



**MICHALAK**  
PARIS

*Il était une fois*  
*L'ourson*



---

## *Michalak Paris au Printemps Haussmann*

**Du 19 mars à fin mai 2026**, Michalak Paris installe au Printemps Haussmann un pop-up entièrement consacré à sa création signature. Avec « **Il était une fois l'ourson** », Michalak Paris ouvre le premier chapitre d'une histoire commencée il y a plus de vingt ans.

### *Aux origines*

Au début des années 2000, alors Chef Pâtissier du Plaza Athénée, Christophe Michalak s'empare d'une gourmandise populaire des années 60 :

#### **L'ourson guimauve.**

Plutôt que de le reproduire, il le réinterprète. Lorsque le chef Michalak en propose une relecture, l'ourson appartient encore au registre de la confiserie traditionnelle.

C'est cette interprétation pâtissière qui ouvre la voie à son développement contemporain. L'ourson quitte la confiserie pour entrer dans l'univers de la pâtisserie contemporaine.

Une page s'écrit et inspire nombre de pâtissiers qui quelques années plus tard, le déclinent à leur tour avec talent.

---

---

## *Une création en mouvement*

Depuis, l'ourson n'a cessé d'évoluer.

Au sein de Michalak Paris, le chef et ses équipes poursuivent le travail engagé :

textures affinées, enrobages maîtrisés, nouvelles associations de saveurs,  
recherche constante d'équilibre.

Plus qu'une recette, l'ourson devient un terrain d'expression.

Le Pop-up du Printemps ne lance pas un produit.  
Il célèbre une histoire commencée il y a plus de vingt-cinq ans,  
et qui continue encore aujourd'hui d'inspirer et amuser le chef.

---



*Une collection comme un chapitre*

Pour cette première mise en lumière, la Maison dévoile une collection de **12 recettes d'oursons guimauve**.

**Deux formats : Mini (2,50€) et Grand (5,70€) uniquement pour la version guimauve vanille enrobage chocolat lait et enrobage chocolat noir.**



GUIMAUVE VANILLE  
CHOCOLAT NOIR 66%



GUIMAUVE VANILLE  
CHOCOLAT LAIT 40%



GUIMAUVE VANILLE  
CHOCOLAT DULCEY



GUIMAUVE VANILLE  
CHOCOLAT BLANC



PRALINÉ NOISETTE  
GUIMAUVE  
CHOCOLAT LAIT 40%



PRALINÉ CACAHUÈTE  
GUIMAUVE  
CHOCOLAT DULCEY



PRALINÉ PISTACHE  
GUIMAUVE  
CHOCOLAT LAIT 40%



PRALINÉ PÉCAN  
GUIMAUVE  
CHOCOLAT DULCEY



GUIMAUVE NOIX DE COCO  
CHOCOLAT LAIT 40%



GUIMAUVE CHOCOLAT INTENSE  
CHOCOLAT NOIR 66%



GUIMAUVE ROSE FRAMBOISE  
CHOCOLAT BLANC



GUIMAUVE CASSIS VIOLETTE  
CHOCOLAT NOIR 66 %



Sans oublier une collection de **3 recettes d'oursons sablés.**



SABLÉ NOISETTE  
CHOCOLAT LAIT 40%  
FLEUR DE SEL



SABLÉ NOISETTE  
CHOCOLAT NOIR 66%  
FLEUR DE SEL



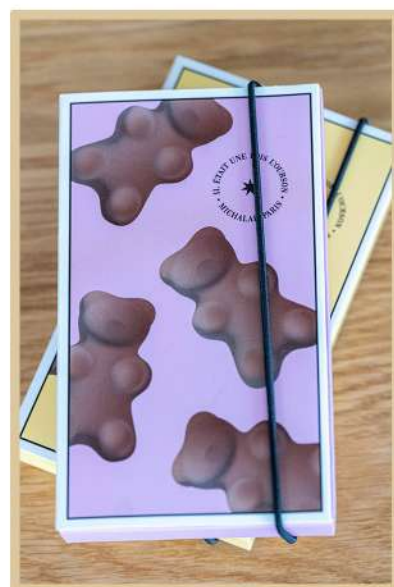
SABLÉ NOISETTE  
CHOCOLAT DULCEY  
FLEUR DE SEL

## Des coffrets composables

Les écrins, volontairement joyeux et printaniers, sont pensés comme des livres :  
Leur design en devient la couverture, les recettes en composent les chapitres.  
Chacun compose son histoire.



**Coffret 4 ours**  
12€



**Coffret 8 ours**  
20€





Pensé comme une immersion gourmande, le pop-up propose un univers entièrement consacré à l'Ourson Michalak Paris.



**Coffret 12 oursos**

**30€**

# *Informations pratiques*

**PRINTEMPS HAUSSMANN - RDC FEMME**

58 boulevard Haussmann - Paris 9e

## *Contact presse*

LE MINISTRE DE LA CULTURE  
LE MINISTRE DE LA FAMILLE  
LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE



*Du 19 mars à fin mai 2026*

*Pop-up « Il était une fois l'ourson » - Michalak Paris*