



Pour l'Épiphanie, **SO/PARIS** présente sa galette des rois imaginée par le nouveau chef pâtissier **Sylvain Lucas**, qui réinvente ce grand classique avec une touche résolument moderne. Un véritable hommage à l'esprit créatif de l'hôtel et à son restaurant emblématique, **Le Bonnie**, devenu un lieu de rendez-vous incontournable pour les Parisiens.

Une fève unique pour un gain exceptionnel

Une **fève unique à l'effigie de Notre-Dame** se cache dans l'une des galettes et permet de remporter un cadeau exceptionnel : une nuit au **SO/PARIS**.

Une occasion rare de prolonger la magie de l'Épiphanie et de vivre une expérience inoubliable dans un cadre d'exceptionnel.

A propos de la Galette des Rois SO/ Paris :

- **Recette** : Frangipane à la noisette
- **Prix et disponibilité** :
 - À la part : **15€**, disponible au **lobby bar** et au **restaurant**
 - Galette entière (6/8 personnes) : **75€**, à emporter sur précommande (minimum 3 jours avant)
- Disponible du **3 au 31 janvier 2025**



###

A PROPOS DE SO/ PARIS:

SO/ est une collection prisée d'hôtels, étroitement liée au monde de la mode. Faisant ses débuts sur la scène hôtelière mondiale en 2011, SO/ continue de capter l'attention avec son design avant-gardiste et son approche créative du luxe. SO/ est renommé pour ses collaborations de mode signature, ayant collaboré avec certains des créateurs renommés, notamment Guillaume Henry, Christian Lacroix et Viktor&Rolf, pour créer des espaces, des uniformes, et des expériences lifestyle et raffinés.

Les hôtels SO/ sont situés dans les villes destinations les plus stylées du monde, notamment Berlin, Bangkok, Paris, Dubaï et plus récemment les Maldives.

La collection SO/ fait partie d'Ennismore, un portefeuille de marques emblématiques aux visions uniques et créatives. ennismore.com

Contacts presse :
Agence de presse Pascale Venot

Nastasia Brzezinski
nastasia@pascalevenot.fr
06 17 94 26 10

Tiphaine Simon Turcan
tiphaine@pascalevenot.fr
06 38 36 58 25