



LE BRISTOL
PARIS

Ouverture du Jardin Français
Le rêve, à déguster sur place ou à emporter
Juin 2024

C'est le moment de semer sa bonne humeur, faire éclore ses robes légères et laisser fleurir ses lunettes de soleil : le **jardin du Bristol** vient de réouvrir.

Ilot de douceur posé au cœur de Paris, son ouverture est toujours un événement pour les amoureux de quiétude et d'air frais. Car c'est là, parmi les charmes et les roses, que le Jardin Français installe sa terrasse. Tapis de verdure, jeux d'eau, assises aux coussins verts et blancs signés Schumacher, la frénésie de Paris semble si loin...mais pas ses délices.



Car dans le plus grand jardin de Palace de la capitale, on déjeune en se demandant si le plus délicieux est la vue sur les massifs de fleurs, ou les bouquets de saveurs des raviolis de langoustines au basilic et citron.

Si loin du monde qui s'agite à deux pas on oublie le temps qui passe mais jamais l'heure du **Tea Time**. Un must ce printemps que le **Chef Pâtissier Yu Tanaka** a voulu frais comme la soie, et irrésistible comme les beaux jours. Alors, en sirotant son thé noir à la lavande, on dépose sa *clotted cream* sur de tendres scones aux éclats de noisettes croquantes, et on laisse la vanille de Tahiti nous dévoiler ses arômes de caramel et d'amande sous le chocolat d'un **emblématique porte-clé à croquer**.

Mais cette saison, le bonheur est si grand qu'on peut même en emporter pour être partout transporté.

A **L'Épicerie des Ateliers**, on vient désormais chercher son *Tea time to go* version **Palace**.

Pour l'occasion le **Chef Johan Giacchetti** a créé dans sa chocolaterie des trésors de cacaos aux saveurs inédites, inspirées des pâtisseries du Bristol. Divines gourmandises accompagnées d'un délicat thé glacé au citron.

Et voilà qu'en mode pique-nique ultra chic, l'esprit du Bristol se met à flotter le long des quais de l'île Saint-Louis, serpente parmi les marronniers de la place Dauphine, caresse les bassins des Tuileries, ou se faufile avec élégance entre les palmiers du Jardin du Luxembourg.

Pour ouvrir une parenthèse de rêve, où que l'on soit.

Formules Tea Time proposées tous les jours de 15h00 à 18h00 au Café Antonia et au Jardin Français (sous réserve d'une météo favorable). Réservation demandée.

Tea Time complet classique, 79euros par personne.

Tea Time Le Bristol, avec une coupe de champagne, 95euros par personne.

Formule Tea Time to go comprenant un coffret de six bonbons de chocolat et un thé glacé au citron, 20euros.

A venir chercher à L'Épicerie des Ateliers du Bristol du mercredi au dimanche (10h00-19h00) ou en click & collect.

Le Bristol Paris – Le Jardin Français

112 rue du Faubourg St Honoré

75008 Paris

01 53 43 43 42

cafeantonia@oetkercollection.com

L'Épicerie des Ateliers du Bristol

114 rue du Faubourg St Honoré

75008 Paris

01 53 43 43 74

epicerie.lbp@oetkercollection.com

Contacts Presse Le Bristol Paris

Giulia Panossian

Directrice de la Communication

01 53 43 41 86

giulia.panossian@oetkercollection.com

Océane Franc

Chargée de Communication

01 53 43 44 11

oceane.franc@oetkercollection.com

Contact Presse Oetker Collection

Laetitia Guy-Debout

Head of PR France & Special Projects

01 78 96 50 83

laetitia.guydebout@oetkercollection.com

STAY TUNED

#MasterpieceHotels

[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)

[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)

[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels



L'APOGÉE
COURCHEVEL



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
CÔTE D'AZUR - VENICE - FRENCH RIVIERA



JUMBY BAY ISLAND
ANTIGUA - WEST INDIES



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN



ER
EDEN ROCK
ST BARTHS



THE LANESBOROUGH
LONDON



THE WOODWARD
GENÈVE



HOTEL LA PALMA
CAPRI



LE BRISTOL
PARIS



THE VINETA HOTEL
PALM BEACH



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC
CAP D'ANTIBES



PALÁCIO TANGARÁ
SAO PAULO