

LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

Les créations festives de La Réserve Paris

par Jordan Talbot

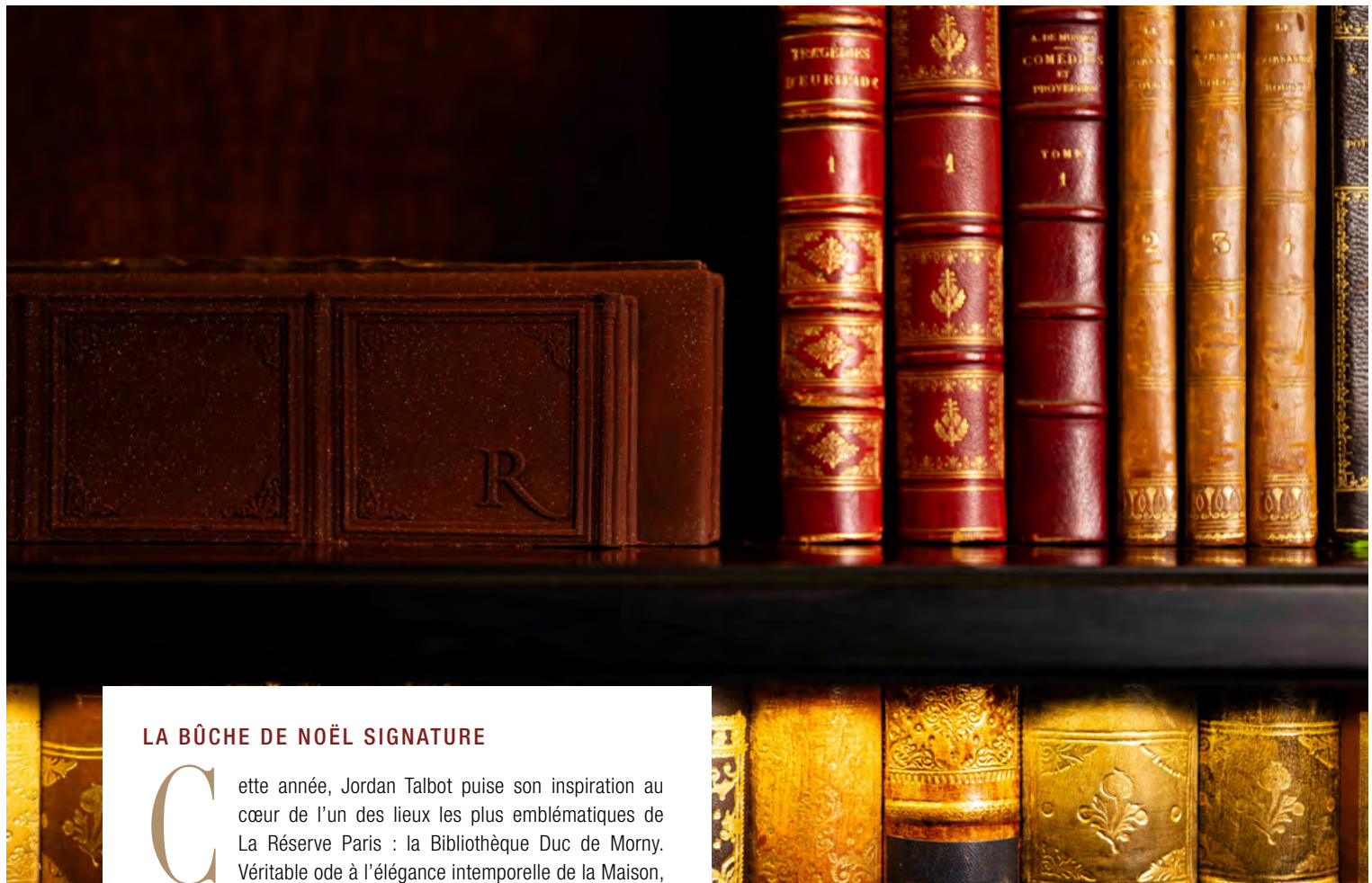


Paris, Septembre 2026

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, le Chef Pâtissier de La Réserve Paris et ses équipes imaginent un univers de douceurs où chaque dessert devient la promesse d'un enchantement. Dans un esprit de convivialité et de générosité, Jordan Talbot signe une collection d'exception alliant précision, justesse et poésie pour offrir aux gourmets des instants de partage inoubliables.

www.lareserve-paris.com

la réserve
PARIS



LA BÛCHE DE NOËL SIGNATURE

Cette année, Jordan Talbot puise son inspiration au cœur de l'un des lieux les plus emblématiques de La Réserve Paris : la Bibliothèque Duc de Morny. Véritable ode à l'élégance intemporelle de la Maison, la Bûche de Noël s'imprègne de l'atmosphère feutrée de cet écrin confidentiel, propice à la contemplation et à l'évasion.

Le Chef Pâtissier en réinterprète les codes architecturaux à travers une pâtisserie minutieusement sculptée, où les textures et les reliefs évoquent les boiseries et les ornements qui parent les murs. L'excellence des savoir-faire artisanaux se dévoile également dans les motifs inspirés des tissages de soie de la Maison vénitienne Rubelli, ainsi que des plissages des abat-jours confectionnés par l'atelier Caruso.

Trois majestueux livres, aux reliures délicatement galbées, rendent hommage aux 3 000 ouvrages qui habitent ce remarquable espace. Couronnant l'ensemble, une tablette de chocolat apporte une touche de lumière, révélant toute la noblesse de cette création.



