

Le samedi 23 septembre, Matthieu Carlin, Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon et de son nouvel écrin sucré la Butterfly Pâtisserie, investit les boutiques parisiennes Fou de Pâtisserie.

Pour cette nouvelle édition, les mythiques flans et cakes investissent les vitrines en grand format, aux côtés de pâtisseries individuelles telles que les célèbres fingers vanille, popcorn et cœur de caramel, mais aussi des tartes sablées, chocolatées, ou citronnées, en passant par les cookies gianduja noisettes, jusqu'aux brioches garnies. C'est autant de créations qui s'offrent à la dégustation pour plonger dans l'univers de Matthieu Carlin.

Le Chef Matthieu Carlin sera présent toute la journée dans la boutique située rue Montorgueil afin de présenter ses créations sucrées les plus incontournables, également disponibles dans les points de ventes rue des Martyrs et au Publicis Drugstore.

Fou de Pâtisserie – 45 Rue Montorgueil, 75002 Paris (10h à 20h)

Fou de Pâtisserie – 36 Rue des Martyrs, 75009 Paris (10h à 20h)

Fou de Pâtisserie – 64 Rue de Seine, 75006 Paris (11h30 à 19h30)

Fou de Pâtisserie – Publicis Drugstore, 133 Avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris (10h à 2h)