



PRINCE DE GALLES
HOTEL
PARIS



LE PATIO DU PRINCE DE GALLES, A LUXURY COLLECTION HOTEL, PARIS
INVITE À UN VOYAGE DES SENS AU PAYS DU SOLEIL LEVANT
CÉLÉBRANT TANABATA MATSURI, LE FESTIVAL DES ÉTOILES.

PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

JUIN 2024



PARIS, LE 12 JUIN 2024

Le Prince de Galles, a Luxury Collection Hotel, Paris est ravi de dévoiler son Patio estival, invitant les convives à un voyage des sens au pays du Soleil Levant, en célébration de Tanabata Matsuri, le festival des étoiles. Chaque année, cette fête rend hommage à une légende romantique selon laquelle deux étoiles ne se croisent qu'une nuit d'été par an dans la voie lactée – le 7 juillet ou le 7 août - dans le nord du pays.

Cette année, au Prince de Galles, a Luxury Collection Hotel, Paris, Tanabata Matsuri débutera dès le 12 juin pour se terminer à la fin

du mois de septembre et célébrera tous les amours. En partenariat avec The Prince Gallery Tokyo Kioicho, a Luxury Collection Hotel et avec la collaboration des Chefs des deux hôtels, le Prince de Galles offrira des expériences uniques pour faire voyager les visiteurs internationaux comme les locaux – cocktails et mocktails miroirs, dégustations de grands crus de thé, initiation au saké avec un Saké Sommelier, plats exclusifs, entre autres.

En pénétrant dans Le Patio, les hôtes sont immédiatement envahis par la sérénité qui se dégage

du jardin japonisant. Roseaux et lanternes complètent le décor du jardin zen qui accueille un érable japonais, élément traditionnel du jardin, choisi pour son élégance et son architecture parfaite. Fidèle aux célébrations de Tanabata, le Prince de Galles, a Luxury Collection Hotel, Paris invite ses hôtes à inscrire leur vœu, comme le veut la tradition, sur un tanzaku (petite carte verticale traditionnelle) et à le déposer sur le présentoir à proximité de l'érable japonais. La légende raconte que ces vœux seront exaucés dans la nuit de Tanabata, lorsque les deux étoiles se rencontrent enfin.



PRINCE DE GALLES
HOTEL
PARIS

CARTE COLLABORATIVE POUR UN VOYAGE GUSTATIF

Chef **Ryan Cho** et Chef **Akira Back** du Prince de Galles, et Chef **Ken Takahashi** du Prince Gallery Tokyo Kioicho ont travaillé ensemble afin de créer une carte courte de plats à partager. En entrée, les convives pourront découvrir les **Tacos de Thon** ou les **Rock Shrimp**, et poursuivre avec le plateau de **sushi des Chefs** ou encore le **Chirashi Don**. Venus tout droit de Tokyo, Chef Ken Takahashi propose des **Satsumaage** - croquettes de poisson tokyoïte et les **Udon Kuwayaki** - côtelletes d'agneau, udon et légumes.

Les 7 juillet et 7 août, un plat traditionnel du **Tanabata Matsuri**, rejoindra la carte, une soirée par mois, lors de la rencontre des étoiles. Le **Somen**, plat de nouilles de blé, extrêmement fines, qui évoque la voie lactée et les fils du métier à tisser de la légende sera proposée en exclusivité sur la carte.

Les desserts proposés et réalisés par la Cheffe Pâtissière **Hélène Kerloeguen**, rappellent ceux pris à la volée dans les rues de Tokyo. Le **Melon Pan**, brioche japonaise fondante à l'intérieur et craquante à l'extérieur servie avec une **glace matcha sur lit de fraises** ou encore des **glaces façon kakigōri**, sorte de granité, framboise et shiso ou yuzu, gingembre et saké, et pour les plus gourmands le **Mille crêpes** chantilly à la vanille et azuki.



CÔTÉ BAR,

ce sont des cocktails en miroir qui sont proposés, avec leur version mocktail visuellement identique. Des recettes rafraîchissantes à découvrir à base de yuzu ou de gingembre, associées à la délicatesse de la vodka et du gin japonais dans leur version cocktail. On retrouve **Kyushu** – Saké vieilli, gin Roku, liqueur St Germain, passion et son miroir sans alcool : **Kanto** ; ou encore **Hokkaido** – liqueur de prune **Umeshu**, champagne allongé d'eau gazeuse et son miroir **Okinawa**.





EXPÉRIENCES IMMERSIVES DANS L'ART DE VIVRE JAPONAIS



DÉGUSTATION DE THÉ & ATELIER MATCHA

Maki Maruyama, Directrice de la boutique **Jugestudo**, spécialisée en thé japonais depuis plus de 20 ans, initiera un petit groupe de convives lors d'un atelier de découverte du thé japonais. Maki présentera l'histoire du thé et ses différentes variétés et bénéfiques pour la santé avant d'enseigner la préparation du thé Matcha selon les règles de l'art. Cette dégustation de thé sera accompagnée de mignardises au thé réalisées par la Cheffe Pâtissière **Hélène Kerloeguen**.

Maki Maruyama dispensera un atelier d'une heure à 15h30 les 22 juin, 20 juillet, 27 juillet, 17 août, 24 août, 7 septembre et 14 septembre.

