Il George V a Parigi è il primo hotel in Europa con 3 ristoranti stellati

Tre ristoranti e 5 stelle Michelin totali: il Four Seasons Hotel George V Paris diventa quest'anno l'unico hotel in Europa a garantire tre distinte esperienze culinarie, tutte stellate Michelin. Nell'edizione 2017 della celebre Guida, infatti, ristoranti L'Orangerie e Le George hanno ricevuto la loro prima stella Michelin, mentre il ristorante Le Cinq è riuscito a conservare le sue 3 stelle.
Aperto meno di un anno fa, **L'Orangerie** offre un'atmosfera intima e si affaccia proprio sulla celebre Marble Courtyard d ell'hotel. Il menu dello Chef **David Bizet** rappresenta la cucina francese tradizionale in tutta la sua raffinatezza ed eleganza; **Le George**, invece, interpreta in chiave moderna la cucina mediterranea, con piatti leggeri, freschi e saporiti. A guidare la brigata culinaria de Le George è lo Chef italiano **Simone Zanoni**. Nel 2016 fu l'Executive Chef **Christian Le Squer** a guidare il ristorante **Le Cinq**; durante il suo primo anno al timone, lo Chef portò il ristorante a vincere ben 3 stelle Michelin, un onore che quest'anno si ripete. Il suo approccio unico alla cucina, così come la sua abilità nel combinare cucina francese tradizionale e idee creative hanno permesso di far rientrare il Le Cinq tra i ristoranti della Guida.