



**FOUR SEASONS**  
HOTEL  
GEORGE V, PARIS

**FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V, PARIS**



Dossier de Presse  
2019



## LES CHIFFRES CLÉS

---

· 5 ·

Etoiles au Guide Michelin pour les 3 trois restaurants

· 12 000 ·

Tiges de fleurs installées chaque semaine

· 400 ·

Mètres carrés pour la Cour de Marbre aménagée et paysagée par Jeff Leatham, talentueux Directeur Artistique de l'hôtel

· 244 ·

Chambres dont 59 Suites: la plus grande collection de Suites Appartements dans un Palace Parisien

· 160 000 ·

Mosaïques de marbre de Carrare représentant des motifs végétaux et recouvrant les deux étages de vérandas modernes

· 60 ·

Mètres carrés, la taille de la terrasse-jardin privée des Suites Royales

· 25 ·

Artisans de renom et grandes maisons sélectionnés pour la rénovation complète des Suites Présidentielles et Royales

· 1 ·

Terrasse «nid d'aigle» embrasant tout Paris pour un tête à tête avec la Tour Eiffel dans la Suite Penthouse

· 50 000 ·

Bouteilles disponibles à la cave du Four Seasons Hotel George V créée par Eric Beaumard

· 5 000 ·

Evènement par an dans les 8 Salons de Prestiges et Suites

· 2 ·

Nouveaux salons ouverts en avril 2018 pour les événements et les mariages à Paris

· 720 ·

Mètres carrés pour le nouveau Spa ouvert en juillet 2018

· 17 ·

Mètres, la longueur de la nouvelle et élégante piscine du Spa

· 90 ·

Mètres carrés pour le centre de remise en forme



## LA PLUS JOLIE COLLECTION D'APPARTEMENTS PRIVES PARISIENS



Le Four Seasons Hotel George V Paris dévoile ses nouvelles suites (de 190 à 250 m<sup>2</sup>) imaginées comme de somptueux appartements privés parisiens. Telle une collection qui ne cesse de s'enrichir, des œuvres contemporaines sont venues s'ajouter aux superbes pièces de style que renferme l'hôtel. Les volumes, entièrement repensés, laissent pénétrer un maximum de lumière qui illumine une décoration mêlant avec élégance, classique et modernité.

Pour cela, le célèbre designer Pierre Yves Rochon a sélectionné des artisans de renom - principalement français - tant pour la création de nouveaux mobiliers que pour la rénovation de pièces historiques: Pierre Frey, Manuel Casanova, Verasetta pour les tissus et les soieries, Taillardat pour les meubles de « style », mais aussi Midavaine pour les laques, Tisserant, Yann Jallu, etc.

Les salles à manger pouvant accueillir jusqu'à 8 convives permettent de recevoir dans une ambiance feutrée. Les mini-bars sont devenus caves à vins garnies de bouteilles de prestige. Les vastes dressing, ont été pensés comme ceux des plus belles maisons de haute couture et les salles de bains, telles des bulles de luxe, dévoilent marbres rares, robinetterie Baccarat, ciel de pluie, hammam, fontaine à glace... pour une expérience bien-être sans pareil.

Certaines de ces Suites de prestige sont ornées de superbes jardin-terrasses de 60m<sup>2</sup>, les autres laissent les 8 baies vitrées surplomber la Cour de Marbre et les célèbres installations florales de Jeff Leatham.

Et toujours la Penthouse Suite, dont la vue époustouflante embrasse tout Paris avec la Tour Eiffel en toile de fond.

---

**1 Penthouse Suite:** 150 m<sup>2</sup>, quatre terrasses sur différents niveaux

**2 Suite Royale:** 250 m<sup>2</sup>, une terrasse de 60 m<sup>2</sup> avec espaces repas, lounge, chauffage et brumisateur pour une utilisation tout au long de l'année

