

DIE HOHE KUNST DES GENIESSENS ODER DIE BEGEGNUNG ZWISCHEN DIPTYQUE & CAFÉ VERLET



Diptyque bereichert sein Herbarium um hochgenüssliche Düfte.

Willkommen im Pariser Café der Maison Diptyque, wo sich der Pionier für erlesene Raumdüfte im Rahmen einer exklusiven Zusammenarbeit rund um das Thema „Gaumenfreuden“ neu erfindet. Es ist eine innovative Art, französische Lebenskunst zu zelebrieren, eine Einladung, die exquisiten Wohlgerüche der klassischen Kerzen zu genießen – in neuen Interpretationen und inspiriert von den süßen Köstlichkeiten des ehrwürdigen Café Verlet.

DIE KLASSISCHE KERZE WARTET MIT VIER NEUEN AROMEN AUF ...

1963, zwei Jahre nach der Eröffnung der ersten Boutique am Boulevard Saint Germain 34, machte Diptyque die Welt mit seinen Duftkerzen bekannt: Thé (Tee), Cannelle (Zimt) und Aubépine (Weißdorn). Seitdem sorgen die klassischen Diptyque-Kerzen für zauberhafte Wohlfühlmomente und imaginäre Reisen durch einzigartige Duftwelten. Heute bereichert Diptyque seine Gourmet-Palette durch eine Kollektion in limitierter Edition: eine Hommage an die Sinne und eine Einladung, in ein Universum voller Köstlichkeiten einzutauchen – eine genussvolle Auszeit im Alltag, ein duftendes „Kaffeekränzchen“ à la Diptyque.

Die Zusammenarbeit mit dem Café Verlet – dem ältesten, seit 1880 existierenden Pariser Kaffeehaus und der ersten Kaffeerösterei der Hauptstadt – feiert die freudige Begegnung zweier verwandter Vorstellungswelten. Das von der Familie Verlet gegründete symbolträchtige Café führt die Tradition der handwerklichen Kaffeerösterei seit mehreren Generationen fort und ist damit zu einer echten Institution des guten Geschmacks geworden. Die Marke Café Verlet ist für ihre außergewöhnlichen Kaffeesorten bekannt und teilt mit Diptyque eine gemeinsame Leidenschaft für Authentizität, Perfektion und Reisen. Für die Dauer eines Intermezzos verschmelzen der Aromenreichtum des Café Verlet und das olfaktorische Savoir-faire von Diptyque zu einer einzigartigen Sinneserfahrung im Herzen des Pariser Trubels.

Café (Kaffee), Chantilly (Schlagsahne), Biscuit (Gebäck), Fruits Confits (Kandierte Früchte) ... Das sind die Aromen dieser Kollektion, inspiriert von der Menükarte des Café Verlet, einer Institution, die für ihre Palette von dreißig herkunftstreuen Kaffeesorten gefeiert wird. „Café“ (Kaffee) projiziert in die unendlich behagliche Atmosphäre des Café Verlet und wartet mit Noten frisch gerösteter Bohnen auf, untermalt von einem Hauch geröstetem Getreide: ein genüsslicher Duft, der an einen perfekt zubereiteten Espresso erinnert. „Chantilly“ (Schlagsahne) verbreitet luftige, cremige Aromen mit einem Touch Vanille, wie man sie sich als Sahnehäubchen auf Eisbechern oder Torten wünscht. „Biscuit“ (Gebäck) vermengt die würzigen Nuancen der exotischen Kuchenspezialitäten von Verlet mit einem Spritzer Patschuli. „Fruits Confits“ (Kandierte Früchte) schließlich, eine nur in streng ausgewählten Verkaufsstellen angebotene Note, verwöhnt die Nase mit dem süß-säuerlichen Duft reifer Pflaumen, umschwärmt von Sandelholz-, Patschuli- und Balsam-Akzenten. In Anlehnung an die traditionelle Konditoreikunst erinnert diese Kreation an die zarte Alchemie zwischen dem Fruchtfleisch und dem exquisiten Nektar von Zuckersirup. Die neuen Düfte sind eine olfaktorische Reise, die gleichzeitig sanft, süß und raffiniert ist.

... UND LÄSST DEN BLICK EINES KÜNSTLERS WIRKEN.

Diese limitierte Edition wäre nicht vollständig, ohne dass der Blick eines Künstlers sie veredelt hätte. Der britische Designer Clym Evernden hat die Etiketten, Tiegel und Verpackungen mit seiner Fantasie und seinen Illustrationen zum Leben erweckt. Eine Einladung zur Neuentdeckung der klassischen Kerze durch spontane und kreative Zeichnungen, die uns in das Herz eines imaginären Paris entführen, wo sich die Fassaden des Café Verlet und der ursprünglichen Diptyque Boutique im Zwiegespräch gegenüberstehen. Subtile, mit englischem Humor und poetischen Tupfern gespickte Anspielungen auf die Aromen der Kerzen bereichern die Zeichnungen des Künstlers und offenbaren den Charakter dieser Kollektion.

Die Gourmet-Kerzen von Diptyque x Café Verlet sind eine wahre Hommage an die süße Versuchung. Ein Ausflug der Genussfreude, bei dem sich das Vergnügen der Sinne mit der Pariser Eleganz vermischt. Dieses einzigartige Dufterlebnis entführt Sie in die warme Atmosphäre des Pariser Cafés von Diptyque, in ein Universum voller Köstlichkeiten, die Sie ohne Reue genießen können.

Die Kollektion ist ab dem 2. April 2024 in unseren Boutiquen sowie an ausgewählten Verkaufsstellen und über unsere Website erhältlich (www.diptyqueparis.com).

ÜBER DAS CAFÉ VERLET

Das 1880 gegründete älteste Pariser Kaffeehaus und die allererste Kaffeerösterei der Hauptstadt lädt Feinschmecker und Liebhaber der „guten und schönen Dinge im Leben“ dazu ein, mehr als dreißig herkunftstreuen Kaffee-Grand Crus und ebenso viele Teesorten aus aller Welt zu genießen. Auch heute noch röstet die Maison Verlet am Palais Royal ihren Kaffee, um eine perfekte Harmonie der Aromen und das sanfteste aller Gleichgewichte zu bieten. Im gleichnamigen Café in der Rue Saint Honoré 256 treffen sich im Laufe des Tages Genießer aus nah und fern in dem intakt gebliebenen Dekor im Stil der 20er Jahre zu einer genüsslichen Auszeit, in der der Kaffee mit köstlicher Schokolade oder einem Gebäck der Saison serviert wird.

—

Biscuit (Gebäck) – Klassische Kerze – 60€
Café (Kaffee) – Klassische Kerze – 60€
Chantilly (Schlagsahne) – Klassische Kerze – 60€
Fruits Confits (Kandierte Früchte) – Klassische Kerze – 60€
Set mit drei kleinen Kerzen – 120€

Pressekontakt

Haebmau AG: Franz-Joseph-Straße 1, 80801 München
Julia Brunner – julia.brunner@haebmau.de / Celine Jakob – celine.jakob@haebmau.de

@diptyque #diptyque #diptyqueparis



diptyqueparis.com

Diptyque – 5, avenue de l'Opéra Paris 1^{er} – France

DIPTYQUE
PARIS