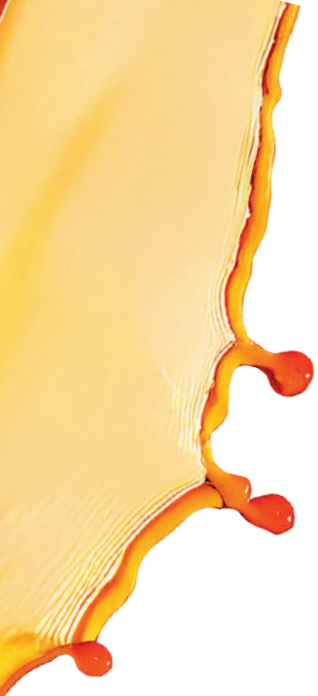




1883

MAISON ROUTIN
FRANCE



1883 X DORNER FRÈRES

**FRENCH PÂTISSERIE 1883
S'INSTALLE À LYON :
DORNER FRÈRES DÉVOILENT
TROIS CRÉATIONS EXCLUSIVES
“FRENCH PÂTISSERIE 1883”
DÈS LE 8 OCTOBRE 2026**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

ET SI VOTRE PROCHAIN DESSERT SE BUVAIT **BOULEVARD DES BELGES** À LYON ?

Après le lancement de la collection “French Pâtisserie 1883” en juin à Paris, la marque premium du Groupe Routin écrit la suite de l’histoire en collaboration avec les chefs Maxime et Gauthier Dorner. Pour leur nouvelle carte, ils choisissent les sirops French Pâtisserie 1883 et signent trois créations exclusives à découvrir dès le 8 octobre : trois recettes de pâtisseries liquides inédites, imaginées autour des sirops Pain au Chocolat, Flan et Cannelé. Oubliez la cuillère !



DE PARIS À LYON, LE SOLIDE DEVIENT LIQUIDE

Le 4 juin dernier, 1883 levait le voile sur “French Pâtisserie 1883”, une collection de sirops qui transforme les grands classiques de la pâtisserie française en boissons audacieusement délicieuses. **Une première mondiale, célébrée à Paris par une expérience immersive de Drink Design® imaginée par 1883 et un collectif d’experts dont les frères Dorner.**



Quatre mois plus tard, les deux chefs choisissent les sirops French Pâtisserie 1883 pour leur nouvelle carte, **séduits par leur richesse aromatique et leur capacité à retranscrire l’univers de la pâtisserie.**



TROIS DESSERTS ICONIQUES À BOIRE

Un café froid sous une crème légère. Un flan qui joue le chaud-froid. Un cannelé aux accents d'amande et de marron. Trois recettes premium, trois façons de boire son dessert :

PAIN AU CHOCOLAT FRAPPÉ – le cold brew (6,20 €) : café infusé à froid, sirop Pain au Chocolat 1883, crème légère au gruë de cacao et chocolat râpé signature Akoma by Dorner Frères. La fraîcheur du café, l'onctuosité de la crème... et le souvenir d'un feuilletage doré, presque croustillant.



FLAN CHAUD-FROID – le dessert latte (6,80 €) : lait chaud, sirop Flan Pâtissier 1883, glace vanille grillée maison, confiture de lait et brisures de pâte sucrée. Le lait enveloppe, la glace fond, la pâte croque : tout le réconfort du flan, avec la surprise du chaud-froid.



CANNELÉ POUDRÉ – le latte végétal (6,80 €) : lait d'amande maison, crème de marrons, sirop Cannelé 1883 et une touche de sobacha torréfié. Une gorgée chaude et enveloppante, qui convoque le dessert bordelais : sa croûte dorée, son cœur tendre.



HAUTE SIRONOMIE ET GESTE PÂTISSIER : L'ART D'ÉVOQUER LES TEXTURES

Boire une pâtisserie, **c'est d'abord en retrouver les sensations.** Tout le défi de cette collaboration tient là : **faire ressentir des textures... dans une boisson.** Le feuilletage qui craque, puis le chocolat qui fond. La crème qui cède sous la cuillère. La coque qui résiste légèrement sous la dent avant de dévoiler un cœur tendre.

Ce travail d'évocation commence chez **Maison Routin, au cœur des Alpes françaises.** Emeline Boyer, Ingénieure R&D au sein de Routin et future Maître Sirupier, a **composé chaque sirop "French Pâtisserie 1883" comme une mémoire sensorielle** : la pâte beurrée et le feuilletage doré du pain au chocolat, la crème vanillée aux œufs du flan, le contraste entre la croûte caramélisée et le cœur moelleux du cannelé. **C'est tout l'art de la Haute Sironomie et de la « Blue Note » Routin, cette signature aromatique qui transforme un goût en émotion.**

Les chefs Dorner prolongent l'illusion par **le geste pâtissier** : une crème légèrement montée au gruë de cacao, des brisures de pâte sucrée qui croquent, une glace vanille grillée qui fond dans le lait chaud, le sobacha torréfié qui apporte sa note poudrée. Le sirop suggère, la matière confirme. **Résultat : une gorgée, et l'on en oublierait presque que l'on est en train de boire.**





“

Un sirop ne croustille pas. Mais il peut réveiller le souvenir du croustillant. Avec French Pâtisserie, nous avons traduit ce que la bouche attend d'une pâtisserie : le beurre d'un feuilletage, l'onctuosité d'une crème, le caramélisé d'une croûte. »

Emeline Boyer,
Ingénieure R&D au sein de Routin et future Maître Sirupier.

“

Dans notre Flan Chaud-Froid, les brisures de pâte sucrée viennent croquer là où le sirop évoquait la pâte ; dans le Pain au Chocolat Frappé, la crème au grué de cacao prolonge le feuilletage jusqu'au chocolat. C'est exactement ce dialogue que nous rêvions de voir naître entre les sirops et la main d'un pâtissier. »

Frères Dorner



LE 8 OCTOBRE, SOYEZ PARMI LES INITIÉS

Pour lancer la collaboration, **French Pâtisserie 1883 s'invite chez Dorner Frères le jeudi 8 octobre, de 14h à 18h**, pour une avant-première unique. **À 14h30 et à 16h, Maxime et Gauthier Dorner réaliseront en live une recette inédite.** Chaque démonstration se poursuivra par une dégustation et un échange avec les chefs et les équipes 1883. **Une expérience unique... et forcément à partager.**



NEUF MOIS, NEUF PÂTISSERIES À BOIRE

Et ce n'est qu'un début ! Pendant neuf mois, 1883 et Dorner Frères donnent rendez-vous aux amateurs de desserts : **tous les trois mois, trois nouvelles créations éphémères prendront le relais à la carte.** Soit neuf interprétations exclusives de la pâtisserie française, **comme vous ne l'avez jamais bue.**



INFOS PRATIQUES

DORNER FRÈRES – 91 BOULEVARD DES BELGES, LYON

Avant-première : jeudi 8 octobre 2026, de 14h à 18h

Démonstrations live à 14h30 et 16h

À la carte dès le 8 octobre, pour trois mois, sur place ou à emporter :

Pain au Chocolat Frappé – 6,20 € ·

Flan Chaud-Froid – 6,80 € ·

Cannelé Poudré – 6,80 €

Instagram : @1883syrops · @dornerfreres · #1883xDornerFreres

À PROPOS DE DORNER FRÈRES

Fondée à Lyon par les frères Maxime et Gauthier Dorner, la maison Dorner Frères développe une pâtisserie contemporaine, généreuse, technique et accessible, pensée pour dialoguer avec l'univers du coffee shop.

À PROPOS DE 1883

1883 est la marque premium du Groupe Routin, née il y a plus de 140 ans au cœur des Alpes françaises et aujourd'hui présent dans plus de 100 pays. Expert de l'assemblage aromatique et référence mondiale des ingrédients pour boissons créatives et expérientielles, le Groupe accompagne les coffee shops & bars du monde entier dans la création d'expériences différenciantes et durables. Héritière d'un savoir-faire rare porté par ses Maîtres Sirupiers, 1883 développe des créations reconnues pour leur précision, leur intensité et leur "Blue Note" sensorielle : cette signature émotionnelle unique qui transforme un goût en véritable expérience. À travers sa vision de la Haute Sironomie et du Drink Design®, 1883 réinvente les usages du coffee shop et de la gastronomie liquide aux côtés de baristas, chefs, bartenders et créateurs du monde entier.