**3 Suite Présidentielle:** entre 190 et 250 m<sup>2</sup> offre une vue plongeante sur la merveilleuse cour de marbre

---





Suite Penthouse





Suite Royale



Suite Penthouse

## DECOUVERTE DU LIEU ET DES HOMMES



## LE NOUVEAU PAYSAGE GASTRONOMIQUE DU GEORGE V

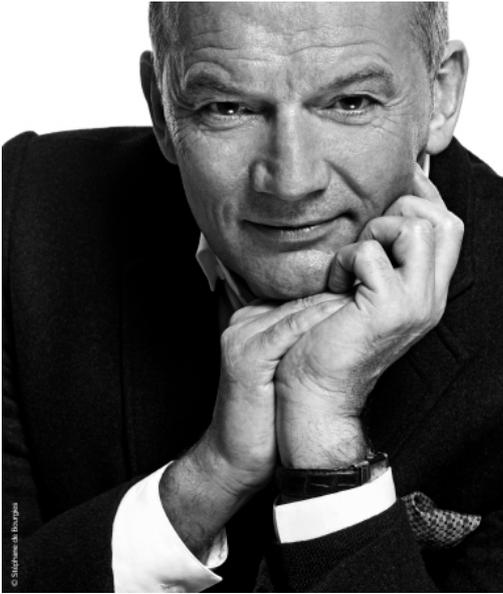
---

Seul palace d'Europe à abriter 3 restaurants étoilés au Guide Michelin (soit 5 étoiles au total avec Le Cinq 3\*, Le George 1\* et L'Orangerie 1\*), le Four Seasons George V, Paris propose à ses hôtes une expérience gastronomique unique.

Le parti-pris du Palace est de mettre en avant la cuisine des Chefs aux talents singuliers, aux parcours et savoir-faire bien distincts offrant ainsi à tous la possibilité de découvrir des territoires culinaires différents.

## AU PROGRAMME

**Restaurant Le Cinq - 3 étoiles au guide Michelin**  
**Restaurant Le George - 1 étoile au guide Michelin**  
**Restaurant L'Orangerie - 1 étoile au guide Michelin**



## LE CINQ: UN UNIVERS D'EXCEPTION

---

Le Cinq se dévoile au bout de la célèbre Galerie historique, derrière deux majestueuses portes en fer forgé.

Aménagée dans un style classique franco-anglais, on y trouve un très beau mobilier français et des chaises médaillon Louis XVI dorées à la feuille. De cet ensemble baigné de lumière aux tons riches se dégage une ambiance chaleureuse et intime.

Dans ce havre d'exception, Christian Le Squer, chef déterminé et serein, façonne une cuisine

qu'il définit comme étant « *de saveurs, concentrée et en mouvement* ». Une cuisine distinguée de la plus haute récompense, puisque Le Cinq a obtenu dès 2016 3 étoiles au guide Michelin, des étoiles toujours conservées depuis.

Parmi les plats signatures du Chef Christian Le Squer, le blanc de turbot à l'émulsion de pommes ratte truffée, les grosses langoustines bretonnes croustillantes et émulsion d'agrumes sont aujourd'hui incontournables. Une explosion de goûts et de saveurs.

---

RESTAURANT OUVERT 7 JOURS / 7

MENU DÉJEUNER :  
145 euros (4 plats) / 210 euros (6 plats) hors boissons

MENU BALLADE GOURMANDE :  
310 euros (9 plats) hors boissons

WEBSITES . RÉSEAUX SOCIAUX :  
[www.restaurant-lecinq.com](http://www.restaurant-lecinq.com)  
[www.fourseasons.com/restaurantlecinq](http://www.fourseasons.com/restaurantlecinq)  
[Facebook.com/fr/paris/dining/restaurants/le\\_cinq/](https://www.facebook.com/fr/paris/dining/restaurants/le_cinq/)  
[@lecinqparis](https://www.instagram.com/lecinqparis)

RÉSERVATIONS :  
Le Cinq: 31 avenue George V . 75 008 . Paris  
[lecinq.paris@fourseasons.com](mailto:lecinq.paris@fourseasons.com)  
[www.restaurant-lecinq.com](http://www.restaurant-lecinq.com)  
T. +33 1 49 52 71 54



CHRISTIAN LE SQUER  
CHEF DU RESTAURANT LE V

---

Aussi loin que remontent ses souvenirs, il y a des odeurs marines, iodées, liées à sa Bretagne natale. Sa passion pour la cuisine est survenue lorsqu'il travaillait en mer.

*« Le repas était un moment privilégié sur le bateau. C'est le souvenir de ces instants de bonheur qui m'a d'abord donné envie de cuisiner ».*

Après des premières expériences réussies en province, son envie de découvrir la gastronomie française le conduit à Paris. C'est là qu'il découvre la grande cuisine, affine son palais et devient plus exigeant.

