



POP UP STORE À CHEVAL BLANC PARIS

LA CHOCOLATERIE
PAR MAXIME FRÉDÉRIC

DU 1^{ER} AU 30 AVRIL 2022

Le chef pâtissier Maxime Frédéric et ses équipes ont imaginé une kyrielle de créations chocolatées pour fêter Pâques et le chocolat. Les chocolats et desserts sont proposés dans un pop-up store éphémère, du 1^{er} au 30 avril 2022.

Le café Limbar, situé au rez-de-chaussée, se transforme le temps du mois d'avril en pop-up Chocolaterie pour accueillir un hymne à la gourmandise avec ses gâteaux signature et ses nouvelles créations. Vente à emporter, dégustation sur place : les œufs et les gâteaux de Maxime Frédéric sont à croquer.

Il y a tout d'abord son œuf de Pâques emblématique : pur chocolat, presque monumental, tel un Fabergé, il est carrousel, animé par un mécanisme tout chocolat qui permet de faire danser un cheval blanc.

Ensuite, ode aux racines normandes de Maxime Frédéric, les œufs ressemblent à s'y méprendre à ceux de la ferme familiale et de ses poules de races anciennes aux plumages fantasmiques et aux œufs de couleurs.

L'ŒUF CARROUSEL, PIÈCE SIGNATURE DE MAXIME FRÉDÉRIC

Construit avec un savant mécanisme qui permet de faire danser les chevaux du Carrousel, cette création de 40 cm de haut reprend des détails de l'architecture du bâtiment, arrondis et allongés pour habiller la coquille de chocolat.

Savant mélange de trois cacao, il allie le chocolat au lait du Pérou pour des notes biscuitées et légèrement épicées, le chocolat noir de Madagascar pour l'acidité et une touche de chocolat blanc pour le côté lacté.

Ludique et savoureux, l'œuf Carrousel fascine avec ses chevaux animés et son cheval blanc, virevoltant sur une coque cacao garnie de craquantes noisettes.

Il est à regarder avec des yeux d'enfants, comme ceux des petits hôtes du Carrousel, le kid's club de Cheval Blanc Paris, et à savourer avec des papilles délicates pour en déceler toutes les musiques des chocolats agencés avec dextérité et sophistication par le maître pâtissier.

*L'œuf Carrousel de Cheval Blanc Paris, édition limitée, 85€
Disponible sur commande. Retrait les 15, 16 et 17 avril au Limbar*

DÉLICES DE PÂQUES À EMPORTER
LES ŒUFS DE PÂQUES COMME À LA FERME

Six œufs dans un coffret : bleu, roux, marron, blanc, kaki... tous inspirés de la couleur naturelle des coquilles d'œufs pondus par les poules de collection aux noms évocateurs de « Poule de Marans » ou « Poule Ayam Cemani » élevées dans sa ferme normande. Six œufs pour six pralinés savoureux et onctueux : pistache, vanille sarrasin, noix de coco, cacahuète, noisette et cacao. Il y a la coquille de chocolat structurante et rassurante. Lisse et douce. Au fur et à mesure que l'œuf se déguste, le crémant de la vanille ou de la pistache se révèle au cœur du praliné. Une pointe de fleur de sel de Guérande vient ajouter une douce longueur en bouche et un caramel onctueux accordé au pralin apporte une souplesse et une finesse au chocolat.

Joyeuse et gourmande, cette collection s'imposera avec poésie dans toutes les chasses aux œufs cette année.

La collection des œufs de la ferme, 36€

LE GOÛTER DES GOURMANDS

Pendant de ce mois du chocolat au Limbar, Maxime Frédéric travaille ses desserts tout en chocolat. Si les bases sont les gâteaux emblématiques du Limbar, ils se drapent des parfums des cabosses de Madagascar ou du Pérou.

La Flâneuse, une desserte-fleur, dévoile quant à elle les gâteaux d'enfance de l'équipe de Maxime Frédéric. Ces madeleines de Proust créées par les pâtisseries mettent en lumière les trésors de leurs régions twistées par le cacao : flan tout chocolat, cake marbré, tarte au sucre et chocolat, tarte au fromage blanc et chocolat au lait, Annécien chocolaté... Toujours en légèreté pour ce goûter revisité autour d'accords fruits-cacao subtiles tout au long du mois d'avril.

Servi en trois temps, le goûter démarre par de petites pièces salées ou sucrées – mais toujours chocolatées – servies à table sur un délicat présentoir-feuilles, à cueillir du bout des doigts.

Enfin, le dessert à l'assiette se pare lui aussi de notes cacaotées pour clore ce moment de douceur, comme le douillon à la poire, spécialité boulangère faisant écho aux premiers amours du chef, composé d'une poire rôtie en croûte feuilletée nappée de chocolat.

La Chocolaterie prend vie au Limbar pour un voyage tout en gourmandise.

Le Petit Goûter, en deux temps, 65€

Le Grand Goûter, en trois temps, 75€

Le Goûter Pétillant, en quatre temps, 95€

LA CHOCOLATERIE PAR MAXIME FRÉDÉRIC
DU 1^{ER} AU 30 AVRIL 2022, DE 9H À 18H
LIMBAR – CHEVAL BLANC PARIS
+33 (0)1 79 35 50 44

CHEVAL BLANC PARIS

En 2021, la collection Cheval Blanc dévoile sa Maison citadine au cœur Paris, au sein du bâtiment historique de la Samaritaine. Placées sous le signe de l'art de vivre à la française, animées par un esprit audacieux et contemporain, ses 72 clefs, réparties en 26 chambres et 46 suites, ainsi que ses lieux de vie, de restauration et de bien-être ont été imaginés par les architectes Edouard François et Peter Marino. Le chef Arnaud Donckele orchestre le restaurant gastronomique Plénitude, tandis que le chef pâtissier Maxime Frédéric compose une pâtisserie boulangerie au Limbar. Au 7^{ème} étage, Le Tout-Paris, brasserie parisienne contemporaine et Langosteria, restaurant italien, complètent l'offre culinaire et s'ouvrent sur une généreuse terrasse arborée, donnant sur les plus belles vues de Paris. Une piscine aux ondes de mosaïques et le Dior Spa Cheval Blanc convient les hôtes pour une expérience sensorielle dans l'univers de la Maison Dior. Pensé par la navigatrice Maud Fontenoy, le club pour enfants Le Carrousel exalte l'esprit de famille. Cheval Blanc Paris est plus qu'une nouvelle adresse, c'est une destination.

Cheval Blanc Paris | 8 quai du Louvre | 75001 Paris – France
+33 (0)1 44 13 27 63 | www.chevalblanc.com

CONTACTS PRESSE

LVMH HOTEL MANAGEMENT

Anne-Laure Pandolfi
Directrice des Relations Publiques et Innovation
+33 (0)1 44 13 27 63 / +33 (0)6 09 87 72 01
a.pandolfi@lvmh.com

CHEVAL BLANC PARIS

Nastasia Morin
Responsable Communication & Marketing
+33 (0)1 79 35 11 86 / +33 (0)7 84 14 09 36
n.morin@chevalblanc.com

DOUZAL

Pierre Cauchois
+33 (0)1 53 05 50 00
pcauchois@douzal.com