



Communiqué de Presse Mardi 18 avril 2023

Mandarin Oriental, Paris annonce le retour de son Cake Shop et propose de nouvelles gourmandises sucrées et glacées signées Adrien Bozzolo

Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, le Cake Shop du Mandarin Oriental, Paris fait son grand retour le lundi 15 mai 2023 avec un choix de gourmandises sucrées signées Adrien Bozzolo. Le Chef Pâtissier propose également au restaurant Camélia par Thierry Marx une offre originale de Bubble Waffles, des gaufres aux alvéoles en forme de bulles garnies de glace ainsi qu'un nouveau tea-time, « le Goûter d'Adrien ».

Le Cake Shop fait son grand retour



Situé au cœur de la rue portant le nom du saint patron des boulangers et des pâtisseries, le Cake Shop propose à partir du 15 mai 2023 et toute la journée, à l'entrée du restaurant Camélia par Thierry Marx, une nouvelle offre imaginée par le Chef Pâtissier Adrien Bozzolo, à emporter ou à déguster sur place.

Dès 7h et jusqu'à 11h30, une sélection de viennoiseries maison précède un large choix de gourmandises sucrées disponibles de 11h30 à 22h. Parmi elles, Parisiens et visiteurs étrangers peuvent s'offrir rochers coco, cannelés, sucettes au chocolat et gâteaux de voyage, comme le cake chocolat, café et badiane, ou le cake vanille, citron et verveine. A l'heure du goûter de 15h à 18h30, cinq pâtisseries Signature d'Adrien Bozzolo viennent compléter l'offre du Cake Shop dont le célèbre « Saint-Honoré » vertical.

**Le Cake Shop est ouvert tous les jours de 7h à 22h.
Renseignements au 01 70 98 74 00.**

Bubble Waffles et glaces pour l'été

Le Chef Pâtissier Adrien Bozzolo prépare pour la saison estivale une carte de savoureuses créations glacées artisanales. Le jardin du Mandarin Oriental, Paris est le lieu idéal pour succomber aux plaisirs glacés de l'été dont une offre originale de Bubble Waffles, des gaufres moelleuses et aériennes aux alvéoles en forme de bulles et garnies de glace. La Bubble Waffle se décline en version « Saint-Honoré », adaptation de l'incontournable pâtisserie Signature de l'hôtel, ou en version entièrement personnalisable avec un large choix de glaces, sorbets et toppings : fruits frais, chocolat, chantilly, fruits secs torréfiés, etc. Pour compléter l'offre, petits et grands gourmands peuvent déguster des bâtonnets glacés « Exqui MO » à la pistache verte d'Iran ou au café enrobage Jivara-noisette, ainsi que des tubes glaces aux saveurs fruitées.



La carte des créations glacées est disponible sans réservation au restaurant Camélia par Thierry Marx de 15h à 17h30 du lundi au samedi et de 15h30 à 17h30 le dimanche.

**Tarifs de 8 à 18 Euros.
Renseignements au 01 70 98 74 00.**

Le « Goûter d'Adrien »



Le « Goûter d'Adrien » est le nouveau rendez-vous incontournable de l'après-midi au Camélia ou la parenthèse idéale entre deux séances de shopping rue Saint-Honoré. Adrien Bozzolo y interprète des versions personnelles de ses madeleines de Proust : gâteau 100% chocolat, cookies chocolat et caramel-chocolat, nuage myrtille et yaourt grec, coque croustillante à la noisette et pain grillé, et sfogliatelle, pâtisserie traditionnelle italienne en clin d'œil aux origines paternelles du Chef. Une boisson chaude au choix et trois pièces salées originales accompagnent les créations d'Adrien comme le Lobster Roll et les tartelettes aux légumes de saison.

Le « Goûter d'Adrien » est servi au restaurant Camélia par Thierry Marx de 15h à 17h30 du lundi au samedi et de 15h30 à 17h30 le dimanche, au tarif de 65 Euros.

Renseignements et réservations au 01 70 98 74 00.

À propos de Mandarin Oriental, Paris

Mandarin Oriental, Paris incarne l'esprit du Paris d'aujourd'hui et de demain. Cette oasis de tranquillité vibre au rythme de la mode et de la création artistique, sublimée par le service légendaire du groupe Mandarin Oriental. Situé rue Saint-Honoré, et à quelques pas de la place Vendôme, l'hôtel propose 96 chambres et 39 suites qui comptent parmi les plus élégantes et spacieuses de Paris. Il abrite un grand jardin, véritable havre de paix offrant la possibilité d'un repas ou d'un verre al fresco. L'hôtel offre un large choix de restaurants et bars supervisés par le Chef Thierry Marx, dont le Sur Mesure distingué de deux étoiles au guide Michelin, le Camélia, et le Bar 8. Le Spa du Mandarin Oriental, Paris offre une expérience unique de détente et de bien-être dans un cadre paisible. L'hôtel est également doté d'une piscine couverte et d'un centre de fitness. L'architecte de renommée internationale, Jean-Michel Wilmotte, a supervisé l'architecture de l'hôtel, tandis que Sybille de Margerie a signé la décoration des chambres, du Spa et des espaces publics. Le duo d'architectes Gilles & Boissier a conçu l'Appartement Parisien, la plus grande Suite de l'hôtel, et l'agence Jouin-Manku a réalisé l'architecture intérieure du bar et des restaurants.

À propos du Groupe Mandarin Oriental

Le groupe Mandarin Oriental possède et gère plusieurs hôtels, resorts et résidences parmi les plus prestigieux dans le monde. Fondé en Asie, le Groupe est aujourd'hui fermement établi comme marque internationale et gère 36 hôtels et neuf résidences dans 24 pays et territoires. Chacune des adresses reflète l'héritage oriental du Groupe tout en soulignant le charme et la singularité de chaque destination. Mandarin Oriental compte de nombreux projets d'hôtels et de résidences en cours de développement, et fait partie du groupe Jardine Matheson.

0

De plus amples informations sont également disponibles sur les Réseaux Sociaux du Groupe.