

1^{er} septembre 2026

Sofitel x Nespresso

*La Haute Croissanterie x Nespresso : Sofitel lance « **Please Disturb** », un menu d'accords croissants et cafés en édition limitée qui réunit deux icônes mondiales autour d'un rituel français emblématique*



Disponible du 1er septembre au 26 novembre 2026, cette expérience sur mesure invite les clients à découvrir, en chambre, la rencontre entre l'art pâtissier et l'excellence du café

Cette saison, Sofitel, pionnier de l'hôtellerie de luxe à la française, écrit un nouveau chapitre de La Haute Croissanterie grâce à une collaboration mondiale exclusive avec Nespresso, expert du café de renommée internationale.

Proposée pendant trois mois, du 1er septembre au 26 novembre 2026, dans 20 adresses Sofitel sélectionnées à travers le monde, l'expérience croissant-café inédite « Please Disturb » réinvente l'une des associations les plus emblématiques de la gastronomie grâce à un rituel en chambre exclusif pensé pour éveiller les sens et faire naître de nouveaux instants de découverte.



Une vision commune pour sublimer les instants du quotidien

S'appuyant sur le succès international de *La Haute Croissanterie* by Sofitel, cette collaboration en édition limitée réunit deux marques animées par une passion commune pour le savoir-faire, la créativité et l'art de transformer les rituels du quotidien en expériences sensorielles. Pour Sofitel, cette collaboration constitue une nouvelle expression de son *French Zest*, en magnifiant l'un des monuments français : le duo café et croissant.

Depuis des générations, cette association rythme l'art de vivre à la française. En réunissant l'expertise de Nespresso et la créativité ainsi que le savoir-faire des chefs de *La Haute Croissanterie*, Sofitel propose une interprétation inédite de ce rituel, transformant un geste familier en une expérience gastronomique.

Chaque accord est pensé avec précision : la chaleur d'une viennoiserie fraîchement cuite rencontre la profondeur et les nuances d'un café torréfié avec expertise, éveillant les sens et invitant les clients à redécouvrir un moment qu'ils pensaient déjà connaître.

À travers sa collaboration avec Sofitel et *La Haute Croissanterie*, Nespresso invite les hôtes à découvrir toute la créativité des recettes de café contemporaines, servies aussi bien chaudes que froides. En associant l'excellence des cafés Nespresso à des saveurs inspirées de la pâtisserie d'aujourd'hui, la collection transforme un plaisir familier en une exploration du goût, des textures et du luxe résolument actuel. Chaque création a été imaginée pour éveiller les sens, susciter des associations inattendues et offrir un moment de gourmandise guidé par la curiosité et le goût.



« Ce partenariat avec Nespresso, à l'occasion de cette nouvelle édition limitée de *La Haute Croissanterie*, nous a permis de sublimer l'un des accords les plus iconiques de la gastronomie, l'inimitable café-croissant, pour en faire un moment parfaitement harmonieux. En associant la créativité de nos chefs pâtisiers à l'expertise des spécialistes café de Nespresso, nous avons imaginé une nouvelle expression de l'art de vivre à la française que nos clients peuvent savourer dans l'intimité de leur chambre. La touche finale apportée au café ajoute théâtralité et panache, célèbre ce duo emblématique de l'art de vivre français et confère à chaque détail une dimension résolument personnelle. »

Anne-Cécile Degenne,
Corporate Executive Chef Sofitel.

Au-delà du menu : Un rituel croissant-café à vivre en chambre

Bien au-delà du traditionnel room service, Sofitel et Nespresso ont imaginé un rituel de dégustation sur mesure qui transforme la chambre en destination gastronomique privée, où gourmandise raffinée et savoir-faire d'exception se rencontrent. Présenté aux côtés de la machine Nespresso installée dans chaque chambre, ce menu exclusif invite les clients à découvrir trois créations signature de *La Haute Croissanterie*, chacune associée à une recette de café Nespresso.





