

# BOCO S'INVITE AU FIRST CAFÉ



FIRST HOTEL

PARIS TOUR EIFFEL



Un repas  
de chefs étoilés  
... *en bocal*





## LE FIRST HOTEL UN UNIVERS UNIQUE À DEUX PAS DE LA TOUR EIFFEL

---

Le First Hotel, un hôtel du groupe Maranatha, bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle à seulement quelques pas des monuments qui font l'âme de la Capitale française : le Trocadéro, le Champ de Mars, les Invalides et bien sûr la Tour Eiffel.

Sa proximité avec la dame de Fer en fait un lieu central, idéal pour des séjours touristiques ou d'affaires.

Entièrement rénové en 2010, par le décorateur de talent Laurent Maugoust ce « boutique hôtel » est une adresse idyllique dans la ville lumière.

L'établissement séduit par son confort et son cadre contemporain décliné dans des nuances de noir et de blanc. Ses chambres au design moderne et douillet offrent une vue imprenable sur les emblématiques toits de Paris, et même, pour certaines, sur la Tour Eiffel.





## FIRST CAFÉ : UN BISTROT MODERNE QUI VIT AU RYTHME DE CHACUN

---

Le First Hotel présente sa toute nouvelle création : le First Café.

Ouvert depuis le 27 mai dernier ce bistrot moderne au design contemporain accueille tous les jours, les amoureux de la cuisine Française, de 12h à 14h30 et de 18h30 à 21h30.

Dans le 15ème arrondissement, à l'angle du Boulevard Garibaldi et de la place Cambronne, dans un immeuble Haussmannien, le First Café côtoie la façade du First Hotel. On y retrouve l'esprit de l'hôtel, à travers des nuances de noir et de blanc agrémentées de touches beiges dans un décor intimiste pouvant recevoir une vingtaine de couverts. De larges banquettes de cuir, confortables et élégantes accompagnent les tables rondes chromées tandis que de grandes baies vitrées s'ouvrent sur la terrasse, particulièrement appréciable en été. Un lieu chic et chaleureux où il fait « bon vivre ». Le First Café offre la garantie d'un service rapide et discret, en plein cœur de Paris, idéal pour un déjeuner d'affaires, un dîner entre amis, ou simplement un arrêt durant une escapade touristique.

Flâneur, amoureux, businessman... chacun trouve son rythme pour une pause gourmande réussie !

## BOCO S'INSTALLE AUX FOURNEAUX

---

L'originalité de Boco c'est de vouloir mêler intimement la bonne cuisine et le bien-être en travaillant à la naissance d'une cuisine de saveurs afin de prouver qu'une nourriture saine n'est pas synonyme de régime, de fadeur et d'ennui.

Boco c'est la concrétisation d'un rêve, celui de deux gamins Vincent et Simon, les frères Ferniot : *« Élevés par notre père dans le goût du bien manger, nous avons une obsession aujourd'hui: partager notre idée du bon et du sain avec le plus grand nombre. Bon d'abord, parce que la France est le pays du plaisir à table et sain aussi parce qu'il est intolérable d'en arriver à avoir peur de la nourriture dans notre assiette. Voilà pourquoi le bio s'est imposé à nous. La cuisine bio peut être bonne, elle devrait même être meilleure que celle issue de produits conventionnels. Elle garantit en tout cas l'utilisation de produits naturels mis en œuvre dans notre cuisine. Avec l'aide des plus grands chefs et chefs pâtisseries nous avons créé une restauration rapide savoureuse et respectueuse de notre environnement. »* Les Frères Ferniot

Boco c'est la promesse d'une cuisine de qualité servie en bocaux de verre, sortie de l'esprit des plus grands Chefs et Chefs-Pâtisseries français : « la bande à Boco » !

