

**Bienvenue au nouveau Champeaux avec le lancement d'une nouvelle carte et l'ouverture des boutiques Le Café et Le Chocolat Alain Ducasse au Forum des Halles !**



**Champeaux commence la rentrée en beauté ! A l'occasion de l'arrivée du nouveau chef Jonathan Piaud, le restaurant revisite sa carte habilement conseillé par Jacques Maximin. Les plats de brasserie sont réinventés par la force de condiments et d'épices. S'ajoutent ainsi aux classiques, comme l'œuf mimosa ou le burger, des plats aux saveurs méditerranéennes, comme la grillade de maigre et vinaigrette au beurre noisette ou encore un superbe lobster roll. Bien-sûr, les fameux soufflés restent à la carte avec, côté salé, le soufflé au fromage et, côté sucré, le soufflé au chocolat de notre Manufacture ou aux fruits de saison.**

**Autre nouveauté :** attenant à la grande salle du restaurant et donnant sur le grand parvis de la Canopée, la boutique Le Café et le comptoir Le Chocolat Alain Ducasse ouvrent leurs portes en plein cœur de ce quartier historique !

**Côté café, de délicieuses boissons sont à déguster sur place ou à emporter.** A la carte ? Espressos, cappuccinos au lait cru de Normandie, lait d'amande ou lait noisette ou encore le fameux *Cold Brew* (café longuement infusé à froid).

**Côté chocolat, les clients auront l'embarra du choix entre les incontournables de la Manufacture** avec, par exemple, les célèbres tablettes Origine, les bonbons aux textures variées, la pâte à tartiner ou encore les barres à croquer ou à goûter à emporter partout !

**Restaurant Champeaux, Le Café et Le Chocolat Alain Ducasse  
La Canopée – Forum des Halles  
Porte Rambuteau  
75001 Paris**

***Ouvert tous les jours***

***Restaurant Champeaux :***

***Du dimanche au jeudi de midi à minuit***

***Du vendredi au samedi de midi à 1h00***

***Le Café Alain Ducasse :***



*De 9h à 19h30*

**Le Chocolat Alain Ducasse :**

*De 11h à 19h30*

**Champeaux et nos boutiques en ligne :**

<https://www.restaurant-champeaux.com/fr>

<https://www.lecafe-alainducasse.com/fr/>

<https://www.lechocolat-alainducasse.com/fr/>

*Visuels sur demande.*

*Contacts presse : Noémie Carré et Théa Malaquin - 01 58 00 23 62/61  
[noemie.carre@ducasse-paris.com](mailto:noemie.carre@ducasse-paris.com); [thea.malaquin@ducasse-paris.com](mailto:thea.malaquin@ducasse-paris.com)*