PALAIS DES THÉS

PARIS

PALAIS DES THÉS PARTICIPE POUR LA PREMIÈRE FOIS À EQUIPHOTEL PARIS

ET ACCÉLÈRE SON DÉVELOPPEMENT AUPRÈS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION DE PRESTIGE

À l'occasion de sa première participation au salon EquipHotel en novembre 2026, un événement de référence pour les professionnels de l'hospitalité, Palais des Thés présente son offre dédiée au CHR et dévoile ses objectifs de **montée en gamme** et de **développement international**.

Une offre professionnelle étoffée et responsable, pour répondre aux spécificités de chaque établissement

N°1 du thé premium en France, Palais des Thés est la référence française du thé moderne et éthique. Fondée en 1986 par François-Xavier Delmas, la maison est reconnue pour sa sélection de thés de grande qualité réalisée directement auprès des producteurs dans une démarche vertueuse.





Ce savoir-faire se traduit par une grande variété de plus de **80 thés d'origine, créations parfumées et infusions**, disponibles pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

L'offre professionnelle de Palais des Thés se caractérise par :

- La possibilité de composer une offre **100% bio** au catalogue ;
- Des **mousselines individuelles sans plastique**, biodégradables ;
- Des thés et infusions également disponibles **en vrac**.

La maison propose aussi **une sélection de Grands Crus**, des thés d'exception rares et éphémères venus du monde entier (Géorgie, Thaïlande, Kenya, France…), pour les établissements souhaitant proposer une expérience de dégustation unique.

Une collection de **matcha nature et parfumé**, **des créations saisonnières** (thés glacés pour l'été et recettes hivernales à préparer notamment en latte), ainsi que **des accessoires de préparation et de présentation** complètent l'offre B2B de Palais des Thés.

Pour découvrir l'ensemble des collections :



CERTIFICATIONS

Ecovadis
Médaille d'argent Ecovadis depuis 2017, Palais des Thés se situe dans le Top 15% dans l'industrie de la boisson.

La Clef Verte
Palais des Thés répond aux exigences de labels environnementaux comme La Clef Verte.

LES DERNIÈRES ACTUALITÉS CHR DE PALAIS DES THÉS :

+20 Grand Crus à la carte de l'Afternoon Tea du chef pâtissier Marius Dufay, au **The Chancery Rosewood** à Londres depuis son ouverture en septembre 2025.

Partenariat officiel avec **+50 établissements du Pôle Luxe du groupe Accor** (dont Sofitel et MGallery), suite à un appel d'offres remporté début 2026.

6 références de thés et infusions disponibles dans les Salons Grands Voyageurs en gare SNCF, depuis septembre 2026.

Zéro plastique

Fidèle à ses engagements pour le respect de l'environnement, Palais des Thés propose, en complément de son offre en vrac, des emballages de thé 100 % zéro plastique, biodégradables. Grâce à la technologie innovante des sachets en papier nouvelle génération, le thé n'a pas d'interactions avec l'extérieur et reste aussi bien protégé qu'avec un sachet en plastique.



De l'élaboration d'une carte de thé à la formation des équipes : un accompagnement sur mesure des professionnels

Palais des Thés accompagne les professionnels dans la composition des cartes de boissons, en tenant compte du positionnement de l'établissement, des moments de consommation et des attentes de leurs clients. Qu'il s'agisse de **proposer une sélection** pour le petit-déjeuner, le service en chambre ou le tea time d'un hôtel, **d'enrichir l'offre d'un restaurant gastronomique** ou **d'imaginer des accords entre thés et mets** pour proposer des alternatives sans alcool, chaque projet bénéficie d'un accompagnement personnalisé.

« Le thé s'élève au même rang d'excellence que les plus beaux produits de la gastronomie, et nécessite tout autant d'attention et de précision » témoigne Dounia Ougazzaden, Business Development Manager de Palais des Thés, en charge de l'activité CHR.

Les formations proposées aux professionnels, incluses dans l'offre commerciale, s'adressent en priorité aux équipes de service et de sommellerie et sont assurées par **l'École du Thé de Palais des Thés**. Créée en 1999, ses formations animées par des **master tea sommeliers*** associent connaissances théoriques et exercices pratiques. Les cursus explorent de nombreux domaines : initiation aux grandes familles de thés, étude des terroirs, préparation du matcha, création d'accords mets-thés ou encore atelier de mixologie.



Le partenaire privilégié de la haute hôtellerie pour faire du thé une signature d'exception

Proposant une **offre dédiée au CHR depuis 2006**, et **servi dans plus de 2 500 hôtels**, Palais des Thés réalise aujourd'hui 11 **millions d'euros de chiffre d'affaires annuel sur ce secteur**, dont 9 millions en France et 2 millions à l'international.

Les collections Palais des Thés sont dégustées dans **6 palaces, 200 hôtels 5*** et proposées à la table des plus grands chefs pâtissiers, tels que Matthieu Carlin à l'Hôtel de Crillon à Paris ou Marius Dufay au The Chancery Rosewood à Londres. Palais des Thés compte parmi ses clients fidèles **les adresses les plus prestigieuses** de l'hôtellerie et de la restauration comme le Ritz Paris, le Park Hyatt, l'Hôtel du Cap Eden Roc, le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, ou encore le Fouquet's, mais aussi des croisières d'exception (Explora, Ponant), les hôtels 4* et 5* du groupe Accor (Sofitel, MGallery Collection) et Air France pour ses classes La Première et Affaire.

À l'international, la maison est présente dans plus de 40 pays, directement ou par l'intermédiaire de distributeurs partenaires, notamment en Italie, en Suisse, en Belgique, en Espagne, en Corée et à Hong Kong.





Avec sa première participation à EquipHotel, Palais des Thés entend **renforcer son positionnement premium** auprès des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme, et amplifier ses collaborations avec des chefs pour faire **vivre le thé à travers la gastronomie**. La maison souhaite porter ces axes de développement sur le marché français, mais également à l'international en **intensifiant sa présence en Europe**.

« Aujourd'hui, le thé s'affranchit de son cadre traditionnel. Stimulé par l'engouement du sans-alcool, il devient un véritable levier de différenciation, capable de nourrir la gastronomie, la pâtisserie comme la mixologie. Sélection de crus d'exception, art de la préparation et élégance du service : notre ambition est d'accompagner les professionnels pour enrichir leur expérience client et exprimer toute leur créativité. Un grand thé exige la même considération qu'un grand vin ou une cuvée d'exception. C'est tout le sens de notre première participation à EquipHotel. »

Dounia Ougazzaden,
Business Development Manager de Palais des Thés

* **Tea Sommelier :** Diplôme interne créé par Palais des Thés, le certificat de Tea Sommelier valide un haut niveau d'expertise dans la connaissance du thé et l'art de conseiller, dans l'idée de constituer la plus grande communauté de spécialistes. Chaque Tea Sommelier a suivi un cursus intensif dispensé par l'École du Thé lui permettant d'acquérir la maîtrise des techniques et savoirs liés à ce domaine.

À PROPOS DE PALAIS DES THÉS

Maison de thé française fondée en 1986 par François-Xavier Delmas, Palais des Thés est reconnu pour son approvisionnement réalisé directement auprès des producteurs. Animée par le désir de partager le meilleur du thé depuis 40 ans, la maison s'engage éthiquement dans la sélection et la production vertueuse de thés sains et de grande qualité. Ses équipes expertes, notamment composées de tea sommeliers, conseillent avec passion parmi l'offre de plus de 200 thés et infusions dans les 140 boutiques en France et à travers le monde.