## QUI AURAIT IMAGINÉ UN JOUR REUNIR TOUS CES GRANDS CHEFS !



- **Anne-Sophie Pic**  
Restaurant Pic\*\*\*, Valence (Drôme)
- **Gilles Goujon**  
L'Auberge du Vieux Puits\*\*\*, Fontjoncouse (Aude)
- **Emmanuel Renaut**  
Flocons de Sel\*\*\*, Megève (Haute-Savoie)
- **Jean-Michel Lorain**  
La Côte Saint-Jacques\*\*\*, Joigny (Yonne)
- **Régis Marcon**  
Restaurant Régis et Jacques Marcon\*\*\*, (Haute-Loire)
- **Vincent Ferniot**  
Boco, Paris
- **Christophe Michalak**  
Hôtel Le Plaza-Athénée, Paris (8ème)
- **Frédéric Bau**  
L'École du Grand Chocolat Valrhona & Restaurant Umia, Tain l'Hermitage (Drôme)
- **Philippe Conticini**  
La Pâtisserie des Rêves, Paris

Le First Café et Boco propose une carte complète qui répond à toutes les envies, grâce à la créativité de ces Chefs d'exception qui revisitent la cuisine traditionnelle pour le plaisir des papilles et du palet proposant viandes et poissons : de l'épaule d'agneau au bœuf braisé de Régis Marcon, en passant par le pavé de saumon au cabillaud et coco d'Anne Sophie Pic, avec pour finir la crème de caramel au beurre salé de Christophe Michalak...






Il faut le déguster pour le croire !






FIRST CAFÉ : UNE CARTE SIGNÉE BOCO






**entrées starters**

-  Salade orangée au saumon fumé et lentilles corail \_\_\_\_\_ 8,30€  
*Orange salad with smoked salmon and lentils*
-  Taboulé rose à l'hibiscus, crevettes en gelée d'orange \_\_\_\_\_ 8,30€  
*Pink tabbouleh with hibiscus and prawns in orange jelly*
-  Fraîcheur de Quinoa au thon, boulgour, groseilles et pomelo \_\_\_\_\_ 7,10€  
*Light quinoa salad with tuna, bulgur wheat, grapefruit and gooseberry*
-  Émincée de volaille courgette et yaourt à la menthe \_\_\_\_\_ 10,20€  
*Sliced chicken, zucchini and mint yogurt*
-  Total Carottes, salade en mousseline de carottes au cumin \_\_\_\_\_ 6,90€  
*Salad of carrot mousse with cumin*

**plats main courses**

-  Épaule d'agneau fondante, colombo d'aubergines et figues \_\_\_\_\_ 10,90€  
*Slow-cooked lamb shoulder with eggplant and figs*
-  Gâteau d'aubergines, tomates et parmesan \_\_\_\_\_ 9,90€  
*Eggplant, tomato and parmesan cake*
-  Bœuf braisé en parmentier \_\_\_\_\_ 10,50€  
*Braised beef cottage pie*
-  Tendre pavé de saumon, artichauts et fenouils en vinaigrette \_\_\_\_\_ 10,90€  
*Tender salmon fillet with artichokes and fennel in vinaigrette*
-  Cabillaud et cocos, crémeux de potimarron \_\_\_\_\_ 11,20€  
*Cod with coconut and creamy squash*
-  Lasagne de Polenta, champignons et épinards \_\_\_\_\_ 11,20€  
*Polenta, spinach and mushroom lasagna*

**desserts desserts**

-  Duo de mousse au chocolat noir et lait \_\_\_\_\_ 5,80€  
*Duo of dark and milk chocolate mousse*
-  Crème de caramel au beurre salé \_\_\_\_\_ 5,80€  
*Salted butter caramel cream*
-  Petite tarte "tout citron" \_\_\_\_\_ 5,80€  
*Mini lemon tart*
-  Légèreté de Pêche Melba \_\_\_\_\_ 5,80€  
*Light peach melba*
-  Riz au lait vanillé et coulis de framboises \_\_\_\_\_ 5,80€  
*Vanilla rice pudding with raspberry coulis*

