

RITZ PARIS JOURNAL

JE ME
REVITALISE
AU
Ritz Club
PARIS

DU 1^{ER} AU 31 MARS



Réveiller son énergie vitale, la faire circuler, la nourrir, libérer son flux : avec le programme spécial conçu par le Ritz Club Paris, révélez votre quotient inédit d'énergie.

IMMERSIONS ZEN

Séances collectives d'aqua-stretching pour retrouver de bonnes ondes ou séances individuelles de Watsu, un étirement effectué dans l'eau chaude pour un total lâcher-prise musculaire et mental.

ÉNERGIES RENOUVELABLES

Méditer en mouvement avec le tai-chi, remettre en charge ses canaux énergétiques avec le Yin Yoga ou retrouver son souffle vital avec le Pranayama : 3 façons de reconnecter son corps et son mental pour faire le plein d'énergie.

NOURRITURES ESSENTIELLES

Atelier découverte des nutriments indispensables pour booster son énergie et se détoxifier avec la nutrithérapeute Kate Diet. Et initiation à la cérémonie du thé au bord de la piscine.

SOINS VITAUX

Pour le visage : le soin de saison CHANEL Blue Sérum. Pour le corps : un massage aux bols chantants tibétains, à la fois tonifiant et profondément relaxant. Pour les cheveux : soins magiques par David Mallett.

PLUS D'INFORMATIONS AU 01 43 16 30 60
OU PAR EMAIL À RITZCLUB@RITZCLUBPARIS.COM

PUTTIN' ON THE *Ritz*



STYLÉ

Manque de temps, d'inspiration, besoin de conseils ? Le Ritz Paris met dorénavant à disposition de ses clients un *personal stylist* qui sélectionne pour vous, sans avoir à quitter votre chambre, les pièces, accessoires et bijoux qui vous ressemblent. Pour toutes circonstances : vestiaire du jour ou du soir, tenue confort ou de gala.



INVITÉS

Jusqu'au 15 février, la dolce vita s'invite au Concept Store du Ritz Paris avec une sélection d'articles griffés Le Sirenuse. Puis, à partir de 26 février, place à l'élégance et au chic parisien avec Tara Jarmon et sa collection capsule avec des modèles iconiques revampés en mode Ritz.



RELOOKÉE

De nouvelles vitrines épatent La Galerie du Ritz Paris : Alexander McQueen, Tod's, Tara Jarmon, Rimowa, Messika, Ginette NY, Anna Hu, Ole Lynggaard, Ebba Brahe ou encore John Hardy. Il y en a même pour les petits : Miki House et Bleu comme gris.



À LA *Saint-Valentin*,
CUPIDON MET SON GRAIN DE SEL
AU SALON PROUST

Pour la Saint-Valentin, François Perret, Chef Pâtissier du Ritz Paris, a imaginé un tête-à-tête inédit, une savoureuse rencontre sucrée-salée. Au menu de ce dialogue amoureux : amuse-bouches et petits plats aux accords inattendus.

MERCREDI 14 FÉVRIER UNIQUEMENT.

DÎNER POUR 2 PERSONNES, 295€ AVEC COUPES DE CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD RITZ RÉSERVE BRUT OU ROSÉ. RÉSERVATIONS AU 01 43 16 33 74.



PURE GOURMANDISE

La gamme Ritz Paris Gourmet s'enrichit de trois nouvelles saveurs. François Perret vous fait voyager en trois instants de pure gourmandise. La **confiture L'Hiver au Ritz** allie onctuosité de la figue, douceur du miel et fraîcheur d'un zeste de citron pour mieux exalter de délicats parfums méditerranéens. La **pâte à tartiner bio**, fondante et brillante, est la recette du bonheur des agapes enfantines. La **confiture myrtille-groseille**, tendre duo où le pizzicato de la groseille vient réveiller les notes violettes de la douce myrtille. Des gourmandises qui redonnent le goût de l'école buissonnière au petit-déjeuner et au goûter et feront les délices d'un thé au coin de la cheminée.

À DÉCOUVRIR AU RITZ PARIS CONCEPT STORE ET SUR RITZPARISBOUTIQUE.COM.



L'ŒUF DE PÂQUES *Chupa Chic*
DE FRANÇOIS PERRET

Sous ses airs de sucette géante et alléchante, sa coque en chocolat noir du Venezuela, doublée de chocolat au lait, cache noisettes et amandes caramélisées et un attendrissant cœur de madeleine.

85€, EN VENTE AU RITZ PARIS CONCEPT STORE
À PARTIR DU SAMEDI 17 MARS.
RENSEIGNEMENTS AU
01 43 16 32 74.



INDISPENSABLE

Fidèle compagnon de vos escapades, c'est le kit qu'il vous faut. Composé d'un plaid, d'un masque de sommeil et d'une paire de chaussettes, quelques grammes de pur cachemire pour un voyage au chaud, tout en douceur.

À DÉCOUVRIR AU RITZ PARIS CONCEPT STORE ET SUR RITZPARISBOUTIQUE.COM.



À TABLE AVEC ALAN GEAAM

Si Nicolas Sale a la toque dans les étoiles, il entend bien faire des Jardins de L'Espadon une pépinière pour jeunes talents et Chefs d'ici et d'ailleurs. Des invités de choix à découvrir le temps de quelques jours. Après la cuisine ensoleillée du Chef Gennaro Russo du Sirenuse, c'est au tour d'Alan Geaam de jouer carte sur table, du 19 au 24 mars.

Après AG Les Halles, ce Chef aux assiettes pleines de malice, aussi généreuses que gourmandes et colorées, a ouvert en mars dernier Alan Geaam restaurant, sa table gastronomique rue Lauriston dans le 16^{ème} arrondissement.

Aux Jardins de L'Espadon. Il proposera pour le déjeuner une entrée autour de l'asperge verte, avec croustillant d'œuf de caille, morilles farcies et sauce cédrat. Et un pigeon laqué à la mélasse de grenade, navets boule d'or et spaghetti de céleri parfumés aux graines de nigelle.

Au Ritz Bar. En clin d'œil à son pays d'origine, le Liban, il revisitera, à l'heure de l'apéro et le soir, des mezzés façon haute gastronomie : houmous au caviar, labneh aux truffes, fallafel à l'anguille fumée.

RÉSERVATIONS AUX JARDINS DE L'ESPADON AU 01 43 16 33 74.