buddha bar

CONSECRATION D'UN MYTHE

Paris

AVRIL 2023

DOSSIER DE PRESSE

1 - Histoire du Buddha-Bar Paris 3

2 - Le concept Buddha-Bar 5

3- Le nouveau Buddha-Bar Paris 6

4- La cuisine 8

5- L'équipe 10

6- Le Bar-lounge 11

7- La musique Buddha-Bar 12

8 - Evénements et happenings 13

9 - Infos pratiques 14

buddha-bar

1- L'HISTOIRE DU BUDDHA-BAR PARIS
La naissance d'un mythe

Le Buddha-Bar Paris est le vaisseau amiral d'une marque aujourd'hui reconnue à travers le monde. Situé aux abords chics du Faubourg Saint Honoré, ce restaurant-bar-lounge, a ouvert ses portes en 1996 pour devenir rapidement une référence mondiale de la restauration, le symbole d'un Paris festif et le modèle de nombreuses licences internationales (restaurants et hôtels).

Propriété du groupe George V Eatertainment, le Buddha-Bar Paris traverse le temps sans prendre une ride grâce à un concept révolutionnaire et intemporel.

Une success-story née d'un concept avant-gardiste

Le concept Buddha-Bar s'enracine dans l'expérience acquise par l'entrepreneur visionnaire Raymond Visan, lors des seize années de sa vie passées à développer aux quatre coins du monde l'entreprise familiale de duty-free. L'homme s'enrichit de ces voyages, de cultures et d'architecture. Des passions qui l'amènent notamment à organiser en 1981, une exposition au Printemps, à Paris, sur le thème du cavalier de Tsin, Ier empereur de Chine, qui attirera quelques 500 000 visiteurs. Ainsi, dès la fin des années 80, il lance avec son épouse Tarja, elle aussi grande voyageuse passionnée de cultures, une première chaîne de restaurants sur le thème de l'Amérique des années 50.

1995 : Naissance du groupe George V Eatertainment

Le concept arrive à maturation en 1995, avec la création sous l'impulsion de Raymond et Tarja Visan, du groupe George V Eatertainment, et d'un premier projet inédit, le Barfly (inspiré d'un de ses films favoris).

1996 : Inauguration du Buddha-Bar Paris

Face au succès instantané de ce premier restaurant club de la capitale, Raymond et Tarja Visan lancent dès l'année suivante, le désormais légendaire Buddha-Bar Paris. Précurseur d'un véritable concept d'art de vivre, aux influences convergentes du mouvement Pacific Rim, il devient rapidement un « incontournable » de la capitale. Le tout-Paris y dîne et fait la fête jusqu'au bout de la nuit au son des prestations scéniques débridées de son DJ résident Claude Challe. Là encore, un tournant s'opère en 1998 avec la première compilation dédiée à l'univers musical du lieu. Une idée de maître, qui assurera au Buddha-Bar Paris une renommée internationale : chaque disque concocté par les DJs résidents, Ravin et Sam Popat, crée l'événement.

1999 : Avec Buddha-Bar Paris, le monde s'ouvre

Fort de cette notoriété, et grâce à la création de lieux de vie aux expériences multiples, le groupe George V Eatertainment connaît vite une forte expansion ; tout d'abord aux Etats-Unis, avec l'ouverture d'un Barfly à Los Angeles, et celle du premier Little Buddha Café à Las Vegas. Parallèlement, le développement français continue avec l'ouverture du Barrio Latino en 1999 et du Barlotti en 2001.
C'est réellement en 2004 que la notion internationale prend de l'ampleur, avec l'ouverture de deux premiers Buddha-Bar hors de France : le Buddha-Bar Beyrouth et le Buddha-Bar Dubaï. Aujourd'hui, la marque Buddha-Bar compte une quinzaine de licences internationales.

Restaurants, bars, hôtels, Beach-clubs, spas, compilations originales, Buddha-Bar Paris en reste le modèle et le référent incontournable.