Après 12 années consécutives de 3 étoiles au guide Michelin au restaurant Ledoyen, le Four Seasons George V, Paris lui propose le défi de reconquérir la 3ème Etoile Michelin pour le restaurant Le Cinq. Des valeurs communes, le goût de l'excellence et ensemble ils obtiennent les 3 Etoiles en 2016 toujours reconfirmées depuis.

Aujourd'hui plus parisien que jamais, Christian Le Squer vise à perpétuer « l'art de vivre à la française » au sein de l'hôtel. Il imagine des plats élégants, gourmands et généreux qui s'inspirent de l'air du temps.

*« J'ai d'abord le goût du plat, en bouche, avant de trouver les ingrédients qui vont le composer. C'est une intuition, quelque chose qui vous saisit. Un peu comme un coup de foudre. »*

Si sa plus grande fierté consiste à graver un plat, un moment, une sensation dans les mémoires, il souhaite avant tout offrir une expérience gastronomique mémorable.

Déterminé et serein, Christian Le Squer se définit comme un créateur de saveurs et un compositeur de goûts. Tel un couturier ou un parfumeur, il façonne et assemble les produits pour les sublimer et en obtenir les saveurs les plus abouties, dans une parfaite cohérence.

[www.instagram.com/lecinqparis](http://www.instagram.com/lecinqparis)  
[www.instagram.com/christianlesquer](http://www.instagram.com/christianlesquer)



ERIC BEAUMARD - DIRECTEUR DU RESTAURANT LE V  
ET CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR

---

Originaire de Bretagne, Eric Beaumard, passionné de cuisine, commence en tant que commis. Un accident de moto ralentit son début de carrière en le privant provisoirement de l'usage de son bras droit. Après plusieurs mois de convalescence, Eric Beaumard retrouve le chemin des cuisines aux Maisons de Bricourt à Cancale. Il y exerce son métier de Chef durant six mois puis, à l'initiative et sur les conseils d'Olivier Roellinger, il s'oriente vers le vin et le métier de sommelier. Une nouvelle passion naît, un nouveau talent aussi.

Doté d'une motivation hors normes, il ne cesse d'étudier l'art du vin pour assouvir sa passion et présenter des concours de sommelleries, d'où il en ressort toujours vainqueur.

En 1997, lorsque le George V ferme pour deux ans de travaux, il est nécessaire de reconstituer la cave, qui ne compte alors qu'une trentaine de bouteilles. Pour cela, l'hôtel fait appel à Eric Beaumard. Passionné de son métier, Eric entreprend alors plusieurs voyages à travers les vignobles et part à la rencontre des producteurs. Sa connaissance du métier et ses amis vigneron croisés au cours de toutes ses années de découverte et de préparation aux différents concours, l'aident dans cette recherche. Certains choisissent même de se démunir de bouteilles de leur propre cave afin d'être représentés dans cet hôtel mythique.

Pendant près d'un an, de dégustation en dégustation, Eric reconstitue progressivement la cave pour offrir aux clients du Cinq des crus diversifiés et rares. La cave est aujourd'hui riche de 50 000 cols d'exception, reflets de la richesse et de la diversité des vignobles français. Il prendra ensuite la direction du restaurant le Cinq. Epaulé par Charles Divay, il orchestre désormais une équipe de 48 personnes.

La passion d'Eric Beaumard pour l'authenticité, la diversité et la richesse des grands terroirs viticoles mondiaux raisonne à travers une carte remplie de coups de cœur. Là où les vigneron par leurs talents produisent leurs vins, Eric Beaumard essaie de les marier intimement avec la cuisine du Cinq.

**1987** Meilleur Jeune Sommelier de France ( Ce titre lui vaut d'intégrer le restaurant doublement étoilé La Poularde, à Montrond les Bains dans la Loire)

**1992** Meilleur Sommelier de France

**1994** Meilleur Sommelier d'Europe au Trophée Ruinart

**1998** Vice-champion du monde au Concours du Meilleur Sommelier du Monde

**2003** Elu « Sommelier de l'Année » par la revue Le Chef

**2018** Chevalier de la Légion d'Honneur



## LE GEORGE : UN UNIVERS DE CONVIVIALITE

---

Le George est une expérience gastronomique conviviale. Un voyage entre la Riviera française et le nord de l'Italie. Pierre-Yves Rochon a créé un cadre chic et décontracté, intemporel et ancré dans la modernité.

