



Der berühmte Pariser Pâtissier Pierre Hermé ist in Deutschland exklusiver Partner des Excelsior Hotel Ernst

Köln, 08.09.2014: Als einziger Partner in Deutschland hat das Excelsior Hotel Ernst sein Angebot in Zusammenarbeit mit dem berühmten französischen Star-Konditor Pierre Hermé um eine Auswahl seiner exklusiven Köstlichkeiten als idealen Begleiter zum Afternoon Tea erweitert. Die Gäste im Traditionshotel können unter anderem von seinen weltweit bekannten Macarons kosten, ein Genuss für Augen und Gaumen.

Er begann seine Karriere im Alter von 14 Jahren als Lehrling von Gaston Lenôtre. Mittlerweile ist er berühmt in Frankreich, Asien und in den Vereinigten Staaten, er gilt als "Picasso des Feingebäcks", weil er seine Zubereitung in Bezug auf Geschmack und Moderne revolutionierte und eine einzigartige Welt der Geschmäcker, Empfindungen und Freuden erfand.

Sein Lohn ist viel Lob: "Pâtisserie-Provokateur" (Food & Wine) ", „ein Avantgarde-Konditor und ein Zauberer mit Geschmäckern" (Paris-Match), "Der Küchen-Kaiser" (New York Times) und "Der König der modernen Pâtisserie" (The Guardian).

Zum ersten Mal in Deutschland gibt es nun eine Auswahl von Pierre Hermés Kreationen ab sofort exklusiv für den Afternoon Tea im Excelsior Hotel Ernst: Zum Beispiel Infiniment Rose Macaron! Zu seinen berühmtesten Kreationen zählt dieses Rosenmacaron in Tortenform Ispahan, gefüllt mit frischen Himbeeren und einer Crème von Litschis, Himbeeren und Rosenblättern.



EXCELSIOR HOTEL ERNST
★★★★★
KÖLN

Hermé erfand dieses Macaron anlässlich eines Empfangs, bei dem die Biographie der Schah-Witwe Farah Pahlavi präsentiert wurde, und probierte dafür mehrere Wochen lang die optimale Zusammensetzung der Zutaten aus. Nach der Präsentation rief sie ihn an, bedankte sich bei ihm und äußerte, dass sie sich dabei in ihre iranische Vergangenheit zurückversetzt gefühlt hatte. Mittlerweile variiert er das Rezept auch zu einer Millefeuille (Cremeschnitte aus Blätterteig), Torte, Sorbet und zu einer Fruchtschnitte. Außerdem im Programm: Das "Schokoladenmacaron" mit brasilianischer Schokolade, Ganache und kleinen Schokoladenstücken mit Meersalz. Die Ganache dieses Macaron wird aus dunkler Schokolade hergestellt. Sein anhaltender intensiver Nachgeschmack wird durch die Würze von Meersalz begleitet. Zudem gibt es im Excelsior Hotel Ernst Calissons. Das sind kleine, süße Köstlichkeit aus kandierten Melonen und kandierter Orangen-Mandel-Paste, überzogen mit einer dünnen Haube aus Zucker. Berühmt ist Hermé auch für seine gesalzenen Butter-Karamellbonbons. Sie sind weich und schmelzen im Mund, kleben aber nicht an den Zähnen. Die Feinschmecker können die Spezialitäten in dem Kölner Traditionshotel genießen, aber das Excelsior Hotel Ernst liefert die köstlichen Begleiter zum persönlichen Afternoon Tea auch gerne nach Hause.

"Wir sind so stolz, dass dieser großartige Pâtissier mit seinen außergewöhnlichen Kreationen unser Kooperationspartner ist", sagt Hoteldirektor Henning Matthiesen. "Pierre Hermé ist ein Verfechter der Tradition mit Mut zur Moderne. Deshalb passen er und das Excelsior Hotel Ernst wunderbar zusammen!"

Über das Excelsior Hotel Ernst: Das Traditionshotel verfügt über 142 Zimmer und Suiten, teilweise mit Blick auf den Dom. Es gibt zwölf Tagungs- und Eventmöglichkeiten mit Tageslicht sowie einen Fitnessraum/Saunabereich und zwei Restaurants: Die Gäste des mit einem Michelin Stern geadelten Restaurants taku dürfen sich auf ostasiatische Gerichte freuen. Die Hanse Stube, liebevoll die „gute Stube Kölns“ genannt, wurde mehrfach für ihre exzellente Küche und den erstklassigen Service ausgezeichnet. Sowohl Kölner als auch Gäste aus aller Welt genießen hier innovativ französische Küche mit regionalen Einflüssen.

Seit seiner Gründung im Jahre 1863 ist das Hotel in Familienbesitz. Eines der renommiertesten Grandhotels Deutschlands blickt somit auf eine beeindruckende Historie zurück: Vor über 150 Jahren wurde es vom damaligen Königlichen Hofrestaurateur Carl Ernst eröffnet. Bis heute sind ausgesuchte Experten damit betraut, das historische Gebäude mit viel Feingefühl dem Zeitgeist anzupassen und Tradition mit Moderne zu verbinden.



EXCELSIOR HOTEL ERNST
★★★★★
KÖLN

Das Excelsior Hotel Ernst ist als einziges Haus in Köln Mitglied der Vereinigung „Leading Hotels of the World“ und zählt zur „Selektion Deutscher Luxushotels“. Es wartet, wie alle Häuser dieses Verbundes, mit sehr persönlichem Service auf. Die Führung des Excelsior Hotel Ernst liegt in den Händen von Henning Matthiesen, der mit großem Einfühlungsvermögen und mit viel Liebe für die kostbaren Traditionen sein hoch motiviertes Team führt.

Informationen zum Excelsior Hotel Ernst finden sich unter www.excelsiorhotelernt.com. Details zur Selektion Deutscher Luxushotels unter www.selektion-deutscher-luxushotels.com

Pressekontakt: Thomas Derix

Thomas Derix PR

Fon: +49 (0) 211 175 23 998

Fax: +49 (0) 211 175 23 997



EXCELSIOR HOTEL ERNST
★★★★★
KÖLN

SELEKTION
DEUTSCHER LUXUSHOTELS

Excelsior Hotel Ernst
Domplatz / Trankgasse 1-5
50667 Cologne
info@excelsior-hotel-ernst.de
www.excelsior-hotel-ernst.de


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®