

Date : 11/12/2014

## A l'heure du thé...

Par : -

L'hiver et son froid glacial : véritable appel au réconfort et à la convivialité autour de douceurs sucrées et d'une délicieuse boisson bien chaude. Les palaces et hôtels de luxe parisiens l'ont bien compris et proposent chacun des " **tea time** " à leur façon, plus originaux les uns que les autres. Du **Meurice** au **Shangri-La** en passant par l' **Hôtel de Vendôme**, **Luxe Magazine** vous propose sa petite sélection.

### Tea Time surréaliste au Meurice



Copyright Christophe Madamour

Sous les légendaires arcades de la **Rue de Rivoli**, **Le Meurice** et son restaurant " **Le Dalí** " accueillent un tea time haut en couleur, à l'image du peintre catalan. Dans un décor signé **Philippe et Ara Starck**, les amateurs de douceurs et friandises prennent leur aller simple vers le paradis. En effet, le chef pâtissier **Cédric Grolet** présente une ribambelle de biscuits secs, confiseries, cakes et pâtisseries à ne plus savoir où donner de la tête : **cookies, marrons glacés, mendiants, financiers praliné/chocolat, scones, tartelettes poire/caramel...** et la liste est loin d'être exhaustive ! Star du tea time : **la bûche Dalí**, au goût fumé pour l'enrobage chocolat, 100% inspirée par le maître du surréalisme et ses " **montres molles** ". Et pour les becs salés, **les finger sandwiches toastés " minute "** regorgent de savoureux mélanges tels que le foie gras/chutney de fruits.

## Évaluation du site

Ce site diffuse quelques articles, essentiellement promotionnels, pour des produits et prestations de luxe : voyages, parfums, technologies, etc.

**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\*** : 18

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Du 13 décembre 2014 au 7 janvier 2015, de 15h30 à 18h, 58 euros par personne, boisson chaude incluse.

### "L'ARTea Time" au Shangri-La



La magnifique et accueillante coupelle de verre du restaurant de l'hôtel **Shangri-La, "La Bauhinia"**, fait place à un tea time au concept assez inédit. En s'associant à l'exposition **Paul Durand Ruel** (Musée du Luxembourg) portant aux nues le mouvement **impressionniste**, l'hôtel propose un Tea Time traditionnel (scones, boissons chaudes...) sublimé par une pâtisserie unique signée **François Perret** : un trompe l'œil façon "**pot de peinture**" alliant la saveur des trois chocolats au cassis...



Chaque mercredi après midi jusqu'au 4 février 2015, de 15h30 à 17h30, 49 euros par personne incluant un billet coupe file pour l'exposition.

**Sous la bulle de l'hôtel du Collectionneur**



Chaque année, l'ancien **Hilton** désormais **Hôtel du Collectionneur** de la **Rue de Courcelles**, installe une **bulle géante** et transparente au cœur de son luxuriant patio andalous. Au programme du tea time, des boissons chaudes bien évidemment et un éventail de pâtisseries signées **Fauchon** : Paris-Brest, religieuses, tartes au citron... La formule comprend également une **coupe de champagne** pour rajouter un côté festif à votre fin d'après-midi. Mieux encore, si les délices de Fauchon ne vous ont pas rassasié, vous pourrez picorer des minis sandwiches ainsi que des scones et leurs choix de confitures. Et pour passer un moment encore plus chaleureux, n'hésitez pas à venir plus tôt pour vous accaparer le coin canapé !



De 16h30 à 19h jusqu'au mois de Mars, 45 euros par personne.  
**Five o'clock de Noël à l'Hôtel de Vendôme**



Avec ses fauteuils imprimés pied de poule et son décor blanc pur et raffiné façon boudoir, l' **Hôtel de Vendôme** semble être le lieu confidentiel pour une parenthèse de détente après une séance de shopping rue du **Faubourg-Saint-Honoré** ou après une visite culturelle au **Jeu de Paume**. Cette année, l'hôtel s'associe avec la très tendance **Pâtisserie des Rêves** pour proposer un tea time de Noël remettant au goût du jour le traditionnel lait de poule, les verres de vin chaud et les bons

chocolats chauds pour les moins téméraires. Malheureusement, la carte des douceurs est assez restreinte, avec à volonté : madeleines XXL, cakes de Noël et Mont Blanc signés **Philippe Conticini**, mais pour 25 euros par personne, le déplacement vaut malgré tout le coup, avec un parking à 50 mètres, Place Vendôme tout de même !



