



VERGA
1947

VERGA FAMILY, PASSION FOR WATCHMAKING SINCE 1947.

Luuk

MAGAZINE

N E W S

Parigi in dolcezza: Pastry Chef dell'Hotel de Crillon

ALESSANDRA CESANA
9 MAGGIO 2018



Jardin d'Hiver

È **Pablo Gicquel** il nuovo **Head Pastry Chef** dell'iconico **Hotel de Crillon**, in Place de la Concorde a **Parigi**, uno dei luoghi più amati da star, politici, artisti e reali.

Nato nei Paesi Baschi e cresciuto in Francia, Gicquel ha solo 28 anni, ma vanta già una grande esperienza che gli ha permesso di progettare la **nuova carta dei dessert del celebre hotel**. Il concept dietro alle sue creazioni si fonda sul rispetto della tradizione dolciaria, che va però arricchendosi di nuove suggestioni e della personale visione dello chef. >

Pablo

Le **ispirazioni** di Gicquel? I ricordi della sua infanzia e le consonanze con la ricercata location dell'hotel. Ecco che, ad esempio, nasce *Hematite*, un rimando ai colori della sala **Jardin d'Hiver** e un trionfo del cioccolato. Altre specialità reinterpretate dallo chef sono la *Tarte aux 3 citrons* e la millefoglie alla vaniglia di Tahiti e fave di Tonka.

Dalla colazione alla cena, dal tè pomeridiano alla merenda, l' **Hotel de Crillon** non è mai stato così dolce.



Hotel Daablo





ALESSANDRA CESANA