



CONFISEUR · CHOCOLATIER
PÂTISSIER · GLACIER

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

de

SÉBASTIEN GAUDARD

PARIS

HIVER 2021
DOSSIER DE PRESSE





SÉBASTIEN GAUDARD

PARIS

PRESQUE TOUT POUR...

PAGE 4

LES BÛCHES

PAGE 6

LA SAINT NICOLAS

PAGE 8

L'ÉPIPHANIE 2022

PAGE 9

LES GOURMANDISES HIVERNALES

À OFFRIR !

PAGE 10

LA BOUTIQUE EN LIGNE

www.sebastiengaudard.com

PAGE 11



SÉBASTIEN GAUDARD

PARTAGE & CONVIVIALITÉ POUR
CE NOËL 2021



Fidèle aux classiques qu'il défend et se plaît à remettre sur le devant de la scène, le Chef Sébastien Gaudard fait renaître les pâtisseries d'antan pour régaler les fines bouches. Depuis de nombreuses années, le Lorrain a fait de Paris sa ville de cœur, d'attache, dans laquelle il fait découvrir ou redécouvrir aux gourmands le goût de la pâtisserie dans sa plus pure tradition. Parfaitement réalisée, elle se transforme en un dessert d'exception.

Cette année, le Chef a souhaité mettre à l'honneur la convivialité et le partage, à travers une sélection de desserts et gourmandises à réaliser soi-même en famille ou entre amis.

« Après deux années particulières, j'ai souhaité proposer de nouvelles expériences, qui parlent à tout le monde pour faire de ce Noël 2021 un moment convivial et ludique pour les familles. La sélection « Presque tout pour... » permettra, je l'espère de créer des moments de partage pour tous les gourmands », souligne Sébastien Gaudard.

La magie de Noël prend place dans les boutiques des Tuileries et des Martyrs mais aussi à la maison pour une fin d'année sous le signe des retrouvailles !



NOUVEAU !

Le site internet www.sebastiengaudard.com évolue et devient une véritable boutique en ligne ! Le meilleur de l'épicerie du chef sera disponible en vente en ligne **dès le 31 octobre 2021.**

PRESQUE TOUT POUR...

Plus que jamais, ces fêtes de fin d'année raisonneront comme des moments d'intenses retrouvailles... Parce que la Pâtisserie rassemble et est synonyme de convivialité, Sébastien Gaudard dévoile une sélection de produits à réaliser soi-même à la maison. Les pâtisseries les plus emblématiques du Chef en un clin d'œil !

... MA MAISON EN PAIN D'ÉPICE

D'année en année, **Sébastien Gaudard** ne cesse d'étonner les gourmets avec ses maisons en pain d'épice à la finesse incomparable. Pour ce Noël 2021, le Chef a souhaité **une maison zéro gaspillage, 100% responsable !**

En collaboration avec **Ateliers Chutes Libres**, un collectif de designers, le chef propose une maison en kit à construire soi-même (ou déjà toute montée pour les moins motivés) à partir de 5 carrés de pain d'épice avec... **zéro chute !**

À la fois gourmande et ludique, c'est le **cadeau plaisir par excellence !**

Parois en pain d'épice, ciment de sucre, guide de montage : le kit comprend tout ce qu'il faut pour fabriquer sa propre maison... Charge à chacun, ensuite, de l'agrémenter de confiseries...

Prix public : 36,00€ en kit – 49,00€ déjà montée

Réservation dès le 1^{er} novembre 2021

Maison déjà montée disponible en boutique

Maison en kit disponible sur le site en précommande dès le 15 novembre 2021 et en boutique dès le 10 décembre.



... MA BÛCHE FORÊT NOIRE

Et si le Chef livrait ses secrets pour réaliser soi-même son emblématique Forêt Noire ? Pour la toute première année, Sébastien Gaudard propose à tous les gourmands de s'improviser Chef pour les fêtes de fin d'année.

Le kit « **Ma bûche Forêt Noire** » comprend les éléments primordiaux pour réaliser soi-même le **dessert emblématique** en format bûche !

