



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS



QUENTIN LECHAT, CHEF PÂTISSIER DU ROYAL
MONCEAU-RAFFLES PARIS PRÉSENTE SES
CRÉATIONS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE.

La bûche Signature « Bois d'Atlantique ».

Rappelant la bûche qui réchauffe nos soirées hivernales ou celle qui s'échoue sur nos bords de plage, Quentin Lechat propose ici une bûche aux saveurs douces et fraîches, véritable ode à sa Bretagne natale et à ses soirées de Noël en famille.

« Traditionnellement, je fête Noël en Bretagne au coin du feu. Le matin avant d'entamer une journée à table, j'ai pour habitude d'aller courir sur la plage ou surfer. A cette époque on trouve beaucoup de bois flotté sur les plages. C'est ainsi que m'est venue l'idée de créer un gâteau de Noël en forme de bois flotté, nommé « Bois d'Atlantique » ... »

En choisissant le marron et le citron comme éléments principaux de sa bûche, Quentin Lechat a souhaité créer un dessert gourmand et réconfortant, dont les saveurs contrebalancent l'esthétique brute du bois flotté.

La délicieuse mousse de marron et sa fine ganache montée à la vanille de Tahiti ainsi que le savoureux cœur fondant à la crème de marron apportent à la bûche richesse et gourmandise. Ce contraste visuel et gustatif est sublimé par une fine couche de caviar de citron confit, qui offre une note fraîche et explosive en bouche. Ce dessert délicat se compose également de morceaux de bois flottés satellites réalisés en mendiants chocolat, pour un plaisir prolongé...

La technicité de la bûche réside dans son enrobage chocolat et dans le long travail de taillage qui donne ce fini si particulier. Cette

méthode s'apparente à un véritable travail de sculpteur, résonnant parfaitement avec la dimension artistique du Palace.

Le Chef peaufinera chacune d'entre elles pour leur donner un aspect unique, puis les numérotera : la promesse d'une expérience inédite.



Informations

Prix : 140 euros pour 6 personnes

Disponible en précommande du 20 novembre au 20 décembre, retrait entre le 21 et le 26 décembre compris au sein de l'Hôtel.

Email : dining.paris@raffles.com

Tel : +33 (0)1 42 99 88 16

Pour les amateurs de classicisme, Quentin Lechat propose une autre bûche aux lignes simples et épurées qui séduira les amoureux du chocolat !

Composée d'un biscuit roulé en pâte à choux saveur cacao, d'un crémeux chocolat-praliné et d'une généreuse mousse au chocolat, cette bûche est un dessert simple et efficace qui ravira les plus gourmands. Un véritable sans-faute pour les amoureux du chocolat !



Informations

Prix : 75 euros pour 8 personnes

Disponible en précommande du 20 novembre au 20 décembre, retrait entre le 21 et le 26 décembre compris au sein de l'Hôtel.

Email : dining.paris@raffles.com

Tel : +33 (0)1 42 99 88 16

Le Chef Pâtissier du Royal Monceau – Raffles Paris prolongera les festivités avec sa galette des rois.



Résolument classique et assurément indémodable, la galette frangipane amande est un classique de l'Épiphanie qui ravit petits et grands. Riche en saveur et en souvenir cette galette au feuilletage inversé est un must-have de la saison pour un pur moment de partage.

Informations

Prix : 45 euros pour 6 à 8 personnes

Disponible en click and collect du vendredi au dimanche durant tout le mois de janvier

<https://www.zenorder.co/carte.php>

À propos du Royal Monceau – Raffles Paris

Hôtel des Années Folles, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l'effervescence permanente de création et d'émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie parisienne. Ce Palace avant-gardiste au design contemporain se situe à deux pas de l'Arc de Triomphe et du Faubourg Saint-Honoré et compte 149 chambres et suites, dont 3 appartements privés. Au Royal Monceau, l'art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art et un Cinéma Privé. L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux deux restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise et « Il Carpaccio », restaurant aux notes italiennes. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs du restaurant La Cuisine. Le Spa My Blend by Clarins et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l'on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

leroyalmonceau.com

À propos de Raffles

Raffles Hotels & Resorts est une marque d'hôtellerie de luxe à l'histoire prestigieuse, composée d'adresses comptant parmi les plus renommées au monde. Dès son ouverture en 1887, le Raffles Singapore s'est imposé comme la référence de l'hôtellerie de luxe en proposant aux voyageurs du monde entier des majordomes dédiés, une qualité de service légendaire et toujours irréprochable, ainsi que son célèbre cocktail, le Singapore Sling. Raffles perpétue aujourd'hui cette tradition dans les plus grandes métropoles et les lieux de villégiature les plus somptueux, et permet ainsi à ses hôtes de vivre des expériences inoubliables tout en bénéficiant d'un service aussi discret qu'attentionné. Les connaisseurs font le choix de Raffles, non seulement pour la culture, la beauté et la noblesse qui en émane de chaque adresse, mais également pour le bien-être extraordinaire qu'un séjour dans leur procure. Chaque Raffles, qu'il soit à Paris, à Istanbul, à Varsovie, à Jakarta ou aux Seychelles, constitue une véritable oasis où les voyageurs arrivent en tant que clients, repartent en amis et reviennent comme membres de la famille Raffles. Raffles fait partie du groupe Accor, un leader mondial de l'hospitalité augmentée, qui propose des expériences uniques dans 5000 hôtels et résidences implantés dans 110 pays.

raffles.com \ all.accor.com

À propos 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 42 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. Katara Hospitality dispose aujourd'hui d'établissements sur trois continents au Qatar, Egypte, Maroc, France, Royaume-Uni, Allemagne, Italie, Espagne, Suisse, Pays-Bas, Singapour et Thaïlande. Alors que Katara Hospitality s'associe avec certaines des enseignes les plus prestigieuses pour gérer ses hôtels, la société dispose également de ses propres marques opérationnelles: Murwab Hotel Group. Katara Hospitality a été récompensé pour ses contributions au paysage hôtelier au Qatar comme dans le reste du monde, au travers de plusieurs distinctions propres au secteur.

katarahospitality.com

Contacts presse

Bureau de presse Pascale Venot
Barbara Sablon - Barbara@pascalevenot.fr
Emilie Delbos - emilie@pascalevenot.f