



COMUNICATO STAMPA

Febbraio 2018

**ROSEWOOD LONDON CELEBRA RODIN
CON UN AFTERNOON TEA ISPIRATO ALLE SUE SCULTURE**

Rosewood London in partnership con il British Museum

Questa primavera, Rosewood London lancia il nuovo 'Rodin Afternoon Tea', in collaborazione con la mostra al British Museum *Rodin and the art of ancient Greece* che inaugura il 26 Aprile. Sull'onda del successo di 'Art Afternoon Tea', ispirato alle opere di artisti contemporanei, l'Executive Pastry Chef Mark Perkins ha rielaborato il concept creando una straordinaria serie di dolci scultorei ispirata alle più famose creazioni di Rodin.

All'interno del British Museum verranno esposte più di 80 sculture in marmo, bronzo e gesso insieme ad alcuni schizzi dell'artista, che verranno affiancate ad opere d'arte dell'antica Grecia, che testimoniano quanto lo scultore fosse influenzato dall'arte antica.

La collaborazione della concept house Studio Appétit con lo chef Mark Perkins ha portato alla creazione di un "Afternoon Tea" totalmente nuovo, che vuole essere un'esperienza multi-sensoriale unica che mostri il lavoro di Rodin in modo non convenzionale.

Immersi improvvisamente in un'atmosfera artistica, accentuata, gli ospiti verranno accolti nella Mirror Room da musica francese in sottofondo e dal rumore delicato di una "pietra" di cioccolato mentre viene cesellata.

Il cioccolato artigianale verrà infuso poi in aromi floreali e speziati ispirati a Rodin e avvolto in luccicanti violette cristallizzate. Gli ospiti saranno invitati a prendere parte alla performance, e riceveranno i resti" della scultura da portare via, contenuti all'interno di mini confezioni con il sigillo "Rosewood". Elementi sonori interattivi, completano l'esperienza visiva dell'Afternoon Tea.

- segue -



Rodin Afternoon Tea'

Pagina 2

Una volta seduti, i commensali saranno accolti con un “gesto di apertura”, per pulire il palato prima di iniziare il “viaggio”.

Il tradizionale té del pomeriggio verrà accompagnato da delicati mini sandwinches e scones appena sfornati dalla pasticceria. Una selezione di té Mariage Frères, omaggio alle origini francesi di Rodin, completeranno l’esperienza ispirata all’arte.

Mariage Frères rappresenta le più sofisticate qualità dell’arte di vivere alla francese, e le loro miscele di té sono uniche per eleganza e creatività. Il team di esperti ha meticolosamente selezionato più di 800 té prima di creare una lista che racchiude le migliori 60 combinazioni di aromi da cui il team di Rosewood London può scegliere.

Insieme agli Scones con crema al limone o con confettura di fragole e fiori di sambuco, verrà servito un trio di pasticcini di Mark Perkins, creati dal sapiente utilizzo delle tradizionali tecniche di cottura francesi, con l’obiettivo di racchiudere l’essenza delle opere di Rodin.

“Sono onorato di aver creato una terza edizione dell’afternoon tea ispirato all’arte, soprattutto perché abbiamo collaborato con il nostro iconico vicino di casa, il British Museum. È stato entusiasmante creare questa collezione. Dal momento che Rodin stesso era un assiduo frequentatore del British Museum e ha tratto molta influenza dalla vasta collezione di sculture greche, sono stato in grado di ispirarmi alle sue immense opere d’arte. La creazione di ogni singola dolce è stata una vera sfida. Invito tutti gli amanti dell’arte e del cibo a venire a provare questa esperienza!” dice Mark Perkins, Executive Pastry Chef”.

- segue -



'Rodin Afternoon Tea'

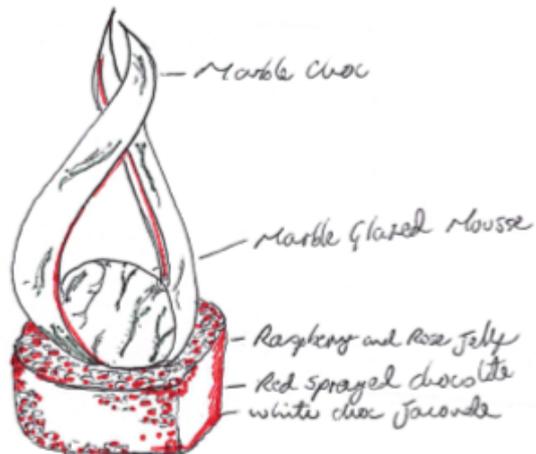
Pagina 3

The Kiss- Il Bacio

Una delle opere-icona di Rodin è stata rappresentata da due frammenti intrecciati di *marble chocolate*, all'interno una mousse glassata effetto marmo che poggia su una base di spugna di cioccolato bianco.

In contrasto con la sottilissima e croccante parte esteriore, all'interno una gelatina di lamponi e rose, ricoperta da delicatissimo di cioccolato.

The Kiss



- segue -

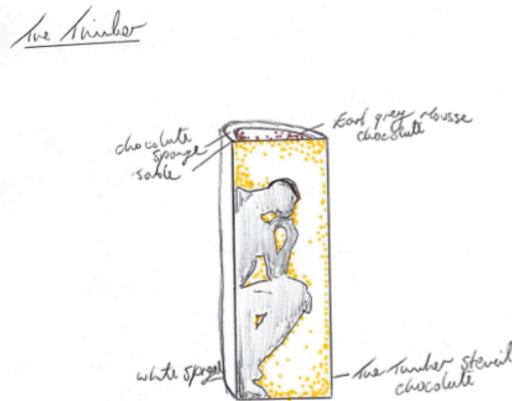


'Rodin Afternoon Tea'

Pagina 4

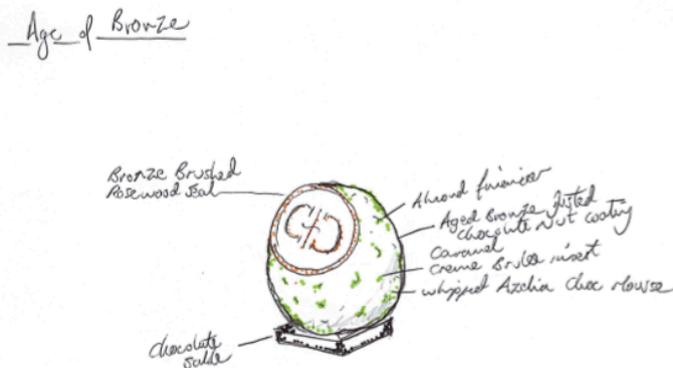
The Thinker- Il pensatore

Ispirato alla famosissima opera di Rodin il "Pensatore" Mark Perkins ha riprodotto in cioccolato la forma della scultura; la figura siede su un fondo *sablé* di cioccolato una mousse Mariage Frères Earl Grey e una morbida spugna al cioccolato.



The Age of Bronze- L'età del Bronzo

Esplorando la materialità delle opere di Rodin, Mark Perkins ha immaginato una versione edibile dell' "Età del Bronzo". Osservando il cambiamento cromatico del bronzo dovuto all'effetto del tempo Perkins ha creato una creme brulee incassata in un'armatura di cioccolato e nocciole, chiusa con un sigillo Rosewood laccato in bronzo. Il dessert poggia su un *sablé* al cioccolato.



- segue -

‘Rodin Afternoon Tea’

Pagina 5

Accanto a queste creazioni ci saranno anche alcuni dolci francesi più tradizionali, omaggio alla grande passione di Rodin per *Les Fleurs Du Mal* (“I fiori del male”) del famoso poeta Charles Baudelaire, che fu illustrato dallo stesso Rodin.

Tra questi, un macaron dagli aromi floreali ispirato alle illustrazioni del libro.

Con un’attenzione speciale a ogni dettaglio, per l’occasione verrà utilizzato un servizio da té creato appositamente da William Edwards per Rosewood London.

La parte superiore del servizio da té creato su misura servirà da vassoio per la pasticceria, mentre la parte inferiore presenta forme geometriche ispirate all’architettura di Rosewood London e alle vetrine del British Museum.

Inoltre, la pasticceria ispirata a Rodin sarà servita su un’alzatina disegnata dallo Studio Appétit; sul primo livello verrà esposto un mini giardino su cui poggiano le sculture culinarie ispirate alle opere dell’artista, a ricordare l’ambiente reale “outdoor” in cui sono effettivamente collocate le sculture di Rodin.

Rosewood Londra è orgoglioso di promuovere all’interno della Mirror Room, opere d’arte eccezionali di alcuni degli artisti contemporanei più in voga.

Queste opere vengono esposte a rotazione durante l’anno, per assicurare che l’offerta artistica rimanga sempre interessante per tutti i visitatori.

- segue -



‘Rodin Afternoon Tea’

Pagina 6

“The Rodin Afternoon Tea” sarà disponibile per tutta la durata dell’esposizione, dal 26 aprile al 29 luglio 2018.

