

CAFÉ
ANTONIA



LE NOUVEAU TEA TIME DU BRISTOL PARIS, SIGNÉ MAXENCE BARBOT

L'automne a ce charme particulier : celui des premières fraîcheurs qui appellent les douceurs réconfortantes. Et au Bristol Paris, c'est aussi le moment tant attendu du nouveau Tea Time. Cette année marque une première : celle de Maxence Barbot, tout juste nommé Chef Pâtissier du Palace, qui signe une interprétation très personnelle de ce rituel délicieusement parisien.

Dans le décor feutré du Café Antonia, le Chef réinvente l'art de goûter à la française, avec cette élégance précise qui lui est propre. Son tea time se déguste comme une promenade gourmande, entre textures, parfums et souvenirs d'enfance revisités. Les saisons guident ses créations, les produits dictent les gestes, et la magie du Bristol Paris fait le reste.

Car ici, rien n'est laissé au hasard : les Ateliers du Bristol regorgent de talents que Maxence Barbot a réunis autour de lui pour composer ce goûter d'exception.

LES PRÉMICES SALÉES

En ouverture, le chef triplement étoilé Arnaud Faye donne le ton. Une petite brioche moelleuse abrite un cœur de homard, rehaussé d'une mayonnaise citronnée, d'un coulis de cresson et d'herbes fraîches. À ses côtés, un finger au pastrami de saumon, œufs de truite et cream cheese au citron vert. Deux bouchées qui éveillent les papilles et la curiosité pour la suite.

L'INTERMÈDE VIF & FRAIS

Le pré-dessert joue la carte de la fraîcheur : un vacherin tout en légèreté, porté par une farandole d'agrumes, main de Bouddha, orange, pamplemousse, soulignés d'un siphon de citronnelle. Une ode aux parfums vifs et solaires de la saison.







LE GRAND RETOUR DES ICÔNES D'ENFANCE

Puis vient le moment que l'on attend tous : l'arbre à Tea Time se dévoile, généreux et poétique.

Avec le Chef Boulanger Corentin Molina, Maxence Barbot revisite deux classiques de nos goûters d'enfant : le chausson aux pommes et la brioche parisienne.

Sous un feuilletage en 21 pétales croustillants, le chausson à partager renferme une brunoise de pommes façon Tatin, confites dans un caramel au jus de pomme. Irrésistiblement régressif.

Les petites brioches, elles, s'amuse à jouer les contrastes : graines de sobacha grillées, confiture de lait, caramel et éclats de gru de cacao. À la fois croustillantes, fondantes et infiniment addictives.

LES DOUCEURS FINALES

Le plaisir poursuit son ascension, tout en légèreté et en élégance, avec une charlotte aux poires parfumée au shiso mentholé, suivie du mythique Saint-Honoré, icône du Bristol, revisité avec finesse.

Sous la crème pâtissière à la vanille grillée et les choux caramélisés, le feuilletage croustille. Et, sur la chantilly, le chef a déposé de fines larmes de pâte à choux. Un geste délicat, presque suspendu.



INFORMATIONS PRATIQUES

LE TEA TIME DU BRISTOL PARIS

TROIS ÉTAPES : BOUCHÉES SALÉES, PRÉ-DESSERT, SÉLECTION DE PÂTISSERIES, COUPE DE CHAMPAGNE

95 EUROS PAR PERSONNE.

CONTACTS PRESSE - LE BRISTOL PARIS