



LA
Saint Valentin

CONTACT PRESSE

Mélanie Hubert, Directrice de la Communication et des Relations Publiques
01 43 16 45 45 - melanie.hubert@ritzparis.com

Le 14 février 2019, François Perret, le Chef Pâtissier du Ritz Paris, révisé son dictionnaire amoureux avec deux versions de l'amour et du chic

UN MENU « *tout sucré* » AU SALON PROUST

Pour le dîner amoureux du 14 février, François Perret a décliné un scénario en huit séquences pour un crescendo 100 % sucré.

La Rencontre d'abord, avec toasts beurrés et confiture accompagnés d'un Champagne rosé. Puis, **Pour commencer l'inconnu** avec une betterave pochée accompagnée d'un sorbet exotique et d'une sauce au yaourt. S'ensuit alors **L'Hésitation**, avec la truffe servie dans une pâte soufflée, pomme verte et chocolat blanc. Puis, **La Découverte qui rassure** : un avocat réconforté par la fraise des bois. Très vite, c'est **L'excitation des Sens** avec un parfait de cacao poivre et sel. Enfin, **La Douceur d'une récompense** qui vient rappeler que la gourmandise, c'est aussi la rondeur de l'enfance, avec un mille-feuille à la vanille. A peine **La Tentation d'une dernière bouchée** avec une brioche perdue que **Pour prolonger l'Histoire**, on repart avec le grand classique de la Maison : un cake marbré à partager le lendemain au petit matin.

Menu dîner à 350 euros par couple accompagné d'une bouteille de Champagne Ritz Réserve Rosé - Barons de Rothschild, le 14 février uniquement.

UNE MADELEINE DE PROUST « *toute rose* » AU BAR VENDÔME

Déclinaison féminine de ce dessert iconique du Bar Vendôme, cette madeleine revisitée cache pour la Saint-Valentin un délicieux cœur tout framboise. Elle devient ainsi la conclusion sensuelle et rosée du dîner gourmand servi sous la verrière du Bar Vendôme. Pourquoi une Madeleine ? Parce que sous ses courbes généreuses, c'est l'alchimie parfaite d'une crème fouettée troublée par la force d'un cœur de miel de châtaignier et la personnalité douce-acide de la framboise.

Dîner du 14 février au tarif de 550 euros par couple, accompagné d'une coupe de Champagne Ritz Réserve Brut ou Rosé - Barons de Rothschild par personne.

La madeleine "toute rose" sera également la vedette du « tea time du Bar Vendôme » du 14 au 17 février. 68 euros par personne ou 88 euros avec une coupe de Champagne.