

CRÈME

LONDON

61 RUE DU TEMPLE, 75004 PARIS

99 problems  
but dough  
ain't one



LONDON

CRÈME  
LONDON



# FROM LONDON TO PARIS

Ouvert à Soho en septembre 2019, Crème est devenu un véritable phénomène à Londres grâce à ses cookies ultra généreux et terriblement gourmands. La petite boutique artisanale londonienne, qui a ouvert sa deuxième adresse à Notting Hill fin 2022, se dévoile désormais à Paris. Un comble puisque Crème a été créé par le chef pâtissier français Damien Leroux. Il vient enfin attiser notre gourmandise avec ses cookies inimitables. Pour mettre en scène son univers délicieux, Crème fait appel à la célèbre architecte et designer Dorothée Meilichzon, déjà à l'origine de la boutique de Notting Hill. Elle décline le rose iconique et doux, mêlé aux touches cuivrées, des boîtes qui abritent les fameux cookies et qui se pavent désormais dans tout Paris.





## ARTISANAL & AUTHENTIQUE

Créés par le chef pâtissier Damien Leroux – passé par les brigades d’Alain Ducasse durant 15 ans dont la tête des cuisines du restaurant Rech – les cookies Crème ont attendu deux longues années avant de voir le jour en 2019. Le chef a longuement travaillé la recette parfaite. Son savoir-faire français rencontre alors des inspirations qu’il a découvertes lors de voyages au États-Unis. A partir d’ingrédients simples, il met au point un cookie authentique et régressif, divinement moelleux à cœur, croustillant à l’extérieur et d’une gourmandise singulière.

Dans chaque boutique, les cookies sont produits sur place et frais du jour. Mais surtout, ils sont cuits tout au long de la journée pour les servir toujours chauds. C'est le rituel de dégustation idéal pour une pâte incroyablement moelleuse et du chocolat bien fondant. La carte est volontairement courte pour préserver l'authenticité et l'excellence de chaque recette.





# IRRÉSISTIBLES COOKIES

La gamme de Crème est radicale : pas de chichi, juste la perfection. A Paris, on découvre avec joie les quatre cookies indétrônables de la maison. Jamais avare d'une jolie surprise créative, Damien Leroux dévoile régulièrement une recette en édition limitée.

**COOKIE NATURE**  
& morceaux de chocolat au lait

**COOKIE AU CHOCOLAT**  
& morceaux de chocolat blanc

**COOKIE AU MISO**  
& morceaux de chocolat blanc

**COOKI À LA BANANE**  
& morceaux de chocolat noir



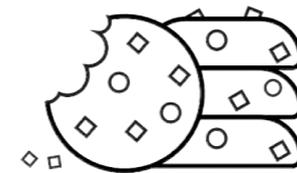
## SOFT SERVE & DRINKS

L'autre grande diablerie de Crème c'est sa « soft serve ice cream » ! Tout aussi addictive que les cookies, sa recette de crème glacée maison à base de crème anglaise infusée aux céréales Frosties, issue du savoir-faire pâtissier de Damien Leroux, se pare généreusement de morceaux de cookies. A déguster toute l'année...





Chez Crème, on accompagne ses cookies de boissons très gourmandes telles qu'un dément chocolat chaud au chamallows, un mocha ou un délicat matcha latte. Pour les espressos, latte, flat white et americano, Crème a choisi de travailler avec un torréfacteur local, La Brulerie de Belleville. Et pour les beaux jours, la carte des boissons s'agrandit avec le Iced Banana tossed Latte.





