



***Destination* : le pop-up sucré de Nina Métayer à la Samaritaine**



© Théodore Meria - Nina Métayer.

La Samaritaine, grand magasin emblématique de la capitale, a inauguré le 17 septembre 2025, le pop-up *Destination* signé par **Nina Métayer**, élue World's Best Pastry Chef 2024. Dans ce bâtiment historique, les visiteurs découvrent un espace inédit, pensé comme une **escale sucrée au cœur de**

Paris, qui illustre à la fois le savoir-faire d'une cheffe pâtissière reconnue et l'esprit créatif de la Samaritaine.

Véritable symbole de l'art de vivre parisien Inspiré par l'architecture des lieux entre Art Nouveau et Art Déco, au sein d'un espace qui emprunte au charme intemporel des trains de luxe. La Samaritaine s'affirme depuis toujours comme un lieu de rencontres, d'inspirations et de découvertes. En accueillant Nina Métayer, le grand magasin poursuit sa mission : mettre en lumière les talents et offrir à ses visiteurs des expériences uniques, à la croisée de la gourmandise, de l'innovation et du patrimoine.

Dans ce pop-up pensé comme une invitation au voyage, Nina Métayer propose ses **galettes**, une sélection de **créations exclusives** à offrir, partager ou emporter. Chaque réalisation met à l'honneur des ingrédients d'exception, témoignant d'une exigence de qualité.

Les galettes 2026 : un rendez-vous incontournable

Événement très attendu chaque année, les galettes des rois de Nina Métayer s'imposent comme de véritables pièces de collection. Pour 2026, la cheffe signe une trilogie d'exception :



SOLSTICE

La galette création 2026

Sa tuile délicatement ouvragée au motif d'inspiration végétale évoque toute la douceur apaisante et la chaleur réconfortante d'une tasse d'infusion. Les saveurs de sa frangipane entre les notes légèrement acidulées du citron confit et la fraîcheur de

la verveine invitent à faire une pause gourmande et rassurante.

À partager pour 6 personnes : 69 €

L'ARBRE DE VIE

Comme un classique qui s'émancipe, sous sa tuile évocatrice et son délicat feuilletage, des dés de pomme et la fraîcheur délicatement citronnée de la cardamome réveillent avec légèreté la frangipane de cette galette.

À partager pour 6 personnes : 44 €



L'AMBRÉE

Les notes profondes d'un rhum d'exception qui développe des nuances délicatement florales et fruitées sublime la frangipane de notre galette traditionnelle. Authentique, juste twistée avec une pointe d'exotisme ambré, elle invite à partager, tout au long du mois de janvier, de nombreux beaux moments gourmands.

À partager pour 6 personnes : 36 €



Rendez-vous dès le mercredi 17 septembre sous la verrière de la Samaritaine, comme un prélude automnal qui préfigure déjà la féerie de Noël et les cadeaux chocolatés des fêtes de fin d'année

Pour embarquer, accès au comptoir d'accueil, facilement identifiable, au rez-de-chaussée du magasin, avec ses lignes qui évoquent celles d'un luxueux wagon.

Une collection à retrouver à la Samaritaine, du 2 au 31 janvier 2026.