



LE BURGUNDY
PARIS

LÉANDRE VIVIER X ALEXIS BEAUFILS

UN VOYAGE SUCRÉ EN 8 SÉQUENCES AU BURGUNDY

Quand deux virtuoses du sucré se retrouvent, la magie opère. **Léandre Vivier, Chef Pâtissier du Burgundy**, s'associe à son ami de longue date, **Champion du monde des arts sucrés, Alexis Beaufils**, pour dévoiler une expérience pâtissière d'exception. Ancien chef pâtissier du Brach, Alexis retrouve Léandre, avec qui il a fait ses premières armes chez Dalloyau il y a dix ans, pour **un goûter unique placé sous le signe du souvenir et du partage.**

Pensé comme **un voyage sucré en huit séquences et trois services**, ce goûter propose un menu composé de **4 créations créées par Alexis**, et **4 par Léandre** chacune inspirée d'un souvenir de voyage. Certaines pièces seront même servies par les deux chefs eux-mêmes, ajoutant une touche conviviale et immersive à l'expérience. Cette expérience s'accompagne de boissons chaudes, qui s'accordent parfaitement à chacune des créations des chefs pâtissiers.

Dans le décor élégant du **Baudelaire**, l'ambiance se veut chaleureuse et conviviale, rythmée par une playlist moderne et tendance. Dès leur arrivée, les invités seront accueillis par les chefs pâtissiers avant de prendre place au Baudelaire pour **découvrir cette partition sucrée inédite**. Un cadeau de départ viendra clore cette parenthèse gastronomique.





« Presque 10 ans après nos débuts ensemble chez Dalloyau, c'est un plaisir d'inviter Alexis au Burgundy pour partager ce moment ensemble et mélanger nos univers »

Léandre Vivier

Si cette première édition rencontre le succès escompté, ce rendez-vous gourmand pourrait **devenir un rendez-vous incontournable du Burgundy.**

Informations pratiques

- Le 16 mars
- 85€ par personne avec boisson chaude
- 115€ par personne avec boisson chaude et accords de notre barman en 3 temps

Places limitées – Réservation obligatoire.

L'arrivée des convives est conseillée entre 15h et 16h, pour une immersion optimale dès les premières minutes.

À PROPOS DE LÉANDRE VIVIER

Arrivé en mai 2023 dans les cuisines du Burgundy Paris, en tant que Chef Pâtissier, Léandre Vivier supervise les créations sucrées du Baudelaire, de la vitrine de pâtisseries – à savourer au bar ou à emporter - et du « Goûter du Burgundy » servi dans la Verrière. Un goûter généreux, savoureux, composé d'une pâtisserie de partage, d'une glace assaisonnée et d'une sélection de cinq pâtisseries : idéal pour découvrir les savoir et savoir-faire du chef pâtissier âgé de 30 ans. « J'aime les pâtisseries créatives en rapport avec les saisons et les souvenirs. », résume Léandre Vivier. Globe-trotter depuis l'adolescence, ses échappées indiennes, japonaises ou encore réunionnaises se retrouvent dans chacune de ses douceurs sucrées. Son mode opératoire : associer un produit phare, ramassé ou cueilli en France, à une saveur venue d'ailleurs.



À PROPOS D'ALEXIS BEAUFILS

Alexis Beaufils a débuté son apprentissage dans une pâtisserie artisanale non loin de Chartres avant de rejoindre en 2010 la prestigieuse Maison Dalloyau aux côtés de Yann Brys. Ensuite, Alexis a officié en tant que sous-chef Pâtissier dans différents restaurants et palaces Parisiens tels que le Mandarin Oriental, le Pavillon Le Doyen, le Bristol ou plus récemment le Brach. En octobre 2022, Alexis a remporté le titre de Champion du Monde des Arts Sucrés. Aujourd'hui Alexis parcourt la France et le monde en tant que chef pâtissier consultant pour transmettre sa passion de la pâtisserie au plus grand nombre.



À PROPOS DU BURGUNDY PARIS

Adresse parisienne comme nulle autre, Le Burgundy Paris conjugue l'excellence et la discrétion de son service unique à l'ambiance contemporaine de son décor éclectique. L'architecture du lieu, faisant appel aux matériaux les plus raffinés, sert d'écrin aux œuvres d'art disposées dans tous les espaces de l'hôtel. Dans cette demeure de collectionneur esthète, l'atmosphère est agréable, à la fois intimiste et chaleureuse, à l'image d'un intérieur parisien que l'on aime retrouver à chaque visite.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le Burgundy Paris
6-8, rue Duphot, 75008 PARIS
www.leburgundy.com
T. +33 (0)1 42 60 34 12

