

Mandarin Oriental, Paris dévoile sa création de Pâques, “La Noix”, disponible au Cake Shop dès le 27 mars 2024

Le Chef Pâtissier du Mandarin Oriental, Paris, Adrien Bozzolo, imagine à l’occasion de la fête de Pâques une création généreuse et originale, qui sera proposée au Cake Shop du Mandarin Oriental, Paris du 27 mars au 4 avril 2024.



Adrien Bozzolo se démarque une nouvelle fois pour Pâques, avec un œuf en **véritable trompe-l’œil d’une noix**, aux cerneaux dorés et aux saveurs régressives.

Composé de chocolat noir 70% avec des mélanges de grand cru, La Noix renfermera en son cœur un praliné croustillant aux noix. Les plus aventureux s’attaqueront également à la coquille, qui s’annonce extrêmement fondante, avec sa garniture de cookies aux noix. Mesurant 18 centimètres de haut et 15 centimètres de large, l’œuf sera proposé sous ce format généreux, invitant au partage. Cette gourmandise sera en vente au [Cake Shop](#) pour les hôtes de l’hôtel comme la clientèle extérieure, sur commande 24 heures à l’avance.

La Noix sera disponible au [Mandarin Oriental, Paris](#) du 27 mars au 4 avril 2024

Sur commande 24h à l’avance, au tarif de 65€/pièce.

Informations et commandes au 01 70 98 74 00 ou mopar-camelia@mohg.com



Les hôtes séjournant à l'hôtel auront, quant à eux, la surprise de découvrir à leur arrivée une autre création de Pâques, tout aussi gourmande (chocolat 70%). Annonçant l'arrivée prochaine de la Flamme Olympique dans la capitale française, le traditionnel lapin de Pâques soutient les athlètes français et se pare d'un maillot et d'un bandeau tricolore pour devenir le **Lapin Sportif**.

À propos de Mandarin Oriental, Paris

Mandarin Oriental, Paris incarne l'esprit du Paris d'aujourd'hui et de demain. Cette oasis de tranquillité vibre au rythme de la mode et de la création artistique, sublimée par le service légendaire du groupe Mandarin Oriental. Situé rue Saint-Honoré, et à quelques pas de la place Vendôme, l'hôtel propose 96 chambres et 39 suites qui comptent parmi les plus élégantes et spacieuses de Paris. Il abrite un grand jardin, véritable havre de paix offrant la possibilité d'un repas ou d'un verre al fresco. L'hôtel offre un large choix de restaurants et bars supervisés par le Chef Thierry Marx, dont le Sur Mesure distingué de deux étoiles au guide Michelin, le Camélia, et le Bar 8. Le Spa du Mandarin Oriental, Paris offre une expérience unique de détente et de bien-être dans un cadre paisible. L'hôtel est également doté d'une piscine couverte et d'un centre de fitness.

L'architecte de renommée internationale, Jean-Michel Wilmotte, a supervisé l'architecture de l'hôtel, tandis que Sybille de Margerie a signé la décoration des chambres, du Spa et des espaces publics. Le duo d'architectes Gilles & Boissier a conçu l'Appartement Parisien, la plus grande Suite de l'hôtel, et l'agence Jouin-Manku a réalisé l'architecture intérieure du bar et des restaurants.

A propos de Mandarin Oriental Hotel Group

Le groupe hôtelier Mandarin Oriental est le propriétaire et exploitant d'hôtels et résidences parmi les plus luxueux au monde. Reconnu pour ses propriétés exceptionnelles, chaque destination reflète l'héritage oriental du groupe, la culture locale et un design unique. La mission du groupe est d'enchanter et d'inspirer ses hôtes en offrant un service passionné. Depuis ses origines asiatiques il y a plus de 60 ans, Mandarin Oriental est devenu une marque internationale et exploite désormais 38 hôtels, 11 résidences et 23 Exclusive Homes dans 25 pays et territoires, avec de nombreux nouveaux projets en cours de développement. Mandarin Oriental continue de renforcer sa réputation de leader innovant de l'hôtellerie de luxe, en assurant une croissance durable à long terme.

Pour plus d'informations, visitez : www.mandarinoriental.com, ainsi que le [Media Center](#).