



LE BRISTOL  
PARIS



Paris, mars 2021.

### **POUR PÂQUES, LA CHOCOLATERIE DU BRISTOL INVESTIT L'ÉPICERIE.**

Il est euphorisant, stimule nos énergies, et peut d'un noir profond illuminer notre journée. Le chocolat a tout pour nous charmer. En cette période de Pâques, un vent de poésie aux parfums de truffe et de cacao sort de la Chocolaterie du Bristol.

Johan Giacchetti, maître des lieux mais surtout Maître Chocolatier, est donc un peu magicien, et transforme d'un seul geste les grands crus en joyau gourmand.



C'est ainsi qu'en observant Eric Frechon sélectionner chaque matin ses plus belles truffes, il a eu l'idée d'un œuf de Pâques aux arômes audacieux. Sous sa coque en chocolat au lait 40% de cacao, l'Œuf Truffe de Johan Giacchetti préserve une divine surprise, toute en praliné aux noisettes torréfiées et en précieux morceaux de truffes noires.

**L'Œuf Truffe**, disponible à l'Épicerie des Ateliers du Bristol du 29 mars au 11 avril, 65 euros.



L'Œuf Cabosse, lui, est né d'une icône, "La Cabosse", dessert emblématique qui clôt en apothéose les repas triplement étoilés du restaurant Epicure.

De ce modèle, le Maître Chocolatier a fait un œuf tout en grands crus de chocolat noir pur Madagascar, délicat et puissant, ou de chocolat au lait 40% cacao de Côte d'Ivoire, doux et intense, posé sur un écrin d'amandes caramélisées cacaotées.

**L'Œuf Cabosse**, chocolat noir 64% ou chocolat au lait, disponible à l'Épicerie des Ateliers du Bristol du 29 mars au 11 avril. 45 euros.

Les enfants ne sont pas oubliés avec une **Poule aux trois chocolats** tout droit sortie d'un cartoon (55 euros).

*Les œufs sont disponibles en pré-commande sur le click&collect et directement à l'Épicerie dès le 29 mars.*

### **L'Épicerie des Ateliers du Bristol**

Tous les jours de 10h00 à 18h00

<https://www.oetkercollection.com/fr/hotels/le-bristol-paris/l-hotel/boutique/>

Email : boutique.lbp@oetkercollection.com

Tel : 01 53 43 41 17

### **Contacts Presse Le Bristol Paris**

#### **Aude Montagut**

Directrice de la Communication

01 53 43 43 34

[aude.montagut@oetkercollection.com](mailto:aude.montagut@oetkercollection.com)

#### **Giulia Panossian**

Directrice Adjointe de la Communication

01 53 43 41 86

[giulia.panossian@oetkercollection.com](mailto:giulia.panossian@oetkercollection.com)

### **Contact Presse & Communication Oetker Collection**

#### **Anne Benichou**

Head of Global Communications

[Anne.benichou@oetkercollection.com](mailto:Anne.benichou@oetkercollection.com) / 01 53 43 41 41



OETKER COLLECTION

*Masterpiece Hotels*

*STAY TUNED*

#MasterpieceHotels



[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)

[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)

[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)



L'APOGÉE  
COURCHEVEL



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA  
BADEN-BADEN



LE BRISTOL  
PARIS



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA  
CÔTE D'AZUR - VENICE - BRESCIA



EDEN ROCK  
ST. BARTHELEMY



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC  
CAP D'ANTIBES



JUMBY BAY ISLAND  
ANTIGUA - WEST INDIES



THE LANESBOROUGH  
LONDON



PALÁCIO TANGARÁ  
SÃO PAULO



THE WOODWARD  
GENEVA



MASTERPIECE ESTATES  
By Oetker Collection

*oetkercollection.com*