

ABRA



**LA PREMIÈRE
PÂTISSERIE
DE TAL
SPIEGEL
OUVRE SES
PORTES
DÉBUT JUIN**

Pour Tal Spiegel, une nouvelle aventure commence.

Après avoir travaillé chez Boulangerie Utopie, Gérard Mulot et avoir collaboré avec des marques prestigieuses, il s'apprête à inaugurer sa toute première pâtisserie en plein coeur du Marais : ABRA

Fidèle à son esprit disruptif, il casse les codes avec une boutique d'un nouveau genre, résolument moderne, mêlant le design à la pâtisserie française, pour des créations uniques et décalées... à son image.

Dès son plus jeune âge, Tal se passionne pour la pâtisserie. Il observe sa mère dans la cuisine familiale, préparant strudel aux pommes et babka chocolatée. Il en est presque hypnotisé. Peu à peu, il met la main à la pâte jusqu'à devenir le pâtissier attiré de la famille. Créatif dans l'âme, il entreprend d'abord en 2008 des études de design graphique dans l'une des plus prestigieuses écoles d'Israël.

Mais la pâtisserie n'est jamais loin... Après quatre années à exercer en tant que graphic designer, Tal change de cap en 2015 et revient à sa première passion. Il déménage à Paris, intègre l'école Ferrandi afin de se former aux techniques exigeantes de la pâtisserie française et en sort diplômé l'année suivante. Loin de suivre un parcours classique, il devient chef pâtissier consultant et collabore avec les plus grandes marques (Mitsubishi, Reebok, LVMH...)

Avec ABRA, Tal Spiegel enfile son tablier de pâtissier sans quitter sa casquette de designer grâce à ses créations combinant les codes de ses deux passions. La boutique affiche des couleurs primaires (bleu, rouge et jaune) avec un design minimaliste -influencé par le Bauhaus - pensé par le designer d'intérieur Ron From et l'architecte Nicolas Frances de l'agence iCNOS. Dès l'entrée, le laboratoire de pâtisserie est visible grâce à la verrière



et permet d'observer les pâtissiers dresser les desserts servis à la minute. Ici, la tarte au citron se transforme en presse-agrumes jaune, l'Italie rencontre la France avec le Petit Beurramis - mélange du Petit Beurre et du tiramisù. Le chef pâtissier reproduit même la skyline parisienne sous la forme d'un gâteau ultra graphique à la noisette, dévoilant les courbes des plus célèbres monuments de la capitale. Viennoiseries, cookies, tablettes de chocolat accompagnés d'un café bien sourcé complètent l'expérience, s'annonçant déjà unique en son genre !

ABRA
Ouverture début juin

1 rue des mauvais garçons, 75004 Paris
Ouvert du mercredi au dimanche de 9h à 19h

À propos de Tal Spiegel : Originaire de Tel Aviv, la passion de Tal Spiegel pour la pâtisserie remonte à son enfance. À son arrivée à Paris, il se met à sillonner les rues de la capitale, à la recherche des meilleures pâtisseries, ce qui le pousse à créer son compte Instagram @Desserted_in_Paris (qui compte aujourd'hui 288K de followers). À chaque pérégrination, il immortalise par un cliché ses découvertes toujours accordées... à ses chaussures ! Il a également publié en parallèle deux livres sur la pâtisserie donnant un avant-goût de sa personnalité haute en couleurs et pleine de surprises.