



L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS
N°122
Christophe Adam
rue Montmartre 75002 Paris

MARDI - SAMEDI

Tuesday - Saturday

8H30 - 19H

8 : 30 am - 7 pm

www.leclairdegenieshop.com



L'Éclair
de Génie **CAFÉ**
PARIS



Si Christophe Adam enchante les palais avertis depuis 10 ans autour du foudroyant concept **L'Éclair de Génie**, sa passion n'a pas d'âge. À 15 ans, il montre un vibrant intérêt pour le métier, aussi bien exigeant que créatif, de pâtissier. Au balbutiement de sa carrière, il se formera auprès de Chefs tels que Christophe Felder et Laurent Jeannin, puis rejoindra Sébastien Gaudard chez Fauchon. Ici, **il gravira les échelons avec patience et assiduité**, 15 années durant pour finir directeur de la création.



L'ÉCLAIR DE GÉNIE FÊTE SES 10 ANS !

Le temps passe, les voyages se succèdent, le pâtissier forge son savoir-faire, nourrit sa créativité débordante et fonde en 2012 son éclairant concept, le consacrant meilleur pâtissier de l'année en 2014.

Aujourd'hui, après la Chine, les Émirats arabes unis, le Japon, l'Arabie Saoudite... il choisit Paris, ville lumière, qui devient à nouveau son écrin pour son nouveau projet : **L'Éclair de Génie Café**. Un lieu comme support de son génie créatif, au cœur duquel le Chef éclot plus encore.

UNIQUE, GÉNÉREUX ET INNOVANT

Unique et généreux, telle est la manière dont s'illustre **L'Éclair de Génie Café**. Le créateur a souhaité un lieu singulier pour proposer des produits exclusifs, uniquement disponibles à cette adresse. Sur le comptoir marbré, les pâtisseries, viennoiseries et mets salés, dépassent le seul concept des éclairs qui fait la renommée du Chef. Des recettes qui seront accompagnées de cafés et/ou thés, exécutées dans les règles de l'art, par des baristas chevronnés. L'expérience se veut insolite et doit faire appel aux sens de celle ou celui qui s'attable ici. S'émerveiller à la vue des délicatesses proposées, respirer la fragrance du café, ronde, liqueureuse et chocolatée.

Il s'adapte à chaque temporalité et propose également ses produits à emporter ! Il est installé 122 rue Montmartre dans le quartier de la Bourse métro Sentier, au cœur d'un Paris vibrant et animé. Depuis cette artère bouillon-nante, la façade vitrée de cet écrin se détache et laisse observer **une adresse où convivialité et volupté dialoguent**. La brique converse avec le bois et le marbre. Les assises, rondes et veloutées, adoptent un coloris bleu roi, mélangé au cuir. Solide, le comptoir s'offre en spectacle sur la salle, son ouverture permettant d'observer les équipes. Le plafond, tel un ciel végétalisé, apporte singularité au lieu. Chaque détail a été étudié par Christophe qui ne cache pas sa passion pour l'aménagement et la conception de nouveaux lieux dédiés à celles et ceux en quête d'expériences.

CHRISTOPHE ADAM

LE CAFÉ COMPLICE

Le café est aujourd'hui une boisson mondialement consommée et s'il se prête à des méthodes de préparation multiples (instantané, décoction, infusion...), **il s'inscrit aussi comme rituel au quotidien**. Christophe Adam a choisi cette boisson pour ses saveurs multiples mais aussi pour sa dimension sociale et cérémoniale : **le café dégusté, le café partagé, le café sacré**.

Pour magnifier sa carte, il s'est associé au savoir-faire des artisans français, complices de cette nouvelle aventure. Mokxa offrira aux clients un café 100% arabica, aux grains sélectionnés auprès des importateurs ou en direct avec des producteurs, issus d'une agriculture biologique et raisonnée.

Pour commencer l'aventure, nous avons choisi deux cafés provenant du Brésil & du Rwanda :
- « **Sitio Da Torre** » se veut équilibré, suave, aux délicates notes chocolatées et de cacahuète;
- « **Imbuto** » révèle une belle corpulence, aux notes fruitées de framboise et de rhubarbe.

Ces deux cafés pourront se déguster sous leur forme la plus classique et authentique, mais aussi à travers des boissons signatures telles que le « Cappuccino de Génie » ou le « Dirty Coffee ».



LA FOOD



S'imaginer, au fil des heures qui défilent, découvrir de délicates pâtisseries, de gourmandes viennoiseries ou de gourmets sandwiches... **Surprendre en proposant fréquemment des exclusivités, en accord avec la saisonnalité.**

L'IDÉE ? Inviter les curieux touristes et les habitués du quartier à participer à un voyage gustatif. Vous débuterez la journée par un croissant au coeur densément chocolaté, suivi d'un sandwich à midi ou encore d'une pause sucrée avec un éclair ou un gâteau de voyage, le tout accompagné d'un affogato.

LE CHOCOLAT CHAUD ET SON ÉPICERIE

Le chocolat de L'Éclair de Génie fêtant également ses 10 ans, vous retrouverez notre gamme complète de produits d'épicerie pour satisfaire toutes les envies. Les chocolatiers de notre Fabrique située à quelques pas d'ici créent des produits insolites afin de vous offrir une véritable expérience gustative.

Les amateurs de chocolat chaud ne seront donc pas oubliés. Ils se laisseront captiver par nos fleurs éphémères aux pétales chocolatés, qui, quand arrosées de lait, révèlent leur anthère parfumée. **Une éclosion de corolle, qui en s'épanouissant, danse en toute délicatesse et volupté.**

Véritable totem, notre chocolat conforte sa place dans cette nouvelle aventure. Cela fait 10 ans que le Chef décline des origines de chocolat lait et noir au coeur de ses pâtisseries mais aussi dans des formats variés tels que les tablettes de chocolat, oursins guimauve, bonbons de chocolat... Originaires du Ganha ou encore de la République Dominicaine, nos chocolats lait et noir forment un véritable bouquet de saveurs qui habille les murs de L'Éclair de Génie Café. Ces origines se marient avec subtilité aux parfums de la pistache d'Iran, de l'amande, de l'orange, du sarrain pour émerveiller les palais avisés.

