COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MICHALAK
PARIS

# IL ÉTAIT UNE FOIS L'OURSON

## MICHALAK PARIS

### La première boutique dédiée à l'univers de l'Ourson, au Printemps Haussmann

Plus de vingt-cinq ans après sa réinterprétation par Christophe Michalak, l'ourson guimauve enrobé de chocolat, icône de la Maison MICHALAK PARIS, a désormais sa propre adresse. Après le succès de son pop-up, il s'installe durablement au Printemps Haussmann, dans une boutique pensée pour découvrir toute la collection et composer son coffret unique et sur mesure.



MICHALAK
PARIS



# Aux origines

Au début des années 2000, au Plaza Athénée, Christophe Michalak revisite l'ourson guimauve et en redessine les en redessine les codes : une silhouette affinée, une guimauve plus aérienne, un enrobage chocolat travaillé avec travaillé avec précision et un équilibre gustatif repensé.

# L'Ourson 2.0 est né

Depuis, la Maison MICHALAK PARIS fait vivre et évoluer l'Ourson, devenu l'une de ses signatures. Au fil signatures. Au fil des années, textures et recettes se recettes se perfectionnent, tandis que la collection collection s'enrichit de nouvelles interprétations, interprétations, saison après saison.

Aujourd'hui, sous l'impulsion de Damien Angelucci, Chef Exécutif de MICHALAK PARIS en charge de la direction créative, les équipes poursuivent ce travail de recherche autour de la guimauve, des chocolats d'enrobage et de l'équilibre des sucres. De cette quête de gourmandise naissent de nouvelles créations, révélant à chaque fois d'autres facettes de l'Ourson.

MICHALAK
PARIS

# La collection

Douze recettes, douze personnalités, présentées en permanence dans la boutique. De la vanille au chocolat intense, de la noix de coco au cassis-violette, du caramel coulant aux pralinés noisette, pistache, pécan ou cacahuète, chacune invite à une dégustation différente. Au rythme des saisons, des créations éphémères prolongent le plaisir de la découverte.



