

HÔTEL *de* CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

Les Dîners sensoriels de l'Hôtel de Crillon
Une exploration inédite autour des 5 sens



L'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel emblème de l'élégance à la française, annonce une série de **dîners sensoriels explorant les 5 sens** en partenariat avec des **experts de renom**. Sous la **direction de Xavier Thuizat**, Chef Sommelier exécutif de l'Hôtel de Crillon, en accord avec Boris Campanella, Chef de l'Ecrin*, cette expérience promet une immersion totale dans le monde de la gastronomie, des sens et de l'art.

Chaque dîner sensoriel est conçu pour éveiller un sens, tout en offrant à aux hôtes une expérience multisensorielle immersive. **L'odorat, la vue, le goût, le toucher et l'ouïe** seront célébrés à travers cinq dîners exclusifs de mai à novembre en collaboration avec des experts exceptionnels de chaque domaine.

Le premier rendez-vous fixé le **2 mai**, célébrera **l'Odorat** :

"Percer le mystère de Guerlain", une expérience sensorielle unique en compagnie de Thierry Wasser, le célèbre Nez de Guerlain.

L'univers captivant de la parfumerie s'allie à un menu en cinq séquences en accord avec cinq parfums emblématiques de la maison Guerlain.

Une occasion pour **Thierry Wasser** de dévoiler quelques secrets de fabrication de ces fragrances iconiques, offrant ainsi une immersion complète dans l'art de la parfumerie.

Prix : 425 € par personne

Réservation : reservations@hoteldecrillon.com