



Dix chefs récompensés, totalisant 11 étoiles Michelin, créent des plats de petit-déjeuner exclusifs pour célébrer le 10^e anniversaire des hôtels & resorts NH Collection

L'édition « Signature Breakfast Constellation » met en valeur les produits locaux à travers des plats distinctifs créés par des chefs renommés dans une sélection d'établissements en Europe et en Amérique latine.

For the english version, click : [here](#)

For HR pictures, click : [here](#)

Tout au long de l'année 2025, NH Collection Hotels & Resorts, qui fait partie de Minor Hotels, célèbre les 10 ans de la création de sa marque. Pour marquer cet anniversaire, la marque a collaboré avec 10 chefs étoilés Michelin dans 10 de ses hôtels à travers le monde afin de créer l'édition spéciale « **Signature Breakfast Constellation** », une initiative mettant en avant l'un des piliers fondamentaux de la marque : la gastronomie.

Les dix hôtels participants sont situés dans différentes villes d'Europe et d'Amérique latine. Chaque chef a élaboré un plat accompagné d'une boisson spécialement assortie, mettant en valeur les produits locaux de la région où se trouve l'hôtel. Ces nouveaux plats de petit-déjeuner, préparés à la demande, seront disponibles dans les hôtels respectifs pendant les six prochains mois, jusqu'en octobre 2025.

Les chefs à l'origine de ces créations cumulent au total 11 étoiles Michelin. L'accent a été mis sur l'utilisation de produits locaux de qualité, avec des préparations

classiques dans certains cas et des approches plus innovantes dans d'autres – toujours avec l'objectif de proposer des options saines.

Trois des hôtels participants se situent en Espagne. À La Corogne, le chef **Javier Olleros**, détenteur de 2 étoiles Michelin au restaurant **Culler de Pau** (O Grove, Pontevedra), a élaboré son plat pour le **NH Collection A Coruña Finisterre**. À Madrid, les clients du **NH Collection Madrid Palacio de Tepa** pourront savourer une création exclusive du chef **Paco Roncero**, qui détient 2 étoiles Michelin pour son restaurant éponyme, situé dans l'emblématique **NH Collection Real Casino de Madrid**, un établissement exploité par Minor Hotels. Pour compléter la sélection en Espagne, le **NH Collection Cáceres Palacio de Oquendo** mettra à l'honneur un plat du chef **Alejandro Hernández Talavante** (restaurant Versátil, 1 étoile Michelin).

Cinq autres chefs européens de renom participent à cette initiative, notamment **Nicolai Nørregaard** (restaurant **Kadeau**, 2 étoiles Michelin, **Copenhague**, Danemark), **Yuri Wiesen** (restaurant Wiesen, 1 étoile Michelin, **Eindhoven**, Pays-Bas), **Mikael von Lüders** (restaurant **Finnjävel**, 1 étoile Michelin, Helsinki, Finlande), **Iside de Cesare** (La Parolina, 1 étoile Michelin, Trevinano, Italie) et **Ciro Scamardella** (Pipero, 1 étoile Michelin, Rome, Italie).

La liste est complétée par deux chefs d'Amérique latine : **Luciano García**, reconnu pour son exceptionnelle carrière de pâtissier et actuel propriétaire du restaurant García à **Buenos Aires**, ainsi que **Mikel Alonso**, du restaurant Biko au **Mexique**.

Pour les petits-déjeuners du **NH Collection A Coruña Finisterre**, le chef Javier Olleros a imaginé un plat mettant à l'honneur les œufs et fromages galiciens comme ingrédients principaux : œuf maison avec chapelure et crème de fromage fumé. De son côté, le chef **Paco Roncero** a créé un plat composé d'une tartine de pain à l'huile avec concombre, yaourt au miso, parmesan et perles d'huile d'olive extra vierge, à déguster au **NH Collection Madrid Palacio de Tepa**. La recette d'**Alejandro Hernández pour le NH Collection Cáceres Palacio de Oquendo** se compose d'un œuf fermier cuit lentement, d'un confit de jarret de porc, d'un jus concentré de jambon ibérique, de gelée de presta et de chapelure croustillante.

Ciro Scamardella, pour le NH Collection Roma Palazzo Cinquecento, met également l'œuf à l'honneur avec son "Œuf à 65°C" accompagné d'une mousse de pecorino, d'un filet de poisson morone sur une gaufre de pain et d'une salade mélangée avec une citronnette aux graines de chia. À Milan, la création du chef Iside de Cesare pour le **NH Collection Milano CityLife** est un blanc d'œuf en mousse avec un jaune crouillant, une crème de brocoli, du guanciaie et du pain brioché toasté.

Aux Pays-Bas, en Finlande et au Danemark, l'accent est mis sur le poisson local comme le saumon, ainsi que sur d'autres produits régionaux tels que le miel et les

fruits de saison. La création de **Nicolai Nørregaard** pour le **NH Collection Copenhagen** illustre parfaitement le lien avec les ingrédients locaux qu'il privilégie dans sa cuisine et que NH Collection Hotels & Resorts met également en avant : une tartine de saumon fumé à froid de Bornholm avec des conserves de Kadeau. La tartine est préparée avec du pain au levain frit au beurre de sureau et le plat comprend également un jaune d'œuf, un glaçage au miel et aux prunes, des fleurs de sureau conservées, une crème fraîche légèrement fouettée et du raifort. Ce plat incarne la tradition des fumoirs de Bornholm. **Mikael von Lüders** met en avant l'identité culinaire finlandaise avec son "Röpörieska", un pain plat à l'orge et au babeurre servi avec du saumon fumé à froid et un œuf poché à 64°C, disponible au **NH Collection Helsinki Grand Hansa**. De son côté, Yuri Wiesen, au **NH Collection Eindhoven Centre**, propose un saumon écossais fumé à la minute sur une brioche toastée, accompagné d'un œuf de caille, de cresson et d'une sauce hollandaise, servi avec un verre de cava NH Collection 10th Anniversary.

