

LE PÂTISSIER-BOULANGER BENOÎT CASTEL et LE GRAPHISTE TYRSA DÉVOILENT

*l'entre
nous*

Une bûche gourmande et complice

Après le « **Tyrsamisu** », le pâtissier-boulangier Benoît Castel retrouve un ami de longue date, Tyrsa, graphiste et designer typographe. Derrière cette création commune, le **symbole des « retrouvailles » sous toutes ses formes**, autour de la table. Deux esprits libres qui pour les fêtes de fin d'année livrent **une vision poétique et décomplexée du dessert star de Noël.**

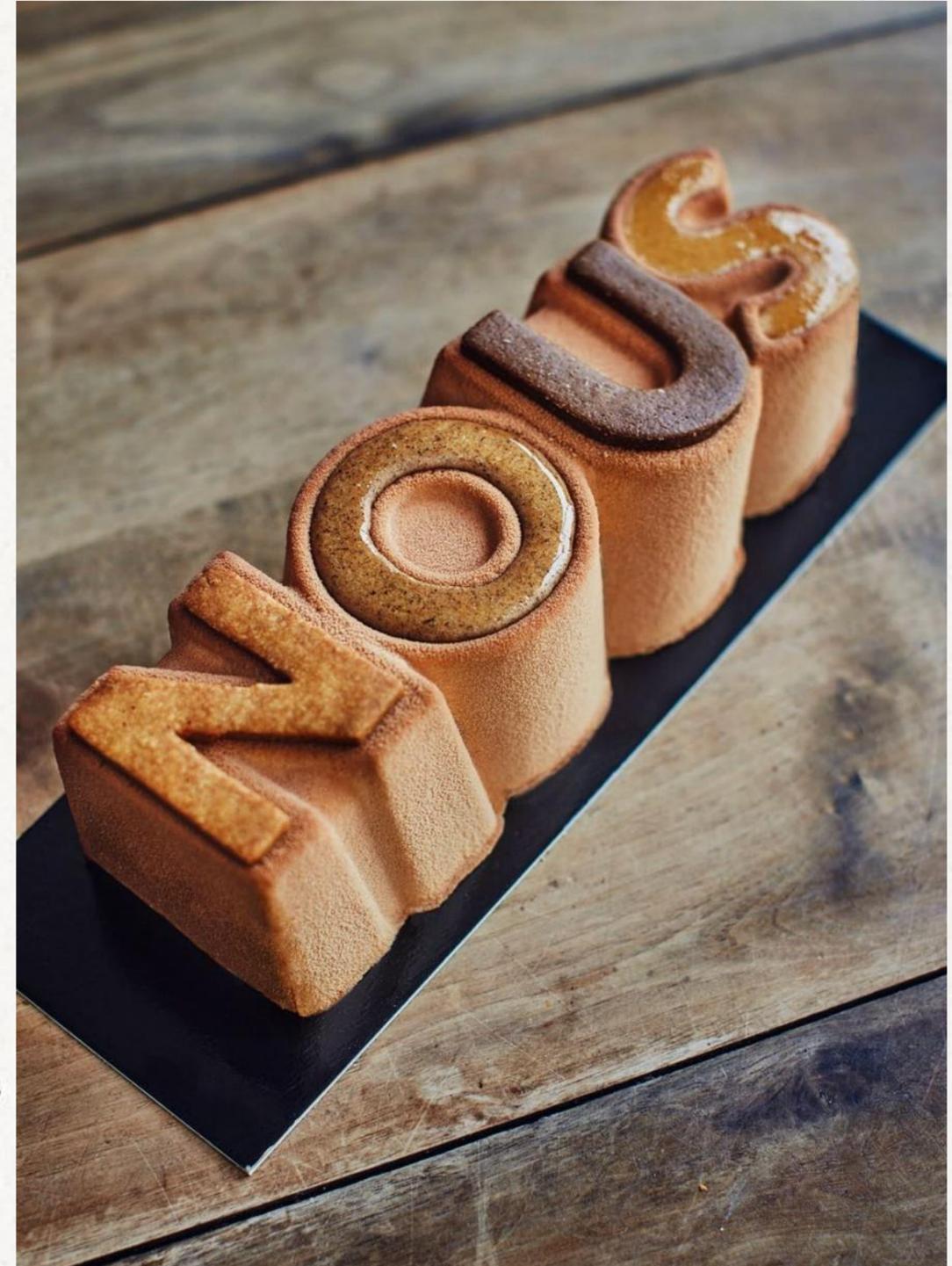
L'histoire de cette bûche s'écrit autour de l'universalité des lettres esquissées par l'artiste et se raconte à travers le savoir-faire pâtissier de l'artisan. Sur un croustillant aux céréales - façon granola signature - on retrouve un crémeux praliné coco et noisettes doublé d'une dacquoise coco et noisettes ultra moelleuse. Tout autour, une crème onctueuse à la vanille de Madagascar parachève le tableau.