**carte des vins wines list**

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<b>vin blancs white wines</b>		
Côtes de Gascogne IGP, _____ <i>Domaine de l'Héré, Millésime 2014</i>	3,90€	14,90€
Chablis AOP, _____ <i>Domaine Alexandre, Millésime 2013</i>	4,50€	19,90€
<b>vins rouges red wines</b>		
Côte Roannaise AOP, _____ <i>Domaine Sérol, Cuvée Les Originelles, Millésime 2014</i>	4,20€	16,50€
Bordeaux Supérieur AOP, _____ <i>Le Bordeaux de Maucaillou, Millésime 2010</i>	5,90€	21,50€
Crozes-Hermitage AOP, _____ <i>Domaine Ville Rouge, Cuvée Inspiration, Millésime 2013</i>		24,50€
<b>vins rosés rosé wines</b>		
Côtes de Gascogne IGP, _____ <i>Domaine Chiroulet, Millésime 2014</i>	3,90€	14,90€
Côtes de Provence AOP, _____ <i>Château Ferry Lacombe, Millésime 2013</i>	4,20€	16,50€
Languedoc AOP, _____ <i>Château Puech Haut, cuvée Prestige, Millésime 2014</i>		24,00€
<b>champagnes champagnes</b>		
Champagne Morel, Cuvée Brut Réserve _____	Coupe 10cl 7,50€	Bouteille 75cl 44,50€
Champagne Gosset, Grand Blanc de Blancs Brut _____		79,00€
Champagne Morel, Rosé de Cuvaison _____	8,50€	49,00€
Champagne Ruinart, Rosé Brut _____		95,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for the health. To consume with moderation.

LA CARTE DU ROOM SERVICE, OUVERT 24H SUR 24, EST EGALEMENT SIGNÉE BOCO.

## FIRST HOTEL : UN HÔTEL SIGNÉ MARANATHA

---

Le groupe Maranatha est le premier acteur à intégrer l'ensemble des métiers de la chaîne de valeur de l'hôtellerie, allant de l'investissement financier à la gestion, en passant par la rénovation ; le groupe Maranatha lève des fonds pour investir dans des hôtels, qu'il rénove et exploite dans une perspective de création de valeur.

Les équipes du Groupe conjuguent ainsi deux expertises, finance et hôtellerie, au travers de trois métiers qui nourrissent le concept de Synergie hôtelière :

**Financer :**

-lever des fonds auprès d'investisseurs privés et de PME grâce à des solutions d'investissement financier

**Acquérir :**

-identifier les biens hôteliers à potentiel, les achète, analyse et recommande leur positionnement futur et les rénove si nécessaire  
-rénover les hôtels acquis pour créer une nouvelle valeur

**Gérer :**

-gérer et optimiser des biens hôteliers  
-maximiser les marges d'exploitation

Cette vision cohérente de l'ensemble du cycle de l'hôtellerie a permis au groupe une croissance forte et maîtrisée depuis sa création en 2000. Maranatha se développe sur un axe Paris, Bruxelles, la montagne et le Grand Sud de la France, avec aujourd'hui 48 hôtels dont plusieurs établissements prestigieux : le Seven Hotel\*\*\*\* (Paris), l'Astor Saint Honoré\*\*\*\* (Paris), le Jules César\*\*\*\*\* (Arles), l'Aigle des Neiges\*\*\*\* (Val d'Isère), le Dolce Frégate Provence\*\*\*\* Hôtel & Golf (Bandol) et le Mas des Herbes Blanches\*\*\*\*\* Relais & Châteaux (Gordes, Luberon).

## FIRST HOTEL : UN HOTEL CONNECTÉ !

---

First hotel est présent sur le web et sur les réseaux sociaux s'adressant à une communauté de voyageurs modernes, qui ont séjourné ou rêvent de séjourner dans cet hôtel unique.



CONTACT FIRST CAFE :

First Hôtel Paris Tour Eiffel\*\*\*\*  
2, boulevard Garibaldi - 75015 Paris  
Tel: +33(0) 1 43 06 93 26 –  
<http://www.firsthotelparis.com/fr>

CONTACT PRESSE :

Gersende GUEIT  
04 91 87 63 32  
[gersende.gueit@groupemaranatha.com](mailto:gersende.gueit@groupemaranatha.com)  
Bât A1 - 148 traverse de la Martine  
13011 Marseille

Crédit photos : ©CHRISTOPHE BIELSA