L'énergie qui se dégage de ce lieu est incontestablement parisienne. Les grandes maisons françaises ont été sollicitées : Baccarat pour le lustre, Lalique pour les consoles, les tables et les portes du restaurant, Bernardaud, Raynaud et Jars pour la vaisselle. Une immense verrière prolongée de baies vitrées laisse pénétrer la douce lumière de l'extérieur et offre une imprenable vue sur la Cour de Marbre.

La carte du George s'inspire de la cuisine méditerranéenne traditionnelle, en version moderne, allégée et basée sur le partage avec des plats servis en demi-portion ou des plats à partager. Les assiettes sont aussi raffinées que gourmandes pour le plus grand plaisir.

C'est une cuisine basée sur l'essentiel et l'équilibre qui exprime toute sa fraîcheur mais aussi sa puissance en bouche.

L'amour pour la cuisine du Chef Simone Zanoni est né d'un héritage familial fort, où partage et convivialité sont primordiaux.

*«Ma cuisine est imprégnée de mes origines italiennes et donne une place importante à la tradition. J'aime l'idée du voyage culinaire où un plat nous emmène quelque part ou nous évoque un souvenir.»*

A 18 ans, il s'envole pour Londres où sa rencontre avec Gordon Ramsay sera déterminante. Il sera Chef dans son restaurant 3 étoiles londonien avant de prendre les rênes du restaurant Gordon Ramsay du Trianon Palace à Versailles.

En Septembre 2016 il devient le Chef du restaurant Le George et y obtient une étoile en 2017, qu'il conserve depuis chaque année.

---

RESTAURANT OUVERT 7 JOURS / 7

MENU DÉJEUNER :  
65 euros

MENU SAVEURS :  
110 euros par personne (menu pour deux personnes minimum)

WEBSITES . RÉSEAUX SOCIAUX :  
[www.legeorge.com](http://www.legeorge.com)  
[www.fourseasons.com/restaurantlegeorge](http://www.fourseasons.com/restaurantlegeorge)  
[Facebook.com/RestaurantLeGeorge](https://www.facebook.com/RestaurantLeGeorge)  
[@legeorgeparis](https://www.instagram.com/legeorgeparis)

RÉSERVATIONS :  
Le George : 31 avenue George V . 75 008 . Paris  
[le-george@fourseasons.com](mailto:le-george@fourseasons.com)  
[www.legeorge.com](http://www.legeorge.com)  
T. +33 1 49 52 72 09



## L'ORANGERIE : UN UNIVERS D'EMOTIONS

---

Ouverte en Juin 2016, L'Orangerie est un véritable écrin de lumière à la vue imprenable sur la célèbre Cour de Marbre. Six mois de travaux ont été nécessaires pour la réalisation de cette Orangerie de 7 mètres de hauteur composée exclusivement de verre et d'acier s'intégrant parfaitement dans le style architectural Art Deco du Palace.

Été comme hiver, L'Orangerie, décorée par Pierre-Yves Rochon, propose une atmosphère intimiste et rafraîchissante. Une élégante mosaïque sur la thématique du végétal magnifie le sol et d'immenses lanternes signées Lalique ornent le restaurant. Le lieu embrasse le minéral et le végétal de la cour historique de l'hôtel. Jeff Leatham, le talentueux Directeur Artistique du Four Seasons Hotel George V, Paris assure la mise en scène très couture de cette Cour : les orchidées Vanda de couleur fushia se mêlent

aux buis à la française pour assurer le contraste chromatique de l'ensemble.

La vue du restaurant, superbe, devient magique à la nuit tombée. Les éclairages se font doux pour des dîners sous les étoiles de Paris.

La carte est orchestrée par Alan Taudon, ancien sous-chef du Cinq qui a passé huit années aux côtés de Christian Le Squer. Sa passion pour les voyages se reflète dans sa cuisine : élégante, raffinée et féminine, elle laisse la part belle aux produits de saison qui sont sublimés par des sauces sans gras et aux saveurs précises, franches et vives.

L'Orangerie a obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 2017, et la conserve depuis.