Liste des Buddha-Bar à travers le monde

BUDDHA-BAR
Paris, Dubaï, London, Monte-Carlo, Prague, Caracas, Marrakech, Sharm El Sheikh, Belgrade, New- York, Doha, Astana (2023), Malte (2024).

BUDDHA-BAR HOTEL
Prague, Malta (été 2024).

BUDDHA-BAR BEACH
Mykonos, Santorin, Crète, Abu Dhabi, Mauritius, Mazagan, Bodrum, Porto Montenegro, Vevey, Milos (été 2023), Malta (été 2024), Albanie (été 2024).

BUDDHA-BAR SPA
B/Attitude Dubaï, Buddhattitude Dakar.

« Depuis sa création, Buddha-Bar est allé bien au-delà de tout ce dont j'avais rêvé et a acquis une âme propre, adoptant un style de vie en harmonie avec les besoins actuels de bien-être, de conscience du monde et de spiritualité. Merci à tous d'avoir participé à cet incroyable voyage »

Raymond Visan (1950 – 2010)

Tarja Visan
Suite au décès de son époux, Tarja Visan décide de poursuivre l'entreprise pour laquelle ils avaient sillonné la planète.
Passionnée de musique et de bien-être, Tarja Visan avait participé en 2001 à la création du label musical, George V Records, dont les nombreuses compilations sont devenues des standards mondiaux. A l'origine de l'ouverture du premier Buddha-Bar Spa à Evian-les Bains, un concept associant soins asiatiques et tibétains de la peau et du corps, elle crée ainsi la Buddhattitude : une collection de CD à l'atmosphère signature apaisante et relaxante.
Entrepreneuse dans l'âme, Tarja entreprend, seize ans après l'ouverture du Buddha-Bar Paris, d'adapter le concept en créant le Buddha-Bar London : un design moderne et théâtral où la traditionnelle statue de Bouddha est remplacée par la célèbre œuvre d'art de David Begbie, le tout magnifiquement intégré aux éléments de décoration caractéristiques du Buddha-Bar.

2- LE CONCEPT BUDDHA-BAR
Mot d'ordre : enchanter le client !

Conçu comme une invitation au voyage, le Buddha-Bar accueille ses clients sur des terres lointaines, pour un périple à travers l'Orient et le Sud-Est asiatique.
Le lieu propose une expérience totalement originale et pousse son concept sur tous les fronts : design, plats, cocktails, sons et lumières se mêlent dans un environnement combinant le style colonial, baroque et celui à la croisée de l'Orient et de l'Occident.

- ### Le décor : l'immersion dans une contrée intemporelle est totale

Un vrai décor de cinéma sur près de 1000 m2 magnifié par un flamboyant Bouddha assis à l'œil bienveillant (4 mètres de hauteur). L'immersion dans un monde intemporel est totale et l'atmosphère, en mouvement constant, vous entraîne dans un voyage zen et envoûtant faisant appel à tous les sens. En un éclair, le tumulte parisien s'évanouit !

- ### Une cuisine exotique et créative

La cuisine est au cœur du dépaysement pour un voyage gustatif le long de la côte Pacifique aux influences asiatique, hawaïenne, indienne, californienne et française. Les créations combinent produits frais, méthodes de cuisson, subtils mélanges d'épices et saveurs exotiques.

- ### Cocktails expertise

Si la mode des bars à cocktail a essaimé à Paris, beaucoup de mixologistes, ces nouvelles coqueluches de la gastronomie, ont été formés au Buddha-Bar. Rien n'échappe aux barmen des Buddha-Bar : du fumé de mezcal à la rondeur du bourbon en passant par le piquant du Gin infusé, les alcools sont sublimés à travers des compositions originales mêlant essences et épices des quatre coins du monde, renouvelées pour certaines au fil des saisons et des inspirations.

- ### La musique : une signature musicale culte pour un voyage sonore zen.

