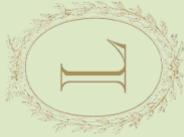


# DOSSIER DE PRESSE



MAISON DE PÂTISSERIE DE LUXE À LA FRANÇAISE



MAISON DE PÂTISSERIE DE LUXE À LA FRANÇAISE



75 CHAMPS-ÉLYSÉES



Après plusieurs mois de rénovations, l'emblématique établissement de la plus belle avenue du monde renaît et s'agrandit pour proposer un voyage à la découverte du savoir-faire d'exception de Ladurée. Le renouveau de cette adresse mythique célèbre à la fois le patrimoine de la Maison qui a fêté ses 160 ans en 2022 tout en ouvrant un nouveau chapitre de son histoire.

Imaginé comme une immersion dans l'art de vivre à la française, pensé pour les parisiens comme pour les visiteurs de passage, le lieu s'étend désormais sur 1000 m<sup>2</sup> et vit sept jours sur sept, de 8h à 22h, avec plusieurs espaces dédiés à la dégustation. Restaurant de 180 couverts, jardin d'hiver, salon de musique, espace café, bar à desserts, boutique et cooking class, chaque proposition incarne une façon différente d'expérimenter l'univers raffiné de Ladurée.

La maison française a entièrement repensé l'offre et la décoration de cette adresse parisienne, la plus grande en France.

Inauguré en 1997, rénové à l'identique à la suite d'un incendie en 2012, son premier décor s'inspire de l'esprit flamboyant du Second Empire, qui a vu naître la maison. En 2023, son nouveau décor raconte une véritable histoire parisienne à la fois moderne et sophistiquée. Le raffinement et la radicalité d'un marbre Rosso Lepanto s'associent aux historiques éléments de ferronnerie de l'atelier Eiffel et à des boiseries façon treillis.

Le décor opulent est décliné dans les couleurs emblématiques de la maison française, le vert Ladurée évidemment mais également le rose et le bleu pastel. Des touches de laiton (poli, gravé et brossé) apportent un souffle de modernité aux éléments plus classiques tels que les moulures et les dorures. Une modernité qui se décline également à travers le mobilier créé sur-mesure pour le lieu.

# ADRESSE MYTHIQUE DE LA MAISON LADURÉE



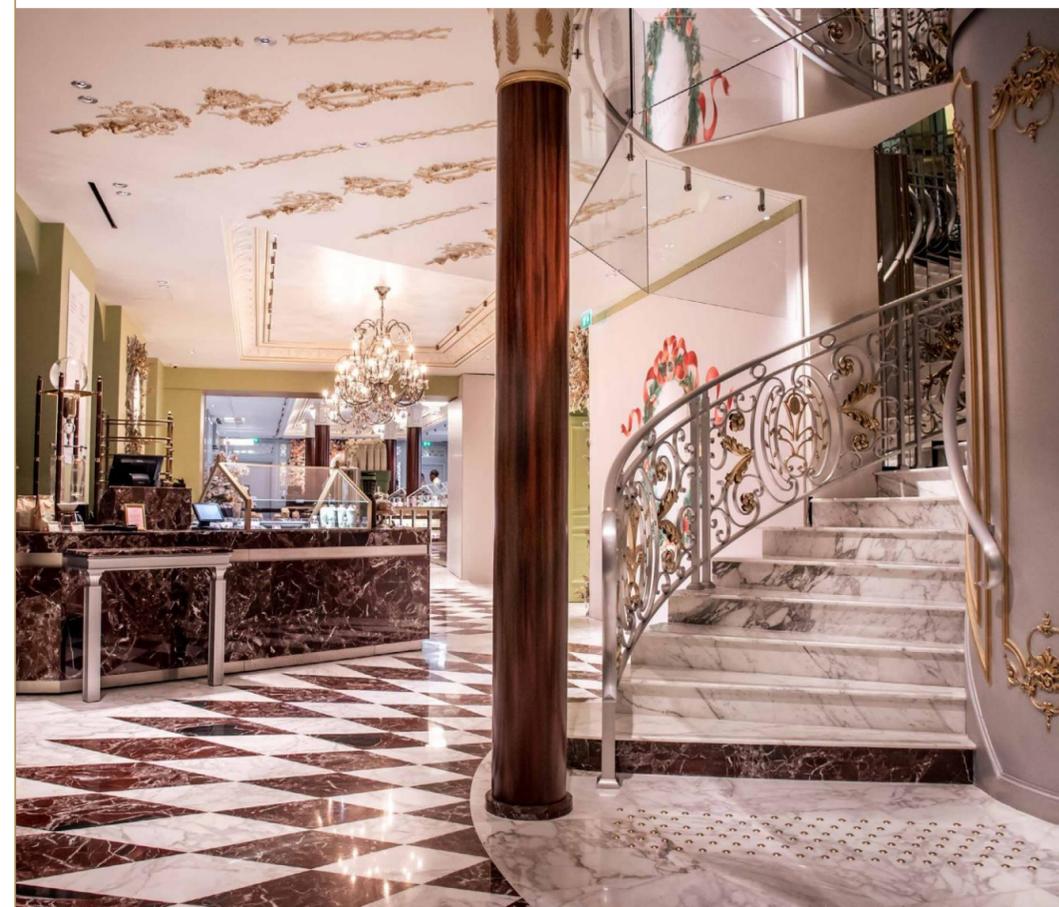
Autre incarnation de cet art de vivre à la française, les fleurs sont omniprésentes : piquées sur des installations murales ou dans de luxuriants bouquets. Signée Bernardaud, la vaisselle dessinée sur-mesure reprend le monogramme et les guirlandes aux nœuds emblématiques des coffrets de macarons.

