



0

**CET AUTOMNE RIME
AVEC GOURMANDISE !**

Nouveauté disponible dès le 23 septembre 2023





LAURA GONINET & NADÈGE GAULTIER

Fondatrices de Confiture Parisienne

Bienvenue dans la seule fabrique de confiture de Paris. La seule, mais pas la première, car à l'époque où les vergers trônaient encore dans les beaux quartiers de notre capitale, les confitures étaient bel et bien une spécialité parisienne.

C'est cette tradition perdue qu'ont voulu remettre au goût du jour Laura Goninet et Nadège Gaultier. Après avoir élaboré les premières recettes dans leurs cuisines respectives, elles se sont installées au cœur du 12^e arrondissement. Les confitures y sont fabriquées artisanalement, toujours avec l'envie de créer des confitures d'exception en utilisant des produits qui le sont tout autant.

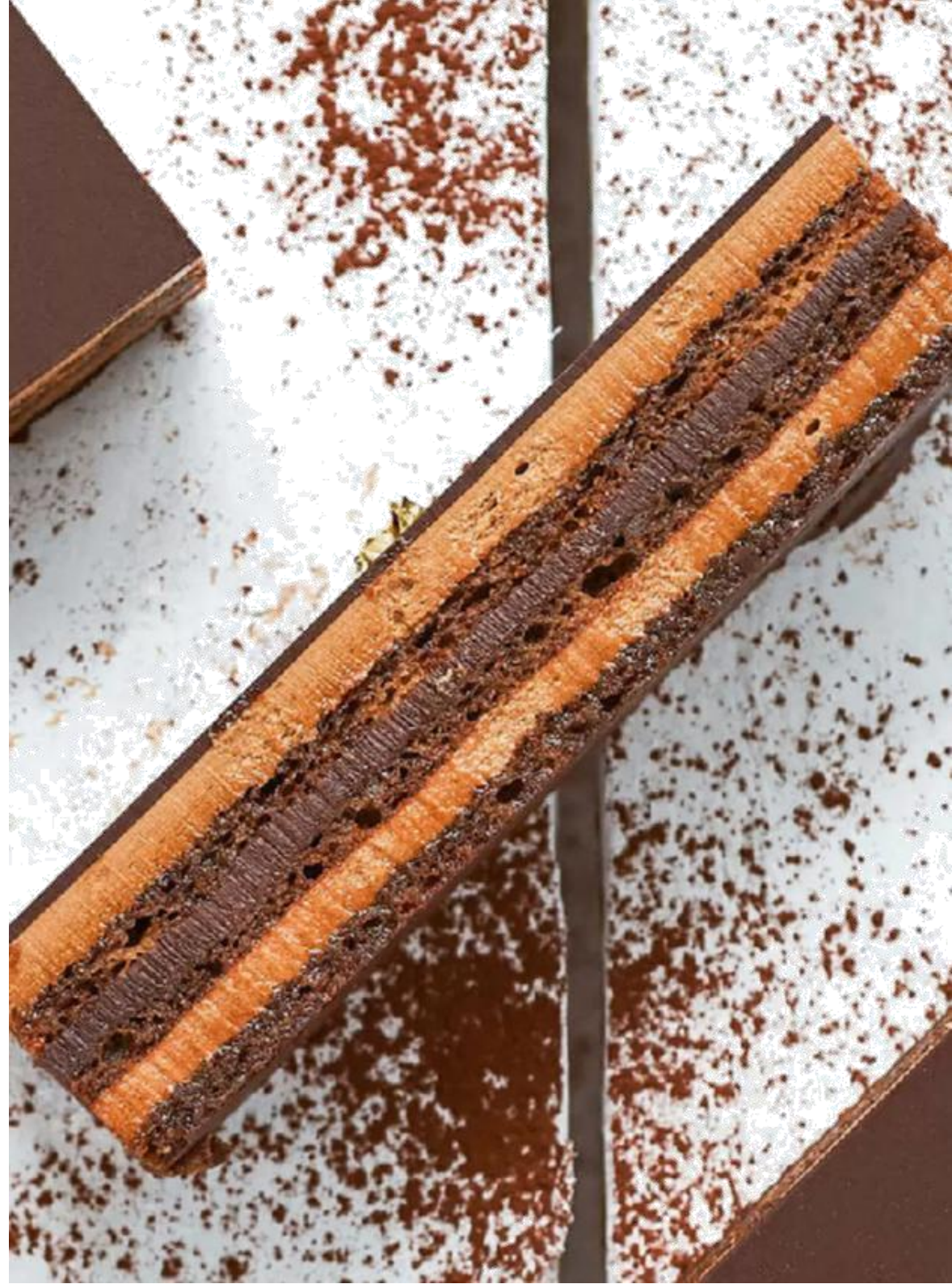
DALLOYAU

Grande maison française de gastronomie

DALLOYAU est une grande maison de gastronomie qui assume son histoire. Elle se ressource et puise dans son ADN, afin d'exprimer à nouveau sa créativité intemporelle.

DALLOYAU, Maison d'Officiers de bouche depuis 1682, ravive son héritage autour d'un concept inédit.

La maison fait rayonner ses 340 ans d'histoire de savoir-faire gastronomique dans des recettes inventives composées d'ingrédients de saison, de jeux de textures tout en originalité dans des formats nomades et accessibles permettant de démocratiser la gastronomie au plus grand nombre.



Confiture Parisienne et Dalloyau présentent la pâte à tartiner L'Opéra,
une recette conçue par le chef pâtissier de la célèbre maison, Jérémy Del Val,
champion de France du dessert.

0



Une recette imaginée par ----- le chef Jérémy Del Val

Confiture Parisienne et Dalloyau présentent la pâte à tartiner L'Opéra, une recette conçue par le chef pâtissier de la célèbre maison, Jérémy Del Val, champion de France du dessert.

