



LE TEA TIME À LA FRANÇAISE
DU CHEF PÂTISSIER OLIVIER LAINÉ

À COMPTER
DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2026

—
AU SALON PROUST

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2026

Olivier Lainé, nouveau Chef pâtissier du Ritz Paris, dévoilera dès le 1^{er} septembre 2026 au Salon Proust, son tea time inspiré de l'art du déjeuner à la française : une expérience en trois temps où le salé et le sucré dialoguent avec finesse et composent une partition raffinée entre héritage et modernité.

RENOUER AVEC LE LÉGENDAIRE *FIVE O'CLOCK TEA* DU RITZ PARIS

Une composition gourmande salée, puis sucrée. Cette idée originale s'inscrit en hommage au *five o'clock tea* du Ritz Paris, instauré dès son ouverture en 1898 et dont le succès traversa les décennies. Véritable rituel, ce moment, que l'on qualifiait alors d'« heure magique », renaît aujourd'hui sous une interprétation contemporaine, mêlant tradition et créativité.

ENTRÉE EN MATIÈRE AVEC TROIS CRÉATIONS SALÉES

Les sens s'éveillent avec une **tartelette au saumon** dont le caractère est relevé d'une pointe de raifort et d'un condiment yuzu. Vient ensuite la fraîcheur d'un **lobster roll** travaillé à partir d'un pain perdu qui doit son moelleux à une délicate bisque de homard longuement mijotée... avant de savourer une **sauce végétale de légumes de saison rôtis**, que l'on déguste d'un geste si français, avec une focaccia moelleuse.

UN TRAIT D'UNION SUCRÉ-SALÉ

En transition, un interlude sucré-salé joue subtilement le trompe-l'œil : une burrata revisitée, délicatement posée sur un sablé au citron, brunoise de poire pochée, relevée d'une fine vinaigrette balsamique qui en souligne l'équilibre.

LE TEMPS DES DOUCEURS

La dégustation se prolonge ensuite avec les délices sucrés. Place à un **baba au sarrasin, kiwi et herbes fraîches** en clin d'œil à la Bretagne natale du Chef et à une **fleur de tournesol** comme une mousse infiniment légère au thé Earl Grey et cardamome qui cache en son cœur un biscuit pâte à choux et une crème citron bergamote. Pour finir, **une charlotte tout chocolat**, puissante.

Pour prolonger le plaisir à la maison, Olivier Lainé a imaginé une création à emporter : une délicate **coque en chocolat noir** renfermant un praliné de pain de campagne torréfié, comme une ultime gourmandise à savourer chez soi.



J'ai imaginé ce tea time comme un dialogue entre création et héritage. Le premier temps ouvre la dégustation avec finesse, pour éveiller les sens et préparer l'arrivée de la partie sucrée. J'aime jouer des contrastes, des textures et des illusions pour surprendre sans jamais trahir la tradition française. Chaque détail célèbre un rituel à la fois intemporel et réinventé. C'est une invitation à suspendre le temps, et à retrouver cette "heure magique" qui nous rassemble.

DÉCLARE OLIVIER LAINÉ







OLIVIER LAINÉ,
ITINÉRAIRE D'UN CRÉATIF DISCRET

Originaire de Bretagne, ce gourmand passionné dévoile un parcours très complet entre expérience en pâtisserie de boutique auprès du Meilleur Ouvrier de France Laurent le Daniel, à Rennes, et une première expérience des desserts à l'assiette à la table étoilée de L'Oasis, à Mandelieu-La-Napoule. Après avoir inauguré dans sa région natale son propre restaurant pour s'initier à tout l'écosystème qu'exige l'aventure entrepreneuriale, il décide de s'installer à Paris - « un rêve pour moi, un passage obligé pour quiconque ambitionne de tutoyer l'excellence » - et d'intégrer une brigade de palace. Il rejoint ainsi Michaël Bartocetti, alors Chef pâtissier du Shangri-La Paris auprès duquel il développe l'exigence d'un sourcing précis d'une pâtisserie vegan, résolument moderne et affranchie des excès. Un déclic dans sa quête d'excellence et une soif de transmettre le conduit naturellement à prendre le poste de Chef enseignant à l'École Ritz Escoffier en 2018 d'abord, puis celui de Chef pâtissier Exécutif du Ritz Paris en janvier 2026.



LE TEA TIME À LA FRANÇAISE

125 EUROS PAR PERSONNE
avec une coupe de champagne brut ou
un pétillant sans alcool et une boisson chaude.

OUVERT TOUS LES JOURS
DE 13H00 À 17H00

À PARTIR DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2026

www.ritzparis.com

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
01 43 16 45 45

Crédit photos : Emanuela Cino
(hors portrait d'Olivier Lainé)

