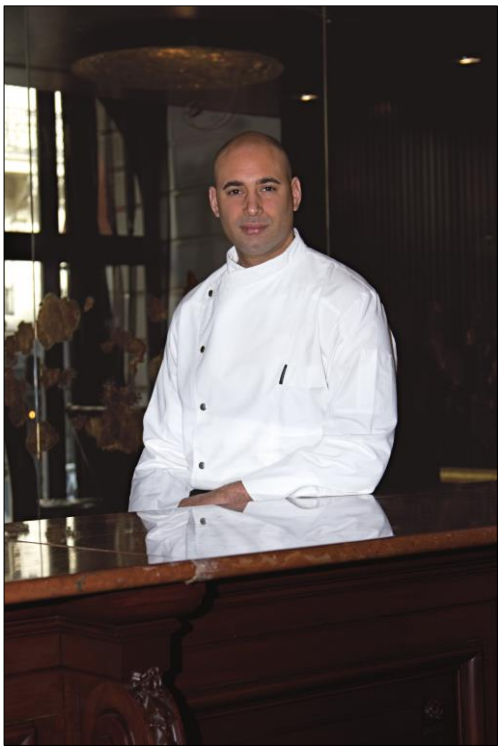
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Restaurant le Josefin :

le tout nouveau chef cuisinier Romain Roland présente sa carte de printemps

[Paris, le 11 mai 2016] – L'hôtel Banke 5*, boutique-hôtel du quartier de l'Opéra, dévoile la carte du printemps de son restaurant Josefin, élaborée par le nouveau Chef, Romain Roland.

Le Josefin, le restaurant de l'hôtel Banke, célèbre le printemps avec une nouvelle carte aux effluves résolument printanières et haute en couleurs, signée par le tout nouveau chef cuisinier de l'établissement, Romain Roland.



« Je suis très heureux de rejoindre l'équipe du Josefin et l'Hôtel Banke. J'ai eu la chance dans le passé de travailler au service de grands noms de la cuisine, dans de bons établissements. Cette expérience m'a appris la maîtrise de la cuisine française et de ses codes. Cela me permet aujourd'hui de détourner ces codes, tout en douceur, pour étonner les convives, et les inviter à redécouvrir autrement les plaisirs culinaires », explique **Romain Roland, Chef du Josefin**.

Le parcours d'un chef

Romain Roland, 35 ans, a fait ses armes auprès d'établissements étoilés prestigieux. Il a démarré sa carrière, en 2002 au Plaza Athénée, à Paris, avant de poursuivre dans différents hôtels et rejoindre, en 2009, l'Hôtel

Raphaël. En 2013, il officie en tant que sous-chef à l'Hôtel Royal Monceau. Il occupait ce poste avant de rejoindre le Josefin.

« Avec Romain, notre objectif est de renforcer notre positionnement 5 étoiles, à travers une cuisine audacieuse, haut de gamme et sans cesse réinventée », commente **Greg Behn, Directeur de l'Hôtel Banke**.

La carte Printemps 2016

Dans cette carte Printemps 2016 du Josefin, Romain Roland se plait à revisiter les grands classiques de la cuisine française, avec un zeste de contemporanéité.
Il aime surprendre ses convives à travers de nouvelles sensations. Il choisit donc des produits d'exception rigoureusement sélectionnés, à l'instar des asperges vertes de Provence, de l'agneau de lait, du bœuf de Bavière, des volailles de monsieur Tauzin, ou encore du homard bleu des côtes bretonnes.

Il les sublime, avec virtuosité, dans un savant mariage de saveurs exprimé notamment dans ***l'assiette du jardinier*** (minis légumes en plusieurs textures, réduction d'une paloise à la menthe poivrée, vinaigre de framboise & huile de noisette) ou dans ses ***parfums péruviens*** (ceviche de dorade royale, vierge de rhubarbe à l'huile de pistache, melba de pain aux céréales, œufs de tobiko), ou encore avec le ***lobster forever*** (homard bleu entier raidi au beurre demi-sel, pomelos et navets, sauce homardine au poivre timut), l'***agneau de marco polo*** (selle d'agneau de lait aux épices douces, fregola sarda en couscous, et jus simple d'agneau) ou le ***barbe rouge*** (rouget juste saisi, févettes étuvées aux parfums d'orient, et bouille au paprika fumé).

Un soin particulier est apporté par l'équipe de sommellerie dans la sélection de chaque vin ou grand cru millésimé. Pour sublimer l'expérience culinaire des convives, chaque met à la carte est accompagné d'une proposition de vin ou d'alcool en accord parfait avec le plat choisi.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Côté douceurs, Mikiko, la Chef pâtissière continue de régaler les convives avec de bons et beaux desserts comme le ***josefin*** (millefeuille aérien à la mousse de caramel, tuile craquante, mini poire au sirop, sorbet poire) ou ***le rouge & le noir*** (mousse à la betterave, ganache au chocolat noir, crumble de cacao, betterave confite, sorbet à la framboise).

Plus resserrée qu'auparavant suivant la volonté du nouveau Chef, la carte sera renouvelée régulièrement pour mettre à l'honneur des produits saisonniers goûteux, tout autant qu'éphémères. Le Menu ***« Au Fil des Saisons »*** égrené en quelques plats délicieux est conservé, pour le plus grand bonheur, entre autres, des hommes d'affaires qui veulent un service efficace, tout en dégustant des mets élaborés. Il est proposé, le midi, en formule entrée/ plat + café ou plat/ dessert + café à 39 € et entrée/ plat/ dessert + café à 45 €.

Pour les bons mangeurs ou les curieux désireux de multiplier les sensations gourmandes, **« la symphonie pour papilles en 7 plats »** à 95,00 € est toujours disponible, avec une sélection variée de plats et desserts.

Le restaurant **Le Josefin** est ouvert tous les jours de 12h00 à 15h00 et de 19h30 à 23h30. Son équipe accueille les clients dans une ambiance chaleureuse et un cadre cosy, dans le quartier de l'Opéra, à deux pas des grands magasins.

Pour découvrir la carte : rajouter lien

Pour réserver : 01 55 33 22 17

Pour télécharger les photos : Visuel1, Visuel2, Visuel3

A propos de l'Hôtel Banke

Boutique-hôtel de 91 chambres, ouvert en 2009, membre des Small Luxury Hotels of the World, l'Hôtel Banke (5 étoiles) est l'établissement parisien du groupe Derby Hotels Collection, l'une des plus prestigieuses chaînes hôtelières d'Espagne. Idéalement situé au cœur de Paris, à deux pas de l'Opéra et des Grands Magasins, l'Hôtel Banke est un écrin d'art, de luxe et de convivialité, s'adressant à une clientèle de loisirs et d'affaires. Son restaurant Josefin offre une

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

expérience culinaire unique mêlant l'authenticité des produits du terroir, à la créativité et aux influences les plus contemporaines. Plus d'infos sur http://www.derbyhotels.com.

Contacts Médias
Agence Evolve
Muriel Grimaldi / Laetitia Picot
Tél : 09 72 45 76 49 / 51
Email : mg@agence-evolve.com / lp@agence-evolve.com