

THE PENINSULA  
HOTELS



**“Three Chefs, Three Feasts” par The Peninsula**

*Laissez-vous emporter par une expérience gastronomique inoubliable, portée par trois Chefs d’exception qui conjuguent leur savoir-faire pour célébrer le meilleur de la cuisine européenne à la table du Peninsula.*

Avis aux aventuriers du goût : préparez-vous à embarquer pour un voyage sensoriel inédit. « **Three Chefs, Three Feasts** » par **The Peninsula** est une **série gastronomique exclusive réunissant trois Chefs étoilés Michelin issus des établissements européens du groupe à Paris, Londres et Istanbul**. Unis par une même vision de la haute cuisine, ces maîtres de l’émotion culinaire s’associent pour offrir une expérience immersive, **célébrant les saveurs et le patrimoine de leurs villes d’origine**.

**Trois dîners gastronomiques d’exception** prendront place sur les rooftops emblématiques des hôtels The Peninsula : à **L’Oiseau Blanc** à Paris le **13 mai**, puis au **Brooklands by Claude Bosi** à Londres le **30 septembre**, et enfin au **GALLADA** à Istanbul le **22 octobre**.

À l'image de ces trois lieux perchés, qui offrent des panoramas à couper le souffle sur leurs métropoles respectives, les Chefs partagent une même vision : une cuisine sincère et vibrante, qui touche le cœur, éveille les sens et célèbre l'âme culturelle de chaque ville.

Les talents derrière ces rendez-vous gourmets :

- **Chef David Bizet** – L'Oiseau Blanc, The Peninsula Paris
- **Chef Claude Bosi** – Brooklands by Claude Bosi, The Peninsula Londres
- **Chef Fatih Tutak** – GALLADA, The Peninsula Istanbul

Au fil de trois soirées d'exception dans **trois capitales emblématiques**, les convives seront invités à savourer un **menu dégustation en six temps**, minutieusement imaginé et orchestré. Tour à tour, chaque Chef et sa brigade dévoileront une **création signature**, mêlant audace culinaire et hommage aux saveurs qui leur sont chères.

À Paris, le voyage gustatif s'ouvrira sur une *Gelée de Canard* signée Chef Claude Bosi, avant de se poursuivre avec un « *Manti de ma Maman* », une réinterprétation émotive des raviolis turcs traditionnels, inspirée des souvenirs d'enfance du Chef Fatih Tutak. L'expérience se conclura sur un *Herbier Marin*, une ode marine poétique imaginée par le Chef David Bizet.

Ces plats empreints d'émotion révèlent, chacun à leur manière, la philosophie singulière de leur créateur : exaltation du terroir, respect du geste, et quête d'excellence. En puisant dans les plus belles ressources locales et chez les artisans les plus exigeants, les Chefs composent un récit gustatif mêlant mémoire, créativité et justesse de saison.

Pendant la soirée, les invités auront la chance unique de plonger au cœur des cuisines le temps d'un moment, de vivre l'énergie, la précision et la passion qui animent les équipes.

Au moment du départ, les convives repartiront avec un coffret de chocolats artisanaux, délicieuse réminiscence de la soirée : chaque bouchée est une gourmandise enchanteresse inspirée des trois établissements The Peninsula.