



L'OR BLEU

Pour les fêtes de fin d'année, le Ritz Paris s'inspire du surréalisme qui célèbre son centenaire. À cette occasion, le Ritz Bar dévoile une création audacieuse : **l'Or Bleu**, un cocktail inédit imaginé par le Chef Barman **Romain de Courcy**.

Inspiré du célèbre poème de Paul Éluard, pionnier du surréalisme, ce cocktail évoque le paradoxe fascinant des sens et des couleurs. Tout comme « la Terre est bleue comme une orange », **l'Or Bleu** invite à la rêverie et au décalage, jouant subtilement avec les saveurs.

Cette nouvelle création sublime la **lavande**, aussi appelée « l'or bleu de Provence », réputée pour ses vertus apaisantes. Associée à la **vodka**, au **romarin** et aux notes délicates de **bergamote**, cette composition fraîche et aromatique révèle un équilibre agréable et inattendu.

Une aventure gustative qui fera voyager les palais et les esprits au Ritz Bar pendant la période des fêtes.

L'OR BLEU

35 euros

À déguster du 29 novembre 2024 au 05 janvier 2025.

RITZ BAR

Ouvert du mardi au samedi de 17h30 à 23h30.

Accessible par le 15 place Vendôme 75001 Paris
ou 38 rue Cambon 75001 Paris.

CONTACTS PRESSE

DM media / Dovie Mamikunian
Claudia Hubig-Schall – claudia@dmmediapr.com
Clément Déculty – clement@dmmediapr.com
01 40 26 55 55

Ritz Paris
Mélanie Hubert – Directrice de la Communication
melanie.hubert@ritzparis.com

Crédit photo : Emanuela Cino

RITZ BAR

Vodka Lavande fine Romarin Bourgeon de cassis Verjus

Eau pétillante Vodka Lavande fine Romarin

Bourgeon de cassis Bergamote Verjus

Eau pétillante Vodka Romarin

Bourgeon de cassis

Bergamote

I

n

a

t

t

e

n

d

u

Cocktail audacieux.