



LE BRISTOL
PARIS



Paris, août 2021.

PASCAL HAINIGUE, CHEF PATISSIER DU BRISTOL PARIS, PASSE A L'HEURE DES THES.

Dès le 1^{er} septembre, Le Bristol Paris présente son nouveau Tea Time au Café Antonia et au Jardin Français.

Les pâtisseries sont des artistes qui composent des mélodies gourmandes, avec pour instruments des ganaches parfumées, des pralinés fondants ou des feuilletages aériens. Alors demander à un pâtissier d'imaginer son Tea Time, c'est un peu comme lui commander une symphonie. Et celle de Pascal Hainigue, le nouveau Chef Pâtissier virtuose du Bristol Paris, pourrait bien être un chef d'œuvre.

Pour nous faire plaisir, le Chef ne recule devant rien. Il commence par résoudre ce terrible dilemme qui nous torture, choisir entre délices au chocolat, biscuits ou fruits : il nous offre les trois. Tellement plus simple.

Magnifique Opéra revisité aux cacaos grands crus, iconique Paris-Brest fourré d'un praliné pistache au cœur de griottes confites, fruits à l'apogée de leurs saveurs sublimes dans d'inoubliables tartelettes, le trio de partitions sucrées du maître nous expose aux plus divins pêchés.

Comme les robes Haute Couture ou l'air du temps qui souffle au Café Antonia, les créations changent avec l'inspiration, au gré des saisons. Pour mieux nous surprendre.





Sur la pyramide d'assiettes de porcelaine, cannelés, cakes, macarons, scones et confitures côtoient de délicats finger sandwiches.

Une envolée de créations divines et de raffinement extrême, à sublimer d'une sélection de thés (noir à la lavande, Long Jing à la châtaigne...), d'une coupe de champagne, d'un café latte, ou d'un chocolat onctueux et enveloppant, comme cette parenthèse hors du temps.

Informations

Les formules Tea Time sont disponibles tous les jours de 14h30 à 18h00 au Café Antonia ou au Jardin Français lorsque le temps le permet.

Tea Time complet classique, 60€ par personne. Tea Time Le Bristol, comprenant une coupe de champagne, 82€ par personne.

Contacts Presse Le Bristol Paris

Giulia Panossian

Responsable de la Communication

01 53 43 41 86

giulia.panossian@oetkercollection.com

Marthe Vigneron

Chargée de Communication

01 53 43 44 11

marthe.vigneron@oetkercollection.com

STAY TUNED

#MasterpieceHotels

[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)

[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)

[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