GUIMAUVE VANILLE,
ENROBAGE CHOCOLAT NOIR 66 %



GUIMAUVE VANILLE,
ENROBAGE CHOCOLAT AU LAIT 40 %



GUIMAUVE VANILLE,
ENROBAGE CHOCOLAT BLANC



GUIMAUVE CHOCOLAT INTENSE,
ENROBAGE CHOCOLAT NOIR 66 %



GUIMAUVE NOIX DE COCO,
ENROBAGE CHOCOLAT AU LAIT 40 %

*Édition Noël*



COMPOTÉE DE CLÉMENTINE,
GUIMAUVE,
ENROBAGE CHOCOLAT NOIR 66 %



PRALINÉ NOISETTE, GUIMAUVE,
ENROBAGE CHOCOLAT AU LAIT 40 %



PRALINÉ CACAHUÈTE, GUIMAUVE,
ENROBAGE CHOCOLAT BLANC
DULCEY

*Édition Noël*



PÂTE DE SPÉCULOOS, GUIMAUVE,
ENROBAGE CHOCOLAT AU LAIT 40 %



PRALINÉ PÉCAN, GUIMAUVE,
ENROBAGE CHOCOLAT BLANC
DULCEY



CARAMEL COULANT À LA FLEUR DE SEL, GUIMAUVE VANILLE,
ENROBAGE CHOCOLAT BLANC
DULCEY



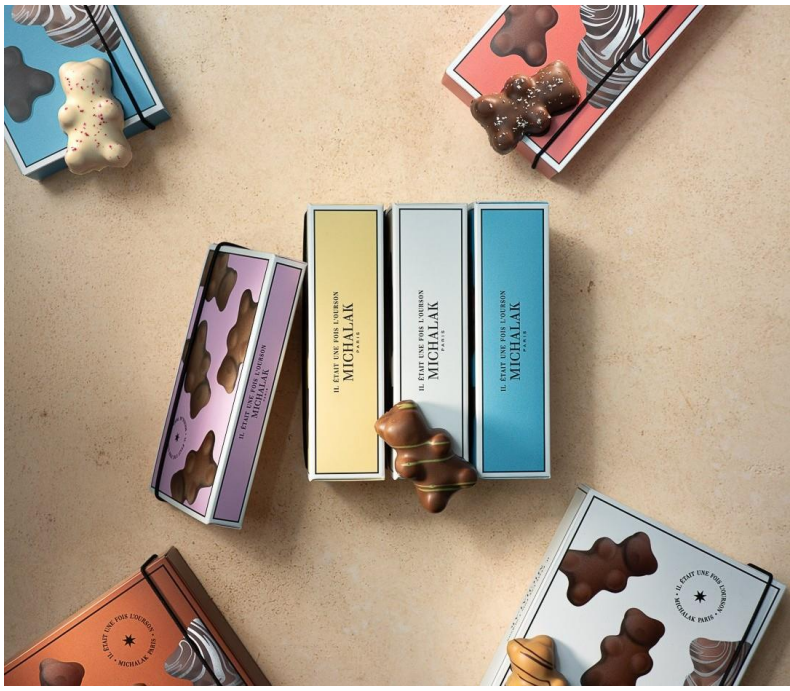
GUIMAUVE CASSIS-VIOLETTE,
ENROBAGE CHOCOLAT NOIR 66 %

ÉDITION NOËL

Pour Noël, deux nouveautés : l'Ourson au confit de clémentine et l'Ourson à la pâte de spéculoos.

MICHALAK
PARIS




# Les coffrets

Imaginez, composez, croquez : à chacun son coffret. Pensés comme de véritables écrins à personnaliser selon ses envies, ils permettent de choisir le format, le design et sa sélection d'Oursons.

EN LIGNE & CLICK & COLLECT

L'expérience se prolonge également en ligne, où l'on peut imaginer et composer son coffret avant de le recevoir à domicile ou de le retirer en Click & Collect à la boutique.

---

Point de rencontre de l'univers de l'Ourson, la boutique « IL ÉTAIT UNE FOIS L'OURSON – MICHALAK PARIS » du Printemps Haussmann lui offre un lieu qui lui est entièrement consacré.

NOUVEAU :

Depuis le 26 octobre, le concept prend également place dans six boutiques MICHALAK PARIS, aux côtés de la pâtisserie et de la viennoiserie de la Maison.

MICHALAK
PARIS

# Informations pratiques

## TARIFS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ourson à l'unité | 2,50 € | Coffret 4 Oursons | 12 € |
| Ourson XL | 6,50 € à 7 € | Coffret 8 Oursons | 20 € |
| | | Coffret 12 Oursons | 30 € |

## BOUTIQUES

**BOUTIQUE « IL ÉTAIT UNE FOIS L'OURSON – MICHALAK PARIS »**

Printemps Haussmann · RDC Femme · Paris 9e

Ouverte depuis le 8 septembre · Ouvert 7j/7 — 10h à 20h

**Depuis le 26 octobre, dans six boutiques MICHALAK PARIS**

Avec un espace « Il était une fois l'Ourson – MICHALAK PARIS » pour composer sa sélection.

**Rue du Bac**
38 rue du Bac
75007 Paris

**Etienne Marcel**
37 rue Etienne Marcel
75001 Paris

**Marais**
16 rue de Verrerie
75004 Paris

**Neuilly-sur-Seine**
18 place du Marché
92200 Neuilly-sur-Seine

**Saint-Germain**
8 rue du Vieux Colombier
75006 Paris

**Rue du Commerce**
30 rue du Commerce
75015 Paris

www.christophemichalak.com

Crédits photos : Ilya Kagan (@ilyafoodstories), Romain Ricard

