



FRENCH BLOOM DÉVOILE UNE COLLABORATION INÉDITE AVEC L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Pour célébrer les beaux jours et son arrivée dans l'un des plus prestigieux Palaces de Paris, French Bloom présente un pop-up immersif et sensoriel : « **Le Jardin Secret de French Bloom** ». Durant deux semaines, c'est dans une scénographie intensément florale et végétale, imaginée par le designer floral Djordje Varda, à l'abri des regards et de la foule, que les parisiens et les hôtes de passage seront invités à se rafraîchir.



C'est une grande fierté pour cette jeune marque française de vin pétillant sans alcool créée par Maggie Frerejean-Taittinger et Constance Jablonski de collaborer avec l'Hôtel de Crillon, mythique Palace parisien depuis 1909, alors que French Bloom soufflera seulement sa première bougie en fin d'année. Se voulant être l'alternative saine et élégante aux breuvages traditionnels, French Bloom a séduit les lieux de distribution ultra premium dans 15 marchés clés à travers le monde.



UN ÉCRIN DE VERDURE AU CŒUR DE L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Du 28 juin au 8 juillet prochain, la terrasse située sous les arcades du Palace et donnant sur la place de la Concorde se transforme en un véritable jardin secret envoûtant. Ce bel éden, dont la direction artistique est signée Djordje Varda, a été créé spécialement pour French Bloom à l'Hôtel de Crillon, et offrira aux visiteurs un véritable voyage sensoriel imaginé comme un champ de tournesols où s'installent des arbres fruitiers tels que les oliviers, les citronniers et des fleurs de saison comme les bougainvilliers.

Dans cette oasis, les plantes fleuriront tout autour du bar et lui donneront ainsi des allures enchanteresses, incarnant un nouveau rapport au vivant. Ce décor unique mêlera à merveille les parfums des fleurs à ceux des arômes naturels qu'offre ce vin pétillant sans alcool.

Les deux cuvées, Le Blanc et Le Rosé de la gamme seront proposées à la dégustation. Pour la première, on y découvre un assemblage de Chardonnay français biologique désalcoolisé et d'arômes naturels comme le citron. Cette cuvée s'habille d'une élégante robe or pâle. Une fraîcheur minérale se mêle à une note tropicale, suivie d'une évolution de pomme Granny Smith, d'agrumes légèrement épicés et de fleurs blanches. La seconde, Le Rosé, est dotée d'une élégante couleur or rose et offre une belle acidité avec des arômes délicats de rose, de pêche blanche, de cerise et de baies sauvages.



French Bloom se veut tout d'abord un état d'esprit, associé à un mode de vie. Il répond aux besoins actuels de vouloir passer des moments conviviaux sans nécessairement consommer de l'alcool et surtout, d'avoir un juste équilibre entre vie sociale et bien-être.

Cette terrasse éphémère, véritable bulle de sérénité en plein cœur de Paris, sera l'endroit rêvé pour faire une pause gourmande et rafraîchissante. En effet, à cette occasion, Matthieu Carlin, le Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon a imaginé un cookie glacé Signature en accord parfait avec la cuvée French Bloom Rosé. Cette création pourra être dégustée pendant toute la durée du pop-up du 28 juin au 8 juillet et sera disponible à emporter durant tout l'été. La marque sera également à la carte de l'établissement notamment au bar Les Ambassadeurs ou encore dans la Cour d'Honneur.



A propos de French Bloom

Lancé en octobre 2021, il aura fallu 2 ans de recherche & développement à Maggie Frerejean-Taittinger et Constance Jablonski pour créer French Bloom. Cette nouvelle marque s'inscrit dans la volonté de pouvoir se rassembler autour d'un produit non alcoolisé mais élégant, et donc sans exclusion. Ces vins effervescents Français sont certifiés biologiques et sans alcool. Fabriquée à partir d'une base de Chardonnay biologique produit en France et d'autres ingrédients naturels comme le jus de citron, la gamme est composée du Blanc et du Rosé. Produit et embouteillé dans le Sud-Ouest, French Bloom offre des vins effervescents alliant bien-être et convivialité, avec des arômes complexes et équilibrés. Cette nouvelle alternative festive et saine aux boissons alcoolisées traditionnelles ne peut en aucun cas être assimilée à l'AOC-AOP Champagne.

Pour plus d'informations : french-bloom.co 



Infos pratiques

10 place de la Concorde - 75008 Paris

Cookie glacé Signature « La Fraise Bloom » en accord avec la cuvée French Bloom Rosé : 10€

Ouverture du Jardin Secret de French Bloom :

28 juin au 8 juillet

De 11h30 à 20h30 tous les jours

French Bloom proposé à la dégustation
(sans réservation)

A propos de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

Grandiose et majestueux derrière son architecture signée Ange-Jacques Gabriel, l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel contemple la Concorde, l'une des plus belles places du monde. Érigé à la demande de Louis XV, témoin de trois siècles d'histoire, longtemps propriété de l'illustre famille du Comte de Crillon, l'édifice est transformé en 1909 par l'architecte Walter-André Destailleur pour devenir : « L'Hôtel des voyageurs ». Il accueille depuis cette date des hôtes du monde entier. Sa clientèle raffinée et cosmopolite de célébrités, de politiques, d'artistes, de princes et de reines, est attirée par sa réputation d'excellence et par son histoire unique. L'Hôtel de Crillon est depuis devenu un mythe, un fleuron de l'hôtellerie de luxe, un symbole vivant de l'art de vivre à la française. Après 4 années de rénovation, l'Hôtel de Crillon réouvre ses portes en 2017 avec 124 chambres et suites, 4 espaces de restauration, un Spa « Sense, A Rosewood Spa », une nouvelle piscine, trois salons historiques etc.

Pour plus d'informations : rosewoodhotels.co   

HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS