

LE SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPÉRA ANNONCE L'ARRIVÉE DE LOUISE RIOT EN TANT QUE CHEFFE PÂTISSIÈRE

Au cœur du quartier de l'Opéra et des Grands Magasins, l'emblématique Sofitel Le Scribe Paris Opéra vient de nommer Louise Riot nouvelle cheffe pâtissière de l'établissement. Louise est bien décidée à surprendre les plus gourmands de la Capitale par ses créations !



UN NOUVEAU SOUFFLE SUCRÉ !

L'équipe du restaurant Rivages s'agrandit ! A seulement 29 ans, Louise Riot est la nouvelle cheffe pâtissière du Sofitel le Scribe Paris Opéra.

En charge des desserts du restaurant Rivages et de toute l'offre sucrée de l'établissement, la jeune femme a déjà de nombreux projets en tête pour faire de l'hôtel son nouveau terrain de jeu.

« Je suis ravie de cette opportunité qui s'offre à moi ! J'ai adoré mon expérience précédente avec Martin Simolka et c'est un grand plaisir de le retrouver pour cette nouvelle aventure. Le Scribe est un hôtel de légende et j'ai hâte de mettre à profit mon savoir-faire pour faire vivre aux clients une expérience gustative unique. » évoque Louise Riot.

Confortablement installés au comptoir en demi-lune, ou lovés dans un fauteuil sous la verrière, les clients de l'hôtel et curieux peuvent d'ores et déjà découvrir les créations inédites de la talentueuse Louise Riot, comme le mille-feuille au chocolat, son dessert préféré !

« J'accorde une importance particulière au goût naturel et aux produits bruts qu'il faut absolument respecter. A chaque fois que j'imagine et que je crée une pâtisserie, elle doit être à la fois gourmande et légère. C'est essentiel pour moi que les clients retrouvent la saveur originale du produit, sans artifice et c'est là tout l'enjeu pour un bon pâtissier » exprime la Cheffe.

Nouveauté ! Le Scribe & Cie, le délicat café-comptoir de l'hôtel, arbore désormais une sublime vitrine tournée vers l'Avenue de l'Opéra pour dévoiler aux Parisiens, touristes et passants toutes les créations gourmandes de la maison !

Louise RIOT

Passionnée par l'univers pâtissier depuis toujours, Louise démarre sa carrière au sein de l'InterContinental Paris en tant que stagiaire, puis apprentie. Après une expérience aux côtés de Christian Constant, la jeune femme intègre les équipes du Peninsula en 2017 où elle occupe le poste de demi-cheffe de partie pâtissière, puis évolue en cheffe de partie par la suite.

Louise rejoindra ensuite Lyon et La Cour des Lodges, avant de revenir à la Capitale chez Mr. Jacques en 2020.

Depuis septembre 2021, la talentueuse Louise Riot occupait le poste de Cheffe Pâtissière à l'Hôtel Molitor Paris – MGallery.

En devenant aujourd'hui la Cheffe Pâtissière du Sofitel Le Scribe Paris Opéra, Louise se lance aujourd'hui un tout nouveau défi, en challengeant toute sa créativité au sein du restaurant Rivages, de Scribe & Cie et de l'offre sucrée intégrale de l'établissement.



SCRIBE & Cie



Découvrez ou redécouvrez cette adresse ultra parisienne.

La journée, entre boutique sophistiquée et comptoir parisien, Scribe & Cie. accueille dès le petit matin, experts en café et thé amateurs de pâtisseries savoureuses. A l'heure du déjeuner, place aux gourmets à la recherche de produits de saison et de qualité.

L'après-midi, place à une pause gourmande, idéale pendant cette journée parisienne effervescente.

Depuis peu, la vitrine se pare des plus belles créations de Louise Riot, qui attisent la curiosité des touristes et Parisiens. L'adresse fait la part belle aux pâtisseries françaises, en témoigne les propositions sucrées de la carte.

Tarte Citron Basilic, Tarte Vanille Pécan, Charlotte aux fraises, Cake marbré... la jeune femme accorde une importance primordiale aux produits de saison, qui évolueront, de fait, au cours de l'année.

C'est dans ce lieu, à la fois chic et décontracté où tradition et créativité se mêlent que parisiens et voyageurs se croisent et recréent l'histoire du Scribe.

« La pâtisserie pour moi, c'est le plaisir de laisser jouer ma créativité et la liberté d'utiliser des produits frais. C'est un moyen d'expression, je peux y mettre ma personnalité tout en y ajoutant les marqueurs clés de la pâtisserie. Faire ressentir toute la douceur d'un dessert avec un zeste de féminité, de douceur, et de légèreté en bouche. »

Louise Riot, Cheffe pâtissière du Sofitel le Scribe Paris Opéra



INFOS PRATIQUES

Sofitel Le Scribe Paris Opéra

Tel.: +33 (0)1 44 71 24 24

www.sofitel-le-scribe-paris-opera

8h-15h

À propos de Sofitel

Sofitel, pionnier d'une hôtellerie mêlant un luxe attentionné, sincère et engagé avec un zeste français, a été fondé en 1964 et aujourd'hui plus de 120 adresses aussi élégantes que singulières, situées dans les destinations les plus prisées du monde. Sofitel évoque une conception raffinée et discrète du luxe contemporain, associant dans chacun de ses établissements une touche d'élégance française au meilleur de la culture locale. Sofitel propose également une collection d'hôtels de luxe sous la bannière Sofitel Legend, appréciés pour leur élégance intemporelle et leur passé historique. Sofitel compte des établissements aussi remarquables que le Sofitel Paris Le Scribe, le Sofitel London St. James, le Sofitel Dubai The Obelisk, le Sofitel Legend Old Cataract Aswan, le Sofitel Mexico City Reforma, le Sofitel Legend Santa Clara Cartagena, le Sofitel Legend Metropole Hanoi, ou encore le Sofitel Ambassador Seoul. Sofitel fait partie du groupe Accor, un leader mondial de l'hôtellerie, fort de plus de 5 500 hôtels implantés dans 110 pays, et est membre du programme de fidélité lifestyle ALL - Accor Live Limitless, qui donne accès à un large éventail d'avantages, de services et d'expériences.