



LANCEMENT DE L'AFTERNOON CHAMPAGNE : LE TEA TIME REVISITÉ DU WINDO SKYBAR

Au 34ème étage du complexe hôtelier Hyatt Regency Paris Etoile, immanquable repère de la porte Maillot, le Windo Skybar réinterprète le traditionnel Tea Time. Dès 15h chaque week-end, Paris s'offre en tête-à-tête pour un « Afternoon Champagne » à la cime du gratte-ciel. Nichés à 140m au-dessus de la ville, chacun pourra profiter d'un instant gourmand et pétillant, avec une vue d'exception sur la capitale.



Les pâtisseries du chef Julien Rives

Les créations exclusives du Chef pâtissier Julien Rives attendent les plus gourmands au 34e étage du Hyatt Regency Paris Etoile : Brioche praline rose, Tartelette aux fruits de saison, Truffe chocolat de Tanzanie et Succès noisettes caramélisées du Piémont seront servies accompagnés d'une coupe de Champagne Moët Brut ou autre boisson également disponibles à la carte (thé Dammann Frères, chocolat chaud à la cannelle en passant par des jus fruits frais maison...).

Un moment inédit alliant saveurs rares et frissons, à découvrir en solo ou en duo pour profiter des baies vitrées du bar panoramique dans une ambiance chic et feutrée.

Informations pratiques

L'assiette de 4 pâtisseries seule: 35€

L'offre Afternoon champagne duo comprenant l'assiette de pâtisseries et 2 coupes de champagne : 65€.

Autres boissons disponibles à la carte.

Chaque samedi et dimanche de 15h à 17h

Réservation possible au : 01 40 68 51 31

34ème étage du Hyatt Regency Paris Etoile
3 Place du Général Koenig, 75017 Paris

Une offre à découvrir dès aujourd'hui et cela, jusqu'au 29 février.

A propos du chef pâtissier Julien Rives-Torrens :

C'est à l'âge de 16 ans qu'il décide de se consacrer au monde des desserts, en bravant les réserves de son père – lui-même pâtissier. Il côtoie les grands de son milieu au sein des plus belles maisons parisiennes. Un leitmotiv ? Rigueur et excellence, indissociables. Dans sa cuisine, ce chef pâtissier met en avant un esprit de transmission et de convivialité.

Agé de 36 ans, il dirige d'une main de maître et depuis 2 ans maintenant, la pâtisserie du moderne Hyatt Regency Paris Etoile. En équipe, ses co-équipiers et lui-même travaillent avec enthousiasme aux desserts du restaurant Mayo et la nouvelle carte sucrée du Windo faisant la part belle aux producteurs locaux et à l'esprit de partage.

A propos du Hyatt Regency Paris Etoile :

Idéalement situé entre les Champs-Élysées et le quartier d'affaires de La Défense, l'hôtel Hyatt Regency Paris Etoile dévoile en 2018 ses nouveaux espaces, suite à 2 ans de totale transformation.

Au sein du seul hôtel gratte-ciel de la capitale, chacune de ses 995 chambres/Suites offre des panoramas exceptionnels sur la ville. Elles allient fonctionnalité et confort. Les 56 chambres Club et les 21 Suites (dont une Présidentielle de 100 m²) offrent quant à elles un accès privilégié au Regency Club situé au 34^{ème} étage de l'hôtel, où petits déjeuner et collations sont servis à 140m d'altitude. (7/7, entre 6h30 et 21h).

Ouvert 7/7 et 24/24, le fitness club de l'hôtel propose les équipements des plus modernes, et est accessible aux clients de l'hôtel uniquement.

A découvrir également, trois espaces de restauration flambants neufs : le restaurant Mayo fait la part belle aux produits du terroir issus des meilleurs producteurs de France, dans un lieu de vie alliant la convivialité d'un afterwork à la simplicité d'un bistrot parisien. Le bar Windo, perché au 34^{ème} étage de l'hôtel, offre une vue panoramique unique 140m au-dessus sur la Capitale. Rendez-vous parisien incontournable, on y déguste cocktails originaux et Champagnes uniques à la coupe. Enfin, le 'grab & go' Mayo Market remplace le traditionnel room service, et livre en chambre en moins de 20 minutes, 24H/24h.

Contact Presse

Bureau de Presse Pascale Venot

Lidwine Perriot

lidwine@pascalevenot.com - 01 53 53 01 06 / 07 80 56 33 01