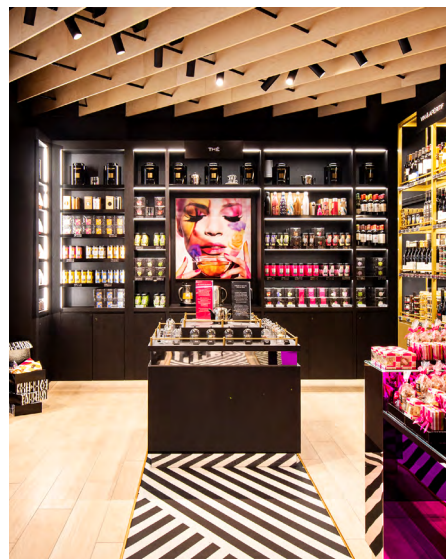


## UNE EXPANSION TANT À L'ÉCHELLE NATIONALE QU'INTERNATIONALE POUR FAUCHON

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
DÉCEMBRE 2021



À gauche :  
Café FAUCHON – Nice  
À droite :  
Boutique FAUCHON –  
Gare Montparnasse  
Paris

### OUVERTURES BOUTIQUES

FAUCHON a poursuivi son développement national et international en ouvrant pour la première fois au **Mexique** au sein d'**El Palacio de Hierro**, deux boutiques et deux restaurants dans le quartier de **Santa Fe et Perisur** offrant aux consommateurs mexicains des produits d'épicerie fine traditionnels et une sélection de vins français. A **Dubai**, un marché d'une grande importance pour FAUCHON, l'implantation de la Maison a été étendue grâce à l'ouverture d'un magasin et d'un restaurant au sein du **Mall of the Emirates** à la fin du mois d'août 2021.

Sur le marché français le choix annoncé d'aller à la rencontre de clients aux habitudes de consommation en profond changement est confirmé. Été 2021, un nouveau flagship associant un magasin et un restaurant à **Nice** au sein du centre commercial **CAP3000** a ouvert ses portes.

Les gourmets niçois peuvent désormais y trouver les créations de la Maison comme les chocolats, les macarons, les thés, les pâtisseries et les recettes salées, à emporter ou à déguster sur place dans l'espace Café.

Enfin à **Tahiti**, un deuxième magasin a vu le jour en octobre 2021.

Toujours avec la volonté de s'adapter à la réalité générée par la pandémie mondiale de 2020 et 2021, FAUCHON a relancé le **travel retail** afin de renforcer sa présence dans les points de déplacement stratégiques tels que les aéroports et les gares en France et à l'international. Une boutique est désormais installée à la **gare Montparnasse** à Paris et une autre au sein du luxueux aéroport de **Bahreïn** au Moyen-Orient.

## L'EXPÉRIENCE 5\* FAUCHON L'HÔTEL À KYOTO, JAPON

Plus de deux ans après le lancement du premier hôtel FAUCHON à Paris, un deuxième hôtel 5\* à Kyoto, au Japon, a ouvert en mars 2021. Il s'agissait de la première implantation d'un hôtel FAUCHON à l'étranger. **L'Hôtel FAUCHON Kyoto** intègre tous les éléments de la marque sous un même toit, tout en les enrichissant de saveurs locales et japonaises. L'une de ses principales caractéristiques est le Gourmet Bar, un bar qui réinvente le mini-bar de l'hôtel et est disponible dans chaque chambre.

FAUCHON, déjà appréciée de la clientèle japonaise, a ainsi enrichi sa présence dans ce pays en ajoutant l'activité hôtelière aux 32 points de vente, restaurants et magasins déjà existants.

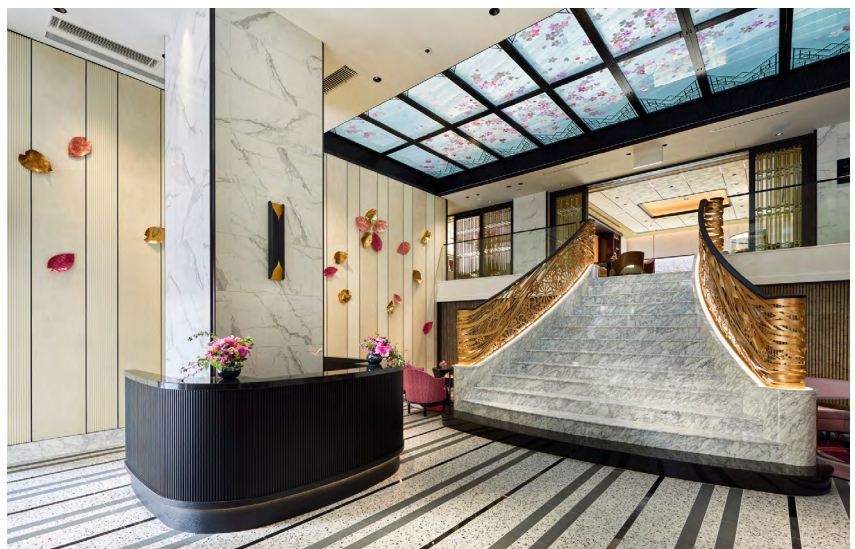
## APRÈS LE JAPON... CAP SUR LE MOYEN-ORIENT

Le premier Fauchon L'Hôtel au Moyen-Orient ouvrira prochainement au sein d'un lieu emblématique : Diriyah. Ce quartier historique de Riyadh, en Arabie Saoudite, a pour ambition de devenir la plus grande ville culturelle et patrimoniale du monde. L'hôtel comprendra 80 chambres et suites, ainsi qu'un Grand Café FAUCHON, un spa, une piscine extérieure et un bar en rooftop, et une boutique FAUCHON.

