



Communiqué de presse

Paris, le 21 septembre 2022

CHEZ MEUNIER x CHANOIR : UNE COLLABORATION POUR UNE EPIPHANIE ARTY

Pour séduire les gourmands et grands fans de galettes des rois, Chez Meunier va au-delà de la saveur et propose, pour l'Épiphanie 2023, une collaboration exclusive où la créativité et le goût ne font qu'un. Cette année, les équipes de Chez Meunier ont travaillé en étroite collaboration avec le célèbre graffeur franco-colombien CHANOIR pour rafraîchir les iconiques fèves de la galette des rois avec une collection inédite où le Chat, sous toutes ses formes, sera le Roi.

« Depuis le début de la création Chez Meunier, nous bousculons les codes de la créativité dans l'univers de la boulangerie tout en respectant la tradition et le savoir-faire 100% français. En faisant appel au street-art pour l'Épiphanie 2023, nous insufflons de la modernité sur une tradition française bien ancrée dans les familles. C'est dans ce contexte, que nous nous sommes naturellement tournés vers Chanoir, un artiste qui, de par son style et son univers rassemble petits et grands. Nous lui avons proposé d'appliquer ses talents de graffeur pour dénaturer les célèbres fèves afin de créer une nouvelle signature qui constituerait un moyen innovant, à la fois respectueux et insolent, de promouvoir la maison Chez Meunier à l'occasion de l'Épiphanie ».

Caroline Le Merer, Co-fondatrice de Chez Meunier.

CHEZ MEUNIER CHOISIT CHANOIR POUR REINVENTER L'ÉPIPHANIE

A l'occasion de l'Épiphanie, Chanoir a (re)pensé les fèves traditionnelles en les habillant de son chat iconique, sa signature. Dans le cadre de cette collaboration exclusive, Chez Meunier met fin aux fèves « classiques » pour apporter une touche de créativité différenciante avec une collection spéciale « street-art » qui sera déclinée en 5 personnages : un **Boulangier**, pour valoriser le savoir-faire 100% français, **Frida Kahlo**, symbole de liberté, un **Couple de Parisiens** au style pop art, faisant écho à la créativité pop de Chez Meunier et le **Titi Parisien** habillé en bleu-blanc-rouge et équipé du trio gagnant (baguette-béret-moustache), illustrant l'importance que revêt l'univers de la boulangerie dans le cœur de ces derniers. Une série unique à collectionner !



UNE ŒUVRE GRANDEUR NATURE A GAGNER

Ces fèves en porcelaine, tirées en éditions limitées à seulement 35 000 pièces, seront disponibles dans 10 boutiques Chez Meunier*, au cœur de la région francilienne. Elles seront signées individuellement et considérées comme de véritables œuvres d'art miniatures.

Pour les retrouver, Chez Meunier a pensé à tout et surtout à tous, en proposant une offre de 3 galettes :



- **Crème d'amande** : Feuilletage au beurre Montaigu AOP, 100% crème d'amandes
Format individuel, 4-6 pers, 6-8 pers & 10-12 pers.



- **La Premium - La marron myrtille** : Feuilletage au beurre, Montaigu AOP, crème de marrons et myrtilles
Format 4-6 pers.



- **La Couronne des reines** : Pâte à brioche, fleur d'oranger, cerises, oranges, citrons confits.
Format 4-6 pers.

Autres points d'orgue de cette collaboration : 1 fève unique, dorée, sera à retrouver dans l'une des 35 000 galettes créées par cette maison de qualité pour l'occasion. Tel un ticket d'or, elle permettra d'avoir accès à une œuvre grandeur nature en résine de 20cm et d'une valeur de 4 500 euros, réalisée et signée par CHANOIR.

**Collaboration Chez Meunier x Chanoir à retrouver dans les boutiques suivantes : rue Rambuteau, Galeries Lafayette Gourmet, Place d'Italie, rue de La Chapelle, rue de Crimée, boulevard Malesherbes, Avenue Niel, avenue Victor Hugo, Neuilly-sur-Seine et Issy-les-Moulineaux.*



A Propos de Chez Meunier :

Créée en 2014, la Maison Chez Meunier, qui détient aujourd'hui 12 boutiques au cœur de l'Île de France, offre des pains biologiques de qualité, des viennoiseries créatives, des pâtisseries gourmandes et une cuisine comme à la maison. Excellence, innovation et respect du savoir-faire artisanal guident le travail de cette grande Maison au quotidien. Rassemblant des artisans passionnés, Chez Meunier n'a pas fini de surprendre et ravir les papilles des Français.

