

HÔTEL *de* CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

PARIS

L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL OUVRE

BUTTERFLY
Pâtisserie



ODE À LA GOURMANDISE ET À LA CRÉATIVITÉ, L'HÔTEL DE CRILLON INAUGURE LE 6 AVRIL 2023 *BUTTERFLY PÂTISSERIE* ET SON SALON DE THÉ *BUTTERFLY ROOM*.

À leurs commandes, le Chef Pâtissier de l'Hôtel, Matthieu Carlin, revisite les classiques de la pâtisserie française qu'il présente dans des espaces pensés comme des écrans précieux par l'architecte d'intérieur Tristan Auer.

EFFET PAPILLON —

Déclinaison du concept de pâtisserie imaginé par Rosewood Hotels & Resorts, *Butterfly Pâtisserie* devient le nouveau terrain de jeu du Chef Pâtissier Matthieu Carlin. Une exclusivité parisienne destinée par la suite à se dupliquer et à s'installer dans d'autres établissements du groupe hôtelier à travers le monde.

Une curiosité aussi, car *Butterfly Pâtisserie*, clin d'œil aux œuvres de Damien Hirst, symbole de créativité, savoir-faire et artisanat, a été pensé comme une vitrine de joaillerie autour de laquelle on peut se déplacer. Une prouesse esthétique et graphique menée par l'architecte d'intérieur Tristan Auer, sensible au précis comme au précieux.



MARBRE, PÂTE DE VERRE À LA FEUILLE D'OR ET TOMMETTES EN BOIS

Double espace et double effet pour incarner le concept avec *Butterfly Pâtisserie* et *Butterfly Room*. Le premier dédié à la vente des grands classiques de la pâtisserie a été conçu tout en légèreté, fraîcheur et finesse ; entre vitrines-écrins, douceur des éclairages et fluidité de circulation sur un sol paré de pâte de verre à la feuille d'or, marbre et tommettes façonnées en bois. Le second, invite à la dégustation, à prendre le temps, à savourer et rompre ainsi avec l'agitation de la ville. Le tout dans une ambiance de boudoir, cocon, où la forme des feuilles de papyrus qui habillent le plafond rappelle celle des carrés de chocolat.

SACRÉ SUCRÉ –

Nouvel espace gourmand du palace parisien, *Butterfly Pâtisserie* propose chaque jour une large palette d'entremets, tartes, gâteaux et chocolats. Autant de valeurs sûres qui illustrent la gastronomie française et révèlent les savoirs et savoir-faire des équipes du Chef Pâtissier Matthieu Carlin. « *Butterfly Room* est quant à elle un véritable écrin de saveurs, un boudoir, un lieu où l'on a envie de prendre le temps de savourer un plaisir sucré et non coupable », confie-t-il.



TRADITION, TRANSMISSION ET PARTAGE

Éclair, millefeuille, flan, tarte tatin, forêt noire, cheesecake, mais aussi langues de chat, cookies, chouquettes, financiers, madeleines... tous évoquent un esprit de tradition, de transmission et de partage. Le sucré dans ce qu'il a de meilleur et auquel s'ajoute une sélection de créations signatures propres à *Butterfly Pâtisserie*.