---

RESTAURANT OUVERT 7 JOURS / 7

MENU DÉJEUNER :  
75 euros en 2 plats

MENU DÉCOUVERTE :  
95 euros en 3 plats

WEBSITES . RÉSEAUX SOCIAUX :  
[www.lorangerieparis.com](http://www.lorangerieparis.com)  
[www.fourseasons.com/paris](http://www.fourseasons.com/paris)  
[@fsparis](https://www.instagram.com/fsparis)

RÉSERVATIONS :  
L'Orangerie : 31 avenue George V . 75 008 . Paris  
[lorangerie@fourseasons.com](mailto:lorangerie@fourseasons.com)  
[www.lorangerieparis.com](http://www.lorangerieparis.com)  
T. +33 1 49 52 72 24



J E F F L E A T H A M - D I R E C T E U R A R T I S T I Q U E  
E T C H E V A L I E R D E L ' O R D R E D E S A R T S E T D E S L E T T R E S

---

Jeff Leatham, le célèbre Directeur Artistique de l'hôtel partage sa passion pour les fleurs avec le Four Seasons GeorgeV Paris depuis 19 ans. Avec son équipe composée de 7 assistants, Jeff Leatham crée un nouveau thème chaque mois, rafraîchissant et embellissant ses compositions florales tous les jours et parfois toutes les heures. Chaque mois, environ 12000 tiges sont livrées. Avec celles-ci, Jeff Leatham crée 10 compositions principales pour le hall d'entrée et les lieux publics et 150 bouquets de taille inférieure pour les tables et consoles à travers l'hôtel. Impressionnantes et omniprésentes, les « œuvres » de Jeff Leatham n'ont pas d'égaux...

*« Mon objectif est d'offrir aux hôtes l'occasion de vivre une expérience inédite et inoubliable à chaque fois qu'ils viennent au Four Seasons Hotel George V Paris. Cela doit être un émerveillement renouvelé à chaque instant ».*

Originaire de l'Etat de l'Utah aux Etats-Unis, Jeff Leatham attribue son inspiration à son père, artiste paysagiste. Sans formation académique, il a débuté sa vie professionnelle comme mannequin avant de suivre la voie de son cœur : les fleurs. Nul doute que l'univers de la mode l'a largement influencé dans

son style et dans ses créations actuelles.

Reconnu dans le monde entier, Jeff a véritablement révolutionné l'art floral. Son talent a même dépassé nos frontières et il est régulièrement appelé pour mettre en scène les plus prestigieux événements. Il a notamment contribué à la soirée de réouverture du musée d'art moderne de New York, collaboré avec Kylie Minogue, Madonna, Céline Dion, Les Kardashians, créé la décoration florale du mariage d'Eva Longoria, Avril Lavigne, Chelsea Clinton. Oprah Winfrey elle-même est une fan.

Ses œuvres, souvent comparés à de l'art contemporain, font le bonheur des grandes Maisons de luxe: Alexander Wang, Alexander McQueen, Balenciaga, Bulgari, Philip Treacy, Swarovski Crystal, Givenchy, Ellie Saab, Burberry, Tiffany & Co, Waterford Crystal, Dom Perignon.

*« Ma plus belle récompense, c'est de voir nos hôtes littéralement sidérés, et de les entendre dire qu'ils n'avaient jamais rien vu de pareil. Ce sont des moments magiques qui donnent vraiment un sens à ce que je fais. Rien que pour ces moments-là, je n'échangerai pour rien au monde ma vie d'artiste ».*

[www.instagram.com/jeffleatham](http://www.instagram.com/jeffleatham)

