

## 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.*

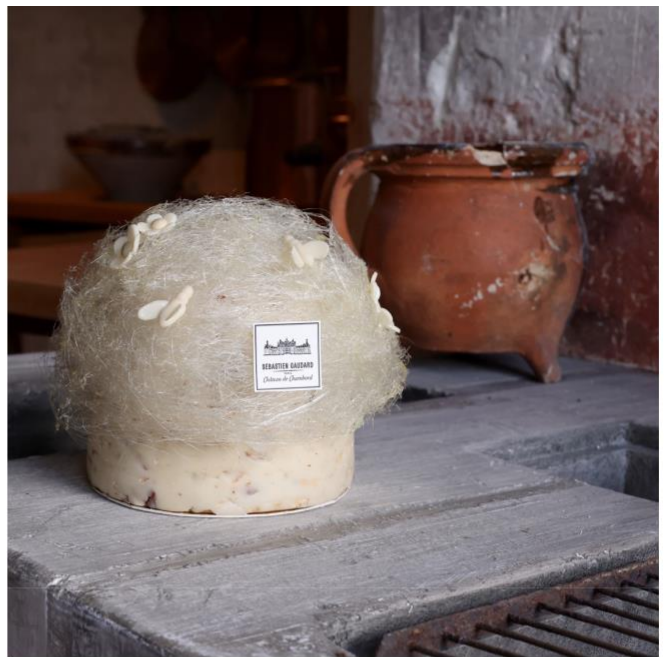


## LA RUCHE

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](http://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

