



L'Hôtel de Sers célèbre les fêtes de fin d'année avec un chocolat chaud d'exception signé Jean-Paul Hévin

2 DECEMBRE 2025

À l'occasion des fêtes de fin d'année, l'Hôtel de Sers, adresse confidentielle à deux pas des Champs-Élysées, s'associe au maître chocolatier Jean-Paul Hévin pour dévoiler une parenthèse gourmande d'exception dédiée aux amoureux du chocolat. Dans l'intimité raffinée de son restaurant et de son bar, l'hôtel présente désormais un chocolat chaud signature, réalisé avec le chocolat d'exception de la Maison Jean-Paul Hévin, élaboré selon une recette authentique, véritable ode à l'art chocolatier français.

Une collaboration placée sous le signe de l'excellence

Portée par le Chef Stefano Stafie et son équipe, cette collaboration donne naissance à une expérience gustative raffinée. Préparé à la minute, le chocolat chaud marie la richesse aromatique des fèves rigoureusement sélectionnées par Jean-Paul Hévin à une texture veloutée, pensée pour réveiller les souvenirs d'enfance tout en proposant une expression contemporaine du goût.

Une sélection de chocolats à savourer à la carte

Pour explorer toute la diversité du savoir-faire du maître chocolatier, le restaurant de l'Hôtel de Sers propose également une sélection de tablettes signées Jean-Paul Hévin. disponibles à la carte. Chocolat noir ou praliné, notes épicées, fruitées ou acidulées : chaque tablette devient une invitation au voyage à la découverte des meilleurs cacaos des meilleurs planteurs. Une dégustation idéale à savourer autour d'un thé, d'un café ou d'un verre au bar, et l'occasion de prolonger cette collaboration gourmande.





Informations pratiques

Expérience disponible journée et soir, du 2 décembre 2025 au 1 février 2026 au restaurant et au bar de l'Hôtel de Sers - Paris 8^e.

Prix: Un Chocolat Chaud signée Jean-Paul Hévin - 10€ ou 25€ si accompagné d'un dessert signature du Chef Stefano Stafie (Le Tiramisu en trompe l'œil ou Le Mont Blanc).

À propos de la Maison Hévin

Maison Jean-Paul Hévin, fondée par le chocolatier Meilleur Ouvrier de France du même nom, s'impose depuis plusieurs décennies comme une référence incontournable du chocolat haut de gamme. Reconnue pour son exigence dans la sélection des cacaos, la précision de ses recettes et l'élégance de son univers, la marque développe des créations allant des tablettes grands crus aux pâtisseries, en passant par des collections saisonnières devenues emblématiques.

À propos de l'Hôtel de Sers

À deux pas des Champs-Élysées, l'Hôtel de Sers réinvente avec élégance la demeure du marquis de Sers, datant du XIX^e siècle. Derrière sa façade haussmannienne, ce 5 étoiles conjugue mémoire et modernité, fidèle à son esprit d'« hôtel de voyageurs » où l'on vit autant Paris qu'on y séjourne. Réinterprété par l'architecte d'intérieur Pascal Allaman, l'hôtel conserve son allure aristocratique tout en adoptant une vision contemporaine de l'hospitalité.

Ses 43 chambres et 9 suites cultivent un luxe intime et habité, entre esprit Art Déco, ambiance boudoir et clins d'œil historiques. Près de la moitié disposent d'une terrasse, certaines offrant des vues privilégiées sur la Tour Eiffel. Espaces de vie et lieux de détente complètent l'expérience : salon de réception, galerie de portraits, patio arboré sous verrière, restaurant et bar au design contrasté ainsi qu'un espace bien-être confidentiel.

L'Hôtel de Sers se distingue des Palaces environnants en assumant son caractère de demeure particulière et singulière. Il offre à ses hôtes un voyage à la fois parisien et résolument contemporain.

Hôtel de Sers

41 Av. Pierre 1er de Serbie
75008 Paris
01 53 25 75 75
www.hoteldesers-paris.com

Contact presse

Anne de Juniac
Directrice Marketing & Communication
06 06 59 75 22
anne.dejuniac@bsignaturehotels.com