

Checklist Ultime : Réussir son Tea Time dans un Palace Parisien

1. Choisir l'établissement selon vos envies

- Définir l'ambiance recherchée : historique et feutrée (ex: Le Meurice), moderne et lumineuse (ex: Le Peninsula), ou intimiste (ex: Hôtel de Crillon).
- Vérifier la spécialité du Chef Pâtissier : privilégier les établissements dont la signature correspond à vos goûts (chocolat, fruits, pâtisseries classiques ou créations avant-gardistes).
- Consulter le menu en ligne : vérifier la présence d'options sans gluten ou végétariennes si nécessaire.

2. Organisation et Réservation

- Anticiper la réservation : réserver 2 à 4 semaines à l'avance, surtout pour les week-ends.
- Préciser l'occasion : mentionner un anniversaire ou une célébration lors de la réservation pour une attention particulière.
- Vérifier les créneaux horaires : la plupart des Tea Times parisiens sont servis entre 15h00 et 18h00.

3. Préparation de votre venue

- Code vestimentaire : privilégier une tenue 'chic décontracté' (smart casual) pour s'accorder au standing du palace.
- Gestion du temps : arriver 10 minutes avant l'heure prévue pour profiter de l'accueil et de l'installation.
- Transport : privilégier le taxi ou les transports en commun, le stationnement étant souvent complexe aux abords des palaces.

4. Le jour J : Profiter de l'expérience

- Demander conseil au personnel : n'hésitez pas à solliciter le sommelier de thé pour accorder votre boisson aux pâtisseries.
- Rythmer la dégustation : commencer par les mets salés (finger sandwiches), poursuivre avec les scones chauds, et terminer par les pâtisseries.
- Prendre son temps : le Tea Time est une parenthèse hors du temps, savourez le service et le cadre sans précipitation.