

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



OUVERTURE LADURÉE
4 PLACE EDMOND ROSTAND
75006 PARIS



UN COFFEE SHOP
NOUVELLE GÉNÉRATION

Ladurée ouvre une adresse inédite à Paris

Cet automne, Ladurée s'inscrit dans une nouvelle ère. En ouvrant une adresse inédite dédiée à la dégustation de boissons gourmandes et d'encas salés et sucrés, la Maison souhaite instaurer un véritable rituel dans le quotidien des citadins.

Désormais, plus besoin d'une occasion particulière pour savourer ses délices, l'expérience du salon de thé à la française se réinvente en format à emporter. En plus d'offrir un savoir-faire hautement gustatif, ce coffee shop donne lieu à un authentique moment Ladurée, à toute heure de la journée.

Renommée mondialement pour son raffinement et son savoir-faire, Ladurée a choisi le VIème arrondissement, à Paris, pour implanter son nouveau concept.

Situé au 4 place Edmond Rostand, à proximité immédiate du Jardin du Luxembourg et sa célèbre fontaine Médicis, cet élégant point de vente séduira tous les fins gourmets en quête de finger food savoureuse.





À l'image d'une famille qui s'agrandit, Ladurée a conçu ce lieu comme une extension de son univers de la haute pâtisserie. Fidèle à sa quête d'excellence et d'innovation, la maison poursuit un objectif primordial : offrir aux clients une expérience immersive où les boissons gourmandes à emporter réinterprètent les classiques de la pâtisserie française.

La sélection se déguste aussi bien le matin accoudé au comptoir qu'aux beaux jours le midi en terrasse qu'au goûter en balade entre les orangers, palmiers et grenadiers de l'Orangerie du jardin du Luxembourg. À chaque instant de la journée, son moment privilégié Ladurée associé !

« Notre nouvelle adresse vise à répondre aux besoins modernes des gourmands pressés en leur offrant une délicieuse et élégante parenthèse mise en scène avec toute l'authenticité de la Maison Ladurée. »

MÉLANIE CARRON, DIRECTRICE GÉNÉRALE
DE LA MAISON LADURÉE

Le design du lieu, agrémenté du motif Vichy et des couleurs emblématiques de Ladurée, le vert et le rose, offre l'occasion d'une immersion totale dans un univers chaleureux et raffiné.



Des Latte Signature

Framboise, rose, litchi... Et si l'on retrouvait les mythiques saveurs de l'Ispahan dans un latte Ladurée ? La Maison a imaginé 4 boissons pâtisseries aux parfums signatures, apportant gourmandise et originalité à ce nouveau rituel gustatif.

« Avec la création de ces premières boissons gourmandes, notre souhait est d'évoquer nos pâtisseries emblématiques et surprendre nos clients avec des saveurs encore jamais dégustées sous ce format. »

JULIEN ALVAREZ, CHEF EXÉCUTIF
PÂTISSIER LADURÉE

PRIX: 8 EUROS



Latte Ispahan
Rose, framboise, litchi



Latte Plaisir Sucré
Chocolat, noisette



Latte Marie-Antoinette
Notes de thé aux
agrumes, rose, miel



Latte Roi Soleil
Notes de thé à la bergamote,
rhubarbe, caramel



Pour venir aiguïser la curiosité des amateurs de précieuses graines torréfiées, le café est lui aussi mis à l'honneur avec un « Mélange Ladurée », sélectionné avec le plus grand soin. Alliant cinq variétés d'Arabica, cultivées en altitude, ce café incarne l'équilibre parfait entre acidité et amertume.

L'attaque douce et ronde est suivie de notes de pain d'épices et de saveurs fruitées. Pour permettre d'apprécier toute sa complexité aromatique, ce café sera aussi proposé en version extraction douce avec une machine à café V60.

P R I X : 6 E U R O S

Finger Pâtisserie

Beau, délicieux et... si facile à emporter !
En complément des macarons
et des Eugénie, les Finger Pâtisserie
et leurs jolies coques de chocolat,
renfermant un cœur fondant
délicatement posé sur une base
croustillante, se dégustent en toutes
circonstances. Elles se déclinent
dans les saveurs iconiques de la Maison :
Vanille Pécan, Mangue Yuzu, Ispahan,
Chocolat noisette caramel ou encore
Pistache...

PRIX: 8 EUROS





Finger Sandwich

It's Finger Sandwich o'clock !
Inspirés du rituel de l'afternoon tea,
Ladurée donne un nouveau goût aux
pauses salées à travers 6 recettes
raffinées : du fameux œuf
mayonnaise à l'indémodable jambon -
fromage ou encore à l'incontournable
duo saumon - épinard. À midi, 15h
ou même 18h, il existe toujours un
moment salé Ladurée à savourer !

PRIX: 7 EUROS LES DEUX





Et pour prolonger l'expérience coffee shop Ladurée chez soi, le café « Mélange Ladurée » est disponible à la vente en version grains de café, tout comme une collection de produits dérivés : une machine à café V60 personnalisée Ladurée, des gourdes, des mugs de voyage et des tote bags.

PRIX : 12 EUROS



Initiatrice du salon de thé à la française,
Ladurée est connue et reconnue depuis 160 ans
comme ambassadrice de la haute pâtisserie à travers le monde.
L'art du teatime se fait désormais rituel !

Macarons, viennoiseries, pâtisseries et sandwiches
s'emportent et se dégustent partout, dans un parc ou en chemin,
accompagnés de cafés ou des délicieux latte, dont les recettes
sont inspirées des pâtisseries iconiques de la Maison.

Bienvenue dans la haute gourmandise à portée de mains.

