

HÔTEL de CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

PARIS

LA COLLECTION DE MILLE-FEUILLE, SIGNÉE PAR LE CHEF PÂTISSIER MATTHIEU CARLIN



Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon, Matthieu Carlin comble les sens de ses hôtes. Sa passion : le mille-feuille... A effeuiller pour savourer, au gré des saisons, les subtiles saveurs proposées par le Chef.

Matthieu Carlin est un créateur doué d'un extraordinaire savoir-faire pâtissier. A l'instar d'un couturier, il présente au fil des mois ses collections de douceurs en fonction des ingrédients que la nature dispense. **Inscrit à la carte du Jardin d'Hiver, le mille-feuille joue les stars à chaque instant gourmand,** déjeuner, tea-time et dîner et s'accompagne selon l'heure, d'un vin rosé fruité, d'un thé oolong ou d'un champagne non dosé.

La pâtisserie signature de Matthieu Carlin est une véritable toile de maître où s'entremêlent le brillant et croquant de la texture avec le parfum vanillé de la crème légère telle celle d'un nuage. **Un travail d'orfèvre qui demande au Chef une préparation minutieuse de son feuilletage sur trois jours, la laissant reposer entre les 5 tours, pour obtenir un croustillant naturel et aéré.** La crème diplomate qui exalte les sens avec la vanille de Tahiti laissée infusée 12 heures dans le lait que Matthieu Carlin utilise ensuite dans sa crème fouettée pour l'alléger.

Quatre mille feuilles comme les quatre saisons

La fraise annonce le printemps toute à la fois invisible dans une compotée enrichie de fruits frais nichée sous la crème diplomate. A l'été, la framboise ajoute une touche de fraîcheur, d'acidité, la saveur préférée du Chef. L'automne, la noisette éparpille en praliné ses éclats évoquant les sous-bois et la forêt. Et l'hiver, l'onctuosité du fourrage caramel et beurre salé dévoile une enveloppe réconfortante. **Quatre collections, quatre rendez-vous gourmands et pour offrir le meilleur, le montage des mille-feuilles préparés à la minute.** Haute Couture !

Information pratiques

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

10 place de la Concorde 75008 Paris

Tea-time disponible du vendredi au dimanche de 14h30 à 18h00

Tea-time à partir de 60€ / personne

Mille-feuille à la carte au Jardin d'Hiver : 20 €

Réservation : 01 44 71 15 00