



Perles de Noël au Café de la Paix



Sophie de Bernardi, la Chef pâtissière du Café de la Paix depuis deux ans, a imaginé une création de Noël aux saveurs de son enfance. Alsacienne, la jeune femme de 29 ans a décidé de rendre hommage à sa grand-mère en choisissant de travailler l'églantine. Cette baie très riche en vitamine C, ramassée en Alsace depuis le Moyen-Âge, a un goût incomparable : à la fois suave et acidulé, elle se déguste généralement en confiture. Plus jeune, Sophie avait pour habitude de partir à la cueillette de l'églantine au printemps, au moment de sa floraison, avant que sa grand-mère ne la transforme en infusion. Idéal pour guérir tous les maux de l'hiver, cette fleur au goût acidulé, un peu tannique, est encore peu utilisée dans la gastronomie actuelle.

Pour la Chef pâtissière, le visuel se doit d'être ludique et aérien. En s'émancipant de son enfance, elle propose aujourd'hui une création représentant des boules de Noël. Une superposition compose cette bûche : une fois les premiers dômes dégustés, on découvre un sablé au chocolat et croustillant chocolat-baie de goji en guise de support ; un encas idéal pour accompagner le café. Un dessert intelligent à double emploi, qui amuse et qui régale !

Quant aux boules de Noël, elles se composent d'une mousse vanille avec un insert églantine ainsi que d'une génoise imbibée dans un sirop vanille. Elles sont ensuite enrobées d'une fine couche de chocolat Ruby (chocolat naturellement rose grâce à sa fève).



Informations & Réservations:

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

Prix : 75€ pour 6 personnes

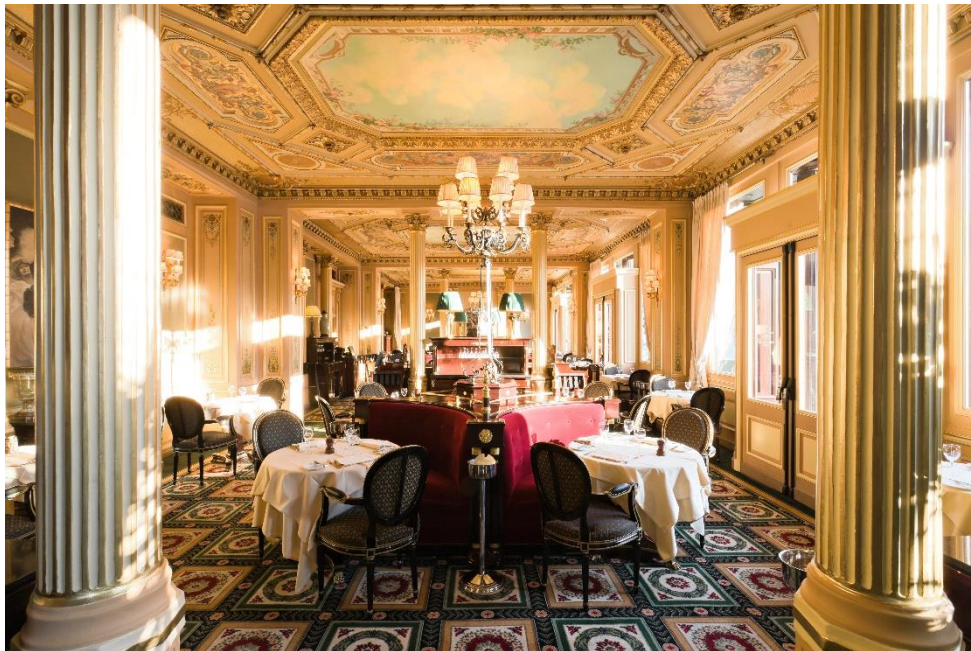
La bûche est disponible sur place ou à emporter (commande à passer 48 heures à l'avance).

Du 16 au 25 décembre 2019 au Café de la Paix

Réservations au : 01.40.07.31.72.

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.



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