



TOUR D'ARGENT
PARIS

DÉVOILE SES ICONIQUES
CRÊPES MADEMOISELLE
POUR LA CHANDELEUR

La Tour d'Argent et les crêpes c'est une très grande histoire d'amour et de temps. Peu le savent mais c'est le dessert emblématique de ce restaurant historique parisien.



Au début du siècle, les Crêpes Mademoiselle font leur apparition à la carte de La Tour d'Argent sous le nom de « Crêpes Belle Epoque » et deviennent très rapidement son dessert iconique. En 2016, la recette est revisitée et fait place aux « Crêpes Mademoiselle » qui rendent hommage à toutes les femmes ayant un jour dégusté ce dessert au restaurant.

Aujourd'hui, la recette est toujours la même, préparée en salle par les Maîtres d'Hôtel et réalisée devant les clients selon un rituel millimétré et des gestes transmis de génération en génération. Point d'orgue de cette mise en scène très théâtrale : le spectaculaire flambage !





POUR LES GOURMANDS



Pour ceux qui rêvent de déguster cette recette, ces célèbres crêpes ont été déclinées en produit d'épicerie fine à déguster à la maison. Préparées dans les cuisines de La Tour, elles sont d'abord saisies dans un mélange de beurre et de sucre caramélisé allongé à la fine Champagne Tour d'Argent. Les crêpes sont ensuite baignées dans un mélange de Grand Marnier, de Cointreau et de Mandarine Impériale. Parfumées à l'orange et assorties de délicates écorces d'orange, les « Crêpes Mademoiselle » sont présentées dans un joli pot en verre et arbore l'étiquette bleue et argent iconique de La Tour d'Argent.

POUR LES DÉGUSTER



Il n'y a plus qu'à sortir le pot du réfrigérateur 30 minutes en amont, choisir ses plus belles assiettes, dresser au centre deux belles crêpes et servir avec une boule de glace vanille de Madagascar ou une crème montée à la vanille. Un délice !

POUR VIVRE L'EXPÉRIENCE TOUR D'ARGENT



Pour la Chandeleur, rendez-vous devant le Boulanger de la Tour qui proposera le temps d'un week-end, de déguster ces crêpes iconiques. Comme un avant goût de l'expérience au restaurant.

La Tour d'Argent met à l'honneur ses « Crêpes Mademoiselle » pour la Chandeleur et permet à tous les gourmands de découvrir sa recette mythique chez soi ou bien au pied de La Tour pour une crêpe le long des quais de Seine.

* INFORMATIONS PRATIQUES *

Bocal « Crêpes Mademoiselle » : 11.90 €

A retrouver à L'Épicerie de La Tour (13 Quai de la Tournelle, 75005 Paris)
et au Boulanger de La Tour (2 Rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris)

Sur <https://epicerie.tourdargent.com/fr/>
Click & Collect et livraison France & Europe

