



MANDARIN ORIENTAL, PARIS PRESENTE SA BÛCHE 2012 « SARMENTS »

Disponible au restaurant Camélia et au Comptoir des Pâtisseries de l'hôtel



Paris, octobre 2012. Mandarin Oriental, Paris est heureux de présenter sa bûche de Noël édition 2012 : « Sarments ». Cette création gourmande est le fruit de la rencontre entre deux étoiles montantes de la pâtisserie et du design : Pierre Mathieu et Ramy Fischler. Le Chef Pâtissier du Mandarin Oriental, Paris fait la connaissance du designer belge alors que ce dernier collabore avec Patrick Jouin sur l'ouverture du restaurant Sur Mesure par Thierry Marx. Sous l'impulsion du Chef du Mandarin Oriental, Paris, Pierre et Ramy unissent leur talent et leur passion, relevant défis techniques et esthétiques pour créer une bûche d'exception.

Véritable trait d'union entre tradition et innovation, « Sarments » associe un jeu de textures et de saveurs authentiques aux lignes épurées et contemporaines d'un design original.

Ramy Fischler « Une bûche de Noël est pour moi l'occasion de perpétuer une tradition culinaire qui, dans les grands restaurants, a toujours stimulé l'envie de dépasser les limites du possible. En temps que designer, ce fut une expérience passionnante que d'élaborer avec Pierre Mathieu une création originale qui joint la prouesse technique au plaisir de l'œil et du palais »

La bûche de Noël se dévoile : un assemblage de tubes en biscuit chocolat sans farine forme un élégant fagot drapé de poudre de cacao. Le cœur en brunoise de mangue vanillée est enveloppé de mousses légères aux chocolats blancs et noirs, associées à un croustillant de riz soufflé noisette et à un caramel exotique.



Surprenante, gourmande et innovante, la bûche « Sarments » est disponible en édition limitée et sur réservation uniquement au Comptoir des Pâtisseries. Elle se déguste immédiatement au restaurant Camélia ou se laisse emporter dans son délicat coffret blanc et or.

Bûche du Mandarin Oriental, Paris disponible du 17 au 25 décembre 2012, sur réservation 48h à l'avance au 01 70 98 74 00 au prix de 118 euros (6 personnes). Se décline également en format individuel au prix de 18 euros sur place et 12 euros à emporter.

À propos de Pierre Mathieu

Chef Pâtissier du Mandarin Oriental, Paris depuis son ouverture en juin 2011, Pierre Mathieu a rencontré Thierry Marx au Relais et Château Cordeillan-Bages à Pauillac en 2008. Ils ont ensuite travaillé ensemble sur l'ouvrage Sweet Marx. En 2009, Il rejoint les équipes de Philippe Conticini à la Pâtisserie des Rêves. Aujourd'hui, à seulement 27 ans, Pierre Mathieu met à profit son expérience « restaurant » et « boutique » et propose ses pâtisseries au restaurant Le Camélia, au Comptoir des Pâtisseries et au room-service du Mandarin Oriental, Paris.

À propos de Ramy Fischler

Ramy Fischler est un designer belge de 34 ans qui pratique la création de manière éclectique. Collaborateur de Patrick Jouin durant près de neuf ans, il a notamment participé aux créations des gammes de vaisselle pensées pour Thierry Marx. Sélectionné en 2010 comme pensionnaire de l'Académie de France à Rome, il rejoint la Villa Médicis jusqu'en septembre 2011. Il crée la même année RF Studio où il développe aujourd'hui des projets publics et privés. En 2012, il repense l'identité des showrooms et espaces de travail Tai Ping à Paris.

À propos du Mandarin Oriental, Paris

Mandarin Oriental, Paris est situé rue Saint-Honoré, un emplacement privilégié en plein coeur de la capitale historique et branchée. Mandarin Oriental, Paris propose ce qu'il y a de mieux en matière de prestations et de design, en vue de créer un lieu de caractère doté d'un style et d'une personnalité qui lui soient propres. L'hôtel propose 138 chambres et suites qui comptent parmi les plus spacieuses de Paris, offrant des services technologiques de pointe, un grand jardin intérieur avec la possibilité de dîner en extérieur et un choix de restaurants, salons et bars supervisés par Thierry Marx, Chef Exécutif et Directeur de la Restauration. Le Spa du Mandarin Oriental, Paris offre modernité et détente dans un cadre paisible. L'hôtel est également doté d'une piscine couverte et d'un centre de fitness bénéficiant des meilleurs équipements. L'architecte Jean-Michel Wilmotte, de renommée internationale, a supervisé l'architecture de l'hôtel, Sybille de Margerie, architecte d'intérieur, et l'agence SM Design ont signé la décoration des chambres, du Spa et des espaces publics et l'agence Jouin-Manku celle des bars et restaurants. Mandarin Oriental, Paris est dirigé par Philippe Leboeuf.



À propos du Groupe Mandarin Oriental

Le groupe Mandarin Oriental possède et gère plusieurs hôtels et resorts parmi les plus prestigieux dans le monde. Au total, Mandarin Oriental a en projet 45 hôtels représentant plus de 11 000 chambres réparties dans 28 pays, avec 19 hôtels en Asie, 13 en Amérique et 13 en Europe, Afrique et Moyen-Orient. Par ailleurs, le Groupe a pour projet 14 Résidences Mandarin Oriental connectées aux hôtels du Groupe.

www.mandarinoriental.com

Des photos du groupe Mandarin Oriental sont disponibles sur

http://www.mandarinoriental.com/paris/photo_gallery/

Retrouvez aussi Destination MO, le magazine du groupe en ligne :

www.destinationMO.info

Emilie Pichon – Directrice de la Communication Mandarin Oriental, Paris

Tél : 01 70 98 70 22 - E-mail : epichon@mohg.com

Guillaume Chapalain – Attaché de Presse Mandarin Oriental, Paris

Tél : 01 70 98 70 22 - E-mail : gchapalain@mohg.com