Cette nouveauté a été créée à la suite de la rencontre entre les deux Maisons gastronomiques parisiennes. L'alchimie entre les confiturières et le chef pâtissier a été immédiate et leurs valeurs communes autour de l'art de vivre à la française, de la créativité et des produits de qualité leur ont donné envie de collaborer ensemble.

C'est ainsi qu'est née la pâte à tartiner "L'Opéra", une recette gourmande inspirée du célèbre gâteau créé en 1955 par Cyriaque Gavillon, successeur de la famille Dalloyau.

Une pâte à tartiner inspirée ----- de la recette originale

Alors que l'automne frappe à la porte, Confiture Parisienne et Dalloyau vous dévoilent un délicieux opéra à tartiner ! Oui vous avez bien lu, une pâte à tartiner inspirée de la recette originale de l'Opéra créée en 1955.

Une recette créative et gourmande conçue par le chef Jérémy Del Val, champion de France du dessert, pour Confiture Parisienne. Dans ce pot joliment décoré aux couleurs de la célèbre Maison, retrouvez un délicieux jeu de texture au travers d'un praliné à l'ancienne amande valencia et une pâte d'amandes torréfiées subtilement associés aux saveurs de chocolat noir 72% Vénézuéla, grains de café, vanille de Madagascar et fleur de sel.

Une pâte à tartiner aux petits grains totalement addictive ! À déguster à la petite cuillère, dans un soufflé au chocolat, dans une babka ou sur une brioche toastée !



Informations

LA PÂTE À TARTINER L'OPÉRA - POT 100G

PRIX RECOMMANDÉ

6,90€

0

LA PÂTE À TARTINER L'OPÉRA - POT 250G

PRIX RECOMMANDÉ

16,90€

0

DISPONIBLE DÈS LE 23 SEPTEMBRE 2023

CHEZ CONFITURE PARISIENNE (PARIS, 12ÈME),

SUR WWW.CONFITURE-PARISIENNE.COM, SUR WWW.DALLOYAU.FR

ET DANS LES BOUTIQUES DALLOYAU (FRANCE).

0

