



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



**QUENTIN LECHAT, CHEF PÂTISSIER
DU ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS,
DÉVOILE SES CRÉATIONS DE FÊTES**

Cinq saveurs réunies dans une seule bûche

À l'occasion des fêtes de fin d'année 2022, le Chef Pâtissier du Royal Monceau – Raffles Paris surprend de nouveau les papilles en revisitant la traditionnelle bûche de Noël. Il imagine une création aux 5 saveurs, afin de ravir le plus grand nombre autour de ce moment convivial.

« Les fêtes de Noël rassemblent mais les goûts divisent. Sauf ici. Chacun y trouvera son compte. Fini la discorde au moment d'attaquer le dessert ! ».



Composée de 5 barres gourmandes, réconfortantes et complémentaires, la création de Quentin Lechat transporte par son homogénéité des saveurs et son équilibre, en suivant le sens de dégustation conseillé par le Chef :

- Pour débiter, la barre vanille. Avec son biscuit charbon confiture de lait à la vanille et sa pointe de rhum ambré agrémenté de panna cotta vanille, sa bavaroise vanille et sa pâte sucrée amande. Cette barre, intensément vanillée reprend les éléments de la perle vanille signature du Palace.
- La barre chocolat lait et tonka, composée d'un brownie chocolat lait, de panna cotta tonka, de son biscuit reconstitué au riz soufflé et de sa mousse au chocolat lait ultra gourmande, se voit douce et régressive.
- La barre tatin, avec son biscuit sarrasin caramel beurre salé pomme tatin, sa mousse yaourt et sa pâte sucrée amande se trouve réconfortante grâce aux fruits cuits et caramélisés, et reste ainsi fidèle aux saveurs de la tarte tatin en version entremet.
- La barre pralinée et son biscuit Dacquoise praliné orangé, sa marmelade citron, sa mousse praliné agrémentée de sa pâte sucrée amande, apporte fraîcheur grâce aux agrumes, et gourmandise par son goût prononcé en praline.
- Et pour terminer, la barre chocolat intense et cranberries. Sur son biscuit cacao sans farine, sa pâte sucrée cacao, son praliné Grué, son gel de cranberries et sa mousse chocolat, intense en chocolat avec une pointe d'acidité grâce au gel cranberries.



L'inspiration du Chef :

La réflexion autour de la bûche de Noël débute souvent par un croquis. Pour Quentin Lechat, le premier coup de crayon représente une courbe, puis le geste se répète de nouveau et en découle une nouvelle création. Les 5 barres de la bûche 2022 représentent ces courbes, rappelant ce mouvement dessiné instinctivement. Si sur le dessin chacune des lignes est distincte des autres, il en va de même avec ce dessert de fêtes.

Le packaging est également pensé dans ce sens. En effet, avant même d'observer, de sentir, de couper et enfin de déguster la bûche, le premier contact physique est la boîte dans laquelle se cache la création. Elle aussi courbée, s'ouvre de la manière d'un tiroir à l'aide d'un ruban. Un geste qui rappelle de nouveau le mouvement dessiné par Quentin Lechat.

L'astuce du Chef :

« Chacune des barres constituant l'ensemble est libre des autres. De ce fait, la bûche ne se tranche pas mais se déconstruit avant de découper les barres indépendamment ».

Informations pratiques :

Prix : 110€ la pièce (pour 8 personnes)

Précommande du 20 novembre au 20 décembre

Retrait à partir de 22 décembre jusqu'au 26 décembre inclus

La galette des rois signée Quentin Lechat prolongera les festivités

Connue pour rassembler et pour sa saveur sucrée, la galette des rois n'en reste pas moins indémodable. Ce grand classique de début d'année, est lui aussi revisité par le Chef Pâtissier du Royal Monceau – Raffles Paris qui apporte ici sa touche de gourmandise en plus, procurée par le praliné aux amandes.

Composition : feuilletage inversé au beurre D'Isigny, frangipane (rhum vanille) avec praliné aux amandes et feuilles de noix du Brésil.



Informations pratiques :

Prix : 45 euros pour 6 personnes

Disponible tous les week-ends du mois de janvier

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. Le Royal Monceau - Raffles Paris a rouvert en 2010 comme l'hôtel de luxe 5 étoiles le plus incroyable de Paris, après une transformation radicale et complète de 2 ans par le designer Philippe Starck. En 2015, l'hôtel reçoit la distinction "Palace". Le Palace le plus contemporain de Paris dispose de 149 chambres et suites de luxe, comprenant 3 appartements privés, à quelques minutes de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l'art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art et un Cinéma Privé de 99 places « Le Cinéma Katara ». L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux trois restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise par l'illustre Chef Nobu et « Il Carpaccio », restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d'exception du restaurant La Cuisine proposant les pâtisseries de Quentin Lechat. Le Spa Clarins & myBlend 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.

www.katarahospitality.com

Contact Presse

Bureau de Presse Pascale Venot

Camille Dupuy

camille.d@pascalevenot.fr / 06 58 89 05 10