## UN UNIVERS DE DÉTENTE ET DE BIEN-ÊTRE

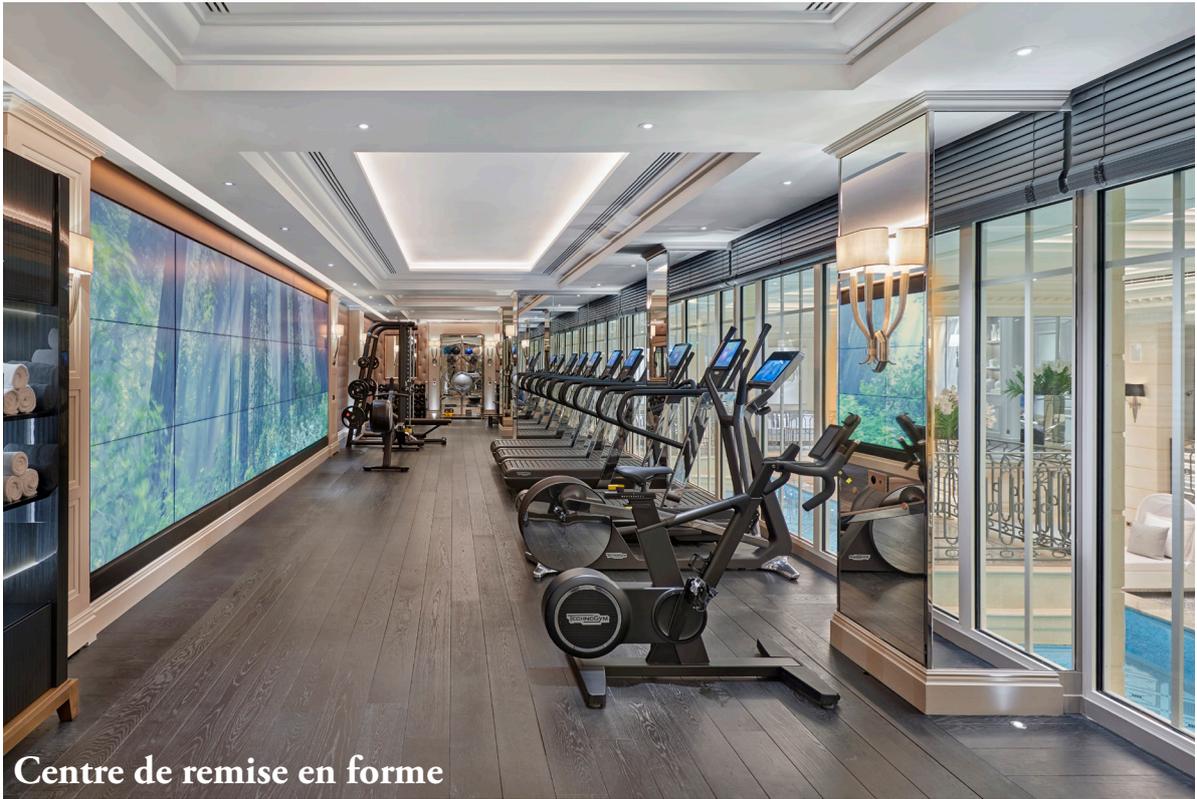


### LE SPA

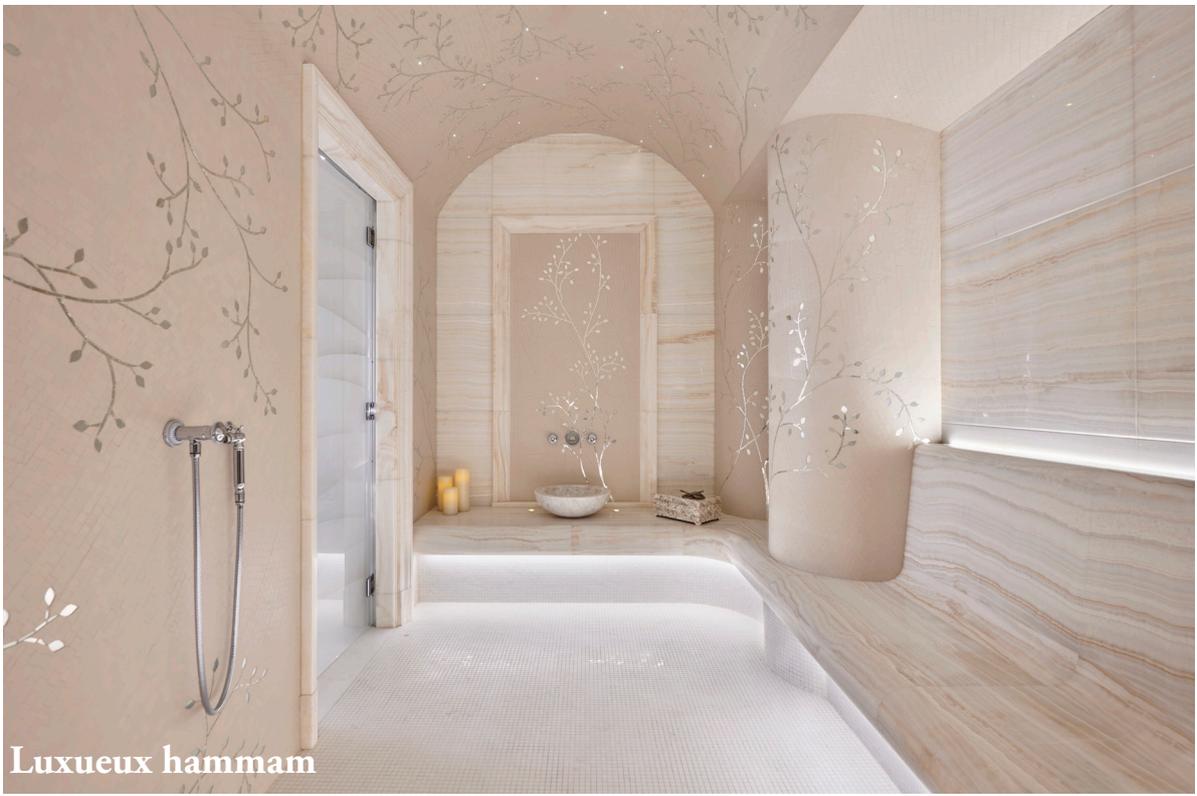
Ouvert en juillet 2018 après dix-huit mois de rénovation, le nouveau Spa de l'hôtel allie raffinement et sérénité en plein cœur de Paris. Imaginé comme un véritable sanctuaire, Pierre-Yves Rochon a créé un espace à la fois lumineux, moderne et élégant qui s'inspire des traditions ancestrales du bien-être, dans un doux camaïeu de gris et d'argent. Des mosaïques d'inspiration grecque, romaine et turque côtoient des œuvres d'art moderne soigneusement sélectionnées et des compositions florales spectaculaires créées par Jeff Leatham. Les matériaux, le mobilier et les objets d'art rappellent l'esprit et l'harmonie de l'hôtel, à la fois classiques et résolument contemporains.