En Amérique latine, la sélection d'ingrédients et le concept des plats changent complètement. Au Mexique, le chef Mikel Alonso met en avant le porc avec sa création pour le **NH Collection Mexico City Reforma** : pieds de cochon truffés, œuf poché, crème ibérique et mousse fumée, accompagnés de pain grillé croustillant. À Buenos Aires, le chef **Luciano García** a élaboré un rösti de pommes de terre croustillant avec une crème d'aubergine fumée, des courgettes marinées, de la betterave rôtie, de la truite fumée, un œuf poché, des carottes glacées, des tomates fraîches à l'olive et un "librito de grasa" pour le **NH Collection Buenos Aires Crillón**.

10e Anniversaire de NH Collection Hotels & Resorts

NH Collection est la marque premium du segment haut de gamme de Minor Hotels. En 2025, elle célèbre une décennie d'excellence dans l'industrie hôtelière. Avec près de 100 hôtels et 15 000 chambres dans les grandes villes de plus de 20 pays, NH Collection a renforcé sa présence mondiale en Europe et en Amérique, avec de récentes ouvertures à Helsinki, Ibiza et Paris. La marque a également fait son entrée sur de nouveaux marchés tels que Dubaï, les Maldives et le Sri Lanka, tout en s'étendant au segment des resorts.

Au cours des 10 dernières années, NH Collection a vu plus de 25 millions de levers et couchers de soleil aux côtés de ses clients, partagé plus de 35 millions d'accueils, servi 20 millions de petits-déjeuners savoureux et porté un toast lors de plus de 300 000 célébrations.

Dans les hôtels NH Collection, chaque détail est soigneusement pensé pour offrir aux clients des expériences extraordinaires et un service personnalisé. Que ce soit pour un voyage d'affaires, de loisirs ou un moment de détente, NH Collection

propose des espaces inspirants, polyvalents et stimulants pour une expérience inoubliable.

Après cette première décennie, NH Collection se lance dans de nouvelles aventures avec l'engagement constant de créer des expériences uniques et des moments mémorables pour tous les voyageurs. Un avenir où sa promesse de marque restera son guide.

'Still a lot to feel together. Feel the extraordinary'.

The Hotels and the Chefs

NH Collection Hotels	Restaurant	Chef
NH Collection A Coruña Finisterre	Culler de Pau, 2 Michelin stars	Javier Olleros
NH Collection Madrid Palacio de Tepa	Paco Roncero Restaurante, 2 Michelin stars	Paco Roncero
NH Collection Cáceres Palacio de Oquendo	Versátil, 1 Michelin star	Alejandro Hernández
NH Collection Milano CityLife	La Parolina, 1 Michelin star	Iside de Cesare
NH Collection Roma Palazzo Cinquecento	Pipero, 1 Michelin star	Ciro Scamardella
NH Collection Eindhoven Centre	Wiesen, 1 Michelin star	Yuri Wiesen
NH Collection Copenhagen	Kadeau, 2 Michelin stars	Nicolai Nørregaard
NH Collection Helsinki Grand Hansa	Finnjævel, 1 Michelin star	Team lead by Mikael von Lüders
NH Collection Mexico City Reforma	Biko	Mikel Alonso
NH Collection Buenos Aires Crillon	Garcia	Luciano Garcia

Informations et réservations : [NH Collection Breakfast Anniversary](#)

À propos de NH Collection

NH Collection Hotels & Resorts est une marque haut de gamme disposant de près de **100 hôtels** à travers l'Europe et l'Amérique, avec une empreinte mondiale en constante expansion.

Offrant des expériences d'hospitalité exceptionnelles, **NH Collection** allie confort, innovation, service intuitif, ambiance élégante et saveurs surprenantes, tout en s'ancrant dans l'identité locale de chaque destination.

NH Collection fait partie de **Minor Hotels** et est membre du programme de fidélité **GHA DISCOVERY**.

Pour plus d'informations, visitez [nh-collection.com](#) et connectez-vous avec NH Collection sur **Facebook**, **Instagram** et **YouTube**.

À propos de Minor Hotels

Minor Hotels est un leader mondial dans l'industrie hôtelière, avec plus de **560 hôtels, stations balnéaires et résidences de marque** dans **58 pays**. Le groupe propose des expériences innovantes et enrichissantes à travers ses huit marques hôtelières : **Anantara, Avani, Elewana Collection, NH, NH Collection, nhow, Oaks et Tivoli**, ainsi qu'un large portefeuille de **restaurants, bars, expériences de voyage et marques de spas et de bien-être**.

Avec plus de **quatre décennies d'expertise**, **Minor Hotels** renforce ses marques, forge des partenariats durables et assure le succès commercial en restant toujours centré sur ce qui compte le plus pour ses **clients, collaborateurs et partenaires**.

Minor Hotels est un membre fier de la **Global Hotel Alliance (GHA)** et reconnaît ses invités à travers un programme de fidélité unifié, **Minor DISCOVERY**, qui fait partie de **GHA DISCOVERY**.

Découvrez notre monde sur [minorhotels.com](https://www.minorhotels.com) et connectez-vous avec Minor Hotels sur **Facebook, Instagram, LinkedIn et YouTube**.