

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.

Rendez-vous les 13 mars et 9 avril pour les Rencontres autour du café et des épices.



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**.

En mars et avril 2025, **deux nouveaux ateliers sont prévus :**

Jeudi 13 mars à 19h : 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.

Mercredi 9 avril à 19h : Pâtisseries & épices

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

Ces rencontres sont proposées à 150 €.