



## CANDYCE PIOTIN PREND LA DIRECTION DU 68 GUY MARTIN



Issue de l'hôtellerie et restauration de luxe, Candyce Piotin effectue un parcours diversifié et polyvalent, tant dans la partie hébergement que de la restauration au sein de grands groupes internationaux (Hyatt, Intercontinental, Concorde ou encore Starwood).

Après avoir été Directrice de la restauration au Roch Hôtel and Spa 5\*, Candyce prend la direction du 68 Guy Martin, sur les Champs-Élysées.

Passionnée depuis toujours par la gastronomie, elle travaille dès ses 15 ans dans le milieu de la restauration en parallèle de ses études.

**« Le 68 Guy Martin est un état d'esprit, un patrimoine dans lequel se côtoient art de vivre à la française, luxe et alliance de la gastronomie à l'univers du Parfum. C'est un joyau sur la plus belle avenue du monde, au décor féérique et intimiste où l'on est transporté entre fragrances et saveurs gustatives. » Candyce Piotin.**

Comme dans toutes les Maisons Guy Martin, les priorités demeurent l'accueil et le service, valeurs que Candyce Piotin veillera à préserver. Avec une déclinaison du petit-déjeuner au dîner, un tea time devenu une référence sur la plus belle avenue du monde, et un comptoir des délices qui dévoile la sélection gourmande du Chef Guy Martin, insatiable dénicheur d'artisans.

## AUJOURD'HUI, LE 68 GUY MARTIN, C'EST :

---

### Une cuisine délicate et pétillante

Guy Martin signe pour la maison Guerlain une cuisine contemporaine et gaie, avec une nouvelle carte qui met toujours l'accent sur la diversité des arômes et des épices du monde entier. Un parti pris que le chef Fabrice Capdepon a d'emblée su apprivoiser. Si le respect du produit et des saisons demeure le fil conducteur des assiettes, ici, priment l'audace, les mariages subtils qui tirent l'imaginaire vers des songes exotiques et lointains...Les créations s'inscrivent naturellement dans l'univers olfactif du parfumeur, comme la lotte en « Habit Rouge, asperges blanches, sauce vierge parfumée à la livèche. »

La cardamome, la rose, la vanille ou la bergamote ont trouvé leur place dans cette cuisine décomplexée, mêlant salé, sucré, acidité et amertume. Tout est affaire d'harmonie et de subtilité. L'incontournable de la maison ? Le filet de canette laqué miel, orange, poivre de Sichuan, chou pack choï croquant à l'orange et cardamome. Un plat à la manière d'un sillage délicat, légèrement épicé et tout en finesse. Un must parmi les desserts : la Parisienne, avec son crémeux aux marrons, son dôme croquant chocolat et chantilly à la rose.

### Un univers onirique signé Peter Marino



C'est au 68, avenue des Champs-Élysées que la maison Guerlain s'installa en 1914, dans un immeuble construit en 1913 par l'architecte Charles Mewès. Un lieu mythique, sur la plus belle avenue du monde, confié en 2013 au designer Peter Marino, chargé de lui rendre tout son éclat. Il faut d'abord traverser la boutique, premier voyage sensoriel, pour accéder à l'imposant escalier de marbre qui conduit au 68 Guy Martin. Le designer a d'abord privilégié la lumière pour faire du restaurant, situé au sous-sol de la boutique, un lieu convivial et glamour. En reprenant certains codes de la maison Guerlain, il signe aussi une magnifique décoration florale, mais joue sur toutes les palettes : lumière, matières (bois clair, marbre) et volumes. De larges fenêtres en trompe-l'œil ont été « posées » entre des pilastres tapissés de miroirs. Une lumière douce et naturelle s'en échappe, dont l'intensité évolue au fil de la journée. Un jeu de transparences qui font écho aux trois lustres Ellipse Baccarat habillant l'espace. Chic, la décoration apporte une attention toute particulière aux motifs floraux. Le dessus des tables, signé Peter Dayton, s'inspire des fleurs composant la signature olfactive de

Guerlain, la Guerlinade : pivoine, ylang-ylang, iris, jonquille... Des enduits en résine qui rappellent le lien étroit unissant les univers de la gastronomie et de la parfumerie. Les tapisseries s'inspirent directement de l'Alcôve aux Parfums, création de Christian Bérard, ornant l'institut depuis 1939. Pivoine et améthyste rappellent les couleurs du restaurant. Toujours aux murs, on retrouve le travail délicat de la marqueteuse de paille Lison de Caunes. Petite fille d'André Groult, décorateur Art Déco, elle signe les revêtements muraux du petit salon du 68 Guy Martin, gardé par l'Astre, figure emblématique de la maison Guerlain.

## INFORMATIONS PRATIQUES

---

### 68 Guy Martin

68, avenue des Champs Elysées  
75008 Paris

Métro Franklin Roosevelt

Tél : 01 45 62 54 10

Mail : [contact@le68guymartin.com](mailto:contact@le68guymartin.com)

Site internet : [www.le68guymartin.com](http://www.le68guymartin.com)

Ouvert du mardi au samedi  
de 10h30 (8h sur demande) à 21h30  
Ouvert le lundi uniquement pour le déjeuner  
55 couverts

Salons privatisables de 2 à 50 couverts

L'accès au restaurant se fait par la boutique Guerlain



### CONTACTS PRESSE : Emilie Press

Emilie Stofft & Laetitia Vignau & Juliette Vallet

12 rue Dupetit Thouars 75003 Paris

Tel : 01 42 74 57 52

Mail : [emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr)

[laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com)

[j.vallet@julietteandcie.fr](mailto:j.vallet@julietteandcie.fr)

### CONTACT ONLINE : Hélène Clément

Agence Palais Royal

28, rue Feydeau 75002 PARIS

Mail : [helene@agencepalaisroyal.com](mailto:helene@agencepalaisroyal.com)



Chef Guy Martin



Le 68 Guy Martin



@ChefGuyMartin



@ChefGuyMartin

### Le Grand Véfour



Il a fêté ses 230 ans en 2014, dans un lieu légendaire et historique : en bordure du Palais-Royal, face à la Comédie Française.

Membre de la prestigieuse famille des Relais & Châteaux, le Grand Véfour s'inscrit dans la grande tradition culinaire française mais pas seulement. Ses deux salles de restaurant - grâce aux boiseries, miroirs et allégories de femmes au plafond - viennent compléter le caractère exceptionnel d'une soirée passée sous les arcades. Depuis 1991, c'est le chef Guy Martin qui est le gardien de ces lieux historiques, et il en est même l'heureux propriétaire depuis 2011.

Une quarantaine de couverts à la réservation et un salon intimiste privatisable à l'étage font de ces lieux LE rendez-vous gastronomique parisien par excellence.

*Directeur : Monsieur Christian David*

[www.grand-vefour.com](http://www.grand-vefour.com)