Autant de savoir-faire qui font écho à ceux des pâtisseries de la maison mais également des équipes avec près de 200 personnes qui s'attachent à faire vivre ce lieu mythique de l'avenue des Champs-Élysées.

## UN ACCUEIL PERSONNALISÉ DÈS L'ENTRÉE

Au coin de l'avenue des Champs-Élysées et de la rue Lincoln, la façade classée marque son tropisme parisien avec sa pierre de taille restaurée habillée, à l'étage, de jardinières fleuries et de stores verts.

L'entrée baignée de lumière naturelle met en valeur les nouveaux codes esthétiques de l'expérience Ladurée : sol en marbre veiné, escalier monumental, ferronnerie et profusion de fleurs.



# AU REZ - DE CHAU - S S É É



## L'ESPACE CAFÉ

L'espace café, nouvelle extension de l'univers Ladurée, s'instaure comme un rituel incontournable qui accompagne tous les moments de la journée.

Dès 8h, les citoyens aiment prendre à emporter leur café ou leur thé du matin accompagné de viennoiseries signature comme les pains au chocolat pistache et les croissants aux noix.

Au goûter, ils craquent sur un grand macaron, un cookie ou l'une des nouvelles boissons très gourmandes, comme le latte Ispahan ou Plaisir Sucré.

## LA BOUTIQUE POUR DÉCOUVRIR TOUTE L'OFFRE SUCRÉE

Situé dans le prolongement de l'espace café, la boutique joue les écrins à douceurs raffinés.

Dans un décor bleu avec lustre et mur floral, les vitrines en laiton doré présentent comme de précieux bijoux, les macarons, les chocolats, les Eugénie et les pâtisseries du jour.

Les clients sont invités à choisir la couleur de leur boîte et de leur ruban. Les accessoires siglés Ladurée comme les tote bag deviennent d'incontournables souvenirs parisiens.

Pour les plus pressés, l'option click and collect permet de récupérer rapidement sa commande.

## LE JARDIN D'HIVER POUR PROFITER DE LA VUE

Au rez-de-chaussée, donnant sur le va-et-vient des Champs-Élysées, le jardin d'hiver se prête au déjeuner comme au goûter dans un décor bucolique avec son parquet Versailles et son monumental bouquet de fleurs. La verrière a été refaite à l'identique et les décors d'origine signés par l'atelier de Gustave Eiffel ont été restaurés. Les banquettes rondes en velours ocre et les chaises au tissu or en soie fleurie dialoguent avec les plateaux écrus cerclés de laiton des tables pour dessiner un décor à la fois raffiné et convivial.



# À L'ÉTA -GE



L'étage se rejoint en empruntant le spectaculaire escalier qui fait dialoguer les éléments métalliques avec la ferronnerie dorée ornée d'agapanthe, symbole du renouveau des lieux. Un jeu graphique de miroirs biseautés reflétant l'avenue des Champs-Élysées accompagne le visiteur dans sa montée.

