



INTERCONTINENTAL.
PARIS LE GRAND

Sophie De Bernardi, une nouvelle Chef pâtissière pour l'InterContinental Paris Le Grand et le Café de la Paix



Jeune et talentueuse, la Chef pâtissière Sophie de Bernardi s'apprête à rejoindre le Chef Laurent André aux commandes du mythique Café de la Paix et de l'InterContinental Paris Le Grand.

A partir du 18 décembre 2017, Sophie de Bernardi prendra la tête de la pâtisserie et des créations sucrées du Grand Hôtel. Formée auprès des grands noms de la gastronomie française, cette passionnée a officié aux côtés de Michel Troisgros au Lancaster, de François Perret au Shangri-La, d'Alain Solivères chez Taillevent ou encore de Frédéric Vardon au 39V.

Une arrivée attendue par Christophe Laure, Directeur Général de l'InterContinental Paris, heureux d'accueillir la génération montante de la pâtisserie au sein de ce lieu mythique de la capitale. Véritable institution parisienne inaugurée en 1862, le Grand Hôtel fait en effet partie des fleurons de l'hôtellerie française.

Sophie de Bernardi souhaite apporter un souffle nouveau empreint de rigueur et de douceur. Elle revisitera tous les grands classiques de la pâtisserie française à l'honneur au Café de la Paix tels que le Mille-feuille ou l'Opéra, mais laissera également libre court à son imagination.

Un challenge à la mesure de cette jeune pâtissière de 27 ans, authentique et pleine d'envies, et au parcours déjà jalonné de grandes maisons auprès de toques d'exception.

A découvrir très prochainement :
sa galette des rois à la gianduja et aux noisettes et la traditionnelle amande frangipane !

*Hôtel InterContinental Paris Le Grand : 2, rue Scribe – 75009 Paris
Café de la Paix : 5, place de l'Opéra – 75009 Paris*

CONTACT PRESSE : Douzal / Victoria Ducluzeau / 01.53.05.50.00 /
vducluzeau@douzal.com