

MAISON BARNES

Communiqué de presse - New York, le 6 Mai 2024



MAISON BARNES offre l'art de vivre à la française aux New-Yorkais

Acteur majeur de l'immobilier haut de gamme, BARNES s'affirme également comme un ambassadeur de l'art de vivre à la française et le prouve avec l'ouverture de Maison BARNES au cœur de New York. Ce nouveau lieu d'exception sur Park Avenue reflète l'ambiance d'une somptueuse demeure privée. Au programme : deux restaurants, un bar, trois salons privés dont un cellier, un speakeasy, un penthouse et une terrasse sur le toit, l'ensemble sous le signe de l'excellence. Orchestré par le chef Daniel Boulud,

Le Chef Exécutif Romain Paumier et la Chef Pâtissières Exécutive Katalina Diaz se joignent au Chef Daniel Boulud pour guider les invités dans un voyage de découverte culinaire avec des plats à la fois traditionnels et novateurs. À chaque plat, une touche, un style, la rencontre parfaite entre le grand chef Daniel Boulud et la belle table.

Dans ce joyau architectural, les influences de l'art nouveau et des pièces vintage uniques lui procurent un attrait intemporel. Du verre gravé au fer forgé sculpté en passant par le bronze doré, la pierre polie, le cuivre et les bois vernis, chaque élément a été soigneusement sélectionné pour refléter le savoir-faire exceptionnel qui se trouve au cœur de Maison Barnes, du luxe à l'état pur.

Plus qu'un bar lounge et un restaurant avec salles de réception privées, Maison Barnes se veut comme un lieu qui célèbre l'art de vivre à la française en plein cœur de Manhattan, le temple du savoir-faire et de l'excellence. Situé au 575 Park Avenue Upper East Side, dans le célèbre immeuble Beekman, le restaurant vient offrir une expérience globale où se mêlent hospitalité, gastronomie et expériences autour de l'art de vivre.

Avec sa décoration inspirée de la Belle Epoque, Maison Barnes vous ramène à l'âge d'or de Paris. Son jardin intimiste, bordé de treillage, donne l'impression d'un espace privé où s'installer confortablement pour déguster vin et cuisine tout droit venus de France. L'artisanat français trouve aussi sa place dans le lieu, grâce notamment aux touches de métal vert-de-gris, au mobilier en noyer et aux plafonds peints, inspirés du Grand Palais.

Les espaces intérieurs sont d'ailleurs signés par la peintre en décors française Stéphanie de Ricou, notamment connue pour son travail sur de nombreux monuments historiques comme l'Hôtel de la Marine, l'Hôtel Lutecia ou encore le château de Versailles. Sur le projet Maison Barnes, elle a été accompagnée par Kevin Ouvré, dont le travail inspiré de Saint-Barthélemy se retrouve dans les peintures murales de feuilles de bananiers et de palmiers. Ensemble, Stéphanie de Ricou et Kevin Ouvré signent une décoration vivante, où chaque pièce affiche sa propre identité, souvent caractérisée par des ornements surprenants à des endroits inattendus, comme un escalier enveloppé de draperies de velours ou d'un couloir orné de vignes peintes à la main.

L'artisanat et le luxe à la française à l'honneur

En tant qu'ambassadeur de l'art de vivre à la française, Maison BARNES présente des objets uniques et en édition limitée, réalisés par les artisans des Maisons françaises les plus renommées, tels que Christofle, Bernardaud, Hermès, Saint-Louis et bien d'autres. Les cabinets de curiosité regorgent ainsi de trésors tels que l'«Elephas Maximus» de Christofle, un éléphant en argent sterling de près de 15kg aux détails complexes, qui n'a été fabriqué qu'en vingt exemplaires.

Un chandelier «Arlequin» en cristal, améthyste et chartreuse signé de la Maison Saint-Louis, domine la salle de bar. Des pièces réalisées en collaboration avec des artistes de Bernardaud, dont des assiettes de la collection «Je te mangerais dans la main» par JR et Prune Nourry, ainsi qu'un singe en ballon par Jeff Koons, comptent parmi les nombreuses pièces d'une collection qui va changer selon les périodes.



Un bar Eiffel

Le bar lounge de Maison BARNES est en passe de devenir la destination de choix pour boire un verre dans l'Upper East Side, que l'on aime être perché sur un tabouret de bar en velours terracotta ou que l'on préfère s'installer dans une banquette turquoise cossue. La collection de cocktails comprend le «Parfait, Parfait», à base de vodka Belvedere et de vermouth Comoz de Chambéry. Parmi les cocktails emblématiques, le «Beekman», dont le nom rend hommage à l'adresse de Maison Barnes, à base de seigle, de Bénédictine et d'Izarra verte.

Parmi les champagnes, le Maxime Ponson Blanc de Blancs, favori des sommeliers, complète une sélection qui compte jusqu'à vingt vins au verre. Les amateurs de Bourgogne blanc seront ravis de trouver le Meursault «Les Corbins» du Domaine Bitouzet-Prieur. Si la carte des vins au verre est essentiellement française, on y trouve également une poignée de vins américains de prestige, comme le Cabernet Sauvignon de Waterhorse Ridge, à Seaview (Californie). Et pour accompagner les boissons, de nombreux amuse-bouches font la renommée du restaurant comme des bouchées de bar, des gougères au Comté ou des coquillages gratinés au pastis.



