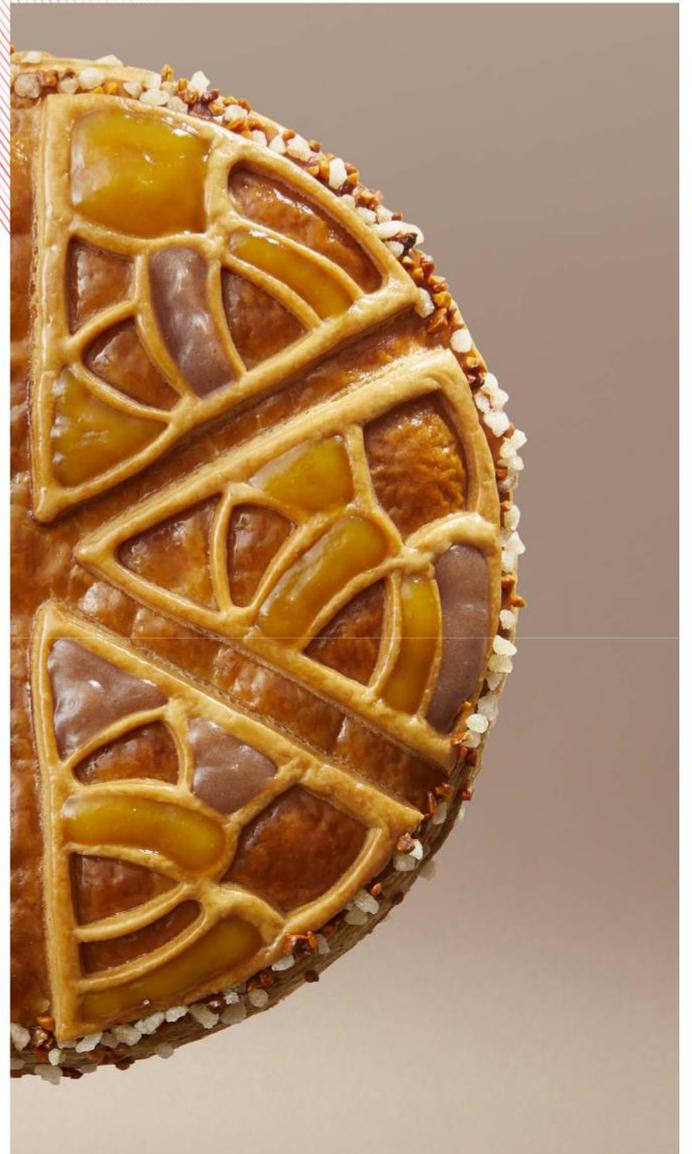


Potel et Chabot ouvre
pour la première fois
un Pop-Up autour de
ses galettes



Créateur d'événements depuis plus de 200 ans, Potel et Chabot ouvre pour la première fois au grand public son savoir-faire avec un pop up exclusif. A l'occasion de l'Epiphanie, le chef pâtissier et Champion du monde de pâtisserie, Marc Rivière, livre deux recettes inédites disponibles en click and collect du 3 au 15 janvier, au cœur de leur maison historique. Créations uniques et éphémères, ces galettes ont tout pour devenir inoubliables.

Depuis sa création en 1820, Potel et Chabot marque les esprits de collaborations qui font date et de dîners d'anthologie. Leurs créations sont présentées aussi bien dans les loges VIP du Parc des Princes, que lors de dîners diplomatiques, d'événements privés insolites ou encore sur le tournoi de Roland Garros.

A l'occasion de l'Epiphanie, Potel et Chabot relève un nouveau défi. La Maison dresse un Pop-Up inédit dans sa Maison mère rue de Chaillot pour offrir sa gastronomie unique, avec deux recettes signées par leur chef pâtissier, Marc Rivière, Champion du Monde de Pâtisserie.

A la tête de la création sucrée depuis 2010, Marc Rivière, crée deux recettes dont une inédite pour le grand public.

La galette signature séduit l'œil par la régularité de ses amandes émondées et torréfiées délicatement disposées sur ses contours.



◀ **La galette collection 2023, quant à elle, surprend par son décor géométrique inspiré des quartiers de mandarine. Dans les deux galettes, se loge une crème d'amande réalisée à partir d'un mélange d'amandes émondées et brutes, pour garder de la mâche à la dégustation et apporter un aspect graphique à la découpe.**

A l'intérieur de la galette collection 2023, une frangipane aux morceaux de marrons d'Ardèche, de la maison Imbert, et un confit de mandarines bio Corse des Vergers Suarone, justement acidulé. En bouche, c'est un subtil équilibre entre la douceur des marrons confits, la fraîcheur de la mandarine et le croquant des amandes confites. La pâte feuilletée, elle, est inversée, ce qui permet de proposer une pâte croustillante à l'extérieur et ultra fondante à l'intérieur.

Informations pratiques

Galette de 6 personnes 58,50€

Galette de 8 personnes 78,50€

Précommandes à effectuer 3 jours en amont de la date de retrait sur [le site Potel et Chabot](#) à partir du 1^{er} janvier 2023.

Retrait des commandes

Espace Potel et Chabot - 3 rue de Chaillot - 75116

Paris Du mardi 3 au dimanche 15 janvier de 10h à 20h.

Dimanches 9 et 15 janvier, matin uniquement.

Réservation du créneau de retrait sur le site Potel et Chabot

La fève en céramique a été confiée à la maison Prime, basée en Provence, spécialiste en fèves haut de gamme. Pendant 1 an, les équipes ont imaginé ensemble son design. Elle représente cette année une pièce montée, comme un clin d'œil aux événements de la Maison. Un véritable objet de collection pour les favophiles !