

NEWSLETTER

WHAT'S NEW

Novotel Paris Les Halles

BONNE ANNÉE 2020 !

Toute l'équipe du Novotel Paris Les Halles et de l'Atelier H tenait à vous souhaiter une **bonne et heureuse année** pour vous, votre famille et vos collègues. Nous vous remercions pour la **confiance** que vous nous avez accordée en 2019 et nous espérons que 2020 sera aussi belle grâce à vous. **Personnalisation et perfectionnisme** seront nos moteurs pour cette nouvelle année à vos côtés !



SAVE THE DATE

28 février - Soirée La Face B

Soirée rétrospective des années 70 à nos jours

Réservations sur Yurplan
ou au 01 42 21 31 31



UN NOUVEAU PAS POUR LA PLANÈTE

En 2020, adieu les clés de chambres en plastique ! Dans l'optique de la "Chambre Zéro Plastique" vers laquelle tend le Novotel Paris Les Halles, nous remplacerons prochainement nos anciennes clés par des clés en **bois** issu de forêts gérées durablement. Et ce n'est que le début du chemin vers un hôtel plus durable !

POUR LE PLAISIR DES PAPILLES

En ce début d'année 2020, notre Chef Jonathan Brandouy va vous séduire avec les nouveaux mets du restaurant *Le Jardin Privé*. Le Foie gras mi-cuit et le Canard à l'orange sont dès maintenant à la carte.

Le Chef s'engage également dans notre démarche développement durable : fournisseurs locaux, lutte contre le gaspillage alimentaire et tri des biodéchets.



Découvrez l'intégralité de la carte sur le site novotelparisleshalles.com.

ACTUS MEDIA

Retrouvez notre Chef Pâtissier Quentin Lechat sur l'émission *Ensemble C'est Mieux* sur France 3 le 28 janvier à 10h45 et sur *Très Très Bon* sur Paris Première le 02 février à 12h30.

QUE FAIRE À PARIS ?

La Fashion Week redémarre à Paris, un moment incontournable pour les parisiens et les touristes du monde entier. Après la Haute Couture, la Mode Féminine commencera dès le 24 février ! Le moment idéal pour sortir ses plus beaux habits et, pourquoi pas, assister à quelques défilés.



ZOOM IN



Jonathan Brandouy, Chef Cuisinier

"Être Chef Cuisinier, c'est beaucoup de responsabilités mais c'est également un moyen pour moi d'exprimer ma créativité. Quand j'étais plus jeune, j'assimilais la cuisine à un moment de plaisir et de partage en famille ou entre amis. Lorsque j'ai réalisé ce lien, j'ai compris que je voulais devenir Chef. Quand j'ai rencontré Ophélie Malherbe, ses mots ont fait écho à mes valeurs personnelles et j'ai embarqué dans l'aventure du Novotel Paris Les Halles. Si je devais résumer en trois mots ce métier ? Plaisir, cohésion et rigueur."

Le mot d'Ophélie : "C'est un plaisir de travailler au quotidien avec Jonathan. C'est un Chef aussi créatif que passionné. Il a toute ma confiance".