Le Brûlé

Cappuccino Mousse Brûlée & Croissant Croustillant Crème de Miel

Cet accord célèbre un dialogue raffiné entre l'amande, fil conducteur des deux créations, et les délicates notes d'orange, dans un jeu harmonieux entre fleur d'oranger et zeste frais. La finition caramélisée du cappuccino décaféiné souligne les accents miellés et les feuilletés dorés du croissant, tandis que la légèreté de la mousse contraste élégamment avec son croustillant. Une alliance gourmande et sophistiquée, inspirée de l'univers de la pâtisserie française.

L'Épicé

Café Chocolat Épicé & Croissant Exotique Café-Chocolat

Cet accord souligne l'alliance intemporelle du café et du chocolat noir, revisitée avec une vibrante touche tropicale. La ganache soyeuse café-chocolat du croissant répond parfaitement aux arômes intenses de l'espresso, créant une base riche et veloutée. Préparé avec du lait d'avoine pour une saveur onctueuse et raffinée, le café est réveillé par l'acidité vive du fruit de la passion, qui apporte un contraste rafraîchissant au palais. Une délicate pointe de poivre de Sichuan complète l'ensemble, lui donnant profondeur et longueur aromatique.



Le Tonique

Espresso Tonic Glacé à l'Orange & Croissant Paris-Brest

Construit autour de l'association vibrante de la noisette et des agrumes, cet accord offre une dégustation à la fois rafraîchissante et gourmande. La crème diplomate onctueuse au praliné noisette et les noisettes torréfiées du croissant complètent naturellement l'acidité et l'amertume du café glacé, créant un pont aromatique riche et harmonieux. L'amertume pétillante de l'eau tonique équilibre la richesse de la viennoiserie, tandis que les délicates notes florales de l'eau de fleur d'oranger font écho au zeste d'orange frais, apportant éclat et élégance à la finale.





Proposés à la demande tout au long de la journée, ces accords se commandent en room service. Au dernier instant, une touche finale est réalisée en chambre, apportant théâtralité et découverte sensorielle. Qu'il s'agisse de caraméliser le sucre, de vaporiser une brume aromatique d'agrumes ou de râper une dernière touche de chocolat noir et de poivre de Sichuan, chaque détail a été pensé pour inviter les clients à savourer de nouvelles expressions du goût dans le confort de leur chambre.

« En tant que partenaire café exclusif de cette édition limitée de La Haute Croissanterie, Nespresso partage avec Sofitel une même vision. Le café occupe une place particulière dans le séjour de chaque client, et transformer cet accord iconique en une exploration sensorielle aux côtés des chefs pâtisseries de Sofitel, a donné naissance à une collaboration particulièrement inspirante. Les clients pourront savourer des créations véritablement uniques, nées de la passion et du savoir-faire partagés de Sofitel et Nespresso. »

Sacha Wittorski,
Spécialiste de l'Expertise Café et de la Mixologie.



Une expérience internationale dans une sélection d'hôtels Sofitel

Du 1er septembre au 26 novembre 2026, le menu d'accords croissants et cafés sera proposé dans 20 établissements Sofitel sélectionnés à travers le monde, parmi lesquels :

- Sofitel London Heathrow
- Sofitel Luxembourg Le Grand Ducal
- Sofitel Los Angeles at Beverly Hills
- Sofitel Philadelphia at Rittenhouse Square
- Sofitel Ambassador Seoul Hotel
- Sofitel Mexico City Reforma
- Sofitel Riyadh Hotel & Convention Centre
- Sofitel Rabat Jardin des Roses
- Sofitel Marrakech Palais Imperial & Spa
- Sofitel Dubai The Obelisk
- Sofitel Singapore City Centre
- Sofitel Montreal Golden Mile
- Sofitel Paris Le Faubourg
- Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel
- Sofitel Paris Arc de Triomphe
- Sofitel Le Scribe Paris Opéra
- Sofitel Barcelona Skipper
- Sofitel Legend Santa Clara Cartagena
- Sofitel Sydney Darling Harbour
- Sofitel Brisbane Central

Télécharger les visuels et recettes [ici](#)



À PROPOS DE LA HAUTE CROISSANTERIE

Inspirée par l'excellence et la créativité de la Haute Couture, Sofitel a lancé La Haute Croissanterie à l'occasion de la Journée mondiale du croissant, en janvier 2024, afin de sublimer l'art du croissant. Issu d'une recette française traditionnelle perfectionnée, chaque croissant est confectionné pur beurre, à partir d'une farine de haute qualité et d'ingrédients de saison soigneusement sélectionnés, des compotes et pâtes de fruits aux crèmes et fruits confits.

