



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN

PIERRE HERMÉ
PARIS

Pierre Hermé s'invite au Brenners Park-Hotel & Spa

Les célèbres créations du Pâtissier parisien arrivent à Baden-Baden

20 mai 2021. Collaboration unique en Allemagne, à la réouverture le vendredi 3 juin 2021, le Brenners Park-Hotel & Spa et Pierre Hermé Paris s'associent pour un Afternoon Tea exclusif à Baden-Baden.

« A l'orée d'une des plus belles régions d'Allemagne, la Forêt Noire, le Brenners Park Hotel & Spa est pour moi la quintessence de l'hôtellerie de luxe outre-rhin. Entre tradition et modernité, cet hôtel mythique est une parenthèse hors du temps, à l'atmosphère délicieuse et au calme absolu. Je suis très fier de proposer les créations de la Maison autour d'un afternoon tea d'exception, une véritable expérience à partager dans un cadre enchanteur. »

Pierre Hermé, Pâtissier Maison Pierre Hermé Paris

Au Brenners, à l'heure du thé, vous serez accueillis dans une atmosphère printanière dès le hall et sur la terrasse d'été nouvellement aménagée avec le parfum des fleurs dans le parc et celui des mélanges de thés frais, sans oublier les délicieuses pâtisseries. *L'afternoon tea inspiré par Pierre Hermé* sera une véritable expérience gustative mais aussi un vrai régal pour les yeux.

L'Afternoon Tea inspiré par Pierre Hermé promet un voyage gourmand des plus exquis, servi avec un assortiment des créations sucrées de la Maison de Haute-Pâtisserie Pierre Hermé Paris et notre sélection de thés. Les codes du tea time traditionnel du Brenners ont été repensés, ainsi la finesse des madeleines associée aux délicieuses orangettes créent une subtile alchimie, et une simple bouchée des macarons du Macaron Forêt Noire (*Chocolat Pure Origine Belize, Vanille de Madagascar & Griottines®*), créé en exclusivité par Pierre Hermé pour le Brenners suffira à réveiller vos papilles.

« La région et notre hôtel incarnent depuis longtemps une certaine richesse culinaire et cette collaboration avec la Maison Pierre Hermé Paris en est la continuité. Notre passé français est indéniable, la proximité géographique ainsi que nos liens avec les quatre hôtels français de notre Collection - Oetker Collection - définissent notre grande affinité avec la France. », commente Henning Matthiesen, Directeur Général du Brenners Park-Hotel & Spa.

Afin de pouvoir également profiter de ces créations sucrées chez soi, vous pourrez également les emporter.

***** Prix par personne pour l'Afternoon Tea inspiré par Pierre Hermé Paris 45 €/**

Prix par personne pour Champagne Afternoon Tea inspiré par Pierre Hermé Paris avec un verre de champagne 60 € ***

Tous les jours entre 14 et 17 heures

***** Coffret de 7 macarons, 20 € / coffret de 12 macarons, 35 €*****



À propos de la Maison Pierre Hermé Paris

Pierre Hermé est l'héritier de 4 générations de boulangers pâtisseries alsaciens. Célébré en France, au Japon et aux Etats Unis, celui que Vogue a surnommé « Picasso of Pastry » a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec le « plaisir pour seul guide », Pierre Hermé a inventé un univers de goûts, de sensation et de plaisir. Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. La Maison de Haute Pâtisserie imaginée et fondée par Pierre Hermé en 1997, inaugure sa première boutique à Tokyo en 1998 suivie en 2001 par la pâtisserie parisienne au 72 rue Bonaparte, au cœur du quartier Saint-Germain. Du choix rigoureux des matières premières jusqu'aux délices sucrés vendus dans des boutiques soigneusement designées, en passant par une qualité irréprochable du service, les créations de Pierre Hermé portent à chaque étape de leur élaboration le sceau du luxe. Elu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurant en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands. Dans une démarche permanente de promotion du savoir-faire français, Pierre Hermé est membre de plusieurs associations dont le Comité Colbert et les Relais Dessert. La Maison Pierre Hermé a également obtenu le label Entreprise du Patrimoine Vivant, distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. La Maison Pierre Hermé est partenaire des groupes Ritz-Carlton, Park Hyatt, La Mamounia, New Otani, Oetker Collection...etc. Elle compte plus de 50 de points de vente, répartis dans douze pays et un effectif de près de 600 collaborateurs. www.pierreherme.com

www.pierreherme.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Facebook : [Pierre.Herme.Paris](https://www.facebook.com/Pierre.Herme.Paris) • Instagram : [@pierrehermeofficial](https://www.instagram.com/pierrehermeofficial) • Twitter : [@PierreHerme_FR](https://twitter.com/PierreHerme_FR)

Contacts Presse

PIERRE HERME PARIS

Relations Presse Pierre Hermé Paris
Cécilie Roubin

Tel : +33 (0) 6 08 00 31 95
cecilie.roubin@pierreherme.com

Bureau de Presse Pascale Venot

Laura Tudal & Barbara Sablon
Tel : +33 (0) 6 98 75 18 43 - ltudal@pascalevenot.fr
Tel : +33 (0) 6 08 89 69 14 - barbara@pascalevenot.fr

À propos du Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden

Au cœur de la forêt Noire, dans un environnement naturel remarquablement préservé et tout proche des principaux sites culturels de Baden-Baden le Brenners Park-Hotel & Spa propose à ses visiteurs des lieux inspirants et ressourçants. L'hôtel offre 100 chambres et suites ainsi que 3

restaurants dont Fritz & Felix, haut lieu de la gastronomie. Découvrez également les soins sur-mesure de la Villa Stéphanie, renommée pour son spa dédié à la détente et au bien-être ultime. Maison mère d'Oetker Collection, le Brenners Park-Hotel & Spa est membre de "The Leading Hotels of the World" et de la "Sélection des hôtels de luxe allemands".

www.brenners.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Facebook : BrennersParkHotel • Instagram : @brennersparkhotel

Contact Presse

Brenners Park-Hotel & Spa

Bärbel I. Göhner

Head of PR & Communications

Tel : +49 (0)7221 900 830

baerbel.goehner@oetkercollection.com

Oetker Collection

Anne Benichou - Head of Global Communications

+33 (1) 53 43 41 41 - Anne.benichou@oetkercollection.com



OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

STAY TUNED

#MasterpieceHotels

[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)

[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)

[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)



L'APOGÉE
COURCHEVEL



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN



LE BRISTOL
PARIS



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
CÔTE D'AZUR - VENCE - FRENCH RIVIERA



EDEN ROCK
ST BARTH'S



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC
CAP D'ANTIBES



JUMBY BAY ISLAND
ANTIGUA - WEST INDIES



THE LANESBOROUGH
LONDON



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO



THE WOODWARD
GENEVA



MASTERPIECE ESTATES
by Oetker Collection