



Mon Beau Sapin !



Comme le dit à juste titre la Chef Pâtissière du Café de la Paix, Sophie de Bernardi : « Il n'y a pas de Noël sans sapin ! ». Raison pour laquelle, l'InterContinental Paris le Grand présente à l'occasion des fêtes de fin d'année, une bûche dans son habit traditionnel le plus évocateur : le sapin de Noël.

La jeune et audacieuse Chef propose une ode véritable au sapin, d'abord dans sa forme puis dans son interprétation gustative. Sophie l'a voulu brut, nature, sans fioriture. Que les gourmands se rassurent, le chocolat prédomine mais il est tantôt infusé, tantôt associé au pin. Presque comme un assaisonnement, le sapin distille ses saveurs d'antan et apporte une touche d'originalité à cette réalisation.

« J'aime suggérer, me remémorer les senteurs d'enfance » s'amuse Sophie de Bernardi. A l'intérieur, comme une invitation au voyage, la bûche se livre sous différentes couches dans un jeu de superposition avec une mousse au chocolat noir aromatisée au sapin, un crémeux pomme de pin, un croustillant aux pignons de pin, un biscuit Sacher au chocolat, le tout entouré d'une fine couche de chocolat noir.

La Chef Pâtissière signe une création unique, boisée, parfumée avec de légères notes d'amertume, qui s'expriment dans un jeu de textures renversant avec comme base, un chocolat neutre et franc, star incontournable des fêtes de fin d'année.

Informations & Réservations:

Café de la Paix - 5, place de l'Opéra - 75009 Paris

Prix : 75€ pour 6/8 personnes

La bûche est disponible sur place ou à emporter (commande à passer 48 heures à l'avance).

Du 15 au 29 décembre 2018 au Café de la Paix

Réservations au : 01.40.07.31.72. / cafedelapaixparis@ihg.com



A propos du Café de la Paix

Monument classé, Le Café de la Paix est le restaurant de l'InterContinental Paris Le Grand. Situé face à l'Opéra Garnier, il est un lieu emblématique de la vie parisienne, à la renommée internationale. Cette institution de la gastronomie française, construit dans le plus pur style Napoléon III, propose une cuisine d'exception orchestrée par le Chef Laurent André. Arrivée en octobre 2016, le Chef continue à développer les lettres de noblesse de l'établissement.