L'identité musicale du Buddha-Bar est marquée par un aspect avant-gardiste, grâce au subtil mélange de rythmes électro-ethniques et de sons tribaux, en harmonie avec le décor et l'ambiance. Chaque soir, le DJ résident offre ainsi une sélection musicale originale et unique, signature sonore live du Buddha-Bar.

3 - LE NOUVEAU BUDDHA-BAR PARIS
L'existant est magnifié et l'esprit transcendé !

Les 1000 M2 de cette contrée exotique et lointaine, qui s'articule sur trois niveaux autour du célèbre bouddha, sont magnifiés et vous embarquent instantanément vers un ailleurs zen et envoûtant.

Difficile de nommer un lieu, une époque, un pays. Seule certitude, celle d'être transporté dans un univers lointain, paradisiaque et pourtant bien réel ! Le Buddha-Bar Paris est une contrée fictive où le dépaysement est désormais encore plus prégnant grâce à l'incroyable mise en beauté des espaces, où si les ambiances ont été davantage encore différenciées et embellies, leur complémentarité assure toujours cette envoûtante harmonie.

Dès l'entrée, le concept Buddha-Bar vous emporte

La plongée dans cette contrée lointaine néo-asiatique est instantanée. Papier peint chinois vintage figurant des oiseaux exotiques, féerie des cages à oiseaux suspendues, fleurs tropicales multicolores d'Indochine et œuvres d'art numériques vous accompagnent dans l'escalier menant vers l'étourdissante mezzanine, dont les arches en bois, élément essentiel du design original, irradient désormais une incroyable lumière, grâce à la patine en cuivre dorée conçue par l'artiste Eva Maria Kim.

Les alcôves, jalonnant la large mezzanine à la vue imprenable sur l'iconique Bouddha, vous proposent désormais trois ambiances :

- Le salon Indochine se déploie sur toute la longueur de la mezzanine, de part et d'autre de l'accueil et du grand escalier. Côté mobilier, bancs suspendus et lit à opium traditionnel rappelant l'Indochine millénaire en sont les nouvelles attractions.
- Les salons japonais se déroulent sur les ailes gauche et droite de la mezzanine. Transformés en véritables « boudoirs japonais » au mobilier et aux murs dotés d'un papier peint évoquant le Japon minimaliste, de nouvelles tables et chaises au design épuré vous permettent de varier les expériences tout en vous assurant une vue imprenable sur la fascinante salle de restaurant où trône le Bouddha assis.
- Le bar Shanghai s'étire le long d'un incroyable bar dragon en résine de 18 mètres de long, rouge et bleu turquoise, surligné d'écailles à la feuille d'or. Entièrement rénové, cette magnifique pièce unique sculptée, aux rondeurs généreuses, est l'autre élément central du Buddha-Bar Paris. Inspiré par le Shanghai des années 1930, l'espace est redessiné avec de splendides meubles et tabourets de bar en cuir doré.

Le majestueux Bouddha assis (4 mètres de haut) est entièrement rénové et sublimé à la feuille d'or et cuivre rose.

Le Bouddha, magnifié à la feuille d'or et cuivre rose par son artiste d'origine Bruno Tanquerel, embrase littéralement l'atmosphère et répand son énergie bienveillante. Il fait face à la majestueuse salle dorée surplombée de gigantesques lustres arabesques et de velours rouge brodé de fils d'or. Les patines murales ocres, rouge et dorées ont été restaurées ainsi que l'ensemble des planchers en bois exotique. La décoration est d'une élégance absolue ; entre matériaux nobles tels bois acajou, tissages soyeux, mobilier laqué, mosaïque portugaise, boiseries ciselées et fresques murales chatoyantes, l'espace dévoile çà et là, des pièces de collection minutieusement chinées dans des ethnies lointaines d'Orient, notamment en Chine et au Japon.