En mai 2025, Sofitel a dévoilé Blossoms, la première collection en édition limitée de La Haute Croissanterie, chaque création étant inspirée de l'art floral local. En mai 2026, la marque a présenté sa deuxième collection en édition limitée, Fruit Kiss, célébrant des saveurs fruitées éclatantes, des textures généreuses et la signature French Zest de Sofitel.

Chaque création de La Haute Croissanterie est pensée pour refléter sa destination, en mêlant technique française raffinée, héritage et culture locale, afin d'offrir aux clients une expérience singulière, profondément ancrée dans un lieu et un instant précis.

À PROPOS DE SOFITEL

Pionnière de l'hôtellerie de luxe française depuis 1964, Sofitel incarne aujourd'hui un luxe engagé et sincère, avec un zeste français. Fusion harmonieuse entre la richesse de chaque culture locale et la joie de vivre française, la marque ravit les voyageurs qui apprécient la délicatesse et le raffinement subtil, en leur offrant un service sincère et authentique. Chez Sofitel, la beauté est dans les détails : les plaisirs simples de la vie comme la gastronomie et l'art du sommeil y sont sublimés, pour une expérience incomparable. Sofitel compte aujourd'hui plus de 120 adresses, toutes aussi élégantes que singulières, dans les destinations les plus prisées à travers le monde. Parmi ses établissements les plus remarquables : Sofitel Le Scribe Paris Opera, Sofitel London St James, Sofitel Dubai The Obelisk, Sofitel Mexico City Reforma ou encore Sofitel Ambassador Seoul. La marque propose également une collection d'hôtels de luxe sous la bannière Sofitel Legend, appréciés pour leur élégance intemporelle et leur histoire fascinante, comme Sofitel Legend Casco Viejo ou Sofitel Legend Metropole Hanoi. Plus récemment, la marque a également dévoilé ses premières Sofitel Residences, redéfinissant le luxe au quotidien avec des propriétés prestigieuses qui conjuguent design élégant et service exceptionnel, signature de Sofitel. Sofitel fait partie de Accor, un leader mondial de l'hospitalité, fort de plus de 5 800 hôtels implantés dans 110 pays, et est membre de la plateforme de réservation et du programme de fidélité ALL Accor, qui donne accès à un large éventail d'avantages, de services et d'expériences.

sofitel.com | all.com | group.accor.com

NESTLÉ NESPRESSO SA

Nestlé Nespresso SA fait figure de pionnière et compte parmi les principales références dans le domaine du café portionné de haute qualité. L'entreprise collabore avec plus de 130 000 caféiculteurs dans 18 pays à travers le Plan Nespresso pour une Qualité Durable, afin d'ancrer des pratiques durables dans les exploitations et les paysages environnants. Lancé en 2003 en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance, le Plan Nespresso contribue à améliorer les rendements et la qualité des récoltes et à garantir un approvisionnement durable en café de haute qualité. Il contribue également à améliorer les conditions de vie des caféiculteurs et de leurs communautés.

En 2022, Nespresso a obtenu la certification B Corp™, rejoignant ainsi un mouvement international de plus de 10 000 entreprises engagées répondant aux standards élevés de B Corp en matière de responsabilité sociale et environnementale et de transparence.

Le siège de Nespresso est établi à Vevey, en Suisse. L'entreprise est présente sur 98 marchés et compte plus de 14 000 collaborateurs. En 2025, elle disposait d'un réseau mondial de 849 boutiques. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site Nespresso : www.nespresso.com

