

HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

Matthieu Carlin, Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon

vous invite à ses *Rencontres Sucrées*

Au sein de Butterfly Pâtisserie, l'écrin sucré de l'Hôtel de Crillon, embarquez pour une série de Rencontres sucrées aux côtés du Chef Pâtissier Matthieu Carlin et de ses invités d'exception.



Depuis octobre dernier, l'Hôtel de Crillon dévoile une série de rencontres avec **Matthieu Carlin, Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon, autour de **l'univers de la pâtisserie et des saveurs inattendues** telles que le thé, les épices, le café, ou bien encore le champagne.**

Lors de chacune de ses *Rencontres Sucrées*, Matthieu Carlin est accompagné d'**un expert qui vient dévoiler les secrets de son travail et de chacun des ingrédients célébrés.**

Ces ateliers de dégustation et de découvertes réunissent chez Butterfly Pâtisserie un groupe de **12 à 14 participants privilégiés**, offrant une occasion d'**explorer les différentes associations de saveurs.**

Après le thé et les agrumes en octobre et novembre, **de nouveaux ateliers sont prévus entre décembre et mars 2025.**

**** Plusieurs dates à 19h ****

Jeudi 12 décembre : Pâtisseries & épices

Sublimer la pâtisserie par les épices, en duo avec Roï Hendel, sourceur d'épice et créateur d'épice SHIRA.

Jeudi 23 janvier 2025 : Pâtisseries & champagne

Les plus belles créations sucrées en accord avec les plus beaux champagnes, en duo avec le Chef Sommelier Xavier Thuizat, également Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Sommelier de France et Prix de la Sommellerie Michelin 2024.

Jeudi 13 mars : Pâtisseries & café

L'art et la manière d'intégrer le café dans la pâtisserie, en duo avec Hippolyte Courty, fondateur de L'Arbre à Café.

Ces rencontres sont proposées à 150 €, avec une session spéciale animée avec le **Chef Sommelier Xavier Thuizat** au tarif de 235 €.