COMMUNIQUE DE PRESSE

La Défense, le 29 octobre 2026

Un nouveau salon de thé à Lourdes pour déguster les gourmandises de la très emblématique Chocolaterie Pailhasson

Depuis 1729, on y fabrique du chocolat. Désormais, on peut aussi le déguster sur place. Pailhasson, maison lourdaise reprise par Elior Group en 2025, ouvre son salon de thé juste à côté de son atelier. Chaque jour, la cheffe Christelle Brua y propose une pâtisserie du jour, en hommage aux grands classiques français, en plus des chocolats et guimauves qui font la renommée de la Maison.

On s'attable chez Pailhasson

Incontournable de la Maison, le chocolat chaud est préparé avec le chocolat Pailhasson fabriqué dans l'atelier voisin. Pour l'accompagner, une pâtisserie différente chaque jour, imaginée dans la pure tradition française : mille-feuille, saint-honoré, tarte au chocolat… La surprise change tous les jours, les gourmands n'ont plus qu'à revenir.

Christelle Brua, l'artisane de la renaissance

Première femme élue Meilleure cheffe pâtissière de restaurant au monde (2018), deux fois Meilleur pâtissier de l'année (2009, 2014), passée par le Pré Catelan et l'Élysée, Christelle Brua a pris les rênes de Pailhasson en 2025. Sa mission est de faire revivre la plus ancienne chocolaterie de France sans la figer.

« *Chaque jour, je choisis un grand classique de la pâtisserie française, au gré des saisons et de mes envies. C'est ma façon de rendre hommage à notre patrimoine, dans une maison qui en fait elle-même partie* », déclare Christelle Brua, Directrice générale adjointe de la Maison Pailhasson.

Informations pratiques
Salon de thé Pailhasson
6 Pl. Peyramale, 65100 Lourdes
05 62 42 01 31
Ouvert du mardi au samedi, de 09h à 12h30 et de 15h30 à 18h
https://www.chocolat-pailhasson1729.com/

Pause chocolat chaud à Lourdes. Pailhasson, plus ancienne chocolaterie de France (1729), ouvre son salon de thé à côté de son atelier. Chaque jour, Christelle Brua, Meilleure cheffe pâtissière de restaurant au monde 2018, y signe une pâtisserie du jour : mille-feuille, saint-honoré, tarte au chocolat…

Le goûter le plus historique de France.

Fondée en 1729 à Lourdes, la chocolaterie Pailhasson a fourni le pape Léon XIII et l'impératrice Eugénie. Elle ouvre aujourd'hui un salon de thé juste à côté de l'atelier où sont toujours fabriqués ses chocolats.

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des multiservices, et une référence dans le monde de l'entreprise et des collectivités, de l'enseignement et de la santé. En s'appuyant sur des positions solides dans 11 pays, le Groupe a réalisé en 2024 un chiffre d'affaires de 6 milliards d'euros. Ses 133 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour 3,2 millions de personnes dans 20 200 restaurants répartis sur trois continents, et assurent des prestations de services diversifiées visant à prendre soin des bâtiments et de leurs occupants tout en préservant l'environnement. Le Groupe s'appuie sur un modèle économique construit autour de l'innovation et la responsabilité sociétale. Depuis 2004, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies, dont il a atteint le niveau advanced en 2015.

Pour plus de renseignements : www.eliorgroup.com / Elior Group sur X : @Elior_Group