LE ROYAL MONCEAU
RAFFLES PARIS

HÔTEL
MARTINEZ
CANNES

Le ‘Dry January’ des Palaces Parisien et Cannois

Les équipes du Royal Monceau - Raffles Paris et de l’Hôtel Martinez ont chacune imaginé une création sans alcool exclusive à l’occasion du “Dry January”

Le Royal Monceau - Raffles Paris met à l’honneur le **Wild Tea Cup,** à base de Ceder’s Wild.

Epicé et surprenant, Ceder’s Wild est un spiritueux sans alcool composé d’ingrédients entrant dans la composition du gin tel que la baie de genièvre, le gingembre associé à des clous de girofle et rooibos. Ceder’s est un mélange aromatique équilibré et complexe élaboré à partir de 18 plantes méticuleusement sélectionnées provenant des montagnes de Cederberg en Afrique du Sud, parmi lesquelles la baie de genièvre, ingrédient incontournable utilisé dans la composition du Gin. Les plantes sont distillées puis mélangées avec de l’eau suédoise cristalline pour créer une harmonie parfaite. Déguster Ceder’s allongé avec du tonic pour un savoureux cocktail sans alcool sophistiqué et rafraîchissant.

Le petit plus : il comporte 4 fois moins de calories qu’un gin tonic. Naturellement allégé en sucre, avec seulement 4 calories pour 5 cl.

Appuyez sur pause et savourez le moment !

La recette :

2cl Ceder's Wild
2cl Thé Rooibos infusé à froid
0.5cl Jus de Yuzu
10cl Ginger Beer

Photos : https://we.tl/t-sOtoG2k48q

À l'Hôtel Martinez, délectez-vous d'un **Smoothy Detox** tout au long du mois de janvier

La recette :

Gingembre 4cl
Menthe fraîche 6 feuilles
Concombre 4 rondelles
Citron Vert 3 cl
Jus de Pomme 5 cl

Photos : https://we.tl/t-tyYkdxXjmf

À propos du Martinez Bar

En symbiose avec les origines de l'hôtel, le Martinez Bar longeant le Jardin cultive l'esprit Yachting. La thématique choisie par Pierre-Yves Rochon, alliance de glamour et de rétro, où les boiseries vernies de palissandre, le cuir bleu et les touches dorées ont l'élégance des bords de mer. On y passe quand on veut grignoter les créations snacking, déguster cocktails créations. Quelques notes de musique live du Jeudi au Samedi à partir de 19H. La nuit se termine à l'heure que l'on veut…
Une mixologie de talents : en capitaine, le chef barman Olivier Blanchard et son équipe vous invitent dans un voyage des sens, unique sur la Riviera…

À propos du Royal Monceau – Raffles Paris

Hôtel des Années Folles, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l'effervescence
permanente de création et d'émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie parisienne. Ce Palace avant-gardiste au design contemporain se situe à deux pas de l'Arc de Triomphe et du Faubourg Saint-Honoré et compte 149 chambres et suites, dont 3 appartements privés. Au Royal Monceau, l'art est omniprésent, avec un service
exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art et un Cinéma Privé. L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux deux restaurants : « Matsuhisa
Paris » dédié à la gastronomie japonaise et « Il Carpaccio », restaurant aux notes italiennes. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs du restaurant La Cuisine. Le Spa My Blend by Clarins et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l'on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

Contact presse :
Bureau de Presse Pascale Venot
Camille Dupuy - camille.d@pascalevenot.fr
06 58 89 05 10