Prix : 80€ par personne

Informations et réservations sur le site : Le Patio et princdegalles.restaurants@luxurycollection.com



INITIATION AU SAKÉ

C'est dans la cave de l'hôtel, qui permet d'accueillir jusqu'à huit personnes, que **Kei Miyagawa**, Saké Sommelier, introduira une sélection de cinq sakés permettant d'en apprendre d'avantages sur cet alcool lointain. Fondateur de **Galerie K Paris**, premier importateur et distributeur de saké en France, Kei se donne comme mission de faire connaître cet alcool traditionnel à un public éclairé. En association avec ces sakés, le Chef **Han Dongyeup** et Cheffe **Hélène Kerloeguen** proposeront une sélection inédite de mets délicats qui s'accorderont parfaitement aux sakés présentés.

Kei Miyagawa dispensera un atelier d'une heure et demie les : 4 et 18 juillet, 22 août et 12 septembre
Prix : 180€ par personne

Informations et réservations sur le site : Le Patio et princdegalles.restaurants@luxurycollection.com



TANABATA, LE FESTIVAL DES VŒUX

Cette année, les hôtes sont invités à inscrire leur vœu le plus cher et le nouer sur le présentoir. Ce faisant, les participants auront l'occasion de remporter des expériences exclusives au Prince de Galles, a Luxury Collection Hotel, Paris ainsi qu'un séjour de 5 nuits à **The Prince Gallery Tokyo Kioicho, a Luxury Collection Hotel**.

HORAIRES

LE PATIO - BAR
TOUS LES JOURS DE 17H00 À 00H00
LE PATIO - RESTAURANT
19H00 À 22H30

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

LE PATIO

TARIFS

Entrées à partir de 22€
Plats à partir de 45€
Desserts à partir de 17€





PRINCE DE GALLES
HOTEL
PARIS

A PROPOS DU PRINCE DE GALLES, A LUXURY COLLECTION HOTEL, PARIS

Le Prince de Galles, hôtel 5 étoiles de la Luxury Collection, est un joyau légendaire du mouvement Art Déco parisien. Depuis son inauguration en 1929, l'Hôtel a excellé en tant que symbole de sophistication et de grâce à Paris. Les 116 chambres et 43 suites, aux dimensions chaleureuses, allient le meilleur du confort moderne. La Suite Laliq récemment dévoilée a été magnifiquement conçue en partenariat avec la célèbre Maison de cristal français. La Suite Bien-être by Olivier Lecocq propose des soins sur mesure dans un espace intime. Le Restaurant et Bar 19.20 by Norbert Tarayre, ouvert en octobre 2023, célèbre la bistronomie et rend hommage à la richesse des terroirs français. Le restaurant signature Akira Back, qui a ouvert ses portes en janvier 2022, embarque les convives dans un voyage culinaire. Le Patio, ravissante cour intérieure de l'hôtel, permet de déguster cocktails et plats à partager.

A PROPOS DE THE LUXURY COLLECTION

The Luxury Collection® propose des d'hôtels et des centres de villégiature de renommée mondiale offrant des expériences uniques et authentiques qui évoquent des souvenirs durables et précieux. The Luxury Collection offre une passerelle vers les destinations les plus excitantes et les plus désirables de la planète aux explorateurs du monde entier. Chaque hôtel et centre de villégiature est une expression unique et précieuse de sa région, un portail vers les charmes et les trésors de la destination. Créée en 1906 sous la marque CIGA® en tant que collection des hôtes les plus célèbres et les plus emblématiques d'Europe, la marque The Luxury Collection est aujourd'hui un ensemble scintillant de plus de 110 hôtels et centres de villégiature parmi les plus raffinés du monde, répartis dans plus de 40 pays et territoires. Tous ces hôtels, souvent centenaires, sont internationalement reconnus comme faisant partie des meilleurs établissements au monde. Pour plus d'informations et découvrir de nouvelles ouvertures, rendez-vous sur theluxurycollection.com ou suivez-nous sur Instagram et Facebook. The Luxury Collection est fier de participer à Marriott Bonvoy®, le programme mondial de voyages de Marriott International. Le programme offre à ses membres un éventail extraordinaire de marques internationales, des expériences exclusives lors des Marriott Bonvoy Moments et des avantages inégalés, notamment des nuits gratuites et la reconnaissance du statut Elite. Pour vous inscrire gratuitement ou pour plus d'informations sur le programme, rendez-vous sur marriottbonvoy.com.



THE PRINCE GALLERY
TOKYO KIOICHO

A PROPOS DU PRINCE GALLERY TOKYO KIOICHO, A LUXURY COLLECTION HOTEL

The Prince Gallery Tokyo Kioicho, a Luxury Collection Hotel est le premier hôtel de la marque ayant ouvert à Tokyo, situé dans le quartier animé d'Akasaka. Les 250 chambres et suites occupent les étages supérieurs d'un bâtiment de 36 étages et offrent des vues à couper le souffle sur la ville. L'hôtel propose plusieurs restaurants dont Oasis Garden, pour tous les moments de la journée, Washoku Souten, restaurant japonais contemporain ainsi que Sky Gallery Lounge Levita et The Bar Illumiid qui proposent des cocktails et un menu Saké. Au cœur de l'annexe, Prince Classic House, les hôtes y trouveront le Bar Napoléon et la Maison Kioi, pour un repas ou un Afternoon Tea à la française. L'hôtel comprend également un Spa et un centre de fitness perchés à 140 mètres.



PARIS