## LUXE À LA FRANÇAISE

A l'étage, le salon d'accueil abrite un majestueux piano décoré de gerbes de fleurs et mis en musique tous les jours, de 15h à 18h, par un pianiste pour accompagner le tea time. Juste à côté, une vitrine en laiton et en marbre expose les pâtisseries pour attiser toutes les gourmandises.

## LE RESTAURANT POUR DES RENDEZ-VOUS COSY

A l'étage, Ladurée a gardé son esprit historique de précieux salons et d'alcôves pour conserver l'intimité des lieux si chères aux clients. Lustres, moquettes texturées, cheminées d'origine apportent de la convivialité aux déjeuners d'affaires comme aux rendez-vous privés. On choisit sa table côté Champs-Élysées, à moins que l'on ne préfère le caractère feutré du côté rue Lincoln.



## LE BAR À DESSERTS POUR S'OFFRIR UN SHOW

Le majestueux bar à desserts offre une expérience encore inédite chez Ladurée. Habillé de marbre et de cannage laiton, le bar en forme de U accueille quinze chaises hautes dans une atmosphère cosy.

Chaque client est invité à observer le ballet des chefs pâtissiers préparant des recettes exclusives selon le moment de la journée. À chaque temps, sa formule. Le matin, le petit déjeuner se prend, au choix, avec un croissant fourré ou un granola aux saveurs identitaires de la Maison. De 12h à 18h, le tea time se déguste en 3 temps et 6 créations, imaginées par le chef Julien Alvarez exclusivement pour ce lieu. En fin d'après-midi, l'art de la pâtisserie laisse la place à l'art du cocktail que l'on peut accompagner de planches de charcuterie et de fromage, à moins de préférer les petits fours salés.



## L'ATELIER 75 CHAMPS-ÉLYSÉES

Bénéficiant d'une vue plongeante sur les Champs-Élysées, cet espace privé accueillera dès février des cours de pâtisserie, animés par le chef exécutif Julien Alvarez ou son équipe.

Dans une ambiance conviviale inspirée par les cuisines des châteaux français avec carrelage à l'ancienne et ustensiles en cuivre, les huit convives, petits et grands, se retrouvent pour apprendre les secrets des macarons ou selon les saisons, la frangipane d'une galette ou le montage d'une bûche.

Grande table en marbre vert aux outils high tech ingénieusement camouflés, tables de cuisson et miroirs invitant à l'immersion, l'Atelier 75 Champs-Élysées offre une plongée aussi fascinante que gourmande dans le savoir-faire de la maison.

## LE SALON PRIVATISABLE

Grâce à une technologie intégrée dans son majestueux décor, l'un des salons est idéalement adapté à la privatisation pour des événements professionnels ou des occasions privées, selon les besoins des clients.

La renaissance du Ladurée Champs-Élysées est bien plus qu'une rénovation ; c'est une célébration de l'histoire, du raffinement, et de l'art de vivre à la française, tout en écrivant un nouveau chapitre dans l'histoire de cette adresse mythique.

# SAVOIR-FAIRE, ART DE VIVRE, & MODERNITÉ



Que ce soit pour un achat cadeau, un moment gourmand au comptoir café, un moment de dégustation autour du bar à desserts, ou une immersion dans l'univers de la pâtisserie lors d'un cours exclusif avec nos chefs, Ladurée Champs-Élysées promet une expérience inoubliable à tous ceux qui franchissent ses portes.



## À PROPOS DE LADURÉE

L'histoire débute en 1862 lorsque Louis-Ernest Ladurée installe sa boulangerie 16 rue Royale à Paris. Emblème de la ville et de son art de vivre, la Maison Ladurée a traversé les époques sans jamais perdre ce qui la rend unique : un savoir-faire exceptionnel et un clin d'œil permanent à l'époque.

Initiatrice du macaron, désormais internationalement connu, pionnière des salons de thé quand les cafés étaient réservés aux hommes, inégalée dans l'art de réinterpréter ses classiques, amie de la mode et des créateurs, Ladurée raconte Paris et l'esprit parisien, avec culture, hédonisme et contrastes.

Savourer une création Ladurée, c'est éveiller les sens comme l'esprit, et, admettre que la légèreté est la plus belle des manières. Depuis plus de 160 ans, sa majesté Ladurée fait rayonner la haute pâtisserie française avec goût et audace.

Ouvert de 8h à 22h  
Tél. : 01 40 75 08 75  
[www.laduree.fr](http://www.laduree.fr)



75  
AVENUE  
DES  
CHAMPS  
- ÉLYSÉES

