



COMMUNIQUÉ DE PRESSE MAI 2022



CET ETE PARIS BAGUETTE PRESENTE SES DESSERTS AUTOUR DE LA FRAISE ET DE



Découvrez les nouvelles créations 100% estivales réalisées par le chef pâtissier Julien Chamblas.

Des desserts fait-maison inspirés des grands classiques de la pâtisserie façon Paris Baguette ! Nos délicieuses pâtisseries conviendront aussi bien pour un goûter en famille ou un pique-nique champêtre.

Succombez pour des savoureux desserts réalisés à partir de produits frais et français tels que des délicieuses fraises Charlotte de Carpentras, cultivées et récoltées à la main dans le Vaucluse ainsi que des abricots juteux et colorés.

Artisan, créatif, curieux et gourmand, Julien Chamblas propose des classiques de la pâtisserie française avec toujours plus de légèreté et, des recettes toujours plus créatives. Avec ses 20 ans d'expérience, il maîtrise à la perfection les goûts et textures.

Sa devise ? "Du beau pour y venir, du bon pour y revenir".

Julien Chamblas offre une pâtisserie à la fois artisanale et artistique, où le visuel et le goût sont tout entiers dédiés au plaisir et à la gourmandise.



JULIEN CHAMBLAS,
Chef pâtissier de Paris Baguette

Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici 3 classiques revisités par Julien :

Un **ECLAIR PISTACHE ABRICOT**, garni d'un onctueux crémeux d'abricot, l'eclair est surmonté de pointes de Ganache montée à la pistache, de crème vanille et de cubes de biscuits à la pistache !

Le **FRAISIER** façon mille-feuilles, composé de deux biscuits à la pistache recouverts d'un savoureux confit de fraise maison. Garni d'une crème montée à la vanille de Madagascar et de belles fraises Charlotte de Carpentras, il apporte légèreté et onctuosité.

Un dessert aux saveurs estivales, idéal pour une fin de dîner gourmande !

La **TARTELETTES AUX FRAISES**, composé d'une onctueuse crème légère à la vanille de Madagascar et de fraises Charlotte de Carpentras : le tout délicatement déposé sur une pâte à tarte croquante. Un dessert incontournable, rafraîchissant et croquant.

Nos desserts sont à retrouver dans nos 4 boutiques

L'éclair abricot pistache 4,10 €

La tartelette aux fraises 5,90 €

Le fraisier 5,90 €

À PROPOS DE PARIS BAGUETTE

Excellence, singularité, gourmandise...
C'est le triptyque qui définit Paris Baguette.

Maison fondée en 1988, Paris Baguette a été pionnière dans la recherche des meilleurs produits, un sourçage ultra-qualitatif, et une relation unique avec ses producteurs.

Cette dynamique d'excellence s'est doublée d'un parti-pris fort : Paris Baguette assume sa différence, son refus de l'uniformisation, et son engagement au service de l'authenticité et du goût.

Mais notre engagement numéro 1 auprès de nos clients, et le moteur de notre passion au quotidien, c'est la gourmandise.

Chez Paris Baguette, les amoureux du plaisir et de la gourmandise sont chez eux.



CHÂTELET

11 rue Jean Lantier 75001 Paris

LA DEFENSE

66 Jardin Boieldieu 92800 Puteaux

NOS BOUTIQUES

SAINT-MICHEL

1 rue de la harpe 75005 Paris

LA DEFENSE

9 Square des Corolles 92400 Courbevoie