« Entre Nous » c'est la rencontre de deux amis mais surtout un dessert à partager en famille ou avec une clique d'amis. Du beau et du bon à déguster sans injonction aucune !

INFORMATIONS PRATIQUES

Bûche 6/8 personnes : 50 euros
Disponible les week-end dès 2 et 3 décembre,
9 et 10 décembre et en continu à partir
du 13 décembre jusqu'au 24 décembre 2023

.....
BENOÎT
CASTEL



À propos de **BENOÎT CASTEL**

Se faire plaisir dans son métier, tel est le fil rouge de Benoît Castel ! C'est la cuisine qui a peuplé ses premiers rêves d'enfant. « À l'âge de 7 ans, je mélangeais de la farine et de l'eau en pensant que ça suffisait pour faire un gâteau. » Un dimanche au restaurant, le mitron en herbe glisse une tête par la porte battante de la cuisine. Le chef pâtissier était en train de monter le château de Chambord en sucre. « Je souhaite faire pareil », déclare-t-il du haut de ses 11 ans.

Après 4 ans chez Hélène Darroze en tant que pâtissier de son tout premier restaurant, il rejoint la Grande Épicerie en 2004 où il dirige une équipe importante dans un grand laboratoire et se forge une expertise unique sur les produits de pâtisserie.

Il prend seul son envol en 2012. « J'avais envie de reprendre tout à zéro, de repartir des bases, explique-t-il. Un ami m'a proposé une toute petite boutique dans le 6e. C'était simple, j'ai dit oui. Et quand je prends une décision, je ne fais pas les choses à moitié, j'y vais. » Dans cette échoppe du Quartier Latin, on vient acheter son « Pain du Coin », sa première création boulangère, sa tarte à la crème et ses encas pour des déjeuners gourmands.

Ce seront les prémices de l'aventure suivante, une boulangerie-pâtisserie baptisée Liberté, qui casse les codes du genre, décor brut, labo ouvert parce qu'on n'a rien à cacher, produits simples, sains et accessibles. Ce projet personnel, qui lui permet aujourd'hui de se sentir pleinement « artisan commerçant », s'incarne désormais sous son nom à Ménilmontant et depuis peu rue Sorbier et rue Jean-Pierre-Timbaud. **Benoît Castel n'a pas dit son dernier mot.**

.....

BENOÎT
CASTEL

À propos de **TYRSA**

Dès 1999, Alexis Taïeb découvre le graffiti et y fait ses premières armes, ses premières esquisses de lettres. De là naîtra sa vocation et son amour de la typographie qui guidera naturellement son parcours scolaire. Diplômé des gobelins en 2007, il en sortira avec un bagage solide et une connaissance approfondie de la typographie.

Il a depuis exercé son style sur différents supports, tels que des campagnes de publicités, des affiches de films, des fresques murales, des logos de restaurants parisiens, pour des clients aussi variés que Nike, Louis Vuitton, Moncler, Carhartt, Issey Miyaké, Aimé Léon Dore, ou encore Les Galeries Lafayette.

La typographie est le point de départ et le centre des réflexions du travail d'Alexis Taïeb. Ses visuels précis et modernes, sont le fruit d'une recherche de l'originalité dans les compositions, réinventer la lettre sans jamais perdre son sens, ni celui de l'esthétique.

