

## ÉPIPHANIE 2024

SÉBASTIEN GAUDARD

*Une année sous le signe de la célébration !*

*12 ans après l'ouverture de sa première boutique rue des Martyrs, Sébastien Gaudard réédite les couronnes les plus emblématiques, fruits de collaborations chères à son cœur.*

*En s'entourant chaque année de créateurs plus inventifs les uns que les autres, le chef a pu offrir aux Parisiens et curieux de véritables bijoux faits de papier doré et argenté.*

*En 2024, retour sur les créations les plus marquantes de la dernière décennie !*



**Guillaume Henry,**

Directeur Artistique de la Maison  
PATOÙ,

**Helena Ichbiah,**

Designer graphique émérite,

**Christine Phung,**

Créatrice de mode et Directrice  
Artistique de la marque Lafrançaise,

trois talents avec qui Sébastien Gaudard  
a réinventé les bijoux de l'Épiphanie,  
laissant ainsi cette année à chaque roi et  
chaque reine le choix de sa couronne.

Fervent défenseur de la tradition  
pâtissière, le chef proposera une fève qui  
aura cette année la forme du haricot  
originel fait porcelaine blanche.

## LA GALETTE FRANGIPANE dite parisienne

### aux amandes

Réalisée dans la plus pure tradition française, cette galette des rois se compose d'une crème d'amandes légèrement parfumée de rhum grand agricole de la Martinique. Sa pâte feuilletée à la fois croustillante et fondante apporte à la création un équilibre parfait.

### au chocolat

Pour célébrer l'Épiphanie comme il se doit, le Chef Sébastien Gaudard propose une version intensément chocolatée fourrée d'une crème frangipane au chocolat.

4/6/8/10/12 convives

Prix public : à partir de 26,00€