Mes copeaux de chocolat, mes pesées biscuit cacao, mes pesées sucre-blancs d'œuf, mes pesées crème chantilly, mes griottes au kirsch... le Chef a pensé à tout ! Il ne reste plus qu'à **suivre minutieusement la recette pour surprendre les convives !**

Prix public : 27,00€

Réservation dès le 15 novembre 2021 Disponible en précommande en boutique et sur le site dès le 15 novembre 2021.



PRESQUE TOUT POUR...

... MES PÂTISSERIES

Le meilleur des pâtisseries du Chef, dans son placard ! Avec son **concept inédit « Presque tout pour... »**, le plus lorrain des parisiens propose une sélection de **Trois desserts/pâtisseries françaises en kit !**

« Presque tout », car il faudra parfois y ajouter des produits frais comme des œufs ou encore du lait mais les dosages ont été réalisés pour qu'en **un tour de main**, la pâtisserie du Chef prenne vie sur le plan de travail.

Trois desserts incontournables, à réaliser chez soi.

Ma tarte au citron : mes pesées crème citron, mes pesées pâte sablée, mon pot crème citron, mes meringues.

Ma Forêt Noire : mes copeaux de chocolat, mes pesées biscuit cacao, mes pesées sucre-blancs d'œuf, mes pesées crème chantilly, mes griottes au kirsch.

Mon Mont Blanc : mes pesées crème chantilly, mon pot crème Mont Blanc, mes meringues.

Forêt Noire / Mont Blanc : 27,00€

Tarte au citron : 19,00€

Taille unique - 6/7 convives

Disponible dès le 15 octobre 2021.



... MON RÉVEILLON

Sébastien Gaudard et l'épicerie fine **BERRIE Alimentation** s'associent et proposent ensemble un incroyable colis pour rendre le repas de réveillon exceptionnel.

Mon réveillon est une sélection de produits de qualité pour permettre à chacun de surprendre ses convives.

Au menu

*Noix de Saint-Jacques aux agrumes
Chapon farci, poires et châtaignes grillées
Bûche Forêt Noire*

Le colis prévu pour 6 personnes sera disponible les 24/25 décembre et 31 décembre.

**Colis pour 6 personnes
Prix public : 250,00€**

**Disponible en précommande
chez Berrie ou Sébastien Gaudard
dès le 10 décembre 2021.**



LES BÛCHES

Amoureux de la tradition qu'il défend, Sébastien Gaudard est sans cesse à l'affût de recettes qui ravivent l'esprit merveilleux de Noël... Comme souvent, il n'y pas de hasard... Sébastien Gaudard a repris la pâtisserie du petit-fils de Pierre Lacam, créateur reconnu de la bûche, et a ainsi créé sa pâtisserie, rue des Martyrs.

Connaissez-vous l'origine de la bûche ? Chaque convive venait à la veillée de Noël avec une bûche de bois pour que dure la soirée. Cette tradition qui disparaît au fil des décennies, perdurera grâce à

Pierre Lacam qui aurait eu l'idée d'en faire un gâteau : était alors née la bûche de Noël. Cette année, Sébastien Gaudard dévoile une toute nouvelle recette...



LA BÛCHE SIGNATURE MARRON-POIRE

Pour célébrer les fêtes de fin d'année comme il se doit et raviver l'esprit de Noël, Sébastien Gaudard dévoile cette année une bûche toute en gourmandise.

Biscuit roulé aux amandes, marrons en éclats et en crème, poire pochée.

Taille unique 6/7 convives
Prix public : 45,00€

Disponible dès le 10 décembre 2021.

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

MERVEILLEUSE

Meringue fondante à la vanille, crème fouettée au chocolat, copeaux de chocolat amer.



MONT BLANC

Meringue à la vanille de Madagascar, crème de marrons et crème Chantilly.



SÉRAPHIN

Biscuit roulé au macaron noisettes, crème au praliné et éclats de noisettes, nappage chocolat au lait.



Taille unique
6/7 convives
Prix public : 43,00€

Bûches disponibles dès le 10 décembre 2021.

