

HOTEL ROYAL



LE ROYAL PALACE ÉVIAN PRÉSENTE LA FÉE DRAGÉE,
VÉRITABLE GOURMANDISE DE NOËL INSPIRÉE DU MYTHIQUE
BALLET CASSE-NOISETTE



Cet hiver, le Chef Pâtissier Stéphane Arrete imagine une bûche aussi belle que gourmande en mettant à l'honneur l'univers de Casse-Noisette. Le Chef rend ainsi hommage à ce mythique ballet et revisite le personnage de la Fée Dragée, ce personnage créé par le célèbre compositeur russe Piotr Ilitch Tchaïkovski.

Le choix d'un thème de musique classique ne doit rien au hasard. En effet, l'attrait de l'Évian Resort pour la musique est une belle histoire débutée en 1976, date de la première édition des Rencontres Musicales d'Évian, qui s'est poursuivie des années plus tard, avec la création en 1993 de la Grange au Lac, ce lieu enchanteur commandé par Antoine Riboud, alors Président de Danone, en l'honneur de son ami le maître incontestable du violoncelle, Mstislav Rostropovich.

C'est ce lien fort et pérenne avec la musique classique que l'Évian Resort a souhaité mettre en lumière en cette fin d'année avec la thématique de « Casse-Noisette ».

Celle-ci se déclinera sur tous les sites du resort, au travers d'une décoration féerique, d'une cuisine puisant dans l'imaginaire du ballet, et de multiples petites attentions qui viendront ponctuer le séjour des hôtes de l'Évian Resort pour de magnifiques fêtes de fin d'année.



Ainsi, c'est le personnage de la Fée Dragée que le Chef Pâtissier Stéphane Arrete a choisi comme inspiration. Sous son œil, La Fée Dragée se dévoile dans ses plus beaux atours avec douceur et harmonie.

Recouverte d'éclats d'argent, cette haute gourmandise de Noël est une farandole de saveurs qui fera tourner les papilles au rythme d'un ballet.

Une douceur réconfortante où se mêlent noisette de Piémont, citron Bergamote et mousse au chocolat au lait Limeira, le tout sur un biscuit viennois.

Ce dessert voluptueux célèbre l'esprit de Noël où la lumière de l'hiver et le reflet du lac Léman subliment l'atmosphère féérique du Royal Evian.

La clientèle du Royal Evian aura donc le plaisir de déguster La Fée Dragée en version individuelle au Bar du Royal Evian, du 14 décembre au 7 janvier. Pour accompagner ce délicieux goûter, deux propositions ont été imaginées par les équipes du Palace :

- Hazel Grey, 25€ :

Vodka Grey Goose, liqueur de bergamote, sirop de noisette grillée et mousse onctueuse de lait de noisette.

- Soft Hazel Grey, 21€ :

Un lait de noisette chauffé avec zestes de bergamote, sirop de noisette grillée et une mousse onctueuse au chocolat.

Une version 6/8 parts de La Fée Dragée est également proposée sur réservation à la clientèle extérieure, et ce du 1er au 20 décembre.

La Fée Dragée individuelle - 7,00€

Du 14 décembre au 7 janvier au Bar du Royal Evian

La Fée Dragée 6/8 parts - 110,00€

Du 1er au 20 décembre Sur Réservation

Informations & Réservations

+33 (0)4 50 26 50 50 - reservation@evianresort.com - www.hotel-royal-evian.com

CONTACTS PRESSE :

Hôtel Royal (Evian Resort)

+33 4 50 26 96 88

Karine Zegrir

kzegrir@evianresort.com

ITEM_intimate PR

+33 1 42 77 61 75

Deborah Bensaid

deborah.bensaid@item-pr.com