**FAUCHON L'Hôtel Riyadh** est développé en partenariat avec le propriétaire Diriyah Gate Development Authority (DGDA) et l'opérateur YAKOON Hospitality International.

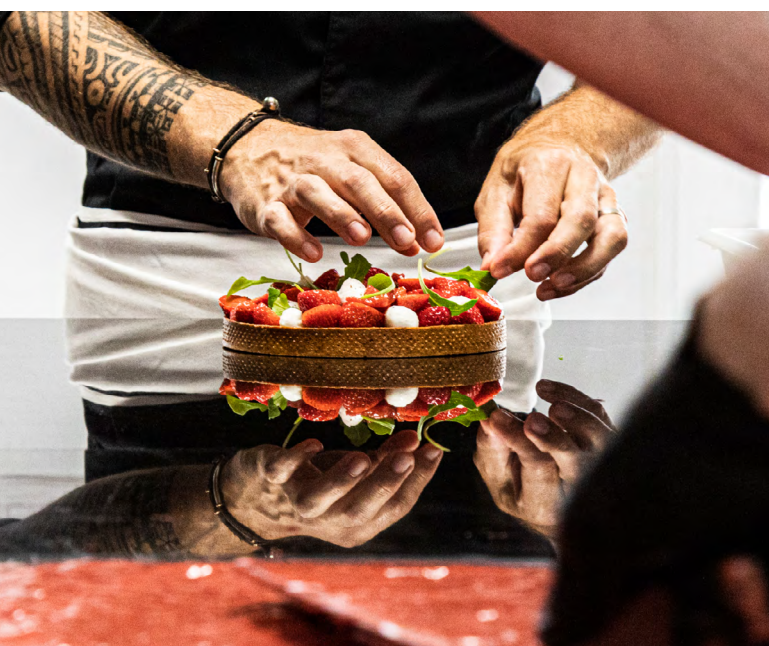


À gauche :  
FAUCHON L'Hôtel Paris  
À droite :  
FAUCHON L'Hôtel Riyadh  
En bas :  
FAUCHON L'Hôtel Kyoto



## LA TRANSMISSION, L'ADN DE FAUCHON AVEC L'ÉCOLE

Maison cultivant la tradition et l'art de vivre à la française, FAUCHON continuera à diffuser ses valeurs, son patrimoine et ses produits d'exception, ainsi que l'expérience culinaire qu'elle incarne, tout en restant fidèle à sa culture d'innovation. Cette transmission est inscrite dans l'ADN de FAUCHON depuis sa création, avec notamment le passage en ses lieux de grands noms de la pâtisserie dont **Pierre Hermé**, **Christophe Adam**, **Cédric Grolet** et bien d'autres...

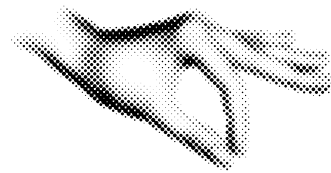


En bas : L'École FAUCHON  
© Thierry Caron

C'est l'ambition de l'École FAUCHON, qui offrira des cycles de formation aux métiers de bouche et de service pour former les professionnels de demain.

Cuisine, boulangerie, pâtisserie, seront des expertises proposées en CAP pour les personnes en reconversion professionnelle, ainsi que le Certificat de Qualité Professionnelle Maître d'hôtel. Ces formations professionnelles intensives de 6 mois déboucheront sur un diplôme reconnu par l'Etat et complété par un stage en entreprise. D'autres formations d'excellence viendront compléter cette liste : charcutier-traiteur et chocolatier confiseur, barman, brasseur artisanal et sommelier.

Pour parfaire ce programme l'École FAUCHON a choisi de s'allier à NEOMA Business School pour créer un Bachelor en Management de la Gastronomie, diplôme désormais visé par l'État, bac+3, sur le campus de Rouen. Premières promotions prévues dès la rentrée 2022.



FAUCHON  
PARIS  
L'ÉCOLE

## DIGITAL

Forte augmentation du nombre de clients et présence numérique avancée. Dans ce contexte le commerce électronique s'affirme plus que jamais comme une priorité pour FAUCHON. En effet, la Maison pousse ses feux dans l'e-commerce, où elle réalise 15% de son chiffre d'affaires. Avec une croissance 80% sur le site en 2021, FAUCHON commence à bénéficier de son virage numérique à 360° et ambitionne de renforcer son expérience client en ligne en offrant un site web contemporain, renouvelé et dynamique.

## CONTACTS PRESSE

Agence 14 Septembre – 01 55 28 38 28

Andreia Mesquita – andreiamesquita@14septembre.com – 06 29 41 20 96

FAUCHON Paris – Camille Barkat – cbarkat@fauchon.fr