Sans gluten, l'entremets révèle l'intensité des noisettes du Piémont torréfiées, sublimées par la douceur enveloppante de la vanille. Un caramel au sucre galabé apporte une profondeur aromatique singulière, tandis que la tablette de chocolat noir renferme un cœur fondant de caramel à la fleur de sel et de praliné aux noisettes. Pensée comme un plaisir à part entière, celle-ci est idéale avec le café et peut être dégustée dans un second temps pour davantage de gourmandises.



LA GALETTE DES ROIS SIGNATURE

Pour prolonger la magie des fêtes, La Réserve Paris marque l'Épiphanie avec une Galette des Rois qui rend hommage à la plus pure tradition française. Ce grand classique incarne l'excellence du geste et l'authenticité des saveurs.

Sous un éventail doré, aux lignes raffinées, s'exprime le savoir-faire signature du Chef Talbot. Ce feuilletage, à la légèreté et au croustillant incomparable, illustre à la découpe comme à la dégustation, toute la précision d'un travail d'orfèvre. Au cœur, se découvre une crème frangipane moelleuse et réconfortante, parfumée à la vanille et aux notes subtiles de la fleur d'oranger. Pour parfaire l'expérience, chaque Galette renferme une fève en porcelaine, invitant à couronner les reines et rois d'un jour.



À travers cette interprétation résolument intemporelle, Jordan Talbot honore l'un des plus beaux rituels de l'hiver. Une création fidèle à l'art de recevoir qui anime la demeure parisienne, élue pour la seconde année consécutive Meilleur Hôtel du Monde par La Liste et récemment distinguée parmi le Top 100 du classement de renom international 50 Best.



INFORMATIONS PRATIQUES

Bûche de Noël Signature

Pour 6 à 8 personnes, au tarif de 115 euros

Disponible en édition limitée, commandes à retirer sur place du 22 au 25 décembre

Précommandes ouvertes à compter du 20 novembre

Galette des Rois Signature

6/8 parts, au tarif de 68 euros

Disponible du 4 au 10 janvier à la vente à emporter

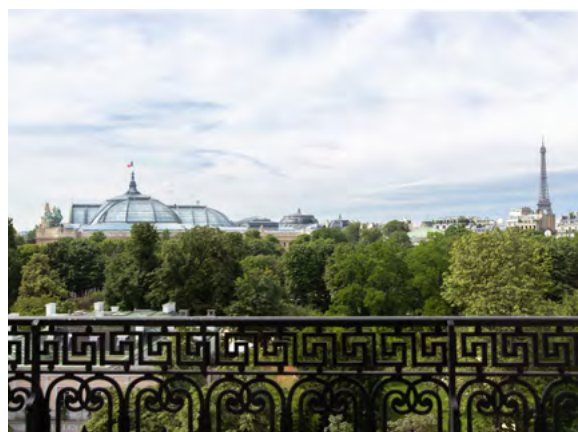
Précommandes ouvertes dès le 4 décembre



À PROPOS DE LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

Discrètement situé en contre-allée des Champs-Élysées, le palace confidentiel offre un service ultra-personnalisé et une attention aux détails sans pareil. Ce joyau de style haussmannien incarne un haut lieu de la vie parisienne depuis le début du 19^{ème} siècle, dans une atmosphère intemporelle signée par le célèbre décorateur Jacques Garcia. Partout, des chambres spacieuses et lumineuses. Des cheminées en marbre et des plafonds au décor traditionnel dégagent un charme unique. 15 chambres et 25 suites. La Réserve Paris abrite également le restaurant Le Gabriel, dirigé par le Chef Jérôme Bantel, trois fois étoilé au guide Michelin, ainsi qu'un Spa Nescens intime, avec une piscine intérieure de 16 mètres et une salle de fitness. A La Réserve Paris, chaque séjour est pensé comme une parenthèse hors du temps, un voyage sublimé par la haute gastronomie et le bien-être.

lareserve-paris.com



À PROPOS DE MICHEL REYBIER HOSPITALITY

Depuis plus de 20 ans, Michel Reybier ouvre la voie à une vision singulière très contemporaine du luxe et de l'hospitality. Chacune des adresses Michel Reybier Hospitality porte les valeurs qui lui sont chères : excellence, authenticité et simplicité. Dans un hôtel, une villa ou un appartement privé, à la montagne ou en bord de mer, à la campagne, au cœur des vignobles ou en ville... Une seule exigence, des lieux d'exception qui vibrent d'une émotion particulière. Une seule ambition, partager un art de vivre raffiné, dédié au bien-être et au plaisir des hôtes avant tout. Cette démarche holistique repose sur des expériences inoubliables, où sport, alimentation, wellness et passion forment un tout. Un parti pris conforté par l'expertise médicale de Nescens dont l'objectif ultime est de vivre mieux, en pleine santé, le plus longtemps possible. La promesse de donner du sens à chaque instant.

www.michelreybierhospitality.com



LA RÉSERVE PARIS HOTEL AND SPA

+33 (0)1 58 36 60 60 · www.lareserve-paris.com · 42 avenue Gabriel 75008 Paris

CONTACT PRESSE : Lisa Perrein · Communication & Marketing Manager · La Réserve Hotels, Apartments, Villas and Spas · +33 (0)6 81 25 32 06 · lperrein@lareserve.com

www.michelreybier.com