

**W****THE SET**  
COLLECTIONHOTEL CAFÉ ROYAL  
LONDON

## **Cet hiver, Glenfiddich et l'hôtel Café Royal proposent une escapade chic au cœur de Londres**

*L'expérience "Escape to the Valley of the Deer" offre un avant-goût de sérénité avec une sélection de desserts au whisky, spécialement conçus par Michael Kwan, pour une durée limitée.*



Glenfiddich, le whisky écossais Single Malt le plus primé au monde\*, s'associe à l'emblématique hôtel 5 étoiles londonien Café Royal pour offrir une expérience hivernale exclusive, intitulée "Escape to the Valley of the Deer", au sein du Green Bar.

Située dans la région écossaise du Speyside, nichée dans les contreforts des Cairngorms, la vallée des cerfs est le lieu d'où Glenfiddich tire son nom gaélique et fabrique son whisky.

L'expérience "Escape to the Valley of the Deer" est une véritable combinaison d'élégance et de luxe, permettant aux visiteurs de profiter d'un moment de sérénité au milieu de l'agitation des achats de Noël dans la capitale anglaise, à partir de début décembre et jusqu'au 28 février 2022, à côté de Piccadilly et Regent Street.

L'expérience débute par une dégustation inédite de desserts au whisky, imaginés par le Chef Pâtissier primé de l'Hôtel Café Royal, Michael Kwan. Le menu, en édition limitée, comprend un macaron à la pistache associé au Glenfiddich 21 ans d'âge Gran Reserva, une ganache au chocolat Nyangbo qui se marie au Glenfiddich 23 ans d'âge Grand Cru et un bonbon au caramel vanillé assorti au Glenfiddich 26 ans d'âge Grande Couronne. En parallèle, on retrouve une carte de cocktails Glenfiddich, avec notamment le Glenfiddich High Ball, le Whisky Sour, le Old Fashioned et le Sazerac.



Réalisée par le célèbre studio Mary Lennox, la décoration florale donne vie au bar avec de superbes compositions mêlant fleurs et herbes qui entourent deux grands bois de cerfs abstraits en laiton, représentant le logo emblématique de Glenfiddich.



L'évasion scénique se poursuit sur la terrasse, avec de nombreux sièges chauffés aux finitions neutres et douces, contrastant avec les surfaces en verre et en métal.



Le Green Bar, réputé pour être l'un des meilleurs bars de la capitale, célèbre les cocktails et la mixologie depuis 1965, et l'accent mis sur les cocktails des années 1920 et 1930 en fait un lieu incontournable pour déguster un cocktail Glenfiddich de choix. Le mariage de Glenfiddich et de l'Hôtel Café Royal est le summum de la sophistication et un véritable plaisir pour ceux qui cherchent à s'évader et à se détendre dans le centre de Londres cet hiver, après avoir fait quelques emplettes dans les magasins voisins Fortnum & Mason, The Whisky Shop et Hedonism Wines, par exemple.

La retraite hivernale, « Escape to the Valley of the Deer » de Glenfiddich est ouverte aux visiteurs dès maintenant à l'Hôtel Café Royal, 10 Air Street, Londres, W1B 4DY, de 16h à 12h (du mardi au samedi).

*\*Depuis 2000, la gamme Glenfiddich a reçu plus de récompenses que tout autre whisky écossais single malt dans deux des compétitions les plus prestigieuses au monde, l'International Wine & Spirit Competition et l'International Spirits Challenge.*



### À propos du Café Royal

*Ouvert en 1865, le Café Royal était un caviste, un restaurant, et le lieu des plus illustres événements de la ville. L'établissement a été le lieu de prédilection des grands de ce monde, de la famille royale aux rock stars de l'époque, en passant par les étoiles du sport. Pendant un siècle et demi, le Café Royal fut le rendez-vous emblématique de la capitale britannique. Avec sa transformation récente en hôtel de luxe, le Café Royal reste un lieu de prédilection pour les habitants de la région, tout en devenant une destination internationale de choix.*

*Situé au cœur de Londres, avec l'élégant Mayfair à l'ouest et le Soho créatif à l'est, l'hôtel est parfaitement placé à distance de marche des rues commerçantes les plus connues, des attractions touristiques et du théâtre de Londres. Les grands espaces historiques de l'hôtel ont été restaurés avec soin, tandis que 160 chambres et suites (dont sept suites signature) ont été créées dans un style contemporain et raffiné. Poursuivant sa tradition d'excellence en matière d'hospitalité et de restauration, l'hôtel propose une sélection de restaurants et de bars ainsi qu'un concept de bien-être holistique, Akasha.*

<https://www.hotelcaferoyal.com/fr>

### À propos de Michael Kwan

*Chef pâtissier de l'Hôtel Café Royal, Michael Kwan a plus de 14 ans d'expérience dans le secteur. Après avoir obtenu son diplôme en management culinaire hôtelier à Hong Kong, il s'est installé à Londres pour travailler chez Ladurée. Il a ensuite travaillé dans les plus beaux établissements gastronomiques de Londres, notamment The Fat Duck et Hakassan, avant de rejoindre l'Hotel Café Royal. Ayant participé à plusieurs compétitions mondiales, Michael a plus récemment représenté le Royaume-Uni en tant que président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2019 alors que l'équipe a terminé 5e et a remporté la meilleure pièce en sucre.*

### À propos de The Set

*En réunissant des adresses d'exception dans les villes les plus exaltantes à travers le monde, The Set est en passe de créer les grands hôtels de notre temps. Dans chacun d'entre eux, nous avons imaginé des expériences magnifiques, qui séduisent le cœur et l'âme de nos hôtes, et s'inspirent de l'esprit et du rythme de leurs styles de vie contemporains. Actuellement composée de l'Hôtel Café Royal à Londres, du Conservatorium à Amsterdam et du Lutetia à Paris, notre collection puise dans l'histoire artistique et créative de ses édifices installés dans des villes exaltantes et riches de culture, pour inspirer chacun de ses clients.*

[www.thesethotels.com](http://www.thesethotels.com)



HOTEL CAFÉ ROYAL  
LONDON