

Ritz
PARIS
LE COMPTOIR

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

En juin 2026, Ritz Paris Le Comptoir célèbre cinq ans de souvenirs gourmands.



Ritz
PARIS
LE COMPTOIR

5 ANS DE SOUVENIRS
GOURMANDS

Paris, le 10 juin 2026

Il y a cinq ans, porté par le succès du Petit Comptoir de Pâtisserie imaginé par François Perret, Ritz Paris Le Comptoir ouvrait sa première boutique au 38 rue Cambon. Pensé comme une extension gourmande de l'hôtel, le Comptoir n'a cessé depuis de cultiver l'émotion pâtissière, entre souvenirs d'enfance et créations contemporaines, séduisant à la fois les Parisiens et une clientèle internationale en quête d'une nouvelle lecture de la pâtisserie française.

Fort de cet engouement, la Maison a ouvert en juin 2025 un second point de vente rue de Sèvres, poursuivant son ambition : faire goûter l'extraordinaire douceur du Ritz Paris.

À l'occasion de son cinquième anniversaire, Ritz Paris Le Comptoir célèbre son histoire en remettant à l'honneur quatre créations emblématiques, chacune marquant une année écoulée. À leurs côtés, le Chef Joris Theysset signe une création inédite, pensée comme un nouveau souvenir à inscrire dans l'histoire de Ritz Paris Le Comptoir.

« Avec cette collection anniversaire, nous avons voulu créer de nouveaux souvenirs tout en célébrant ceux qui ont marqué notre histoire », explique Joris Theysset.

Quatre créations iconiques remises à l'honneur

Présentes au fil des saisons ou proposées en éditions limitées, ces quatre pâtisseries ont eu en commun d'éveiller la mémoire et de rassembler autour d'une gourmandise sincère et généreuse.

Le Donut Chocolat & Cacahuète : création signature des débuts du Comptoir, imaginée par François Perret, ce donut rend hommage à l'univers des desserts américains. Il associe un biscuit mirliton à la cacahuète à une mousse chocolat onctueuse, enrichie d'une crème pâtissière. Le tout est ponctué de cacahuètes salées enrobées de caramel, apportant croquant et intensité.

Le Ritz au Lait Mangue & Coco : déclinaison fruitée de l'iconique Ritz au Lait par François Perret, devenu tout à la fois le symbole du goûter d'écolier et de la pâtisserie gastronomique, cette création joue sur les contrastes de textures et de saveurs. Sous une coque de chocolat colorée évoquant la mangue mûre, se dévoilent un riz au lait de coco, une sauce mangue, une brunoise de mangue fraîche et de la noix de coco râpée, posés sur un sablé breton à la noix de coco.

L'Entremets Brioche à Tête : véritable trompe-l'œil pâtissier, conçu par François Perret, cet entremets revisite la brioche dans une interprétation gourmande. Un biscuit "brioche battue" inédit renferme un cœur de confiture de lait, clin d'œil à l'amour du Chef pour une brioche ainsi tartinée. L'ensemble est nappé d'une mousse à la cassonade et saupoudré de brioche toastée.

La Barquette Framboise : variation estivale des barquettes trompe-l'œil emblématiques de Ritz Paris Le Comptoir, cette création propose une approche fraîche de la tarte aux fruits. Une pâte sucrée garnie de crème d'amande et d'un cœur de confit de framboise est entourée d'une crème de Bresse, puis sublimée de framboises fraîches délicatement enrobées.



La création anniversaire – un nouvel iconique

Pour célébrer ces cinq ans, le Chef Joris Theysset dévoile une création exclusive autour d'un grand classique de la pâtisserie française : le flan.

Imaginé dans l'esprit du Comptoir — celui d'une pâtisserie de haute gourmandise inspirée de souvenirs universels — ce dessert réinterprète le flan pâtissier à travers une silhouette inattendue : celle d'un biscuit palmier. Une forme généreuse aux contours délicatement caramélisés, mêlant feuilletage croustillant et cœur fondant.

Sous un feuilletage caramélisé décoré de sucre vanillé grillé, rappelant le célèbre biscuit palmier, se dévoile un appareil à flan à la texture onctueuse, renfermant en son centre un caviar de vanille. L'ensemble repose sur un lit de brisures de feuilletage qui prolonge le croustillant et sublime le savoir-faire pâtissier.

Les notes lactées et vanillées rappellent l'authentique flan pâtissier, tandis que l'extérieur, par son aspect comme par sa texture, évoque l'indémodable palmier. Une création à la fois régressive, contemporaine et intemporelle, pensée comme un nouvel iconique du Comptoir.

« J'ai imaginé ce flan à partir d'un souvenir très simple : celui des bords caramélisés du flan pâtissier, dont le goût me rappelle celui d'un palmier, avec ses notes de feuilletage bien cuit et légèrement toasté. C'est cette association qui m'a donné envie de pousser la recette plus loin, en imaginant un flan caché dans un feuilletage de palmier. C'est un dessert que nous n'avons encore jamais travaillé depuis l'ouverture, pourtant, c'est probablement l'une des pâtisseries que je goûte le plus chez d'autres artisans. J'avais envie d'en proposer une interprétation qui nous ressemble : un dessert à la fois généreux, régressif et gourmand, avec un léger esprit trompe-l'œil, tout en restant très simple dans sa lecture. » explique Joris Theysset



La Madeleine des cinq ans : la touche signature de Ritz Paris Le Comptoir

Produit iconique du Comptoir imaginé par François Perret, la Madeleine s'inspire de l'univers de Marcel Proust, fidèle client du Ritz Paris, et écrivain de l'émotion du souvenir.

Pour cet anniversaire, elle se décline dans une version aux pépites de chocolat. À la douceur d'un appareil délicatement vanillé s'ajoute le croquant des éclats de chocolat, enrobée d'un délicat chocolat au lait zébré de chocolat noir.

Informations pratiques

Les pâtisseries des cinq ans de Ritz Paris Le Comptoir :

- Donut Chocolat & Cacahuètes : 16€
- Ritz au Lait Mangue et Coco : 16€
- Entremets Brioche à Tête : 16€
- Barquette Framboise : 16€
- Flan : 16€
- Madeleine Pépites de Chocolat : 5€

Disponibilité :

Du jeudi 18 juin au mercredi 8 juillet 2026 en boutique, ou en Click & Collect via le site internet.