

HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

*L'HÔTEL DE CRILLON POURSUIT SA SÉRIE
DE DÎNERS SENSORIELS AU SEIN DU RESTAURANT ÉTOILÉ L'ECRIN
POUR UNE EXPLORATION INÉDITE AUTOUR DES 5 SENS*



L'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel emblème de l'élégance à la française, poursuit sa série de dîners sensoriels explorant les 5 sens en partenariat avec des experts de renom. Sous la direction de Xavier Thuizat, Chef Sommelier exécutif de l'Hôtel de Crillon, en accord avec Boris Campanella, Chef de l'Ecrin*, cette expérience offre une immersion totale dans le monde de la gastronomie, des sens et de l'art.

Chaque dîner sensoriel est conçu pour éveiller un sens, tout en offrant aux hôtes une expérience multisensorielle immersive. L'odorat, la vue, le goût, le toucher et l'ouïe sont célébrés à travers cinq dîners exclusifs de mai à novembre en collaboration avec des experts exceptionnels de chaque domaine.

Un dîner de « rentrée » pour célébrer le goût

Initiée au printemps dernier, le troisième rendez-vous de cette série célèbre les « **Créateurs d'Harmonie moléculaire** » lors d'une expérience gustative unique en compagnie de **François Chartier**, spécialiste en arômes et Meilleur Sommelier International en vins et spiritueux de France 1994.

François Chartier et Xavier Thuizat ont travaillé sur la réalisation d'un menu gastronomique unique sur le thème de l'harmonie moléculaire. Ensemble, ils ont identifié des molécules aromatiques présentes dans les ingrédients de la cuisine française, également présentes dans certains vins pour créer de nouvelles molécules aromatiques uniques, des goûts nouveaux et une harmonie en bouche jamais proposée.

Dîner Le Goût - le jeudi 17 septembre

375€ par personne (complet)



« Porter des roches au verre » par l'intermédiaire du toucher

Le quatrième dîner se concentre, quant à lui, sur la **sensation du toucher de roches**.

Elaboré avec Georges Truc, l'un du plus grand géologue français, ce menu explore cinq vignobles emblématiques à travers le toucher de pierres issues de ces terres et la dégustation de leurs vins. Le toucher de ces roches posées sur la table guide les dégustations exclusives des vins et la traduction que peut en faire le palais.

Cette expérience inédite dans un restaurant permet de « porter des roches au verre », de prendre conscience de l'importance de la terre, de l'âme du lieu, de la force des raisins et de la vigne plantée sur des roches.

Dîner Le Toucher - le jeudi 10 octobre

375€ par personne

Écouter la symphonie des bulles de champagne

La **Maison de Champagne Krug**, iconique par son histoire et son savoir-faire, s'invite à la table du dernier dîner.

Les convives peuvent découvrir l'univers Krug au travers d'une symphonie dédiée, **créé par l'artiste japonais Sakamoto**. Celle-ci fait écho aux vibrations des vins en alliance parfaite avec les tonalités de la musique.

Le dîner est rythmé par cinq passages symphoniques illustrés par **cinq cuvées** allant des cuvées millésimées aux Grandes Cuvées de la Maison. Cette association de l'art symphonique avec le champagne offre aux convives une expérience unique pour ce dernier dîner sensoriel.

Dîner L'Ouïe « Symphonie » - le jeudi 14 novembre

575€ par personne



INFORMATIONS PRATIQUES

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

L'Ecrin

10 place de la Concorde 75008 Paris

Réservation : crillon.restauration@rosewoodhotels.com

+ 33 (0)1 44 71 15 17



HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Senda Baccar
senda.baccar@rosewoodhotels.com
01 44 71 15 01