Agrémenté d'une piscine de 17 mètres, d'un centre de remise en forme ultramoderne, d'un salon de coiffure, de six cabines de soins dont une cabine pour couple et de deux luxueux hammams ouverts aux femmes et aux hommes, Le Spa offre une ambiance unique pour un moment de détente inoubliable.

Dans ce lieu qui marie l'élégance parisienne et le service attentionné du Four Seasons George V, Paris, les hôtes sont invités à découvrir un éventail de soins sur-mesure et des thérapies haute-couture réalisés avec le concours de marques françaises et internationales de renom. Une expérience hors du temps.



Centre de remise en forme



Luxueux hammam

## LE FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V EN HISTOIRE



Inauguré en mai 1928, l'hôtel George V était la propriété d'un riche américain, Joel Hillmann. Il confia la réalisation de ce bâtiment moderne aux architectes français Lefranc et Wybo. La netteté des lignes de la façade en pierre blanche rappelle le style « Art Déco ». Construit sur d'anciennes carrières dont les pierres ont servi à l'édification du Trocadéro, l'hôtel possède en sous-sol des caves voûtées qui renferment des trésors millésimés. Caves murées et donc parfaitement préservées pendant la dernière guerre. L'hôtel fut baptisé George V en raison des excellents rapports qu'entretenaient la France et la Grande Bretagne dans les années 30. Par ce nom fut concrétisé l'engouement du public français pour tout ce qui touchait à la couronne d'Angleterre.

Le George V n'était pas un hôtel traditionnel mais une demeure temporaire pour les visiteurs de la capitale. Il serait plus juste de le comparer à un grand hôtel particulier. L'hôtel fut donc conçu dans un but résidentiel et visait à apporter confort, dignité et élégance à une clientèle haut-de-gamme.

Idéalement situé au cœur de Paris, près des Champs-Élysées, le George V ne pouvait qu'attirer la clientèle américaine en voyage en Europe. A l'époque, il n'était pas courant d'avoir une salle de bains dans chaque chambre même dans les hôtels dits de luxe. Le George V apportait ce nouveau confort et les équipements les plus modernes de l'époque.

Les clients américains arrivaient par les transatlantiques et l'hôtellerie européenne se trouvait étroitement liée aux services maritimes. Le George V possédait des bureaux de réception pour accueillir ses clients à Cherbourg et au Havre.

Le 10 avril 1930, le George V met en place un service de taxi aérien à l'usage des clients de l'hôtel. Un «Farman» à trois places reliait Paris à Londres, Berlin ou Madrid. Une liaison avec Cherbourg était également prévue.

