

LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

Pâques à La Réserve Paris

Une odyssée gourmande signée Jordan Talbot



Paris, Février 2026

Pour les festivités de Pâques, La Réserve Paris invite les épicuriens à vivre un moment de pur plaisir à travers des créations exclusives : un Œuf de Pâques Signature et un goûter d'exception, « L'Instant Gourmand - Edition N°2 », à partager entre proches.

www.lareserve-paris.com

la réserve
HOTEL AND SPA
PARIS

L'ŒUF DE PÂQUES SIGNATURE, UN HOMMAGE À UN GRAND CLASSIQUE FRANÇAIS

Le Chef Pâtissier de La Réserve Paris dévoile une création chocolatée inédite et ludique : un Œuf de Pâques Signature aussi précieux qu'irrésistible. Cette année, Jordan Talbot s'amuse à décliner un dessert souvenir de son enfance bretonne : le Paris-Brest, au design tressé et à la silhouette sculpturale.

Sous une coque en chocolat noir du Pérou, à la profondeur aromatique remarquable, se cachent de tendres guimauves à la vanille de Madagascar, enrobées de chocolat. Le chapeau et le socle de cet Œuf Signature, précieuses tablettes rappelant le craquelin de la pâte à choux du Paris-Brest, renferment un praliné d'amandes Valencia ponctué de gruë de cacao. Des éclats de gruë caramélisés apportent un croquant délicat, tandis qu'un caramel coulant à la fleur de sel et à la vanille grillée prolonge la dégustation dans une douceur infinie.

Cette édition limitée incarne l'esprit de la Maison : discrétion, excellence et émotion ; promesse de bouchées réconfortantes et inoubliables.



« L'INSTANT GOURMAND - EDITION N°2 », UNE PARTITION EXCLUSIVEMENT SUCRÉE

Pour prolonger la magie de Pâques, La Réserve Paris convie les fins palais à un voyage gustatif éphémère, imaginé en trois actes. Jordan Talbot façonne l'art du goûter avec la deuxième édition de « L'Instant Gourmand », proposé dans le refuge emblématique du palace, la Bibliothèque Duc de Morny.

À l'heure du thé, le Chef Pâtissier propose une trilogie de pâtisseries, à savourer comme un privilège. La mise en bouche débute par sa version du Paris-Brest, où la vanille grillée rencontre la profondeur du gruë de cacao. Cette interprétation affective de l'Œuf Signature révèle un pochage des plus onctueux. Vient ensuite la fraîcheur d'une Tarte Citron Basilic, alliance subtile d'une crème fondante infusée au basilic et d'un nuage acidulé, aérien comme un soufflé printanier. L'expérience s'achève avec des Truffes intensément parfumées, mêlant praliné d'amandes, riz soufflé croustillant, caramel et tuile de riz noir. Une dernière note addictive, toute en contraste.

Pour parfaire ce rituel, les équipes du Bar Le Gaspard signent un cocktail exclusif, l'Easter Martini. Un accord enveloppant, dans lequel le Cognac Hennessy VS s'harmonise à la perfection au chocolat Grande Réserve du Chef Talbot, relevé de Frangelico et de Grand Marnier. Une évasion privilégiée attend les convives au cœur de la capitale, les 4, 5 et 6 avril seulement.

Dans l'écrin feutré de l'avenue Gabriel, ce temps fort printanier prend une saveur particulière alliant technique, délicatesse, sensibilité et imagination sans limite.



LA RÉSERVE PARIS HOTEL AND SPA

+33 (0)1 58 36 60 60 · www.lareserve-paris.com · 42 avenue Gabriel 75008 Paris

CONTACT PRESSE : Aurore Cornic · Directrice de la Communication et Marketing France · La Réserve Hotels, Apartments, Villas and Spas · acornic@lareserve.com · +33 (0)1 58 36 60 12

www.michelreybier.com



INFORMATIONS PRATIQUES

L'Œuf de Pâques Signature de La Réserve Paris par Jordan Talbot
 Disponible à la vente à emporter, en édition limitée
 Sur commande uniquement, du lundi 2 au samedi 28 mars
 Tarif : 99 euros

« L'Instant Gourmand - Edition N°2 »

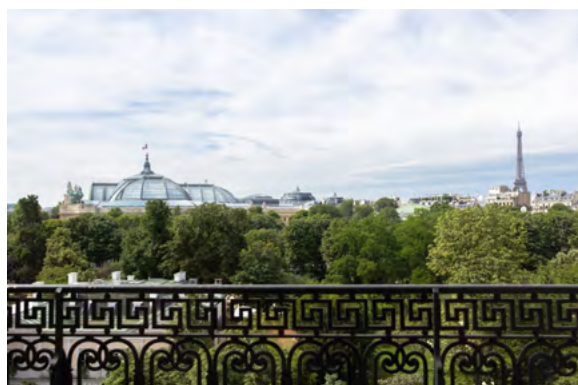
Servi exclusivement pendant le week-end de Pâques
 Samedi 4, dimanche 5 et lundi 6 avril, de 15h à 18h
 Tarifs : 59 euros avec thé, café ou chocolat chaud
 89 euros avec cocktail Easter Martini



À PROPOS DE LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

Discrètement situé en contre-allée des Champs-Élysées, le palace confidentiel offre un service ultra-personnalisé et une attention aux détails sans pareil. Ce joyau de style haussmannien incarne un haut lieu de la vie parisienne depuis le début du 19^{ème} siècle, dans une atmosphère intemporelle signée par le célèbre décorateur Jacques Garcia. Partout, des chambres spacieuses et lumineuses. Des cheminées en marbre et des plafonds au décor traditionnel dégagent un charme unique. 15 chambres et 25 suites. La Réserve Paris abrite également le restaurant Le Gabriel, dirigé par le Chef Jérôme Bancet, trois fois étoilé au guide Michelin, ainsi qu'un Spa Nescens intime, avec une piscine intérieure de 16 mètres et une salle de fitness. A La Réserve Paris, chaque séjour est pensé comme une parenthèse hors du temps, un voyage sublimé par la haute gastronomie et le bien-être.

lareserve-paris.com



À PROPOS DE MICHEL REYBIER HOSPITALITY

Depuis plus de 20 ans, Michel Reybier ouvre la voie à une vision singulière très contemporaine du luxe et de l'hospitality. Chacune des adresses Michel Reybier Hospitality porte les valeurs qui lui sont chères : excellence, authenticité et simplicité. Dans un hôtel, une villa ou un appartement privé, à la montagne ou en bord de mer, à la campagne, au cœur des vignobles ou en ville... Une seule exigence, des lieux d'exception qui vibrent d'une émotion particulière. Une seule ambition, partager un art de vivre raffiné, dédié au bien-être et au plaisir des hôtes avant tout. Cette démarche holistique repose sur des expériences inoubliables, où sport, alimentation, wellness et passion forment un tout. Un parti-pris conforté par l'expertise médicale de Nescens dont l'objectif ultime est de vivre mieux, en pleine santé, le plus longtemps possible. La promesse de donner du sens à chaque instant.

www.michelreybierhospitality.com