LES BÛCHES TRADITIONNELLES

Il tient à cœur à Sébastien Gaudard de proposer sa vision des grands classiques. C'est donc tout naturellement que le Chef présente cette année des bûches roulées, réalisées dans la plus pure des traditions. La bûche de Noël se décline en deux parfums, pour régaler tous les convives et satisfaire tous les goûts.

LA BÛCHE ROULÉE AU CHOCOLAT

Cette bûche est incontestablement la gourmandise incarnée. Le Chef Sébastien Gaudard a imaginé une bûche traditionnelle composée d'un biscuit amande imbibé de nectar de cacao, d'une mousse et d'une ganache chocolat intense.

LA BÛCHE ROULÉE AU CAFÉ

Avis aux amateurs, cette création révèle le meilleur de l'arabica. Equilibre parfait des saveurs et puissance en bouche sont au rendez-vous avec cette bûche composée d'un biscuit amande imbibé de nectar de café et d'une mousse beurre café.



LES BÛCHES GLACÉES

LA BÛCHE GLACÉE PISTACHE FRAISE

Meringue fondante, glace à la pistache, fraise en sorbet et en confit.

LA BÛCHE GLACÉE CHOCOLAT CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Biscuit macaron cacao, glace chocolat et caramel à la fleur de sel.

L'OMELETTE NORVÉGIENNE

Biscuit aux amandes, glace à la vanille de Madagascar et sorbet framboise, meringue fondante (à faire flamber soi-même).

**Taille unique
6/7 convives
Prix public : 43,00€**

Bûches disponibles dès le 10 décembre 2021.

LA SAINT NICOLAS

Cette année encore, Sébastien Gaudard donne rendez-vous aux petits Parisiens rue des Martyrs pour vivre la fête traditionnelle de la Saint-Nicolas.

C'est avec l'association « Les Lorrains à Paris », en partenariat avec la Mairie du 9^{ème} arrondissement que le Chef célèbrera le 12 décembre cette fête des plus authentiques. Au programme : défilé de Saint-Nicolas et de son âne, selfies avec Saint-Nicolas, distribution de bonbons aux enfants et autres surprises !

Un déjeuner autour de la tradition lorraine sera organisé dans toutes les écoles du 9^{ème} arrondissement.

La journée promet d'être festive et pour patienter, le Chef propose une sélection de gourmandises...



BOURRIQUE 1900 ET SAINT-NICOLAS 1900 EN PAIN D'ÉPICE

Prix public : à partir de 7,00€



PAIN D'ANIS ET BERGAMOTES DE NANCY EN SAINT-NICOLAS DES SŒURS MACARONS

Prix public : à partir de 9,00€



SAINT-NICOLAS EN CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT

Formats S et M

Prix public : à partir de 9,00€



SAINT-NICOLAS EN PAIN D'ÉPICE GLACÉ IMAGES D'EPINAL

Prix public : 8,00€

L'ÉPIPHANIE 2022

SÉBASTIEN GAUDARD

PARIS

Ich&Kar

Sébastien Gaudard dévoile deux galettes d'exception pour le début d'année qui réjouiront petits et grands. Disponibles à partir du 1^{er} janvier à la Pâtisserie des Martyrs et au Salon de thé – Pâtisserie des Tuileries, les créations du Chef dissimuleront cette année encore une fève inédite.

Élue meilleure Galette des Rois en 2015 et 2016, nommée « Galette la plus royale » en 2019, l'édition 2022 ne devrait pas décevoir les gourmands et esthètes. Les Rois et Reines d'un jour seront comblés et porteront fièrement, la couronne imaginée cette année par le studio Ich&Kar.

LES GRAINES D'OR

Cacao, grains de café, amandes, noisettes ou grains de blé - essences de la vie - sont de véritables trésors de saveurs et de textures. Ils se transforment métaphoriquement en pierres précieuses et ornent fièrement la nouvelle couronne des Rois de Sébastien Gaudard.

Helena Ichbiah / Ich&Kar a été inspirée par l'idée de mettre en majesté ces nourritures à la fois simples et essentielles.