Un menu traditionnel, mais exceptionnel

Depuis toujours, le chef Daniel Boulud célèbre la cuisine de tradition française, qui trouve parfaitement sa place à Maison BARNES, qui veut que ses hôtes passent du temps autour d'un dîner à la fois raffiné et décontracté. Ainsi, le menu rend hommage aux plats classiques de la gastronomie française, tout en mettant l'accent sur les produits de saison les plus raffinés. Par exemple, vous pouvez y déguster une salade de Saint-Jacques à la truffe noire ou une terrine de chevreuil et Genièvre au chutney de poire et Gin. Des plats dignes d'Auguste Escoffier sont également à la carte, comme une sole normande au riz au beurre d'algue, composée d'une sole pochée, de crevettes, de moules, de champignons de Paris ou un tournedos de bœuf sauce maturini et pommes dauphine. Pour le dessert, vous trouverez un Saint-Honoré caramel et vanille, ou un gâteau au chocolat grand cru avec un sabayon d'expresso. Des plats à partager viennent célébrer la tradition et la convivialité, comme le loup en croûte sauce Choron ou le duo de poularde et homard à la sauce nantua.



Rendez-vous au bar Tournesols

Discrètement caché dans un recoin de Maison BARNES, derrière ce qui semble être la porte des cuisines, le bar Tournesols offre une expérience unique. Son nom, qui vient de l'humble motif floral qui orne le comptoir vintage, cache en réalité un lieu à la décoration décadente, où se croisent les courants d'Asie du Sud-est et d'Europe avec des lanternes en verre coloré, des banquettes de couleur prune et des appliques en forme de palmiers en bronze. L'endroit idéal pour savourer un digestif après le dîner, que vous préférerez le cognac, le Calvados ou l'un des précieux Armagnacs millésimés de Maison BARNES... À condition, dans la tradition du speakeasy...de trouver la porte du bar Tournesols.

Les salons pour une expérience privée et intimiste

Pour organiser une réception privée ou un événement professionnel, Maison Barnes propose des salons privés qui se déclinent comme de véritables destinations propres. En plus d'y accueillir des événements, Maison Barnes y organisera des prises de parole d'éminents orateurs issus du monde de l'art, de la culture, de la littérature, du sport ou de la mode pour créer des événements uniques autour des passions et de l'art de vivre en adéquation avec la cuisine du chef de Daniel Boulud.

Ainsi, le Cellier, bien plus qu'une cave à vin, se positionne comme un véritable sanctuaire pour œnophiles, tapissé du sol au plafond de bouteilles prestigieuses de Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Rhône et au-delà. Avec son Cellier, Maison Barnes célèbre les prestigieux domaines, maisons et châteaux vinicoles qui font la culture du vin français dans un espace spécialement conçu. De quoi déguster des accords mets-vins sur mesure lors de déjeuners et de dîners uniques jusqu'à dix convives.

Le Vaisselier, quant à lui, est un espace intime qui ressemble à une bibliothèque, avec des vitrines personnalisées garnies de vaisselle magnifiquement travaillée, comprenant de nouvelles créations saisissantes et des pièces patrimoniales. Les collections évolutives sont une ode au savoir-faire français en matière d'argenterie, de porcelaine et de cristal, ainsi qu'aux artisans qui les façonnent. C'est une destination pour les passionnés de «l'art de la table» qui pourront y tenir leurs déjeuners, dîners et réunions jusqu'à quatorze personnes.

Enfin, le salon Madeleine est une salle à manger d'inspiration art déco qui invite à l'opulence, transportant ses quarante à soixante invités dans une époque révolue. Elle prend vie avec des pilastres en verre ciselé, des meubles en miroir et une palette sophistiquée de blancs froids et de bleu paon. Accessible depuis l'intérieur du restaurant ou par sa propre entrée, elle devient un espace privé et peut être configurée en fonction de vos besoins pour des déjeuners, des dîners, des réceptions et des réunions.



Une équipe entièrement dévouée

Les cuisines de la Maison Barnes et du Café Boulud sont dirigées par l'équipe de Daniel Boulud, composée du chef exécutif Romain Paumier et de la chef pâtissière exécutive Katalina Diaz. Originaire de Montpellier, Romain Paumier a grandi à Lyon, capitale culinaire française, où il a commencé sa carrière dans des bistrotts et des bouchons réputés. Il s'est lancé dans l'aventure new-yorkaise au DBGB de Daniel Boulud, avant de devenir le sous-chef du Café Boulud en 2017. Il a ensuite passé près de deux ans comme sous chef exécutif puis chef de cuisine au restaurant Daniel avant de prendre le poste de chef exécutif du nouveau Café Boulud. Katalina Diaz, quant à elle, excelle dans les techniques françaises traditionnelles et dans l'élaboration de couches de saveurs et de textures dans ses desserts. Elle a rejoint le service de pâtisserie du restaurant Daniel en 2017, immédiatement après avoir obtenu son diplôme de l'Institut culinaire américain. Elle a été promue sous chef exécutif pour la pâtisserie en 2019 et a rejoint le Café Boulud dès son ouverture en décembre 2023. Enfin, la partie sommellerie est tenue par Victoria Taylor.

Le restaurant Maison BARNES est ouvert tous les jours, de 17h à 23h. Le bar lounge est ouvert tous les jours, à partir de midi.

Réservation via le [maisonbarnes.com](https://www.maisonbarnes.com) ou par téléphone au (212) 772 2600.

MAISON BARNES

100 East 63rd St, New York NY 10065 USA

Le restaurant Maison Barnes est ouvert tous les jours, de 17h à 23h. Le bar lounge est ouvert tous les jours, à partir de midi.

Réservation via le site [maisonbarnes.com](https://www.maisonbarnes.com) ou par téléphone au (212) 772-2600.

Contact Presse :

Galivel & Associés – Diane Asty / Carol Galivel – 01 41 05 02 02 / 06 09 05 48 63