Du 1er au 31 Décembre, de 15h30 à 18h30, 25 euros par personne pour une boisson chaude et pâtisseries à volonté.

#### **Tea time detox au Westin Paris Vendôme**



Amateurs de fruits, de thé et d'infusions originales, accourez à la luxuriante et exotique terrasse d'hiver du **Westin Paris Vendôme** ! Si les pâtisseries maison signées **Ken Thomas** raviront les gourmands, ici, le thé se décline de plusieurs façons pour le plus grand bonheur de votre organisme... Dès votre arrivée, laissez vous tenter par un **shot d'infusion** " cassis-hibiscus et sirop de cannelle " signé **JING** qui propose également une belle sélection de thés et infusions fruitées. Autres dégustations originales, les créations du chef Barman **Philippe Guidi** qui vous fera craquer avec son " **Sunrise** " : infusion citronnelle-gingembre, jus de litchi et sirop fruit de la passion. Smoothies, jus de fruits frais, glaces et sorbets aux parfums mauriciens seront également de la partie ! On en oublierait presque le froid hivernal sévissant à l'extérieur...



De 17h à 19h en semaine, de 15h à 19h le week-end. Formule thé et pâtisserie à 16 euros. Boiling teas à 14 euros. Smoothies et jus de fruits à 13h. Glaces et sorbets à partir de 8 euros.

**Tea Time du côté de l'Opéra au Chess Hôtel**



Vous sortez d'une course effrénée spéciale achats de Noël du côté des **Grands Magasins** parisiens ? Pas de panique, le **Chess Hôtel** à deux pas de l'**Opéra Garnier** vous attend pour une pause gourmande au prix ultra compétitif de **12 euros par personne** ! Côté douceurs, l'hôtel a misé sur les **choux Popelini**, adorables mignardises fourrées au chocolat, à la vanille, à la rose ou encore à la pistache. Côté boissons, ce sont les thés **Mariage Frères** qui vous réchaufferont et les jus de fruits pressés **Made-in-Provence Kookabarra** qui vous feront faire le plein de vitamines !



Tous les jours de 15h à 18h, 12 euros par personne  
**Tea time à quatre mains au Burgundy**



Sous la verrière du très élégant jardin d'hiver du **Burgundy**, un tea time pour deux, soigneusement préparé à quatre mains par les chefs **Pierre Rigothier** et **Stéphane Tranchet** vous attend. Les présentoirs, de véritables petits bijoux, proposent des délices salés comme sucrés. Au menu ? Baguettes jambon/fromage revisitées, blinis et saumon, focaccias, **étonnants club sandwiches au citron** et de nombreux plaisirs sucrés originaux : **Tarte chocolat/whisky**, cheesecake au cassis, saveurs exotiques, scones, cakes aux pépites de Gianduja, cookies et biscuits pralinés... Le tout accompagné d'une sélection de thés **KUSMI Tea**, jus de fruits et champagne pour un moment encore plus mémorable !



Tous les jours de 15h à 19h, Tea time pour 2 à 50 euros ou 70 euros pour la formule avec champagne.

#### **Pause chocolatée au Royal Monceau-Raffles**



Au cœur du magnifique bar tamisé du **Royal Monceau-Raffles** signé **Philippe Starck**, **Pierre Hermé** vous propose un goûter délicieux 100% chocolaté. Les graines de cacao soigneusement sélectionnées sont à déguster sous forme de desserts mais aussi de boissons chocolatées à l'image du classique **chocolat viennois** ou des plus originaux **Whisky/chocolat** et **chocolat froid à l'écume**

**de maïs et piment. Pierre Hermé** s'est amusé à combiner plusieurs saveurs et textures en donnant vie à des verrines et pâtisseries aux arômes naturels de fruits rouges, menthe, banane, yuzu etc. Comble de la gourmandise : la crème de mascarpone au chocolat et la pâte feuilletée caramélisée du feuilleté **Plénitude** sans oublier les biscuits mousse au chocolat de l'assiette **Azur**. Un délice !



Tous les jours de 15h à 18h, Boissons à partir de 14 euros et pâtisseries à 21 euros.