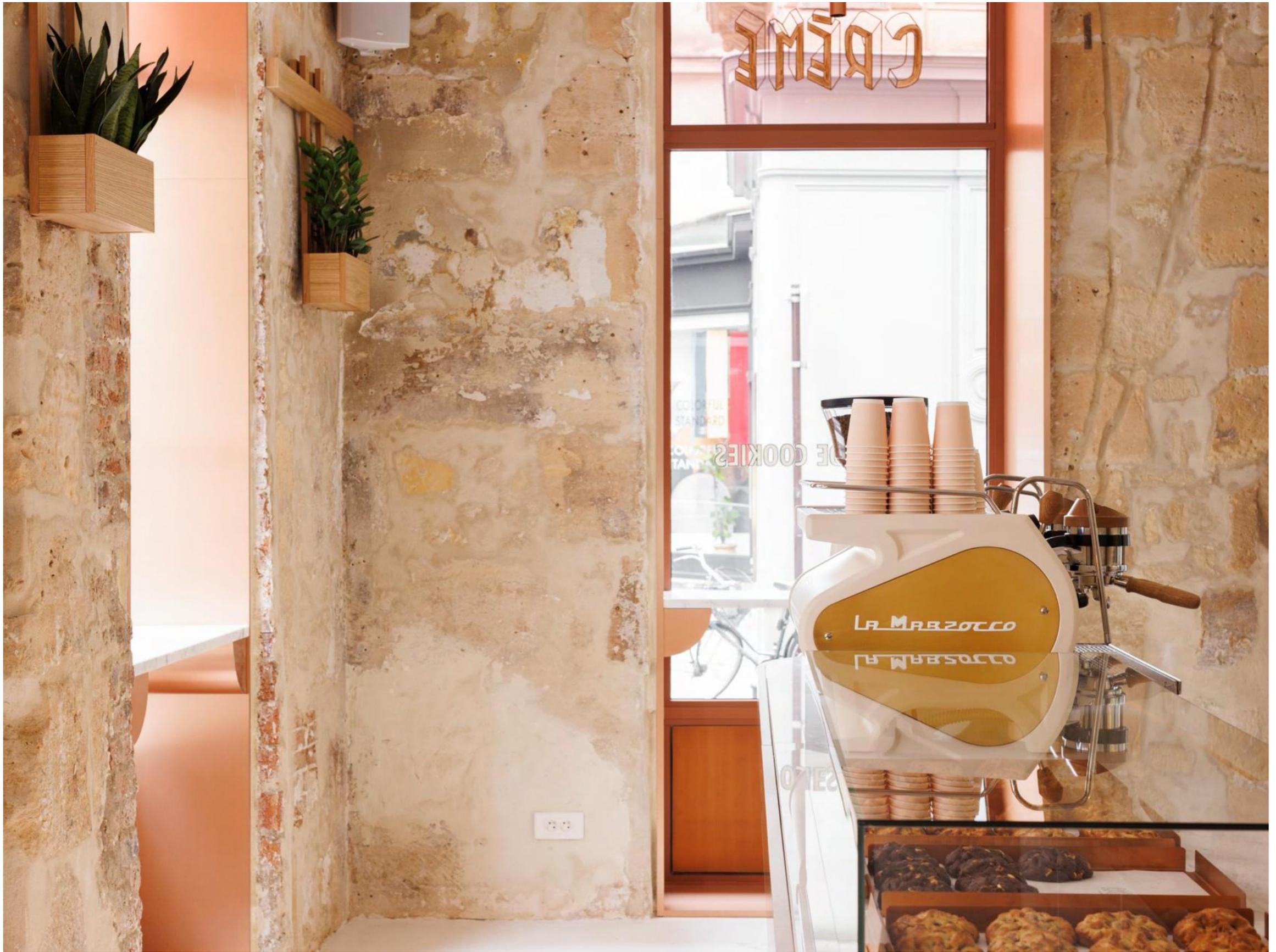
L'ÉCRIN DESIGN

La talentueuse architecte designer Dorothée Meilichzon a souhaité décliner le rose de Crème à travers des matériaux. Dans cet espace du Vieux Marais, où la pierre se mélange aux anciennes poutres en bois, le cuivre des huisseries des vitrines et du comptoir se mêle à du marbre de carrare et du béton.

Elle a dessiné une verrière géante qui sépare le comptoir du labo, où les cookies sont préparés et cuits tout au long de la journée. Cette verrière a été faite à la main et rassemble cinq verres imprimés différents qui recréent, tout en transparence, le logo de Crème.

Enfin une large bande horizontale en chêne devient support du menu, des plantes et des boîtes emblématiques de la maison. Des boîtes signature de Crème qui habillent l'espace.







## INFORMATIONS PRATIQUES

### CRÈME

61, rue du Temple - 75004 Paris

### JOURS D'OUVERTURE ET HORAIRES

Ouvert 7j/7 de 10h à 20h

Cookies : 4,5€ l'unité

Boite de 6 cookies : 24€ la boite

Boite de 12 cookies : 40€ la boite

Soft Serve: 5€

Espresso: 2,5€

Flat white et cappuccino: 4€

Iced Banana toast Latte: 5,5€

Apple Pie Lemonade: 5,5€

