

HUGUES POUGET LANCE SA MARQUE ÉPONYME AVEC UNE NOUVELLE ADRESSE À PARIS

UN NOUVEAU CHAPITRE S'OUVRE POUR LA MAISON DU CHEF PÂTISSIER

Après plus de quinze ans d'existence et de créations gourmandes qui ont marqué l'univers de la pâtisserie contemporaine, **le chef pâtissier Hugues Pouget** annonce aujourd'hui le début d'une nouvelle aventure, portée cette fois sous son propre nom.

Mi-novembre 2025 marquera ce nouveau tournant avec **l'ouverture d'une première boutique parisienne Hugues Pouget dans le 6^{ème} arrondissement.**



HUGUES POUGET ÉCRIT UNE NOUVELLE PAGE DE SON HISTOIRE

C'est au **50 rue du Cherche-Midi**, à deux pas du Bon Marché, que les plus gourmands vont très prochainement trouver leur adresse de prédilection. Le chef Hugues Pouget dévoile **une première boutique** à son nom, incarnation de l'élégance à la parisienne.

Ce nouvel espace traduit la volonté du chef d'apporter un nouveau souffle à son parcours en **lançant sa propre marque.**

Cette boutique, imaginée par l'agence Yann Montfort séduira par son **design épuré**, mêlant les codes et matières du chic parisien. Les tonalités neutres en bois clair et les jeux de finitions en laiton créent une atmosphère à la fois contemporaine et chaleureuse. Les moulures au plafond, des miroirs anciens et la mosaïque qui orne le sol viennent apporter du cachet à l'ensemble, rappelant les **codes des emblématiques bistrots et boutiques parisiennes.**

Depuis la rue, les passants se laisseront séduire par les pâtisseries créatives du chef présentées dans les vitrines. Une fois la porte passée, c'est tout l'univers du chef que les clients retrouveront, chaque produit présenté comme un véritable cadeau à offrir.

Ce nouveau chapitre s'accompagnera **d'une offre gourmande sucrée et salée repensée** et destinée à tous, en France comme à l'international. Le chef, qui a pour ambition de développer sa marque à l'étranger, s'amusera à revoir toutes les recettes pour faire de chaque création, **un moment de dégustation ludique.**



NOS GÂTEAUX PRÉFÉRÉS SIGNÉS HUGUES POUGET

Le chef proposera les **gâteaux les plus plébiscités par les Français** avec par exemple sa version personnelle du Paris-Brest, du flan, de la tarte au citron ou du mille-feuille.

Bien évidemment, les financiers et les cakes du chef, qui ont conquis le palais des fins gourmets auront une place de choix dans cette adresse qui promet d'être iconique. Les tigrés, nouveautés des lieux, deviendront rapidement les préférés des riverains.

Chaque mois, pour varier les plaisirs, une **pâtisserie du marché** en édition limitée viendra compléter l'offre composée d'une dizaine de pâtisseries incontournables. Cette création saisonnière s'inspirera des fruits de saison et évoluera en fonction des mois et des arrivages dans les étals. Le dimanche, le chef proposera des layer cakes, dessert idéal des familles, célébrations et grands rassemblements.

Cette ouverture sera également l'occasion pour Hugues Pouget d'élargir sa carte en dévoilant **une offre viennoiserie salée et brioche salée** parfaite pour la pause du midi. Du petit-déjeuner au goûter en passant par le déjeuner, la pâtisserie Hugues Pouget est l'adresse de ceux qui veulent retrouver le goût des bonnes choses à tous les moments de la journée.

Les **incontournables chocolats** d'Hugues Pouget s'offrent également une seconde jeunesse avec un renouveau complet de la gamme pour le plus grand plaisir de tous.



« Ce projet est une manière de revenir à l'essence même de mon métier : créer des émotions à travers mes pâtisseries, et assumer pleinement ma signature personnelle . J'avais envie d'un renouveau total sur la vision de mon travail »
confie le chef.

Plébiscité par les Parisiens et les touristes de passage dans la Capitale depuis de nombreuses années, Hugues Pouget dévoile fin 2025 une nouvelle adresse et de belles propositions gourmandes.

À propos du chef Hugues Pouget

Originaire d'Aix-en-Provence et après avoir grandi à Hyères, Hugues Pouget démarre sa carrière au Carlton à Cannes, puis rejoint à Paris la prestigieuse Maison Ladurée pendant un an. En 1999, Hugues Pouget entre à l'Hôtel Bristol sous la direction de l'emblématique chef trois étoiles Éric Fréchon puis devient chef-pâtissier d'Il Palazzo, le restaurant du grand hôtel parisien Normandy. À tout juste 24 ans, la carrière d'Hugues Pouget prend un nouvel essor... Guy Savoy, chef triplement étoilé, le remarque et lui propose de rejoindre son équipe. Il le nomme en 2002 chef-pâtissier exécutif.

2003 sera l'année de la consécration pour Hugues Pouget avec l'obtention du titre de Champion de France des desserts. Fort de la reconnaissance de ses pairs, de son expertise et son haut niveau d'exigence, il participe, toujours pour Guy Savoy, à l'ouverture de divers restaurants du groupe : le Chiberta et Maître Albert à Paris, ou encore le Caesars Palace à Las Vegas.

Avec la forte envie de parcourir le monde, il devient alors consultant en Asie pour Barry Callebaut, leader mondial de la fabrication de chocolat. Après 2 années intenses et enrichissantes, il revient à Paris en 2010 pour réaliser son rêve : ouvrir sa pâtisserie Hugo & Victor dans le très élégant 7ème arrondissement. Les ouvertures à l'étranger suivent dès 2015 : Tokyo, Séoul, Dubaï, permettant à Hugues Pouget d'exporter son savoir-faire pâtissier artisanal « fait-maison » exceptionnel et de découvrir de nouvelles saveurs inédites.