

Les papilles en fête pour Pâques à la Samaritaine

Avec trois restaurants emblématiques - **Ernest, Voyage et French Terroirs** - ainsi que des Maisons gastronomiques éphémères et créatives, la Samaritaine est une destination aussi gourmande qu'innovante. Grands plats, recettes street food et pâtisseries sont faits pour tous les goûts, et enchantent les papilles des visiteurs. Pour Pâques, **les chefs ont imaginé des douceurs exclusives, régressives, ludiques et appétissantes** pour les amateurs de chocolat. Exit la chasse aux œufs, à la Samaritaine, ce sont les desserts qui viennent à vous

MOMZI

Avec ses **donuts vaporeux et prestigieux**, **Momzi** fait de ce beignet une recette gastronomique ! Deux nouveautés font leur apparition, juste à temps pour Pâques : le « **Mother of Yeti** », pile dans le thème « **Paris à Poil(s)** » de la Samaritaine, est réalisé avec un glaçage au tahini et hydrolat de néroli, zestes de mandarine et filaments sucrés (**6,50€**). « **Mother of Sobacha** », met le chocolat à l'honneur avec un glaçage chocolat noir 66% des Caraïbes, garni d'une crème pâtissière vegan chocolat, noir 66%, sobacha, riz grillé et fleur de sel (**9€**). Enfin, le classique « **Mother of Yuzu** » offre le juste équilibre entre l'acidité et le sucre tout en gardant le goût intense du Yuzu. Le thym frais et les pétales de fleurs de Calendula distillés sur le glaçage par petites touches, apportent la fraîcheur et le croquant. (**8€**) À tester dans cet ordre-là... Ou pas.

Bâtiment Rivoli - rdc - à partir du 8 mars

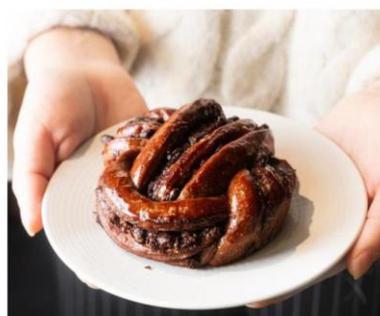


ERNEST, LA BOULANGERIE

D'un côté un restaurant, de l'autre une **boulangerie par Eric Kayser** - la seule dans un grand magasin, Ernest a plus d'un tour dans son four pour satisfaire les papilles ! Pour Pâques, la boulangerie propose une brioche Babka au chocolat, aussi belle que savoureuse.

Prix : 4,90 € (individuelle) - 28 € (5-6 personnes) - disponible du 1^{er} au 10 avril

Bâtiment Rivoli - rdc



FRENCH TERROIRS

Avec sa réinterprétation de la gastronomie française en mode street food, French Terroirs valorise les différents terroirs du pays. Pour Pâques la proposition se décline en un gâteau « Casse Noisettes », mousse chocolat praliné, biscuits Joconde et croquant noisette. Comment ne pas craquer ?

Prix : 5,5 € - disponible début avril

Bâtiment Rivoli - niveau -1



VOYAGE SAMARITAINE

Le restaurant iconique du 5ème étage de la Samaritaine a concocté un **brunch très chocolaté pour Pâques le dimanche 9 avril**. Le Chef Jimmy Elisabeth propose un buffet composé d'une sélection de la boulangerie « Éric Kayser », une charcuterie de haut vol, des œufs et du fromage dans tous leurs états, de la betterave en croûte de sel, des gâteaux au chocolat et autres œufs de Pâques... Varié, et irrésistible !

Prix : 58 € - dimanche 9 avril de 12h à 15h30

Bâtiment Pont-Neuf - 5ème étage

LA BOUTIQUE DE LOULOU

Le pâtissier Aurélien Cohen, invité par **Confiture Parisienne** pour Pâques, a élaboré un délicat beurre de cacahouète composé au saveur de chocolat Dulcey, dulce de leche et caramel. Nommé « Pâques Man », il est hautement addictif !

Prix : 19,90 € - disponible dès maintenant



Le Chocolat des Français, de son côté, propose des œufs « Voyage au centre de la Terre », « L'île mystérieuse » et « 20 000 lieues sous les mers » croquants et enfantins. Parfaits pour les petits (et les grands) explorateurs affamés.

Prix : Entre 15 et 45 € - disponibles dès maintenant

Bâtiment Pont-Neuf - rdc



www.samaritaine.com

9 rue de la Monnaie
Paris 1^{er}