

Uber Eats et la Maison Philippe Conticini dévoilent une expérience pâtissière inattendue au cœur de Paris



- *Uber Eats et la Maison Philippe Conticini signent un pop-up exclusif à Paris.*
- *Première historique, les formats XXL signatures du Chef sont disponibles à la livraison depuis l'application Uber Eats grâce à un emballage spécifique conçu pour garantir leur intégrité.*
- *Une collection inédite de cinq entremets, développée par Gianni Spadafora, y sera dévoilée en avant-première.*

Paris, le 21 avril 2026 – Pour la toute première fois, à partir d'un écrin éphémère en plein cœur de la capitale, les viennoiseries signatures XXL ainsi qu'une nouvelle collection inédite de 5 entremets dévoilée en avant-première, s'invitent en livraison à domicile. Uber Eats et le Chef Philippe Conticini s'associent pour une collaboration exclusive célébrant la haute pâtisserie contemporaine.

À partir du 24 avril 2026 et pour une durée de trois mois, la mythique Place Dauphine (Paris 1er) accueillera un pop-up aux couleurs des deux marques. Pensé comme un véritable lieu de vie et de créations, il invite les visiteurs à plonger dans l'univers du Chef et s'impose déjà comme le nouveau rendez-vous printanier incontournable des foodies parisiens.



Place (Dauphine) au XXL

Véritable immersion dans l'univers du Chef, ce magasin capsule met en scène une pâtisserie généreuse, spectaculaire et profondément régressive, fidèle à l'ADN de la Maison. Les visiteurs y découvriront les créations emblématiques qui ont fait son succès : les célèbres viennoiseries XXL (croissants et pains au chocolat), ainsi que des pièces XXL inédites imaginées spécialement pour l'occasion en collaboration avec [Vernis Rouge](#) et [Jesha Ann Stevens](#).

Une nouvelle collection unique de 5 entremets, développée pendant plus d'un an par Gianni Spadafora, y sera dévoilée en avant-première. Cette gamme, ayant nécessité la confection de moules sur-mesure, réinterprète les plus grands classiques de la pâtisserie française, parmi lesquels : une Forêt Noire, un Grand Cru, un Nuage au citron et un Tiramisu revisité.

Le lieu se transforme également en œuvre immersive grâce à une façade entièrement revisitée par le street-artiste [Intox](#), collaborateur historique de Philippe Conticini, inscrivant ce projet dans un dialogue vibrant entre art urbain et haute pâtisserie.

La haute pâtisserie à portée de clic

Pour prolonger l'expérience au-delà du pop-up, Uber Eats propose à la livraison les créations de la Maison Philippe Conticini - incluant les pièces signatures XXL devenues virales -, exclusivement via l'application Uber Eats. Cette initiative marque un tournant dans l'accessibilité de la haute gastronomie, permettant de savourer l'excellence d'un Chef à domicile.

Afin de garantir une expérience de dégustation à domicile aussi parfaite qu'en boutique, un écrin de transport exclusif Philippe Conticini x Uber Eats a été spécialement développé. Plus qu'un simple emballage, ce sac a été minutieusement pensé pour préserver la structure délicate et le volume spectaculaire des pièces signatures. Cette innovation logistique garantit que chaque création arrive dans un état de fraîcheur et de présentation irréprochable, prête à être dégustée.

À propos d'Uber Eats en France

L'application Uber Eats est disponible dans plus de 540 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 55 000 restaurants et commerçants partenaires, en moyenne en moins de 30 minutes, 7 jours sur 7 sans minimum de commande. La technologie et le savoir-faire d'Uber sont mis au service des restaurants pour simplifier la livraison de repas et faire bénéficier de la meilleure expérience aux utilisateurs.