



LE BRISTOL
PARIS

DÉVOILE SA BÛCHE DE NOËL

signée par les Chefs Yu Tanaka et Arnaud Faye

Pour célébrer cette nouvelle saison festive, le Bristol Paris se pare de gourmandises exquises avec l'arrivée de la bûche de Noël, imaginée par le Chef Pâtissier Yu Tanaka en étroite collaboration avec Arnaud Faye, nouveau chef exécutif de la Maison depuis mai dernier. Ensemble, ils réinventent l'art de la pâtisserie de fête, s'inspirant des merveilles de l'hiver et des trésors du jardin.





UN HYMNE À LA NATURE HIVERNALE

Cette année, la Bûche Signature, en édition limitée à 50 exemplaires, puise son inspiration dans la poésie des agrumes hivernaux. À leur apogée en décembre, ces fruits gorgés de soleil s'invitent dans cette création raffinée, où leurs notes acidulées et amères se mêlent avec subtilité à la douceur florale du miel. Chaque bouchée révèle une harmonie parfaite entre les saveurs du cédrat, du citron vert, et les perles de citron caviar, exaltées par une mousse au miel infusée aux feuilles de citronnier.

Un sablé au pollen et un croustillant au rayon de miel apportent un contraste de textures, tandis qu'une marmelade acidulée d'agrumes et un biscuit moelleux au miel viennent sublimer cette expérience gustative unique.

Outre la Bûche Signature, deux autres créations viennent illuminer vos tables de fêtes :

- La Bûche Chocolat Grand Cru : une ode au chocolat sous forme d'entremets gourmand, idéale pour les amateurs de cacao.

- La Bûche Truffe Noisette : place à la surprise avec un entremet glacé mêlant saveurs raffinées de la truffe Melanosporum et de la noisette.

LE BRISTOL PARIS FAIT BRILLER L'ÉPIPHANIE 2025

GOURMANDISE ET GÉNÉROSITÉ RÉUNIES

L'Épiphanie est bien plus qu'une fête gourmande, c'est une invitation à partager un moment convivial autour d'un trésor sucré qui, depuis des siècles, célèbre le partage.

Le Bristol Paris, symbole de l'excellence et de l'art de vivre à la française, réinterprète avec élégance cette tradition, sublimant ainsi l'arrivée de la nouvelle année.

Une interprétation audacieuse inspirée de la bûche Signature, met à l'honneur les agrumes et le miel des ruches du Bristol Paris sous un feuilletage aérien pour une expérience gustative délicate.



UNE FÈVE EN OR POUR UNE NUIT MAGIQUE AU BRISTOL

Cette année, l'Épiphanie au Bristol Paris ne se limite pas à la gourmandise. Dans trois des galettes boulangères, se dissimule un trésor rare : une fève dorée. Chaque découverte marquera le début d'une aventure inoubliable, puisque les heureux élus qui trouveront ces fèves auront la chance de remporter une nuit d'exception au Bristol Paris.

La Galette Boulangère est ancrée dans la plus pure tradition française avec son feuilletage croustillant et sa généreuse frangipane. Une création réalisée par notre Chef boulanger, Matthieu Favier; et confectionnée dans les ateliers du Bristol Paris.





INFORMATIONS PRATIQUES

La bûche signature sera disponible en pré-commande à partir du lundi 16 décembre sur le site click-collect, et directement à l'Épicerie des Ateliers du Bristol Paris dès le 21 décembre et jusqu'au 31 décembre 2024.
Les galettes seront disponibles du 2 au 26 janvier 2025.

- Bûche Signature 6 personnes (édition limitée à 50 exemplaires) : 95 €
- Bûche Truffe Noisette : 80 € (pour 6 personnes)
- Bûche Chocolat : 60 € (pour 6 personnes)
 - La Galette Signature : 65€
 - La Galette Boulangère : 55€

Contacts Médias - Agence T109

Co-fondatrices T109
Valentine Dubois | 06 65 62 99 33 | valentine@t109.fr
Marion Effray | 06 32 25 91 41 | marion@t109.fr

Contacts Presse - Le Bristol Paris

Directrice de la Communication
Fanny Crawford | 01 53 43 41 86 | fanny.crawford@oetkercollection.com
Chargée de Communication
Océane Franc | 01 53 43 44 11 | oceane.franc@oetkercollection.com

Site internet : oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris
Click & Collect : lebristolparis.shop-and-go.fr

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels



L'APOGÉE
COULCHEVEL



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



JUMBY BAY ISLAND
ANTIGUA - WEST INDIES



BRENNERS PARK HOTEL & SPA
BADEN-BADEN



EDEN ROCK
ET BARTHÈS



THE LANESBOROUGH
LONDON



THE WOODWARD
GENEVA



HOTEL LA PALMA
CAPE



LE BRISTOL
PARIS



THE VINETA HOTEL
PALM BEACH



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC
CAP D'ANTIBES



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO