

COMUNICATO STAMPA

Aprile 2018

PABLO GICQUEL
NOMINATO NUOVO HEAD PASTRY CHEF
DELL'HOTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL



Parigi, aprile 2018. L'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, riaperto lo scorso 5 luglio dopo un'intensa attività di ristrutturazione durata quattro anni, nomina **Pablo Gicquel** nuovo Head Pastry Chef.

Originario dei Paesi Baschi e cresciuto in Bretagna, Pablo Gicquel, 28 anni, disegnerà la nuova carta dei dessert dello storico e iconico hotel parigino.

Dopo gli studi nella scuola alberghiera di Ploufragan nel dipartimento bretone Côtes d'Armor, Pablo Gicquel fa il suo debutto in cucina lavorando sotto la guida di Philippe Bouvier, prima di incontrare Laurent Le Daniel (*Meilleur Ouvrier de France*), suo mentore, che lo introduce al meraviglioso mondo della pasticceria professionale.

Sin dagli inizi della sua carriera, Gicquel matura esperienze con i più grandi maestri pasticceri, lavorando al fianco di Thierry Bamas (*World Frozen Desserts Champion e Meilleur Ouvrier de France*), Laurent Jeannin (Head Pastry Chef al Bristol di Parigi), e Julien Alvarez, (Head Pastry Chef al Peninsula di Parigi), fino ad arrivare all'Hôtel de Crillon nel 2017 al fianco di Jérôme Chaucesse, nel novero *Meilleur Ouvrier de France*.

Nelle ultime settimane, Pablo Gicquel ha lavorato a delle creazioni originali, studiate per accompagnare ogni dolce occasione all'Hôtel de Crillon. Dalla colazione alla cena, all'importantissimo tè pomeridiano, le idee creative di Gicquel si ritrovano in tutta l'offerta di dessert e pasticceria dell'iconico Hôtel de Crillon. Le sue creazioni sono ispirate a sapori, ricordi d'infanzia e alla magica atmosfera dell'hotel.

Il bellissimo **Jardin d'Hiver** cattura l'attenzione con i suoi colori ametista ed ematite e il soffitto rifinito in oro: un'opera d'arte, abilmente costruita da maestri artigiani. Le panche a mezzaluna la rendono, inoltre, luogo ideale per incontrarsi con gli amici e chiacchierare concedendosi "**Le Goûter des Ducs**", un vero e proprio rito del tè in tre momenti, dedicato a Maria Antonietta, che unisce la dolcezza del *Chou d'Amour* alla finezza del *Fleur de Jasmin*.

Lo chef continua a viziare i suoi ospiti con *Hématite* o *Eclat*, tributo al cioccolato in tutte le sue consistenze.

All'interno della **Brasserie d'Aumont**, Gicquel ha lavorato insieme allo Chef Justin Schmitt per creare una torta ai tre limoni (*tarte aux 3 citrons*) e un millefoglie alla vaniglia di Tahiti e fave di Tonka.

A **L'Ecrin**, il ristorante stellato dell'Hôtel de Crillon, Gicquel dà il tocco finale al viaggio culinario creato dallo Chef Christopher Hache con l'*Arbre à mignardises*, un altissimo albero adornato da piccola pasticceria, vera delizia per il palato dei più golosi.

L'Head Pastry Chef, innegabile nuovo talento dell'Hôtel de Crillon, reinterpreta sapientemente i classici della pasticceria francese, rimanendo fedele e coerente allo spirito e all'atmosfera unica dell'hotel.

HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

NOTE STAMPA

ABOUT HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Con la sua maestosa struttura, opera di Ange-Jacques Gabriel, l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel si affaccia su Place de la Concorde, una delle piazze più belle del mondo. Commissionato da Re Luigi XV, l'hotel divenne per molti anni la residenza dell'illustre Conte de Crillon e della sua famiglia. Fu poi trasformato in albergo nel 1909; i lavori furono guidati dall'architetto Walter-André Destailleur. Da quel momento, nell'hotel sono passati una serie di ospiti quali celebrità, politici, artisti, principi e regine, tutti attratti dal richiamo unico e sempre fortissimo di quest'albergo, noto per la sua eccellenza ed eleganza. Dopo un restauro durato quattro anni, l'hotel è stato inaugurato nel 2017, con 124 tra camere e suite, quattro ristoranti, la struttura Sense, A Rosewood Spa, una nuovissima piscina, tre saloni monumentali adattati per riunioni e meeting, e molto altro ancora.

Per maggiori informazioni: rosewoodhotels.com/crillon
Facebook Twitter [@hoteldecrillon](#) Instagram [@rwcrrillon](#)

ABOUT ROSEWOOD HOTELS & RESORTS

Rosewood Hotels & Resorts gestisce 21 proprietà uniche nel loro genere, situate in 12 paesi diversi; inoltre, sono 18 i nuovi alberghi in fase di progettazione. Ciascun hotel Rosewood incarna la filosofia del brand, riassunta nel claim A Sense of Place®: con ciò, Rosewood intende chiarire il suo impegno a rispecchiare fedelmente la storia, la cultura e le sensibilità di ogni edificio. Fanno parte della collezione Rosewood alcuni tra i più prestigiosi hotel e resort al mondo, tra cui The Carlyle, un Rosewood Hotel a New York, Rosewood Mansion nella zona di Turtle Creek a Dallas e l'Hôtel de Crillon a Parigi e nuovi classici come Rosewood Beijing. Entro il 2020, Rosewood Hotels & Resort punta a raddoppiare il numero di hotel in attività.

Per ulteriori informazioni: rosewoodhotels.com
Facebook Twitter Instagram [@rosewoodhotels](#)

Media Contacts Italia

FComm via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T 02 36586889

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

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

Alessandro Gammaldi tel. +39 340 9629083, alessandrogammaldi@fcomm.it;

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

Roula Noujeim, tel. +33 144711501; roula.noujeim@rosewoodhotels.com