



# THE LANESBOROUGH

LONDON

## **Bridgerton au Lanesborough** **Afternoon Tea - Disponible à partir du 25 mars 2022**



Sur la bonne autorité de Lady Whistledown, un événement social à ne pas manquer arrive dans quelques jours à Londres

Chers lecteurs, dépoussiérez votre style Regency, car la plus belle résidence de Londres, The Lanesborough s'associe à Netflix pour lancer le premier thé exclusif de l'après-midi sur le thème de Bridgerton à Londres

**Mars 2022** - The Lanesborough, Londres, est ravi d'annoncer le dernier né de sa série innovante de thés saisonniers de l'après-midi, inspirés de Bridgerton, créés en partenariat avec Netflix et Shondaland. Lancé le 25 mars 2022, le thé en édition limitée rendra hommage à l'ère Regency ; un moment de fête, de soirées élégantes, de bals et de grands dîners, avec une touche contemporaine.

Mis en scène, le thé de l'après-midi de Bridgerton prendra place dans la salle à manger richement décorée du Lanesborough, illuminée naturellement pendant la journée grâce à sa magnifique verrière et chaleureuse sous des lustres doucement éclairés le soir. Icône de la Régence dans la capitale, sous le dôme d'origine se trouvent des œuvres d'art en bas-relief méticuleusement moulées à partir de 250 moules différentes, et de la porcelaine Wedgwood aux murs, évoquant un sentiment de grandeur néo-classique de la Régence.

Soigneusement élaboré par le chef pâtissier du Lanesborough, Kevin Miller, le menu rendra hommage aux principales familles de Bridgerton, en la demeure du Lanesborough telle que nous la connaissons aujourd'hui, construite en 1825 par William Wilkins dans au goût de l'époque, l'incarnation parfaite du style Regency de Londres.

Les finger-sandwichs et mini-burgers briochés seront garnis de poulet Coronation, de coriandre fraîche, de mayonnaise aux œufs de Clarence Court, de moutarde à l'ancienne, de saumon fumé, raifort, cresson, concombre bio, yaourt naturel et menthe. Pour accompagner les saveurs salées et les délicieux scones à la crème et confiture du Lanesborough, le menu proposera cinq recettes signature :

- **The Queen's Diamond** - dédié à la star de la saison, pour célébrer les grandes fêtes et le style. Un délicieux chocolat artisanal mélangé avec du miel, de la cardamome verte et de la ganache au chocolat blanc, présenté dans une belle boîte à bijoux, comme un clin d'œil à Edwina Sharma, le diamant de cette saison.
- **The Rake** - en l'honneur du vicomte Anthony, The Rake est un gâteau de distinction - beau et raffiné. Une chemise blanche dandy enveloppée dans un costume impeccable avec une cravate crème fringante. Le délicieux gâteau est un sablé au chocolat avec une mousse au chocolat au lait et un cœur aux fruits de la passion fouetté. Il est sublimé par un glaçage au chocolat noir, un collier d'éclats de chocolat et une cravate à la crème fouettée.
- **A True Love Match** - un incontournable britannique inspiré de l'exquise reine Charlotte, A True Love Match est une charlotte classique et élégante composée d'un délicieux gâteau léger à la vanille, superposé selon les saisons, avec de la confiture de fraises et de la crème torsadée à la vanille.
- **The Lady Whistledown** - un clin d'œil à Lady Whistledown, la narratrice et chroniqueuse de la haute société de Bridgerton, ce gâteau reflète son encrier et sa plume. A l'intérieur, un financier pistache et mousse pistache, enrobé de chocolat au lait et de beurre de cacao.
- **The Pall Mall Cocktail** - Inspiré par le Regency Gin Punch original, le cocktail qui faisait partie de la vie sociale quotidienne pendant la période Regency, le chef barman du Lanesborough, Mickael Perron a créé le cocktail The Pall Mall ; une recette rafraîchissante combinant le gin Hendrick's et le porto blanc Graham Blend No5, équilibré par des agrumes et une douceur subtile. La délicieuse concoction est servie dans une élégante tasse à thé en verre, avec une passoire à thé remplie de fleurs d'hibiscus séchées pour infuser la boisson d'une couleur rosée. Enfin, le cocktail est garni d'un arrangement de fleurs de lotus - la fleur nationale de l'Inde qui occupe une place unique dans la culture indienne - un autre clin d'œil aux Sharmas.
- **The Pall Mall – sans alcool** - Punch tropical préparé avec des spiritueux Atopia non alcoolisés, du gingembre et de la rhubarbe ainsi que des baies de haie. Il est délicatement mélangé avec du soda à l'ananas rôti London Essence, du litchi, de la passion et des agrumes. Servi avec une infusion de fleur de pois papillon, pour un final gracieux.

Dépêchez-vous et sécurisez votre réservation – ce serait tout un scandale de le manquer...

\*\*\*

Le Bridgerton Afternoon Tea du Lanesborough est proposé à partir de 65 £ par personne, à partir de 76 £ par personne avec le cocktail The Pall Mall ; ou à partir de 80 £ par personne avec une coupe de champagne. Menu afternoon tea pour les enfants à partir de 35 £ par personne pour les enfants de moins de 12 ans.

**Contact Presse**  
Laëtitia Guy-Debout  
Responsable de la Communication  
Laetitia.guydebout@oetkercollection.com  
+33 (1) 53 43 41 34  
[oetkercollection.com](http://oetkercollection.com)

## 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)

## OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

