

# THE PENINSULA

P A R I S

## À LA CROISÉE DES SAVOIR-FAIRE : THE PENINSULA PARIS ET LA MAISON CHAUMET DÉVOILENT UN NOUVEAU TEA TIME

*Inspirée par le miel des ruches installées sur les toits du Palace parisien, la Cheffe Pâtissière Anne Coruble imagine un Tea Time d'exception en hommage à l'abeille impériale, emblème de la collection Bee de Chaumet.*



À partir du **mercredi 4 juin** et jusqu'à la fin du mois d'août, le majestueux Lobby du Palace vibrera au rythme d'une expérience gourmande et précieuse : un Tea Time sur-mesure, imaginé par la Cheffe Pâtissière Anne Coruble directement inspiré des codes emblématiques de la Maison Chaumet.

Cette collaboration exclusive voit le jour pour accompagner et célébrer le relancement de la collection originelle **Bee de Chaumet**. Un hommage à la nature et à l'univers apicole, également ancré dans l'environnement même du **Peninsula Paris**, qui abrite ses **propres ruches** sur les toits.

Premier joaillier installé place Vendôme depuis 1812, Chaumet continue de marquer l'histoire avec ses créations légères et raffinées, qui, à l'instar du Peninsula Paris, allient tradition et modernité. Le 12 Vendôme, adresse emblématique de la Maison, est un lieu où se rencontrent héritage, artisanat et création.

Un subtil dialogue entre haute pâtisserie et haute joaillerie se tisse alors, entre ode à la nature et passion du geste. Le serveur traditionnel est ici revisité pour évoquer les **alvéoles dorées** des ruches et la délicatesse de fleurs butinées.

# THE PENINSULA

P A R I S

Ce voyage sucré rend hommage au monde fascinant des abeilles à travers des créations aussi délicates qu'audacieuses. Les nuances de **miel, de pollen, et de notes dorées** viennent rappeler avec justesse les trésors de la ruche, tout en magnifiant l'instant de dégustation.

L'Écume **yaourt**, accompagnée d'une confiture de lait onctueuse et de **pollen frais**, dévoile une douceur aérienne, tandis que la **Fleur de propolis**, mariant miel d'avocatier et cire d'abeille, évoque un jardin printanier en pleine floraison. L'**Alvéole nacrée**, biscuit au miel acidulé, joue les contrastes entre textures et fraîcheur. La **Brioche muscovado**, généreusement garnie de crème crue et relevée d'un miel de sarrasin aux notes torrifiées, offre un pur moment de réconfort. Enfin, la **Tarte citron**, twistée par un givré au miel d'arbousier, conclut ce ballet pâtissier sur une note vive et florale.

Les canapés salés, véritables pépites de créativité, viennent compléter cette expérience sensorielle : le **croustillant de volaille au foie gras** relevé d'un gel au vin jaune révèle une alliance subtile de terroir et d'élégance, la **tartelette d'asperge blanche aux agrumes** joue la carte de la fraîcheur, tandis que le **Barbajuan à la provençale** et son crémeux poivré rendent hommage aux saveurs méditerranéennes.

À travers ce Tea Time d'exception, l'esprit Bee de Chaumet imprègne chaque détail de l'expérience, créant une immersion complète. Le lieu iconique du Peninsula Paris se pare ainsi de **touches florales** lumineuses, de **motifs apicoles** discrets et d'une **mise en scène raffinée**, signée Chaumet, pour transporter les hôtes à travers l'histoire de nos deux maisons.

**La Cheffe, Anne Coruble réussit ainsi à conjuguer l'excellence pâtissière du Peninsula Paris et l'élégance intemporelle de Chaumet, offrant aux hôtes une expérience aussi délicieuse qu'enchanteresse.**

# THE PENINSULA

P A R I S

## **Informations complémentaires :**

### ***L'Heure du Thé :***

- Du 15 juin à fin août 2025
  - À partir de 15h00 (dernière réservation à 17h30)
- L'Heure du Thé dans sa version Classique – 95€ par personne (hors boissons)
- L'Heure du Thé dans sa version Prestige – 115€ par personne (inclut une coupe de champagne)

Le Lobby – The Peninsula Paris, 19 avenue Kléber, 75116 Paris

Réservations au 01 58 12 67 72 ou à l'adresse email [lobbypr@peninsula.com](mailto:lobbypr@peninsula.com)

# THE PENINSULA

P A R I S

## **À propos de Bee de Chaumet**

Depuis 1780, la Maison Chaumet s'inscrit comme un symbole d'excellence dans l'art de la joaillerie et de l'orfèvrerie française. Inspirée par la nature, la Maison fait de l'abeille, emblème impérial et source de poésie, un motif central de son patrimoine et de ses créations contemporaines.

## **À propos de l'hôtel The Peninsula Paris**

The Peninsula Paris est une joint-venture entre Katara Hospitality et The Hongkong and Shanghai Hotels Limited (HSH). L'hôtel The Peninsula Paris est idéalement situé au cœur de la capitale, à deux pas de quelques-uns des monuments, musées et boutiques de luxe les plus célèbres au monde. Le bâtiment iconique haussmannien se compose de 200 chambres luxueuses, dont 93 suites qui comptent parmi les plus spectaculaires de la capitale.

## **À propos de The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSH)**

Constituée en 1866 et cotée à la Bourse d'Hong Kong (00045), The Hongkong and Shanghai Hotels Limited, est la société holding d'un groupe d'investissements spécialisé dans l'acquisition, le développement et la gestion d'hôtels de prestige et de propriétés commerciales et résidentielles en Asie, aux Etats-Unis et en Europe. Elle est également active dans l'industrie des Loisirs et du Tourisme, ainsi que dans la gestion de clubs et d'autres services. Le portefeuille de The Peninsula Hotels comprend les établissements de Hong Kong, Shanghai, Pékin, Tokyo, New York, Chicago, Beverly Hills, Bangkok, Manille, Paris, Londres et Istanbul. Le Groupe est également propriétaire des complexes de : The Repulse Bay, The Peak Tower, The Peak Tramways et The St. John's Building à Hong Kong ; The Landmark à Ho Chi Minh-Ville, Vietnam, The Quail Lodge & Golf Club à Carmel, Californie ; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising et Tai Pan Laundry à Hong Kong.

## **Au sujet de Katara Hospitality**

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 40 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar.