

Petite Chérie

une pâtisserie
anniversaire



L'une est une institution légendaire qui régale Paris et ses visiteurs depuis 1903.

L'autre a inauguré la famille des gourmands en parfumerie.

Toutes deux incarnent l'excellence d'un art de vivre très français...

A l'occasion du **40^{ème} anniversaire de la Maison Goutal**, le chef pâtissier d'Angelina **Christophe Appert**, a imaginé une **création exclusive** autour de la rose et de la poire, notes iconiques du parfum éponyme « **Petite Chérie** » et dont la forme reprend celle de **l'emblématique boule papillon**. Une collaboration qui offre un moment de dégustation unique, au nez comme au palais.

Angelina, salon de thé mythique de la rue de Rivoli depuis 1903, et **Goutal**, créations olfactives inspirées de poésie et de nature, **associent leurs deux savoir-faire**. Cette rencontre prend racine à l'époque où **la fondatrice de la maison Goutal, Annick**, emmenait sa fille, Camille, tous les mercredis après l'école goûter à **l'une des pâtisseries d'Angelina...**

Un rituel qui prend aujourd'hui tout son sens, sous la forme de la pâtisserie « Petite Chérie ».





@aimeryc

Le **Chef Christophe Appert** a imaginé un **croustillant amande** et un **biscuit cuillère à la vanille** dont la forme reprend celle de l'emblématique parfum boule papillon Goutal. A l'intérieur, les **deux gelées de poire** et la **mousse poire et vanille** s'harmonisent avec un **nappage à la rose** et un **flocage au chocolat blanc**. En bouche on retrouve ainsi la **rose et la poire, notes iconiques du parfum « Petite Chérie »**. Puis, en notes secondaires, des parfums de **vanille et d'herbe coupée**.

Une création qui fait appel à la beauté de
l'artisanat français
& conjugue tous les sens, aussi bien visuels,
gustatifs qu'olfactifs.



Informations pratiques

Du 1^{er} au 30 septembre 2021
7,90€ en boutique, 10,20€ en salon de thé
www.angelina-paris.fr
www.goutalparis.com