



Il était une fois
L'ourson



Michalak Paris au Printemps Haussmann

Du 19 mars à fin mai 2026, Michalak Paris installe au Printemps Haussmann un pop-up entièrement consacré à sa création signature. Avec « **Il était une fois l'ourson** », Michalak Paris ouvre le premier chapitre d'une histoire commencée il y a plus de vingt ans.

Aux origines

Au début des années 2000, alors Chef Pâtissier du Plaza Athénée, Christophe Michalak s'empare d'une gourmandise populaire des années 60 :

L'ourson guimauve.

Plutôt que de le reproduire, il le réinterprète. Lorsque le chef Michalak en propose une relecture, l'ourson appartient encore au registre de la confiserie traditionnelle.

C'est cette interprétation pâtissière qui ouvre la voie à son développement contemporain. L'ourson quitte la confiserie pour entrer dans l'univers de la pâtisserie contemporaine.

Une page s'écrit et inspire nombre de pâtissiers qui quelques années plus tard, le déclinent à leur tour avec talent.

Une création en mouvement

Depuis, l'ourson n'a cessé d'évoluer.

Au sein de Michalak Paris, le chef et ses équipes poursuivent le travail engagé :

textures affinées, enrobages maîtrisés, nouvelles associations de saveurs,
recherche constante d'équilibre.

Plus qu'une recette, l'ourson devient un terrain d'expression.

Le Pop-up du Printemps ne lance pas un produit.
Il célèbre une histoire commencée il y a plus de vingt-cinq ans,
et qui continue encore aujourd'hui d'inspirer et amuser le chef.



Une collection comme un chapitre

Pour cette première mise en lumière, la Maison dévoile une collection de **12 recettes d'oursons guimauve**.

Deux formats : Mini (2,50€) et Grand (5,70€) uniquement pour la version guimauve vanille enrobage chocolat lait et enrobage chocolat noir.



GUIMAUVE VANILLE
CHOCOLAT NOIR 66%



GUIMAUVE VANILLE
CHOCOLAT LAIT 40%



GUIMAUVE VANILLE
CHOCOLAT DULCEY



GUIMAUVE VANILLE
CHOCOLAT BLANC



PRALINÉ NOISETTE
GUIMAUVE
CHOCOLAT LAIT 40%



PRALINÉ CACAHUÈTE
GUIMAUVE
CHOCOLAT DULCEY



PRALINÉ PISTACHE
GUIMAUVE
CHOCOLAT LAIT 40%



PRALINÉ PÉCAN
GUIMAUVE
CHOCOLAT DULCEY



GUIMAUVE NOIX DE COCO
CHOCOLAT LAIT 40%



GUIMAUVE CHOCOLAT INTENSE
CHOCOLAT NOIR 66%



GUIMAUVE ROSE FRAMBOISE
CHOCOLAT BLANC



GUIMAUVE CASSIS VIOLETTE
CHOCOLAT NOIR 66 %



Sans oublier une collection de **3 recettes d'oursons sablés**.



SABLÉ NOISETTE
CHOCOLAT LAIT 40%
FLEUR DE SEL



SABLÉ NOISETTE
CHOCOLAT NOIR 66%
FLEUR DE SEL



SABLÉ NOISETTE
CHOCOLAT DULCEY
FLEUR DE SEL

Des coffrets composables

Les écrins, volontairement joyeux et printaniers, sont pensés comme des livres :
Leur design en devient la couverture, les recettes en composent les chapitres.
Chacun compose son histoire.



Coffret 4 ours
12€



Coffret 8 ours
20€





Pensé comme une immersion gourmande, le pop-up propose un univers entièrement consacré à l'Ourson Michalak Paris.



Coffret 12 oursons

30€

Informations pratiques

PRINTEMPS HAUSSMANN - RDC FEMME

24 boulevard Haussmann - Paris 9e

Contact presse

PRINTEMPS HAUSSMANN
RDC FEMME
24 boulevard Haussmann
75009 Paris



Du 19 mars à fin mai 2026

Pop-up « Il était une fois l'ourson » - Michalak Paris