Autre nouveauté, un espace intime et chaleureux sous la mezzanine, baptisé La salle du Dragon Royal. Ses murs ont été restaurés à l'aide d'une patine vieillie d'un profond bleu royal et de feuilles d'or, assortis à un plafond sur lequel repose un somptueux dragon, qui semble veiller sur l'espace. Les niches existantes ont été recouvertes de feuilles d'or (à l'instar de celles des arches) et les anciens rideaux seront prochainement remplacés par de gracieux volets coulissants permettant de cloisonner l'espace.

« Je suis extrêmement honorée de proposer un nouveau voyage dans ce lieu emblématique de Paris. Avec ses nouveaux habits, le Buddha-Bar va davantage encore enchanter et émerveiller les parisiens et les visiteurs du monde entier. »

Tarja Visan, co-fondatrice.

« Après le Buddha-Bar Hotel, je suis très heureuse de continuer à prendre part à la formidable aventure qu'est Buddha-Bar, ce concept unique imaginé par mes parents. Ensemble avec toute l'équipe, nous continuons de réinventer le concept, transcender ses limites, tout en restant fidèle à ses racines. Mon père disait « Tel que je l'ai rêvé, je l'ai créé » et aujourd'hui ce rêve continue, plus grand que jamais. »

Ilona Visan.

« Un lieu hors temps d'inspiration asiatique, un voyage qui nous mène de l'Indochine des années 60, à une Chine de décor de cinéma, en passant par des salons japonisants offrant une vue plongeante sur la vaste salle dont les chandeliers baroques illuminent un Bouddha bienveillant. »

Franck Fortet, Vice-Président du développement.

4 – LA CUISINE
Un carnet de voyages gourmand, riche de nouveautés

La cuisine créative Pacific Rim aux influences asiatique, hawaïenne, indienne, californienne et française, allie fraîcheur des produits, modes de cuisson, mélange subtil d'épices et de saveurs, et convivialité d'un principe de dégustation fondé sur l'abondance et le partage.
Entre tradition et modernité, le chef donne à sa partition culinaire une originalité unique en réinterprétant certains classiques. La carte est renouvelée à chaque saison.
L'ensemble des plats sont fait maison et les équipes Cuisine du Buddha-Bar s'affairent dès 6 heures du matin pour proposer une cuisine fraîche et de grande qualité.

Chanaka Fernando, un chef reconnu, membre du prestigieux Chefs' Forum

Ce grand professionnel, réputé pour sa créativité hors pair, signe la nouvelle carte.
L'équipe Cuisine compte une brigade de 29 cuisiniers.
Le Chef Chanaka Fernando a été nommé Ambassadeur du goût pour la Grande-Bretagne et le Sri Lanka dans le cadre de l'édition 2023 de l'organisation internationale *Ambassadors of Taste*.

Des plats signatures intemporels,

Sur sa carte, on retrouve des plats « signature » vedettes comme la **salade de poulet Buddha-Bar**, à la carte depuis l'ouverture, unique par les 25 ingrédients qui la composent, **le curry rouge de crevettes Black Tiger, les Buddha-Bar Rolls** ou **les incontournables sushis, sashimis, makis et rolls californiens** accompagnés d'une sauce épicée à la mangue.

… des nouveautés alléchantes,

Rolls: Rolls De Wagyu A La Truffe, Sashimi De Tataki De Wagyu,...
Entrées : Salade De Crabe Royal d'Alaska, Asperges Vertes Grillées et Aïoli Togarashi, …
Plats : Filet De Bar Vapeur Soja-Gingembre, Curry Vert De Poulet Et Patate Douce, Chou-Fleur Rôti Aux Epices Douces
Desserts : Tarte Au Citron d'Iran, Tiramisu Matcha-Fraise, …

…des offres vegan, végétariennes ou sans gluten,

Rolls: Green Vegan Rolls
Entrées : Salade De Quinoa Miso-Yuzu, Salade Buddha-Bar de Légumes Printaniers,...
Plats : Chou-Fleur Rôti Aux Epices Douces, Côtes D'agneau Grillées Asian-Style, …

Et une offre « mezzanine » plus généreuse.