LA GALETTE FRANGIPANE dite parisienne

aux amandes

Réalisée dans la plus pure tradition française, cette galette des rois se compose d'une crème d'amandes légèrement parfumée de rhum grand agricole de la Martinique. Sa pâte feuilletée à la fois croustillante et fondante apporte à la création un équilibre parfait.

au chocolat

Pour célébrer l'Épiphanie comme il se doit, le Chef Sébastien Gaudard propose une version encore plus gourmande de l'incontournable galette parisienne ! La frangipane se décline en un chocolat intense.

4 à 12 convives
Prix public : à partir de 24,00€



A PROPOS D' Ich&Kar

Figure incontournable du graphisme contemporain, Ich&Kar, bouscule depuis plus de vingt ans le monde de la communication avec une joie de vivre inaltérable. Hôtels, restaurants, maisons de luxe, galeries, industriels ou artisans, le studio dirigé par Helena Ichbiah est créateur d'identités remarquées. De Londres à Mexico, Helena navigue librement entre les différents domaines d'activité pour imposer un design distinctif.

LES GOURMANDISES HIVERNALES À OFFRIR

LE CALENDRIER DE L'AVENT

En attendant le Jour J, le **calendrier de l'Avent** est parfait pour patienter. Sébastien Gaudard vous propose de déguster jour après jour tout au long du mois de décembre des douceurs à croquer. Plongez dans l'atmosphère de Noël avec un calendrier emblématique inspirée du **Salon de Thé/Pâtisserie des Tuileries** qui rend hommage à son incroyable épicerie...

Sélection de douceurs : caramels au beurre salé, pralinés fondants, pains d'épices, pavés des Martyrs, croustillant praliné, confiseries d'antan, calissons d'Aix, pavés des Tuileries ...

Prix public : 49,00€

Réservation dès le 1^{er} novembre 2021
Disponible dès la mi-novembre 2021
Envoi postal en France métropolitaine.



LES COLIS GOURMANDS DE NOËL

Sébastien Gaudard propose des colis de Noël composés d'une sélection d'articles de son épicerie fine. En petits ou grands formats, ces coffrets sont à glisser sous le sapin sans aucun doute.

Grand Colis en carton recyclé - 65,00 €

Gâteau de voyage - Bocal de fruits au sirop - Paquet de 6 nonnettes - Pot de confiture - Boîte SG de thé de Noël - Tablette de chocolat pure origine

Petit colis en carton recyclé - 42,50 €

Petite boîte de biscuits de voyage - Bocal de mini-babas au rhum - Pot de confiture - Sac de thé de Noël



LES BOÎTES CADEAUX EN FER

Dessinées par Ich&Kar, ornées d'un gaufrage rappelant les boîtes à biscuits d'antan, les boîtes cadeaux en fer sont l'idée cadeau idéale pour les gourmands. Chacune renfermant des assortiments réalisés par le Chef, elles sont sans aucun doute adaptées à toutes les envies !

Cadeau de Noël - 36,50 €

Bonbons agrumes au miel - confiture de Noël - pain d'épice traditionnel 55 % de miel

Cadeau de Noël Chocolat - 39,00 €

Pavés des Martyrs - pot de pâte à tartiner - mini nonnettes à l'orange

La boîte à biscuits - 24,00 €

Petits-beurre au sel de Guérande - Galettes au beurre de baratte - Sablés au sel de Guérande

et bien d'autres...



LA BOUTIQUE EN LIGNE

WWW.SEBASTIENGAUDARD.COM

*Le meilleur de l'épicerie du Chef,
à commander en un clic !*

Le site internet évolue !

Les **délicieux produits de l'épicerie** seront désormais disponibles en commande en ligne pour le plus grand plaisir de tous les Français...

www.sebastiengaudard.com



Une sélection de produits à offrir... ou pour se faire plaisir !

Les chocolats

Les tablettes de chocolat

Les marrons glacés

*Les pavés des Martyrs et
les pavés des Tuileries*

*Les biscuits de voyage &
les pains d'épice*

Les sirops

Les fruits

Les thés & les tisanes

*Les confitures & pâtes
à tartiner*

Les confiseries

...

