CHRISTOPHE LOUIE,
AU TEMPO DU LEVAIN

Christophe Louie, grand Chef pâtissier parisien, est devenu en quelques années le maestro du Panettone, ce noble dessert italien adoré. Mais avant d'être chef, Christophe Louie est surtout un technicien du goût et de la gourmandise.

DE LA PÂTISSERIE À LA BOULANGERIE, IL N'Y A QU'UNE PÂTE

Il dit qu'il est tombé dedans quand il était petit. Des cuisines de ses parents, restaurateurs, de la cuisine de la maison de famille, des livres anciens et des ouvrages culinaires, il y puise la connaissance et il y trouvera sa raison d'être.

Une raison magnifique qui pousse Christophe Louie à mettre la main à la pâte pour se former à la pâtisserie ou l'art de sublimer la délicatesse sucrée. Au fil du temps, ce sont les noms de grandes maisons qui se succèdent : **Dalloyau, le Jules Verne, le Meurice puis 12 années florissantes à la Grande Epicerie** pour n'en citer que quelques-uns. Tout en aiguisant son savoir-faire pâtissier, c'est une rencontre avec l'artiste-boulanger Thierry Delabre qui le met sur le chemin de la boulangerie comme un retour à l'essentiel, là où le vivant se trouve. Rentré sur le tard à l'école internationale de boulangerie, **c'est à l'art du levain naturel qu'il se dédie avec, à l'horizon, la silhouette gracieuse d'une brioche italienne**. Un art et une envie de faire qu'il ira perfectionner en se rendant dans la Vallée d'Aoste, berceau de ce délice, où il en a acquis la maîtrise auprès du pâtissier de renom, l'italien Mauro Morandin.

AU RYTHME DU VIVANT

Pour lui, le levain naturel est bien plus qu'un ingrédient ; c'est une relation quotidienne et personnelle qu'il entretient avec cet organisme vivant, lui conférant une saveur et une conservation exceptionnelles. Une technicité qui l'anime, comme une conversation avec la matière qui se joue à chacun des gestes nourriciers et façonneurs. L'humain tient aussi une place singulière dans le processus créatif de Christophe Louie, dans les nombreux échanges, dialogues avec les chocolatiers, producteurs, meuniers et qui donnent ainsi son supplément d'âme aux recettes de l'artisan.

Mais alors, qu'est ce qu'un bon panettone ?

"C'EST LE BON ÉQUILIBRE DU LEVAIN, C'EST LE MAINTENIR EN VIE, ACTIF POUR QU'IL RÉVÈLE TOUS SES SECRETS. IL DOIT ÊTRE DIGESTE, PAS TROP ACIDE, D'UNE SOUPLESSE SANS FAILLE ET D'UNE GRANDE FINESSE, LÉGER, AÉRÉ, LA MIE FILANTE, BIEN BOMBÉ ET AU NEZ, UNE ODEUR PROCHE DE L'EDEN".

Divin !
Ses panettones, il les peaufine, les façonne, les décline, les recréé avec science dans son laboratoire, comme un chimiste qui chercherait la formule parfaite.

UN TEMPLE DU PANETTONE DANS LE MARAIS

Christophe Louie souhaite faire découvrir son univers et tout son savoir-faire, à travers une toute première adresse parisienne à son image. C'est dans le Marais que son produit signature s'exprime de toute son aura, avec **des déclinaisons et des saveurs qui se dégustent à l'envie tout au long de l'année**, même après les fêtes.

La boutique, située en face du Carreau du Temple, s'étend de tout son long et offre un joli spectacle à ceux qui y entrent pour la première fois. L'atmosphère et l'odeur envoûtent instantanément. Le minimalisme raffiné rencontre une chaleur accueillante pour créer un espace où la simplicité règne. **Un long mur sert de toile de fond à l'exposition des pains au levain naturel puis continuent vers l'extrémité où le panettone trône en majesté.** Dans sa version traditionnelle, revisité et décliné, le choix est cornélien.

Le coin des viennoiseries délicatement confectionnées, **croissants et pains au chocolat présentés à la façon «tulipe»** côtoient **cookies moelleux**, **madeleines légères, financiers gourmands** et quelques autres généreux **gâteaux de voyage** et **cakes grand format**. Pâtisseries et tartelettes saisonnières sont aussi de la partie et évolueront au fur et à mesure du temps, au gré des inspirations du chef. À l'extérieur, une petite terrasse bien aménagée permet de s'octroyer une pause en plein air pour faire durer les beaux jours.

JOURS ET HORAIRES
D'OUVERTURE

Du mardi au samedi
de 8h30 à 19h30

CONTACTS MÉDIA | T109
Marion EFFRAY | marion@t109.fr | 06.32.25.91.41
Valentine DUBOIS | valentine@t109.fr | 06.65.62.99.33