandarin Oriental Hotel a Dubai con un nuovo urban resort di lusso

Sapori laziali a La Posta Vecchia Hotel Cena gourmet con i vini Sergio Mottura

Hotel du Louvre nel cuore Parigi Il fascino e il lusso di un'epoca lontana

Grand Hotel Vesuvio, massimo comfort Il lusso a 5 stelle sul golfo di Napoli

Sapore di mare al Borgobrufrua Resort Massaggi rilassanti e "rituali dell'amore"

Una terrazza che affaccia... sulla storia La magia dell'Hotel Forum di Roma