



## Château Sablé : des sablés d'exception

### Un nouvel écrin de saveurs sucrées au cœur du IX<sup>e</sup> arrondissement de Paris

Au 28, rue La Bruyère, au carrefour de la culture, des arts et de la gastronomie, c'est un nouveau lieu qui s'offre aux gourmets. Le chef pâtissier Thibault de Chastenet, ouvre la boutique *Château Sablé*, où il présente ses formidables déclinaisons autour du sablé de notre enfance devenant, sous ses mains, un produit d'exception aux saveurs multiples.



Artiste de formation et de métier durant la première partie de sa vie, Thibault a transformé ce qui était son atelier de peinture et sa galerie d'exposition en un nouvel écrin de création pâtissière.

Avec toujours cette passion du beau, cette fois-ci au service du goût, il a su créer, dans sa boutique-atelier, une atmosphère chaleureuse et raffinée qui met en valeur ses créations dans une harmonie de textures, saveurs et couleurs.

Séparée par une verrière, la boutique se partage entre le laboratoire où sont confectionnés les sablés devant les clients et la boutique où sont exposés les produits. On peut même déguster sur place, seul ou à plusieurs.



## Des garnitures de saison pour sublimer des pâtes finement travaillées

Spécialiste du travail de la pâte, Thibault confectionne chacune d'elle en fonction des garnitures pour s'accorder à la perfection avec les confitures maison et les fruits secs déclinés à l'envie. Une pâte fine et délicate, parfumée d'un zeste d'agrumes entre autre, garnie d'une marmelade fondante, de praliné ou de chocolats et d'éclats pour le croquant et la couleur.

Amoureux du fruit, Château Sablé réalise eux-mêmes leurs confitures avec 80% de fruits pour le respect du goût. Chaque recette est conçue pour susciter le plaisir et l'étonnement, en révélant l'équilibre parfait entre textures, goûts et couleurs. Ces confitures maisons sont d'ailleurs disponibles à la vente dans la boutique.





Inspiré de son enfance et des goûters sur la plage au milieu des châteaux de sable, le chef propose 8 types de sablés, déclinés selon la saison.

**Ananas rôti - framboise,  
Mangue - passion,  
Citron - gingembre,  
Poire - chocolat**

**Framboise - pistache,  
Chocolat - noisette,  
Figue - noix,  
Chocolat - praliné**

Autant de saveurs à retrouver au fil des saisons dans cinq formats différents, de la mignardise au grand sablé pour dix personnes.



**Prix :**

Mignardise : 2,50 euros

Le coffret de 6 mignardises: 14 euros

coffret de 9 mignardises : 21 euros

Sablé moyen 4/5 personnes : 17 euros

Grand Sablé 6/8 personnes : 28 euros

Maxi Sablé 10/12 personnes : 40 euros



## **Thibault de Chastenet, un artiste culinaire**

Après avoir fait Penninghen et l'École supérieure d'art graphique, Thibault ouvre rue La Bruyère son atelier et sa galerie : peintre illustrateur, affichiste reconnu, il mène sa vie avec enthousiasme sans jamais oublier son autre passion, dans laquelle il se réfugie dès qu'il peut : la cuisine.

Et, comme un prolongement naturel de cette carrière artistique, c'est en 2013, qu'il décide de franchir le pas : quoi de mieux que la pâtisserie pour alors conjuguer son amour du beau et de l'art culinaire ? Il réussit le difficile concours de l'école Ferrandi. Il travaille avec les plus grands, chez Bernard Loiseau puis chez Dalloyau pendant près de quatre ans où il relève, à 40 ans, le

défi de sa reconversion en apprenant avec passion tous les postes de la pâtisserie sans rechigner aux horaires à rallonge ni aux tâches les plus ingrates. Récompensé de son travail et reconnu pour son talent, il est débauché en 2018 pour « européeniser » la pâtisserie orientale de la maison Aleph.

C'est finalement pendant les deux confinements sanitaires que Thibault décide de tracer son propre chemin et met au point le projet qui le tient à cœur : Château Sablé.

A force de travail et d'expérience mais aussi grâce à son héritage graphique, il conçoit et perfectionne notamment l'identité visuelle de ses produits mais aussi de sa boutique avant de se lancer et tester ses produits. La réussite est au rendez-vous et s'installe désormais au 28, rue La Bruyère à Paris. Un rêve devenu réalité grâce à de nombreuses rencontres et notamment l'équipe du délicieux restaurant Les Canailles, tenu par Yann Le Pevedic et Sébastien Guillo, qui va devenir son partenaire « de fait et de cœur ».

**Thibault de Chastenet :** « *Je voulais créer une pâtisserie qui sort du commun et qui me permette de décliner à l'infini mon produit. Je suis un amoureux de la pâte, sablée, brisée, feuilletée. Le sablé est un trésor de notre tradition culinaire française. Saison après saison, j'essaie de le décliner avec audace et créativité. Mon approche est à la fois ludique et honorifique. Car je souhaitais rendre au sablé ses lettres de noblesse, le magnifier en l'harmonisant avec les fruits de saison, en créant de véritables tableaux qui se dégustent. J'ai eu la chance de rencontrer des gens extraordinaires tout au long de mon parcours : ils ont nourri ma créativité et enrichi ma palette de savoir-faire.»*



Dossier de presse mars 22

**Adresse et infos pratiques**

**28 rue Labruyère, 75009 Paris**  
**métro : Saint Georges, Pigalle, Blanche, Liège**  
**Téléphone : 01 53 20 90 02**  
**Ouvert du mardi au samedi**  
**De 10h à 20h sans interruption**