

MIAMI MIAMI

MAGAZINE

juin 2014

QUELQUES TERRASSES
PARISIENNES

*Poulet et frites
... étoilés*

MARSEILLE
UNE SÉRIE DE GOURMANDISES





Café Harcourt by Dalloyau

Au cœur du même arrangement, le Café Studio Harcourt by Dalloyau offre une dimension supplémentaire à l'univers du Studio Harcourt.

Ces deux institutions françaises labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant s'associent autour de valeurs communes afin d'offrir une expérience culturelle et culinaire singulière.

Les Chefs Cuisiniers, Pâtisseries et Chocolatiers ont imaginé une carte permettant de découvrir les Intemporels de la Maison comme des créations inédites. Petits-déjeuners en famille, déjeuners professionnels ou pauses gourmandes, le Café Harcourt by Dalloyau nous plonge dans un univers d'exception mêlant expertise et talent.

On pourra y découvrir une pâtisserie exclusive signée Yann Brys et les Chefs Pâtisseries Dalloyau.

Darée du H emblématique de Studio Harcourt en chocolat blanc, cette pâtisserie est l'expression savoureuse de Studio Harcourt.

Sous le glaçage au chocolat noir, les couches de gourmandises se multiplient :

sablé croquant cacao, génoise moelleuse chocolat irrésistible vanille, crème légère 60% de cacao du Pérourcimeux vanille de Madagascar, et pour finir une mousse au chocolat alsacienne. L'Harcourt by Dalloyau est proposé en exclusivité au Café Harcourt by Dalloyau.

Taille individuelle 9,50€



Master Class Pâtisserie avec Carl Marletti

Deux mercredi par mois, de 14h à 18h, Le Général Hôtel accueille la Master Class Pâtisserie de Carl Marletti, meilleur Pâtissier de l'année en 2009, meilleur Tarte au citron et meilleur Fraiseur de Paris.

Durant trois heures, le bar se transforme en laboratoire éphémère pour pâtisseries amateurs. Ici, pas de démonstration, tout le monde met la main à la pâte sur les conseils du Chef pour confectionner ses propres délices à déguster et à emporter.

D'authenticité de convivialité gustative, la Master Class Pâtisserie du Général par Carl Marletti reçoit jusqu'à huit personnes par session.

Et comme Carl Marletti est probablement le Pâtissier le plus sympa de Paris, cela se passe toujours dans la bonne humeur avec bienveillance.

Mercredi 6 juillet : La Pavlova
Mercredi 7 & 21 septembre : Cakes et Fours secs
Mercredi 5 & 19 octobre : Le Mont-Blanc
Mercredi 2 & 16 novembre : La Bûche de Noël

Tarif : 100 euros par personne pour une session de 3 heures

BRAND NEW



Champagne Boizel édition Transat

Pour célébrer l'été, la Maison Boizel a imaginé une invitation au voyage, au tourisme, à la fête. Elle a donné le départ du Boizel Transat sans aucune collection joyeuse et colorée qui s'inscrit dans la tendance mode de l'été, les larges rayures esprit plage. Elles habillent un pochon en toile tramé diélectrique dans quatre couleurs vives marines ou blanches : le bleu de la mer, le jaune du soleil, le vert du gazon, le rouge du temps des cerises. Une cordelette blanche sert à la fois à fermer et à porter en bandoulière ce petit sac marin marquant.

Et dans ce beau pochon qu'y met-on ? Une bouteille de champagne Boizel Rosé, à ouvrir ou à offrir. La cuvée idéale pour l'été, par sa couleur rose pâle aux reflets dorés, ses bulles très fines aériennes, ses arômes gourmands aux accents de fruits rouges. Un assemblage parfait de chardonnays (20%), de pinot noir (50% dont en vinifiés en rouge) et de pinot meunier (30%) qui se déguste avec le même plaisir de l'apéritif ou dessert dans un esprit de fête. Pas de tramé en valisère !

Boizel Transat est une série limitée éditée à 200 exemplaires. Prix de vente, la bouteille de Champagne Boizel Rosé 75 cl et son pochon : 58,50 €

