

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES  
SOIRÉES  
ROYALES

**Louise  
Bourrat**



LES SOIRÉES ROYALES  
DE LOUISE BOURRAT

# LES SOIRÉES ROYALES DE LOUISE BOURRAT

Quand la gagnante de Top Chef 2022 s'invite chez Ladurée, le chic rencontre le rock pour une série de soirées gastronomiques et royalement audacieuses. Les soirées parisiennes s'encanaillent rue Royale.

## Maison Ladurée x Louise Bourrat, un restaurant éphémère inédit

Avec l'impertinence qui la caractérise depuis maintenant 160 printemps, l'iconique Maison Ladurée s'amuse à nouveau à être là où on ne l'attend pas en confiant les commandes de son adresse de la rue Royale à la cheffe Louise Bourrat, le temps d'une collaboration inédite qui se prolonge sur plusieurs soirées.

**« Lorsque j'entre rue Royale, le coup de foudre est immédiat entre le style Marie-Antoinette et moi. Le velours et les abats-jours à franges invitent à la relaxation et une certaine filouterie se dégage des banquettes imprimées léopard (...) Un rêve éveillé entre Gatsby le magnifique, Alice au pays des merveilles et la Marie-Antoinette de Sofia Coppola s'empare de moi »**



C'est ce que confie la jeune cheffe qui usera de son imagination et son audace pour revisiter la carte du soir. Une expérience gustative unique à savourer en deux temps, puisque Louise Bourrat signera un menu printanier inspiré par le thème des fleurs d'avril à septembre, puis un menu aux saveurs automnales de septembre à fin octobre.

Une soirée qui débutera dans le salon de thé réinventé, et se prolongera ensuite au restaurant pour un diner gastronomique.

### Une expérience gastronomique et florale

La cheffe Louise Bourrat nous invite chaque soir à un voyage en 5 temps et en 12 créations inédites qui se renouvellera à l'automne.

**« Le salon de thé est devenu un bar et le liquide des théières aux notes fleuries et épicées est désormais détenteur d'une certaine ivresse, les gâteaux et religieuses poudrées signatures du monde Ladurée renferment des saveurs et ingrédients étonnants qui affolent l'aiguille de la boussole »**

### Une cheffe qui bouscule les codes

Ladurée montre une fois de plus son caractère audacieux. Le salon de la rue Royale est l'adresse historique de la Maison, c'est ici que tout a commencé il y a 160 ans. C'est donc tout un symbole de confier les clés de l'établissement et de donner carte blanche à l'audacieuse Louise Bourrat pour encanailler les soirées parisiennes du printemps et de l'automne.

Inspirée par ses voyages, la cheffe franco-portugaise qui navigue entre Lisbonne, Paris et Santiago du Chili, y propose une cuisine authentique qui fera la part belle aux produits oubliés et aux associations inédites. Louise incarne cette nouvelle génération de cheffes : moderne et impliquée. Une femme engagée, responsable, ancrée dans son époque, pleine d'énergie et surtout pleine de talent.



### À propos de la Maison Ladurée

Fondée en 1862, la Maison Ladurée est aujourd'hui devenue l'ambassadrice du macaron parisien à travers le monde.

Une icône de la gastronomie française qui incarne le chic parisien tout en bousculant les codes afin d'offrir des expériences gustatives toujours plus inédites.

En créant des liens entre la gastronomie, la mode et les arts de la table, en mariant les saveurs d'ici et d'ailleurs et en multipliant les aller-retours entre baroque et modernité, Ladurée ne cesse d'explorer de nouvelles contrées gustatives et esthétiques.

### Informations pratiques

#### Dates

Les Soirées Royales de Louise Bourrat  
Du 20 avril au 27 octobre 2023

#### Horaires

Du mardi au samedi de 19h30 à 22h30

#### Adresse

Ladurée Paris Royale  
16 rue Royale 75008 Paris  
Tél. 01 42 60 21 79

#### Prix

Bouchées Royales - **18€**  
Cocktails - **16€**

Expérience Royale  
Menu dégustation en 5 temps - **85€**  
Accord mets-vins - **38€**



# CONTACTS

Bureau de Presse Pascale Venot  
6 rue Paul Baudry, 75008 Paris

Claire Garenne  
[claire@pascalevenot.fr](mailto:claire@pascalevenot.fr) / 01 53 53 44 68

Sékolène Dera  
[segolene@pascalevenot.fr](mailto:segolene@pascalevenot.fr) / 01 53 53 40 59