

LE BRISTOL
PARIS

Les Flans De Maxence

au Bristol Paris

Collection capsule - 6 & 7 juin

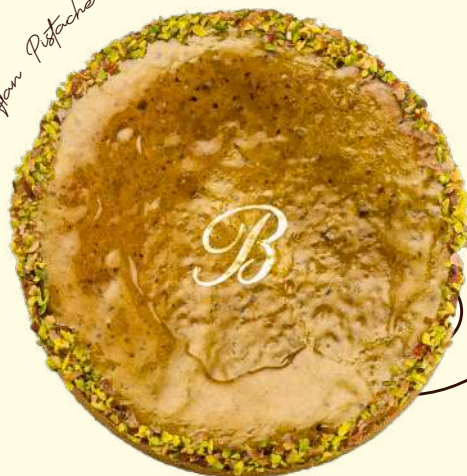
Le flan n'a jamais été aussi attendu. Le temps d'un week-end, il s'offre une parenthèse à l'Épicerie des Ateliers du Bristol, et se décline dans une collection de saveurs éphémères et inédites imaginés par le Chef Pâtissier Maxence Barbot.



Flan Chocolat



Flan Vanille-Pecan



Flan Pistache



Flan Feuilleté Caramel



Flan Feuilleté Chocolat



On connaissait déjà le cultissime **flan à la vanille-pécan**, rapidement consacré par les amateurs comme l'un des meilleurs de Paris : pâte dorée et parfaitement croustillante, crème vanille onctueuse et tenue, et ce praliné de noix de pécan, délicatement toasté, qui prolonge la dégustation avec subtilité. Un flan devenu référence, à la fois simple et raffiné, sans jamais chercher à en faire trop. Mais Maxence ne s'arrête pas là : sa créativité transforme ce classique en une série de créations inédites, chacune pensée comme une expérience gustative unique.

Le **flan à la pistache** déploie une profondeur délicate : pâte de pistaches de Sicile, praliné de pistaches caramélisées et éclats torrifiés. La texture oscille entre crémeux aérien

et croquant subtil, pour une expérience en bouche à la fois précise et raffinée. Le **flan coco**, lui, enveloppe d'une douceur tropicale, sa crème au lait de coco infusée à la pulpe fraîche se mêlant à un croustillant noix de coco qui surprend et séduit à chaque bouchée. Le **flan feuilleté au caramel** joue sur les contrastes : feuilletage caramélisé, léger et aérien, crème au caramel fondante subtilement relevée de fleur de sel et de vanille, offrant un équilibre parfait entre rondeur et tension. Quant au **flan feuilleté au chocolat**, Maxence a sélectionné un grand cru de Madagascar auprès de Nicolas Berger, aux arômes complexes et légèrement acidulés. Le feuilletage et le croustillant chocolat prolongent la dégustation, pour une conclusion intense et raffinée qui scelle cette collection d'exception.



Pour ce week-end exclusif, l'Épicerie des Ateliers du Bristol se transforme en écrin privilégié, entièrement consacré à ces flans d'exception. Une parenthèse gourmande où le classique se réinvente avec audace, où la tradition se mêle à l'inventivité, et où chaque bouchée révèle la maîtrise et la finesse de Maxence Barbot. Deux jours seulement pour succomber à ces créations éphémères, une occasion unique de savourer la gourmandise dans sa forme la plus pure et raffinée.





INFORMATIONS PRATIQUES

Disponibles les 6 & 7 juin à l'Épicerie des Ateliers du Bristol
114, Rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8e - Sur place uniquement
Collection capsule - Édition limitée
Vanille-pécan · Pistache · Coco · Feuilleté caramel · Feuilleté chocolat
22 € pièce

Click & collect disponible via le site de l'Épicerie :
<https://lebristolparis.shop-and-go.fr/>