Tapasian : Mini Burger De Wagyu, Chicken Teriyaki Yakitori, Chili Tofu Yakitori, Crispy Indo-Japan Mini Bowl,…
Et la creation d'un sushi-bar ouvert du mercredi au Samedi.

Pour sublimer ce jubilé gustatif, grands vins, champagne, soshu et saké sont suggérés par le sommelier avec la plus grande attention.
La cave Buddha-Bar compte plus de 200 références classiques, dont des vins du monde et d'exception.

Chaque année, la cuisine du Buddha-Bar c'est aussi :

- 60 nouveaux plats à la carte
- 5 tonnes de riz,
- 12 tonnes de poisson
- 9 tonnes de viande
- 1300 litres de sauce soja
- 1020 ingrédients.

Les fameux Brunch dominicaux « kids friendly » signés Buddha-Bar

Ateliers Cuisine et créatifs pour petits et grands

Le Buddha-Bar Paris c'est aussi l'opportunité de passer de bons moments en famille avec un Brunch gourmant ponctué d'ateliers créatifs pour les enfants et d'ateliers Cuisine pour les plus grands.

Un buffet aux milles saveurs

Le sublime buffet asiatique et international s'enrichit chaque dimanche de thématiques régionales (Chine, le Japon, la Thaïlande, Le Loas, etc.), sans compter les nouvelles saveurs proposées au fil du calendrier (Epiphanie, Saint-Valentin, Chandeleur, Pâques, etc).

5 – L'EQUIPE BUDDHA-BAR PARIS
Une équipe de professionnels passionnés

Le succès du Buddha-Bar est celui d'un concept unique, bien sûr, mais il est aussi celui d'une équipe de professionnels prévenants et souriants, entièrement dédiée au service de l'ambiance de ce lieu zen et envoutant.
Le savoir-faire de cette équipe de 98 professionnels passionnés, dirigée d'une main de maître par Xavier Raynaud, est unique et l'engagement de chacun absolu pour offrir à chaque client un service irréprochable et attentif.

Xavier Reynaud

Xavier fait partie de ces figures emblématiques de la restauration parisienne avec un physique d'acteur hollywoodien et un parcours professionnel aussi surprenant qu'atypique.
A 18 ans, Xavier quitte sa Bretagne natale et part faire son service militaire où il a l'honneur d'être le Maitre d'hôtel du Premier ministre à Matignon. De cette expérience hors du commun, il acquiert le sens de l'étiquette ainsi que les codes de la vie mondaine, et y apprend les rouages du service auprès des Grands de ce monde.
Après cette première opportunité, il obtient son diplôme de l'école hôtelière et est recommandé pour devenir le maitre d'hôtel d'un comte et d'une comtesse, originaires d'Italie, où il y exerce, dans leur sublime hôtel particulier, l'Art de vivre à la française entre mobilier d'époque et les Grands Crus d'exception.

Mais Xavier a envie de nouvelles aventures et quitte l'univers feutré de la haute société parisienne pour la restauration. Après plusieurs expériences, il devient barman au Buddha-Bar qui ouvre ses portes en 1996. Il y découvre un monde à la rencontre de l'Asie et l'Occident avec une décoration opulente et une atmosphère exaltante, digne des clubs les plus sélect où les célébrités du monde entier se rencontrent le temps d'une soirée.
Très rapidement, Xavier gravit les échelons et devient Chef Barman du Buddha-Bar avec ses talents de mixologiste avant-gardiste et son sens du relationnel hors pair. Toujours à la recherche de nouveaux défis, Xavier finit par être nommé "Directeur d'exploitation" et est choisi pour prendre la tête du restaurant qu'il dirige maintenant depuis plus de 15 ans.
Cet homme discret et chaleureux a contribué au succès de l'incontournable enseigne Buddha-Bar en accueillant les plus grandes personnalités internationales telles que Bill Clinton, Bruce Willis, Brad Pitt, Mickael Jordan...

