



LE CHEF PÂTISSIER SÉBASTIEN GAUDARD ET LE CHÂTEAU DE CHAMBORD SIGNENT UNE COLLABORATION INÉDITE

*Quand l'élégance pâtissière de Sébastien Gaudard rencontre
le symbole français de la Renaissance*

L'heure est aux collaborations prestigieuses, gourmandes et historiques !

*Sébastien Gaudard dévoile une création inédite,
en collaboration avec le Château de Chambord.*

*Appelé « La Ruche », ce dessert glacé stylisé en forme d'essaim d'abeilles, symbole de l'élégance à la
française, met à l'honneur le miel de forêt récolté au Château à la fin de l'été.*



LA RUCHE

A l'image des ruches d'abeilles résidentes au Château de Chambord, celle de Sébastien Gaudard est un trompe-œil gourmand, d'inspiration Renaissance.

Miel du Château de Chambord en nougat glacé, amandes, noisettes et pistaches torréfiées, cerises amarena, fruits confits de Corse sur un biscuit, Paille de sucre nacrée, abeilles et fleurs faites de pâte d'amande.

En vente à partir du 17 septembre dans les boutiques Sébastien Gaudard.



LE RUCHER DE CHAMBORD

Depuis 2015, le Château de Chambord a implanté une **quarantaine de ruches** au milieu des parcelles de bruyères. Chaque année, deux types de miel y sont récoltés : **le miel d'acacia et le miel de forêt.**

Celui de forêt (miellat de chêne), **recueilli à la fin du mois d'Août** est un miel de caractère, légèrement fleuri et particulièrement riche en oligo-éléments. C'est avec ce dernier que le Chef Sébastien Gaudard a imaginé La Ruche.



L'ÉPICERIE DE SÉBASTIEN GAUDARD INVITÉE AU CHÂTEAU DE CHAMBORD



Classé au Patrimoine Mondial de l'Unesco, le Château de Chambord suscite toujours admiration et fascination à travers le monde entier. Partenaire de choix de ce monument historique, **Sébastien Gaudard propose à la vente en exclusivité le miel du Château de Chambord à Paris.**

Sébastien Gaudard a créé une **ligne de produits exclusive** composée d'un thé vert, d'un thé noir, d'une tisane, d'une confiture et des célèbres mini babas de Chambord.

LES PLAISIRS ROYAUX

Thé vert fruité, délicatement épicé (thé vert, épices et fruits (orange, cannelle, pomme, cynorhodon, hibiscus, amande, gingembre, girofle, cardamome, poivre).

LE PRINCE DES BOIS

Velouté, floral et fruité
Thé noir, fruits et fleurs (écorces d'orange, morceaux de pomme, hibiscus, cynorhodon, amandes effilées), épices (cannelle, gingembre, clous de girofle, poivre noir et cardamome)

LA SALAMANDRE

Moelleux, fruité et vanillé
Tisane rooibos, fruits et fleurs (écorces d'orange, morceaux de pomme, hibiscus, cynorhodon, amande), épices (cannelle, gingembre, clous de girofle), arômes naturels (orange douce, pomme, fraise, amande, cannelle).

GOURMANDISES DE FRANCOIS

Confiture : pommes, poires, orange confite

LES BABAS DE CHAMBORD

Mini babas dans un sirop délicatement rhumé

MIEL D'ACACIA DE CHAMBORD

Miel épais à dominante de miellat de chêne. La présence de miel de tilleul se sent en fin de bouche.

MIEL DE FORÊT DE CHAMBORD

Astringent et légèrement fleuri, il reste un miel de caractère marqué qui irait avec des fruits cuits et des parfums de café, de cannelle ou de caramel.



Les produits sont également à retrouver sur
WWW.BOUTIQUEDECHAMBORD.FR/GASTRONOMIE

INFORMATIONS PRESSE

LA RUCHE

54€ pour 7/8 convives

Disponible en édition limitée à partir du 17 septembre 2021
En vente dans les boutiques Sébastien Gaudard à Paris

