

LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

Le chocolat chaud Signature La Réserve Paris

Jérôme Banctel x Patrick Roger

Collection n°28



Paris, novembre 2024

Pour la seconde année consécutive, La Réserve Paris réchauffe l'hiver parisien d'une pause chocolatée ultra-gourmande. L'occasion pour le Chef Jérôme Banctel et le chocolatier MOF Patrick Roger de laisser place à leur imagination. Leur complicité retrouvée, ils livrent une nouvelle version de ce chocolat chaud d'exception, à déguster au coin du feu au restaurant La Pagode de Cos ou dans l'atmosphère chaleureuse de la somptueuse Bibliothèque.

www.lareserve-paris.com

la réserve
HOTEL AND SPA
PARIS

DEUX NOUVELLES RECETTES PUR PLAISIR À DÉCOUVRIR

Jérôme Banctel et Patrick Roger ont imaginé deux nouvelles recettes de Chocolats Chauds Signature pour cette Collection N°2, aussi délicieuses que réconfortantes à savourer tout l'hiver à La Réserve Paris.



Le Chocolat Chaud *Retour en Enfance*, Truffe Nature Patrick Roger, un incontournable, révèle ses arômes voluptueux. Le Chocolat Chaud *Grande Réserve*, associe la douceur de la Truffe Nature Patrick Roger, à la noisette du Piémont pour une expérience gustative inédite. Promesse d'un moment de gourmandise encore plus irrésistible, ces deux boissons chocolatées sont accompagnées de gaufres liégeoises au sucre perlé, dont la recette révèle les délicats arômes de la vanille de Madagascar et un soupçon de fleur d'oranger. Pour encore plus de saveur, une délicate crème fouettée à la vanille de Madagascar accompagne ces douceurs. Un plaisir exquis à s'offrir après une session shopping de Noël ou une escapade arty dans les musées ou les galeries des alentours de La Réserve Paris.

*Le Chocolat Chaud Signature La Réserve Paris,
Jérôme Banctel x Patrick Roger, Collection N°2
Accompagné de gaufres liégeoises au sucre perlé, vanille
de Madagascar et fleur d'oranger et d'une crème fouettée
à la vanille de Madagascar · 29 €*

À PROPOS DE LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

Discrètement situé en contre-allée des Champs-Élysées, cet hôtel particulier et confidentiel offre la quintessence de l'élégance du XIX^e siècle. Partout, des chambres spacieuses et lumineuses. De magnifiques 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 Banctel, trois fois étoilé au guide Michelin, ainsi qu'un Spa Nescens superbe et intime, avec une piscine intérieure de 16 mètres et une salle de fitness. Le décor est signé par le designer de renommée mondiale Jacques Garcia.

www.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 · restaurant@lareserve-paris.com · www.lareserve-paris.com · 42 avenue Gabriel 75008 Paris · Service du chocolat chaud chaque jour de 15h à 18h

CONTACT PRESSE : Aurore Cornic · Directrice de la Communication et Marketing France · La Réserve Hotels, Apartments, Villas and Spas · acornic@lareserve.com · +33 (0)1 58 36 60 12

www.michelreybier.com