« En fonction de l'espace choisi, les clients auront l'opportunité de faire diverses expériences de confort et d'esthétisme, adossées à des offres gustatives tout aussi variées et originales »

Xavier Reynaud, Directeur Buddha-Bar Paris.

6 - LE BAR
Une offre cocktail sur-mesure

La mixologie est un art et c'est aussi la marque de fabrique du Buddha-Bar. Pour l'apéritif, dès 18h30, ou l'après-dîner, l'équipe du Buddha-Bar propose dans les différents espaces de la mezzanine de savoureux cocktails.
Des plus classiques aux plus inventifs, les cocktails sont élaborés avec des produits venus des 4 coins du monde et en accord avec les dernières tendances internationales. Sans oublier les délicieux mocktails sans alcool à base de fruits frais, d'eau florale 100% bio, de légumes...

2 cocktails stars, signés Florian Juhasz, bar manager, accompagneront la réouverture

- Le Tchoupapi : Téquila infusé au Piment Thaï, Verjus, Seedlip spiced, Soda au Pamplemousse

« Elaboré à partir de téquila infusée au piment, le Tchoupapi offre une vague de chaleur et d'exotisme savamment dosée avec son poivre de la Jamaïque et ses douces notes de cardamone. L'acidité du verjus marié à la fraicheur du pamplemousse apporte un équilibre parfait à ce nouveau nectar signature. »,

- Le Bajiru : Gin, Cordial basilic, Verjus, Purée de Passion

« Un mélange enivrant où les notes herbacées du basilic se conjuguent aux effluves acidulées du fruit de la passion, le tout sublimé par un gin aromatisé aux baies de genévrier, une véritable escale sensorielle »

Florian Juhasz
Florian a étudié l'art de la mixologie, avant de faire ses armes dans différents établissements parisiens, puis d'être nommé sommelier du restaurant gastronomique le Relais Louis XIII, où il découvre l'univers des grands crus et autres spiritueux d'exception. En 2017, Florian entre comme barman au Buddha-Bar Paris. Son approche créative mêlant saveurs, senteurs et esthétisme, l'amène à prendre les rênes du bar dès 2021. Son plus grand talent est la création de cocktails sur-mesure en fonction des goûts et envies des clients. Attaché aux nouvelles tendances, il élabore de véritables potions d'alchimiste toujours plus créatives. Telles des œuvres d'art, entre couleurs et émotions il allie subtilement l'univers de la haute couture et de la mixologie. Il excelle notamment avec le Gin, son spiritueux favori qu'il apprécie pour ses notes florales, aromatiques et amères qui permettent de créer une infinité d'alliances savoureuses. Ses nombreux voyages au Canada, dans les Antilles, en Grèce et au Maroc et en Tunisie ont enrichi son amour pour les saveurs variées, exotiques, rares qui se retrouvent dans son imaginaire gustatif.

.

7 - LA MUSIQUE
Une signature musicale culte

A l'occasion de la réouverture, sortie le 21 avril de la 25ème compil Buddha-Bar signée Ravin.

Signé par Ravin, ce 25eme opus est une odyssée au cœur de la lounge, de la world et de la shamanic house. Imaginé comme un voyage, ce triple album vous entraînera à travers le monde, de l'Everest au Kilimandjaro, des steppes mongoles aux plateaux de la cordillère des Andes, jusqu'au plages infinies de l'Océanie et de l'Océan Indien.
Véritable voyage intérieur, ce triple cd qui vous promet des heures d'évasion, d'émotion et de partage, au rythme des mélodies envoutantes et épicés de Christos Fourkis, Bahramji & Mashti, Alex Twin ou Sandhog.
Un Buddha-Bar qui marquera les mémoires tant par sa diversité que par sa générosité.
Du pur Buddha-Bar, du pur bonheur…Feel good music!

