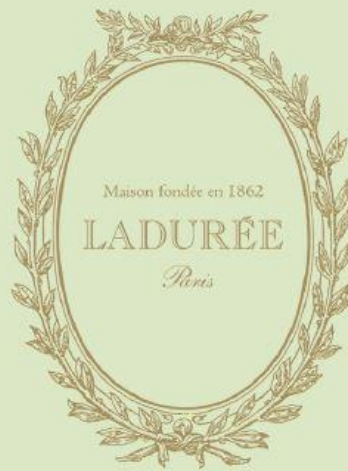


COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LE BAR À DESSERTS
DES CHAMPS-ÉLYSÉES



LA MAISON LADURÉE LANCE SON « BAR À DESSERTS »

Une expérience inédite au cœur de son iconique adresse des Champs-Élysées

Convivial et cosy, habillé de marbre et de cannage laiton, ce bar en forme de U accueille quinze clients installés sur des chaises hautes. Sous leurs regards, les chefs pâtisseries démontrent l'excellence du savoir-faire pâtissier Ladurée.

« L'expérience du bar à desserts incarne la volonté de créer un lien entre les chefs pâtisseries et les clients. La confection des créations se réalisent sous leurs yeux.

Un moment de partage dans un lieu d'exception »

JULIEN ALVAREZ, CHEF EXÉCUTIF PÂTISSIER DE LA MAISON LADURÉE

Un espace élégant qui s'intègre au cœur du nouveau Ladurée Champs Elysées. Après plusieurs mois de travaux, l'adresse iconique de la Maison se réinvente avec de multiples espaces (restaurant de 180 couverts, jardin d'hiver, salon de musique, espace café, bar à desserts, boutique et atelier de pâtisserie). Chaque proposition incarne une façon différente d'expérimenter l'univers raffiné de Ladurée.



À chaque moment sucré, sa formule associée

Chaque client est invité à observer le ballet des chefs pâtissiers réalisant des recettes exclusives selon le moment de la journée. Le matin, les clients pourront déguster un petit-déjeuner composé d'un croissant fourré ou d'un fromage blanc accompagné d'un granola aux saveurs identitaires de la Maison (Ispahan, Mont Blanc et plaisir sucré), de brochettes de fruits, d'une boisson chaude et d'un jus de fruits. Les iconiques macarons Ladurée viennent sublimer cet instant de douceur matinale.

De 12h à 18h, le Tea Time du « Bar à desserts » est un menu dégustation servi en 3 temps et 6 créations exclusives imaginées par Julien Alvarez le Chef Exécutif Pâtissier de la Maison Ladurée. Dans un premier temps, les clients sont invités à savourer le Cookie Glacé Ispahan ainsi que la Religieuse coco. La dégustation se poursuit avec la Tarte soufflée chocolat au lait et noisette du Lot et Garonne accompagnée du Gâteau de Savoie à discrétion. Le Kiwi de l'Adour et la Tartelette agrumes et fleur d'oranger viennent conclure ce menu dégustation.

PRIX PETIT-DÉJEUNER : 35 €
DISPONIBLE DE 8H À 13H
EN EXCLUSIVITÉ AU BAR À DESSERTS LADURÉE DES CHAMPS-ÉLYSÉES
RÉSERVATION SUR LADUREE.FR

PRIX TEA TIME : 65 €
DISPONIBLE DE 12H À 18H
EN EXCLUSIVITÉ AU BAR À DESSERTS LADURÉE DES CHAMPS-ÉLYSÉES
RÉSERVATION SUR LADUREE.FR