Ulteriori informazioni:

The Rodin Afternoon tea sarà disponibile dal Lunedì al Venerdì dalle ore 14.00 alle ore 18.00, e Sabato e Domenica, da mezzogiorno alle ore 19:00

La mostra “*Rodin and the art of ancient Greece*” sarà aperta dal 26 Aprile al 29 Luglio 2018 nella galleria Sainsbury Exhibitions del the British Museum. Sponsorizzato da - Bank of America Merrill Lynch.

Biglietti a partire da £17.00, bambini under 16 gratis, riduzioni per gruppi disponibili. I biglietti sono acquistabili al seguente link: www.britishmuseum.org/Rodin

About Rosewood London

Rosewood London, situato in una posizione centrale nel cuore di Londra su High Holborn e ospitato nella sede originaria della Pearl Assurance Company, è stato oggetto di una importante ristrutturazione dell’edificio del 1914 classificato Grade II. Connubio perfetto tra tradizione inglese e raffinatezza contemporanea, ha mantenuto le caratteristiche architettoniche della Belle Époque che includono l’entrata originale al meraviglioso cortile e una imponente scala in marmo Pavonazzo che sale di ben sette piani.

L’hotel ha lo charme di una residenza Londinese di gran classe e ospita 262 camere per gli ospiti e 44 suites compresa la Gran Manor House Wing, una esclusiva suite con 6 camere che ha il proprio indirizzo postale.

Lo studio Tony Chi e Associati ha realizzato gli interni delle aree aperte al pubblico tra cui 12 spazi dedicati agli eventi e la Mirror Room, che offre il tea delle 5 e una cucina elegante e innovativa. Lo studio Martin Brudnuzki ha progettato la Holborn Dining Room, che vanta una terrazza esterna e offre piatti classici inglesi con un twist, mentre lo Scarfes Bar serve innovativi cocktails e cibo indiano il tutto accompagnato da musica jazz live e da spettacoli di cabaret.

-segue -



‘Rodin Afternoon Tea’

Pagina 7

About The British Museum

Fondato nel 1753, il British Museum è il primo museo nazionale pubblico al mondo. Nasce con l’idea di essere un museo del mondo, per il mondo, e questa è tutt’oggi la missione del museo. Il museo racconta le storie delle diverse culture del mondo e dell’umanità, con collezioni di oggetti che coprono un periodo storico amplissimo, da due milioni di anni fa fino ad oggi; dagli utensili del mondo primitivo e i tesori dell’antichità, fino a le più recenti acquisizioni dall’Africa, Oceania, dalle Americhe al Medio Oriente, dall’Asia all’Europa. Oltre all’attivo lavoro a Londra, il museo propone programmi estensivi e tour culturali in tutto il Regno Unito e nel Mondo.

<http://www.britishmuseum.org/>

About Mariage Frères

In tutto il mondo, Mariage Frères rappresenta l’arte di vivere francese. Il brand è sinonimo di eleganza e creatività. I loro prodotti e valori culturali fondono tradizione e innovazione, e suscitano sogni, piacere e una visione fresca e gioiosa del tè del 21 ° secolo.

About Studio Appétit

Studio Appétit è uno studio di design sperimentale e multidisciplinare focalizzato su progetti culinari. Lo studio è stato fondato a New York e successivamente trasferito in Olanda e ha prodotto un’ampia collezione di progetti, installazioni e avventure edibili in tutto il mondo. È guidato da un nuovo modo di pensare al cibo nel mondo del design. L’idea nasce dall’esigenza di creare esperienze sofisticate e interdisciplinari, combinando aspetti del design tradizionale e del food, oltre alla creazione su misura di contenuti culinari.

Lo studio collabora con grandi brand di design, musei e altre istituzioni, gallerie, agenzie creative e PR, produttori e società multinazionali come IKEA, Rosewood London, Laufen e V & A Museum.

- segue -



‘Rodin Afternoon Tea’

Pagina 8

<https://www.studioappetit.com/>

@studioappetit

Media Contact Italia

FComm via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 02 36586889- www.fcomm.it

Francesca Pelagotti tel. +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it;

Laura Marangon tel. +39 347 3754169, lauramarangon@fcomm.it;

Sonia Gambino tel. +39 342 0686448, soniagambino@fcomm.it.

Media Contact

Laura Urquhart at Bacchus

Telephone: 0208 968 0202

Email: laurau@bacchus-pr.com

Mirror Room

Rosewood London

252 High Holborn

London WC1V 7EN

Telephone: 020 3747 8633

www.rosewoodhotels.com

Marie Le Vasseur

Director of Communications, Rosewood

London Telephone: +44 20 3747 8702

Email: marie.levasseur@rosewoodhotels.com

Exhibition media enquiries:

020 7323 8394/8594

communications@britishmuseum.org