Découvrez 2 singles du nouvel album :

- Christos Fourkis "Everlasting Love": https://buddhabar.lnk.to/EverlastingLove
- Gotama "Elsewhere": https://buddhabar.lnk.to/elsewhere

L'espace DJ du Buddha-Bar est désormais installé dans une alcôve centrale face au long bar Dragon chinois. Il bénéficie ainsi d'une vue privilégiée sur l'ensemble des espaces.

Et Buddha-Bar créa la Lounge Music …

Profondément ancré dans l'ADN du concept, la musique a toujours joué un rôle majeur dans l'univers du Buddha-Bar. En parfaite harmonie avec le décor et l'atmosphère du restaurant, ce style musical, si particulier, a été inventé au Buddha-Bar, en 1996 par Claude Challe, alors designer sonore résident, et Ravin. A l'époque, la musique était créée en direct : Claude et Ravin mélangeaient des sons électro à des tracks World. Cd, cassettes audios, live. Mixes subtils et envoûtants, savant mélange de rythmes électro & house à des sonorités tribales ou shamanique, afro, latino ou orientales… La musique Buddha-Bar était née. Et ce n'était que le début. La clientèle, française et internationale, était tombée immédiatement sous le charme de ces nouvelles sonorités. L'année suivante, le label George V Records voyait le jour et sortait ses premières compilations. Ce fut un succès immédiat et planétaire.

A propos du label George V Records, la référence mondiale de la musique Lounge & World

Aujourd'hui, George V Records c'est : des millions d'albums vendus, près de 100 compilations disponibles dans 192 pays, des dizaines de playlists officielles sur Spotify, Apple Music et Deezer, des collaborations avec des marques (Cartier, Audi, Amnesty International, etc.) mais aussi avec des artistes (Armen Miran, Bob Sinclar, Ali Kuru, Mr ID, etc.) et 2 millions d'auditeurs par mois.

.

8 – EVÉNEMENTS ET HAPPENINGS
Un lieu incontournable des nuits parisiennes

Le Buddha-Bar Paris accueille régulièrement des événements liés à l'actualité littéraire, cinématographique et artiste.
Sorties littéraires, célébrations d'avant-premières de cinéma, expositions, cocktails ou soirées liées à de grands rendez-vous parisiens sont autant d'occasions de faire vibrer le Buddha-Bar et de célébrer les talents.

« L'ADN du Buddha-Bar est aussi dans ces moments hors temps où se croisent personnalités et acteurs de tous univers ; des rendez-vous où la magie opère toujours et où le plaisir d'être là, dans ce lieu éblouissant, sera encore plus immersif et intense ! »

David Setrouk, directeur artistique et chef d'orchestre des soirées Buddha-Bar Paris.

9 – INFORMATIONS PRATIQUES
Au cœur du quartier Saint-Honoré

CONTACTS MEDIAS
Véronique El Baze
+ 33 (0) 6 03 03 29 26 - avelbaze@kbzcorporate.com
Sandra Tricot
+ 33 (0) 6 65 85 85 65 - stricot@kbzcorporate.com

buddha-bar™

LE BUDDHA-BAR PARIS
8-12 rue Boissy d'Anglas, 75008 Paris
01 53 05 90 00
Ouvert tous les soirs 18h00-2h00, et dimanche 12h00-16h00
www.buddhabar.com

Au restaurant, comptez 75 euros/personne.

Métro Concorde (100m - 2mn à pied)
1 8 12
Métro Madeleine (500m - 7mn à pied)
8 12 14
Gare Saint Lazare à 15mn en transport ou à pied (1km).
Stations de taxis: rue du Faubourg St. Honoré & devant l'Hôtel de Crillon.
Voiturier Buddha-Bar: angle Faubourg St Honoré & Boissy d'Anglas