Malgré le succès du George V, Joel Hillmann est contraint de le vendre. L'hôtel est racheté par François Dupré, époux de la riche héritière des machines à coudre Singer. Homme de goût, amateur d'art et grand collectionneur, il considérait le George V comme sa résidence et pendant vingt-cinq ans il apporta à l'hôtel une fabuleuse collection de meubles, tapis, tapisseries, tableaux de maîtres et objets d'art qui ont fait de l'établissement un symbole d'élégance, de raffinement et de luxe.

Dès les années 30, la venue de célébrités du monde du spectacle et du cinéma, des hommes d'affaires internationaux, des membres du Gotha établirent la renommée du George V. La liste des amis de l'hôtel est longue et flatteuse : Marlene Dietrich, Jean Gabin, Pierre Fresnay, Greta Garbo, Gene Kelly, Gary Cooper, Vivien Leigh, Burt Lancaster, Liza Minelli, Sophia Loren, les Rolling Stones, Sylvester Stallone, le Président Gerald Ford, Robert Maxwell, John Wayne...



## LE SAVIEZ-VOUS ?

1964, LES BEATLES connaissent un succès fou et se produisent à Paris. Ils élisent domicile à l'hôtel. Un soir, John Lennon et Paul Mac McCartney se mettent au piano (spécialement installé dans leur suite) et composent ce qui deviendra un de leurs tubes «I feel fine». Le photographe Harry Benson avait entendu dire qu'ils aimaient bien les batailles de polochons et s'était dit que cela pourrait faire une image formidable. Il leur suggère d'organiser une séance photo sur ce thème. Hésitant, John Lennon craint que cette image soit trop enfantine pour eux. Il donne cependant un coup d'oreiller sur la nuque de Paul Mac McCartney. S'ensuivent 15 minutes de prises de vues qui donneront lieu à la légendaire photo de leur bataille de polochon qui fit le tour du monde.

Véritable icône d'Hollywood, ELIZABETH TAYLOR fut autant connue pour son talent cinématographique que pour sa passion pour les bijoux, la haute couture et les hommes (Elle se maria à 8 reprises et divorça 7 fois). C'est dans la Suite Penthouse de l'hôtel qu'elle passa sa lune de miel avec son second mari Conrad Hilton.

## LES EXPERIENCES PARISIENNES RUN MY CITY



Sur un parcours d'environ 9 kilomètres cheminant à travers quelques uns des plus beaux points de vue de la capitale, les clients sont encadrés par les employés de l'hôtel, ravis de leur faire découvrir « leur » Paris et de partager avec eux le spectacle unique qu'offrent la Tour Eiffel, les quais de Seine, les Tuileries, le Louvre et sa fameuse pyramide, le quartier de la Concorde et les Champs Elysées lorsque la capitale, encore endormie, dévoile toute sa beauté.

Ouvert à tous les clients de l'hôtel sur simple inscription auprès des Concierges, ce jogging d'une heure est mis en place tous les mardis, de 6h45 à 7h45, Le départ de l'hôtel est volontairement matinal pour profiter pleinement de la magie du jour qui se lève sur la ville lumière.

*Cette expérience est offerte aux clients de l'hôtel et du Cinq, exclusivement.  
Informations et inscription au 01 49 52 71 07 ou [concierge.paris@fourseasons.com](mailto:concierge.paris@fourseasons.com)*



CONTACT PRESSE . RELATIONS PUBLIQUES :

Samuelle Dorol. Responsable Relations Publiques

[samuelle.dorol@fourseasons.com](mailto:samuelle.dorol@fourseasons.com)

T. + 33 1 49 52 71 69

Relations Publiques

[relationpublique.par@fourseasons.com](mailto:relationpublique.par@fourseasons.com)

T. +33 1 49 52 70 86

WEBSITES . RÉSEAUX SOCIAUX :

[www.fourseasons.com/paris](http://www.fourseasons.com/paris)

[www.twitter.com/fsparis](https://www.twitter.com/fsparis)

 FourSeasonsHotelParis

 fsgeorgevparis



FOUR SEASONS

HOTEL

GEORGE V, PARIS

---

Four Seasons Hotel George V  
31 avenue George V . Paris 8<sup>ème</sup> . France  
+33 1 49 52 70 00  
[contactus.paris@fourseasons.com](mailto:contactus.paris@fourseasons.com)  
[www.fourseasons.com/paris](http://www.fourseasons.com/paris)

