

Communication gastronomique

500 Feuille pour orienter les projecteurs sur le Café de la Paix

En puisant dans le patrimoine culinaire eu Café de la Paix, la direction de la communication et le chef pâtissier comptent attirer l'attention de la presse magazine chaque mois.



Malgré sa nouvelle vie au sein du Grand Hôtel Intercontinental, le Café de la Paix n'a pas bénéficié d'une grande couverture médiatique. C'est pour y remédier que le chef pâtissier de l'hôtel et le service communication d'Intercontinental se sont concertés pour créer l'événement qui donnera régulièrement un coup de projecteur sur le Café. Il suffisait de puiser dans le passé gastronomique de l'hôtel pour trouver un prétexte. Lors de son ouverture, le 5 mai 1862, le tout Paris venait y déguster le dessert-vedette, le Millefeuille, mélange de feuilletage, de confiture et de meringue, une recette qui a évolué vers la crème pâtissière et la crème au beurre. C'est encore aujourd'hui un "must" revisité par **Cari Marletti**, le jeune chef pâtissier du Grand Hôtel. C'est donc lui qui a eu

l'idée de lui "trouver un petit frère" qui épousera régulièrement l'air du temps. Le Cinq Cents Feuille est né. présenté en grande pompe à la presse people et culinaire. Il se décline en cinq saveurs permanentes : classique à la vanille, rouge à la framboise fraîche, grand cru au chocolat Araguani, robuste au café colombien, et épicé à la glace cannelle. Le dessert est désormais à la carte du restaurant et mis en avant pour les après-midi gourmands. Mais chaque mois, un sixième Cinq Cents Feuille illustrera le thème du moment pour donner l'occasion d'une nouvelle couche de communication : la première variation a pour thème le Brésil avec une glace pistache et un lit de mangue poêlée, jusqu'à fin mai, puis la Fête de la Musique sera à l'honneur.