

THE FRENCH
BASTARDS

**COLLECTION
AUTOMNE 2024**



COLLECTION AUTOMNE 2024

La nouvelle carte de The French Bastards pour la rentrée 2024 se dévoile : des créations innovantes et régressives à déguster dans leurs boutiques à Paris et Lille ! The French Bastards, la maison qui enchante les fans de foodporn depuis 2018 avec ses six adresses parisiennes et sa boutique lilloise, dévoile sa nouvelle carte pour cette rentrée 2024. Fidèles à leurs engagements pour des **ingrédients de qualité**, de **saison**, et leurs volontés de proposer des créations à la fois **foodporn**, **gourmandes** et **régressives**.



LE COUP DE CŒUR DE LA SAISON

La star de la saison sera sans aucun doute le cookie roll.

Au programme : un mélange de pâte à croissant chocolatée et de pâte à cookie, un insert de pâte à tartiner et un cookie mi-cuit qui vient recouvrir le tout. Rien que ça.

Cookie Roll (4,90€)

LES VIENNOISERIES

La nouvelle carte de viennoiseries met l'accent sur des classiques revisités à la sauce bastarde, à l'image du croissant torsadé ou du pain au chocolat praliné. Cette carte marque également le retour des beignets avec une déclinaison au sucre, mais surtout une version plus porn que jamais fourrée à la pâte à tartiner pistache.

Pain au Chocolat Praliné (3,90€)

The French Bastards propose une nouvelle saveur de pain au chocolat, contenant un praliné amande et noisette. Et pour plus de gourmandise une double barre de chocolat noir, qui ravira les palais.

Croissant Torsadé (2,90€)

Un croissant torsadé à la pâte à croissant réalisé à partir de beurre d'isigny AOP.

Brioche Pralines Roses (2,50€)

Une brioche aérienne et moelleuse composée de pralines roses concassées.





Chausson Citron (3,50€)

Un chausson au citron au feuilletage aérien, craquant, avec un crémeux au citron rafraîchissant.

Beignet Nature (2,90€)

Ultra moelleux, un classique indémodable pour petits et grands.

Beignet Pistache (4,90€)

Un beignet moelleux et régressif avec un insert pâte à tartiner pistache.

LES PÂTISSERIES

Pour cette nouvelle saison, la carte de pâtisseries met en avant des créations aussi audacieuses que réconfortantes. La marque souhaite marier tradition et modernité en remettant à l'honneur des classiques de la boulangerie.

Les tartes boulangères et pâtisseries ont été retravaillées afin de s'adapter aux saveurs de saison. On retrouve ainsi une déclinaison de tartes toutes plus gourmandes les unes que les autres.

Pour les amateurs de pâtisseries, le chou vanille-pécan se positionne comme la star incontestée de cette rentrée. Ce chou généreux, garni d'une onctueuse crème anglaise et parsemé de praliné croquant incarne à merveille la philosophie régressive et gourmande de la maison. Idéale pour l'automne, cette création marie la douceur de la vanille avec la chaleur des notes de pécan.





Tarte Chocolat Praliné (5,50€)

À base d'une pâte sucrée au chocolat, garnie de ganache au chocolat et de praliné amande noisette.

Tarte Vanille (5,50€)

Une pâte sucrée charbon, remplie de biscuit génoise et recouverte de crémeux vanille.

Tarte Citron Meringuée (5,50€)

Une tarte à base de pâte sablée, remplie de crémeux citron et recouverte de meringue italienne.

Tarte Pomme Pistache (4,20€)

Une tarte en sablé breton, garnie de pommes, pistaches et d'une crème d'amande et pistache.

Tarte Poire Chocolat (4,20€)

Une tarte en sablé breton chocolat, remplie de poires, pépites de chocolat et d'une crème d'amande.

Chou Vanille Pécan (5,50€)

Une pâte à choux religieuse garnie d'un praliné pécan et d'une crème anglaise.

Nos adresses:

61 rue Oberkampf, 75011 Paris

181 rue Saint-Denis, 75002 Paris

35 place Saint-Ferdinand, 75017 Paris

65 rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris

60 rue de Sèvres, 75007 Paris

5 rue du Temple, 75004 Paris

52 rue Basse, 59800 Lille

<https://thefrenchbastards.fr/fr>

Contact presse

Bureau de presse Pascale Venot

Claire Garenne – 01 53 53 44 68 – claire@pascalevenot.fr

Emma de Oliviera - 01 53 53 07 61 – emma@pascalevenot.fr