



PRALINÉ

LE DÉCÈS DE NOTRE PÂTISSIER
CLÉMENT LE CAM, CHEF DE NOS BRASSERIES
PARIS-BREST.

On leur connaissait déjà leur décadent Paris-Brest, mais voilà qu'ils dégainent sans crier gare pour la fin d'année une prod' ultra limitée de **Praliné**, le *nec plus ultra* dont se pare leur dessert signature.

Dès la mi-décembre, le comptoir de Bellanger verra, tout comme la vitrine de la pâtisserie de Dubillot, un étal éphémère rétro-looké de boîtes de praliné collées-serrées prendre ses quartiers.

Et quel étal. Une ribambelle d'écrins fièrement exhibés à l'allure baroque fameuse qui renferme le clou du spectacle : **un dément praliné ultra fondant et bien noisetté**, objet de toutes les convoitises. Un joyau à la **prod' 100% maison et 100% française** (noisettes du Lot-et-Garonne) que l'on doit à Clément Le Cam, chef pâtissier des brasseries **NOUVELLE GARDE**, et pour lequel on se damnera volontiers.

Cette grosse douceur se fait à la perfection le +1 des crèmes glacées et mousses bien potelées, ou le fourrage bien dodu de desserts en tout genre. Elle se badigeonne aussi simplement mais copieusement sur une généreuse tartine de pain. Et pour les gloutons de haut rang, on en fait aussi notre affaire à la petite cuillère. Orgasmique.

À embarquer au pied levé et surtout sans tarder pour faire kiffer ou se faire kiffer.

Pot de praliné
310g — 12€

À choper à la Brasserie Bellanger jusqu'au 23 décembre et à la Brasserie Dubillot jusqu'à épuisement des stocks.

Brasserie Bellanger - 140 rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris
Brasserie Dubillot - 222 rue Saint-Denis - 75002 Paris