Mise en ligne du site le 31 octobre 2021



Les chocolats

Découvrez ou redécouvrez la sélection de tablettes de chocolat ! Avec plus d'une vingtaine de variations et d'origines différentes, chaque dégustation est une découverte.

Les pavés des Martyrs et les pavés des Tuileries

À l'image des rues pavées parisiennes, Sébastien Gaudard a imaginé des boîtes à offrir renfermant de délicieuses douceurs chocolatées, propres à chacune de ses adresses.

Les thés et les tisanes

Une sélection de plus de 20 thés d'origine ou parfumés, thé blanc, vert, semi-fermenté, noir, etc. Pour les fêtes de fin d'année, le thé noir de Noël, le thé blanc de Noël, le thé vert de Noël, et des mélanges de la maison font leur apparition !

Les biscuits de voyage (sablés à la vanille, sablés au chocolat, etc.), les gâteaux de voyage (au chocolat, à la châtaigne, au citron, à l'orange), les mini-baba au rhum, les véritables gaufrettes du moulin (au beurre, à l'orange, au citron, à l'anis)... tant de délices à emporter !

Pour la période de Noël, le Chef dévoile également une sélection de Nonnettes au miel fourrées à la confiture d'orange, de pains d'épice ou de galettes pur beurre qui adouciront les fins de repas.

Les confiseries

Les bonbons au miel, les violettes, les coquelicots, les berlingots, les pâtes de réglisse à la vanille, les gommes à l'ancienne, les caramels à la fleur de sel... ces douceurs qui rappellent l'enfance ! À la cerise, à la fraise ou encore au citron, les sucettes restent les incontournables de l'épicerie !



Les confitures et les pâtes à tartiner

De la fraise-rhubarbe aux mirabelles des côtes de Meuse en passant par les cerises de Montmorency, le Chef a pris soin de sélectionner les meilleurs produits pour créer des confitures au goût intense.

Les fruits

Soigneusement sélectionnés et cueillis à maturité, les fruits confits et au sirop de l'Épicerie de Sébastien Gaudard sont à déguster toute l'année.

Les sirops

Sans additif et sans conservateur, issus d'une distillerie du Périgord, les sirops de l'Épicerie, qui réveillent la mémoire collective, se déclinent en un éventail de saveurs pour éveiller les sens : fraise, orgeat, orangeade, grenadine, menthe, cassis, anis et citron.





INFORMATIONS PRATIQUES



Toutes les photos de ce dossier de presse sont non contractuelles.

HORAIRES EXCEPTIONNELS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PÂTISSERIE DES MARTYRS 22, RUE DES MARTYRS – PARIS 9^E

Ouvert 7/7

Ouvertures exceptionnelles

le jeudi 23 décembre de 10h à 19h
le vendredi 24 décembre de 9h à 19h

le samedi 25 décembre de 9h à 14h

le jeudi 30 décembre de 10h à 19h
le vendredi 31 décembre de 9h à 19h
le samedi 1^{er} janvier de 10h à 19h

PÂTISSERIE DES TUILERIES 1, RUE DES PYRAMIDES – PARIS 1^{ER}

Ouvert 7/7

Ouvertures exceptionnelles

le jeudi 23 et le vendredi 24 décembre de 10h à 19h

Fermeture exceptionnelle le samedi 25 décembre

le jeudi 30 et le vendredi 31 décembre de 10h à 19h
le samedi 1^{er} janvier de 11h à 19h

SALON DE THÉ DES TUILERIES 1, RUE DES PYRAMIDES – PARIS 1^{ER}

Pendant les fêtes de fin d'année, le salon de thé vous accueille aux horaires habituels. *Fermeture exceptionnelle le vendredi 25 décembre*

WWW.SEBASTIENGAUDARD.COM

01 71 18 24 70



CONFISEUR · CHOCOLATIER
PÂTISSIER · GLACIER

SÉBASTIEN GAUDARD

PARIS

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1955

