



Le
T H É
à la
Française

TEA *à la Française*

Trouver le bon produit,
la subtilité d'une association,
l'originalité d'une forme.

Le parfait équilibre de la première
à la dernière bouchée.

Je suis l'héritier
d'un savoir-faire précieux,
d'un art sans limite que je réinvente
chaque jour avec passion.

C'est un voyage
à travers les saveurs de mon enfance,
des souvenirs qui m'ont élevé
et initié au goût.

Ces images qui ont gravé
dans ma mémoire des sensations vraies,
remplies de joie.

Une émotion restée intacte depuis lors
et que je souhaite partager
avec vous aujourd'hui.



G. Renard.

Le Questionnaire

de Proust

De : *François Perret*

Chef pâtissier

Le principal trait de mon caractère :

Le besoin de l'autre

Ma principale qualité : *La persévérance*

Ce que j'apprécie le plus chez mes amis : *Leur joie
de vivre et leur sens de la dérision*

Quel serait mon plus grand malheur ?

De ne plus avoir d'idées

Où aimerais-je vivre ? *Dans les airs
pour pouvoir voyager en liberté*

La fleur que j'aime : *La violette pour
sa rareté et son parfum malgré
sa petite taille*

L'état présent de mon esprit :

*En perpétuelle
ébullition*

Finding the right product,
the subtlety of an association,
the originality of a shape.

The perfect balance
from the first to the last bite.

I am the heir of a valuable savoir-faire,
an art without limit which I reinvent
passionately every day.

It is a journey
through the flavors
of my childhood memories
which I grew up with and
which developed my taste buds.

These images have
since been engraved in my memory
and are real sensations
filled with joy.

An emotion which has
remained intact since and
which I wish to share
with you today.



Gennet .

The Proust

Questionnaire

From: *François Perret*
Pastry Chef

The principal aspect of my personality:

The need for others

My main virtue: *My perseverance*

What I appreciate most about my friends:

*Their «joie de vivre» and way
of seeing life on the bright side*

What would be my greatest misfortune? *Not*

having any more ideas

Where would I like to live? *In the air*

so that I can travel freely

The flower that I like: *Violets for their*

*rarity and smell in spite of
their small size*

My current state of mind:

Constantly excited

Présent pour son inauguration, Marcel Proust fait immédiatement du Ritz Paris sa seconde maison et une source d'inspiration à nulle autre pareille. Il y tient salon intime, recueillant les confidences de la gente littéraire et aristocratique dont il se fait un malin plaisir de nourrir son œuvre.

Upon its inauguration, Proust immediately made the Ritz Paris his second home and found in it an unrivaled source of inspiration. As the host of intimate salons, he gleaned secrets from the literary and aristocratic elite and delighted in using them in his writing.



Marcel Proust

The background features several detailed botanical illustrations in a light, muted green color. At the top center is a dome-shaped seed pod with a small knob on top. To its right is a branch with small, intricate flowers. Below these are a long, curved seed pod on the left, a smooth, oval seed on the right, and a large, ribbed seed at the bottom right. The bottom left shows a cluster of small, branching seed heads. The entire scene is framed by a thin, dark green border.

Les

Formules

—

LE THÉ
À LA FRANÇAISE
TEA À LA FRANÇAISE

68€*

LA MADELEINE

de François Perret


THE MADELEINE
by François Perret

LES DOUCEURS
RETROUVÉES

Le pain aux fèves de cacao,
le cake marbré, florilège de tartes
et gâteaux aux multiples saveurs

THE SWEETER
SIDE OF LIFE

Brioche bread with cocoa beans,
the marble cake, and a variety
of tarts and cakes



LE GOURMAND

83€*

Thé à la française accompagné d'un dessert
de notre Chef François Perret à choisir
dans la sélection du Bar Vendôme

Thé à la française accompagné by a dessert
from our Chef François Perret,
chosen from our Bar Vendôme selection

LE ROYAL

88€*

Thé à la française accompagné d'une coupe
de Champagne Barons de Rothschild Réserve Ritz

Thé à la française accompanied by a flute
of Champagne Barons de Rothschild Réserve Ritz

L'IMPÉRIAL

103€*

Thé à la française accompagné d'un dessert de notre
Chef François Perret à choisir dans la sélection
du Bar Vendôme et d'une coupe de Champagne Barons
de Rothschild Réserve Ritz

Thé à la française accompagné by a dessert
from our Chef François Perret, chosen from
our Bar Vendôme selection and a flute
of Champagne Barons de Rothschild Réserve Ritz

* Tarif unique par personne, composé d'une sélection de biscuits
de saison et petits fours d'antan, accompagné d'une boisson chaude

* Per person, including a selection of seasonal biscuits
and traditional french petit-fours served with a hot drink