



Communiqué de presse – février 2019

Le Café de la Paix présente son Ourson de Pâques



Pour célébrer Pâques, Sophie de Bernardi - la Chef Pâtissière du Café de la Paix et de l'InterContinental Paris Le Grand - s'est amusée à revisiter la mascotte de l'hôtel, l'ourson Alfred. En hommage à Alfred Armand, l'architecte du Grand Hôtel construit en 1862, cette mascotte vêtue de la célèbre tenue du limonadier est un clin d'œil à l'histoire des lieux. Ce choix porté par la jeune Chef est destiné à faire revivre les grandes heures du Café de la Paix et à rendre cette fête gourmande aux enfants, premiers destinataires de cette réalisation.

« Du vrai, du bon, du fait maison. Je voulais faire quelque chose de mignon et d'enfantin. Pâques c'est avant tout pour faire plaisir aux petits » s'exclame Sophie.



Pour cette nouvelle édition de Pâques, Sophie de Bernardi a choisi de travailler un ourson avec un enrobage au chocolat au lait Riachuelo 51% en provenance du Brésil. Ce chocolat aussi appelé « lait noir » est très fort en cacao. Brut de nature, il est issu d'une seule plantation et offre une texture onctueuse et fondante, aux douces notes lactées, crémeuses avec une pointe de caramel au beurre ; le tout mêlé à des notes de fruits rouges et de cacao grillé, qui se termine par une allonge fraîche et épicée. A l'intérieur, on découvre une ribambelle de petites cloches au lait et au chocolat noir, des mini-œufs dont certains sont fourrés à la pâte de fruits.

Sophie de Bernardi : la nouvelle Chef Pâtissière du Café de la Paix et
de l'InterContinental Paris Le Grand

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 Solivérès chez Taillevent ou encore de Frédéric Vardon au 39V. Elle y a forgé son sens de la précision, son goût du challenge, et surtout son amour de la pâtisserie. Sophie de Bernardi apporte un souffle nouveau, empreint de délicatesse et de légèreté. A 28 ans, la tête pleine de rêves, elle mène tambour battant une brigade de 21 pâtissiers.

Infos pratiques :

Ourson de Pâques du Café de La Paix

Disponible à la vente à emporter du 15 au 28 avril 2019

35 € à l'unité (hauteur : 15 cm)

A noter :

Dimanche 21 avril, lors de son Grand Brunch, le Café de la Paix mettra à l'honneur l'univers du chocolat et proposera une chasse aux œufs grandeur nature pour les enfants au sein de la Verrière de l'hôtel.

125€ par personne accompagné d'une coupe de Champagne rosé (-50% pour les enfants de 4 à 12 ans et gratuit pour les enfants de moins de 3 ans).

Réservations : cafedelapaixparis@ihg.com / 01.40.07.36.36