

PRESSEMITTEILUNG

WIEDER DA: POP-UP-PÂTISSERIE VON PIERRE HERMÉ HAUTE-COÛTURE-MACARONS AB SOFORT IM SOFITEL FRANKFURT OPERA ERHÄLTlich



Macarons *Mogador*
© Maison Pierre Hermé Paris

Frankfurt, 22. Oktober 2018 – Kalorien in ihrer schönsten Form gibt es ab sofort wieder im Sofitel Frankfurt Opera. Nachdem die Macaron-Kreationen des Pariser Zuckerbäckers Pierre Hermé bereits im vergangenen Jahr so gut angekommen waren, folgt nun die Neuauflage des Pop-up-Stores zur Herbst- und Weihnachtszeit. Die kleinen Macarons werden als Set zum Mitnehmen angeboten, für ein Stück *art de vivre* daheim oder als besonderes kleines Geschenk. Beim nachmittäglichen *Le Goûter*, der französischen Variante des „Kaffee und Kuchen“ im Sofitel, können Gäste das feine Gebäck ebenfalls kosten und Frankreich in Frankfurt genießen.

Die erlesenen Mandelbaiser-Spezialitäten sind ein Genuss für Auge und Gaumen. Hermé verwendet für seine Kreationen außergewöhnliche Aromen wie Rose, Karamell und Passionsfrucht, kombiniert mit Milkschokolade.

Wer in der Herbst- und Weihnachtszeit stilvoll naschen möchte, hat dazu in *Lili's Bar* im Sofitel Frankfurt Opera die Gelegenheit: Beim *Le Goûter* serviert das Bar-Team die Macarons zusammen mit ausgesuchten Teesorten oder Kaffeespezialitäten am Nachmittag. Als kleines Geschenk für Freunde, Familie oder für einen selbst eignet sich das Macaron-Set zum Mitnehmen. Das Set mit drei Gebäckstücken in einer stilvollen Geschenkbox wird zum Preis von 9 Euro angeboten.

Der französische Konditor und Chocolatier Pierre Hermé wird international als Meister der Haute Pâtisserie gefeiert. Mit seinem Ansatz, feines Gebäck weniger süß, dafür in stilvoller Optik zu kreieren und dabei ungewöhnliche Geschmacksnuancen einfließen zu lassen, hat Hermé die hohe Kunst der Konfiserie modernisiert.

Bilder in hoher Auflösung von den **Macarons** stehen unter <https://bit.ly/2POtWxO> zur Verfügung (Copyright bitte wie im Dateinamen hinterlegt angeben). Eine Bildauswahl vom **Sofitel Frankfurt Opera** gibt es unter <http://bit.ly/2zFLOCz>; bitte beachten Sie auch hier die jeweilige Copyrightangabe wie hinterlegt.

Über Sofitel Frankfurt Opera

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der Mainmetropole verfügt über 150 Zimmer, darunter 15 Junior-Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und eine Presidential Suite mit weitläufiger Dachterrasse. Die Fassade ist eine zeitgemäß übersetzte Hommage an die Alte Oper, die umliegenden Gründerzeitbauten und die französischen *Hôtels Particuliers* des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet. Namensgeberin für Restaurant und Bar war Johann Wolfgang von Goethes erste Liebe, Lili Schönemann. Das Restaurant Schönemann mit Eingang am Opernplatz bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Das entspannte Ambiente von *Lili's Bar* genießen Gäste tagsüber als Lounge, abends als Bar. Platz für Premium-Veranstaltungen, Konferenzen und Tagungen mit bis zu 370 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal.



**Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera
c/o BZ.COMM GmbH**

Antje Janes-Linnerth / Sophie Pauly

Gutleutstraße 16a

60329 Frankfurt am Main

Tel.: +49 69 / 256 2888 – 26

Mail: sofitel frankfurtopera@bz-comm.de

Sofitel Frankfurt Opera

Marion Schön

Marketing & PR Manager

Opernplatz 16

60313 Frankfurt am Main

Tel: +49 (0) 69/ 25 66 95 879

E-Mail: marion.schoen@sofitel.com

