

HÔTEL de CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

L'HÔTEL DE CRILLON FAIT RENAIÎTRE SON TEA TIME MARIE-ANTOINETTE

Du 3 septembre au 22 novembre 2026, du jeudi au dimanche, l'Hôtel de Crillon invite Parisiens et voyageurs à redécouvrir son emblématique Tea Time Marie-Antoinette en collaboration avec Manolo Blahnik, servi au Jardin d'Hiver.



Figure indissociable de l'histoire du Palace, Marie-Antoinette continue d'inspirer ce rendez-vous gourmand imaginé comme une immersion dans son univers, où patrimoine, raffinement, haute pâtisserie et création contemporaine se rencontrent. La légende raconte que la jeune reine suivait des leçons de piano dans le salon qui porte aujourd'hui son nom, faisant de l'Hôtel de Crillon l'un des lieux parisiens les plus intimement liés à son histoire.

Cette célébration se pare d'une dimension couture grâce à une collaboration avec Manolo Blahnik, dont les créations rendent hommage depuis de nombreuses années à l'esthétique de Marie-Antoinette. Le célèbre créateur, qui avait imaginé les souliers du film *Marie Antoinette* de Sofia Coppola en 2006, apporte son univers à cette expérience exclusive, faisant dialoguer mode, artisanat d'art et gastronomie.

Pensé par le Chef Pâtissier Matthieu Carlin, ce tea time rend hommage aux saveurs et à l'élégance du XVIII^e siècle. À travers une sélection de créations sucrées et salées inspirées des goûts de la souveraine, il réinterprète son univers avec toute la créativité de la pâtisserie contemporaine. Parmi les créations sucrées, le chocolat, que Marie-Antoinette appréciait particulièrement, se dévoile dans une Gaufre Marie-Antoinette en brioche feuilletée au chocolat, accompagnée de son praliné noisette maison.



Les fruits de saison s'invitent également avec la figue à la cardamome verte et la myrtille aux amandes, tandis que le Saint-Honoré à la vanille grillée célèbre les grands classiques de la pâtisserie française. Servie dans la collection Marie-Antoinette de la Faïencerie de Gien. L'Hôtel Le Crillon a choisi Rare Champagne, qui a été initialement inspirée par la Reine Marie-Antoinette lorsque, en 1785, Florens Louis Heidsieck

imagina créer une « cuvée digne d'une reine ». Ici, Rare Rosé Millésime 2014, avec son bouquet délicat de roses, de violettes et de fruits rouges, s'exprime avec élégance.

À travers ce rendez-vous gourmand, l'Hôtel de Crillon invite à redécouvrir Marie-Antoinette, figure emblématique de l'art de vivre français. En associant l'univers pâtissier de Matthieu Carlin au regard créatif de Manolo Blahnik, le Palace propose une interprétation contemporaine de son héritage, où gastronomie, mode et savoir-faire d'exception célèbrent l'élégance intemporelle de la souveraine.

Informations pratiques :

Tea Time Marie-Antoinette

Du 3 septembre au 22 novembre 2026

Du jeudi au dimanche

Jardin d'Hiver – Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

Tarifs :

- 108 € par personne, incluant un verre de thé pétillant BLÅ de Sparkling Tea.
- 138 € par personne, incluant un verre de Rare Champagne Rosé 2014.

À PROPOS DE MANOLO BLAHNIK

Avec une carrière de plus de 50 ans, Manolo Blahnik est l'un des créateurs de chaussures et d'accessoires les plus influents au monde. Ses souliers et son savoir-faire ont captivé un public international de passionnés fidèles et dévoués. En 2019, la maison Blahnik a acquis son propre atelier et site de production à Vigevano, dans la province de Pavie, en Italie. Manolo Blahnik dispose d'une présence retail internationale dans 30 pays, dont une boutique phare au sein de l'emblématique Palais-Royal à Paris. La marque est distribuée dans plus de 270 des plus grands détaillants de luxe au monde, couvrant l'Europe, l'Amérique du Nord, l'Asie et l'Australie. En complément de ce réseau international, Manolo Blahnik opère

également une plateforme e-commerce mondiale, www.manoloblahnik.com, offrant à ses clients du monde entier un accès direct à ses collections.

À PROPOS DE L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Surplombant la place de la Concorde, l'Hôtel de Crillon est un lieu emblématique de Paris, véritable monument mêlant héritage français et culture contemporaine. Né de la vision de Louis XV, cet ancien palais est aujourd'hui une parenthèse raffinée où s'expriment l'art, le design et la gastronomie.

À l'intérieur, chaque détail est soigneusement pensé, mêlant raffinement et modernité. Les murs deviennent la scène d'histoires sculptées, peintes ou photographiées, tandis que les 124 chambres et suites, dont Les Grands Appartements imaginés par Karl Lagerfeld insufflent un confort contemporain à l'âme iconique du lieu. La gastronomie y est tout aussi pionnière : chaque plat servi dans les restaurants célèbre la richesse des saisons et la finesse des grands classiques français, réinterprétés pour les palais d'aujourd'hui. Dans le sanctuaire lumineux de Sense, A Rosewood Spa, l'effervescence de la vie quotidienne s'envole immédiatement pour laisser place au bien-être.