

Léandre Vivier dévoile la nouvelle carte de son goûter au Burgundy



Leandre Vivier dévoile une nouvelle carte gourmande pour le goûter du Burgundy, une véritable invitation au voyage à travers ses souvenirs gustatifs du monde entier. Inspiré par ses explorations, le Chef Pâtissier réinterprète avec finesse des saveurs exotiques et réconfortantes.

Chaque création raconte une histoire : la fraîcheur du **Shiso vert** sublime une **tarte au citron** inspirée de Tokyo, tandis que le moelleux coco, tagète et maracuja évoque la douceur tropicale d'Ilha Grande, au Brésil. La délicatesse d'une **Charlotte Pamplemousse et confiture de pétales de roses** nous transporte à Amann, en Jordanie, tandis que le **Paris-Brest Chocolat 65% Pérou et noisettes** réinvente un souvenir de Cusco.

Les traditions sucrées européennes ne sont pas en reste avec une **brioche aux pépites de chocolat façon panettone**, clin d'œil à Florence, et un **Kadaif pistache et fleur d'oranger**, hommage aux douceurs de Marrakech. Enfin, le voyage s'achève sous le soleil de Tulum avec un **ananas rôti, citron vert et sorbet Mezcal** aux accents vibrants du Mexique.

Une parenthèse gourmande et raffinée à découvrir dès maintenant au Burgundy.

Informations pratiques : disponible du jeudi au dimanche de 15h à 18h, réservation obligatoire.

- Le Goûter d'hiver - *Sélection de Thés Dilmah* : 65€
- Le Goûter d'hiver au vin chaud : 73€
- Le Goûter d'hiver au champagne : 80€

A propos de Léandre Vivier :

Arrivé en mai 2023 dans les cuisines du Burgundy Paris, en tant que Chef Pâtissier, Léandre Vivier supervise les créations sucrées du Baudelaire, de la vitrine de pâtisseries – à savourer au bar ou à emporter - et du « Goûter du Burgundy » servi dans la Verrière. Un goûter généreux, savoureux, composé d'une pâtisserie de partage, d'une glace assaisonnée et d'une sélection de cinq pâtisseries : idéal pour découvrir le savoir et savoir-faire du chef pâtissier âgé de 29 ans. « J'aime les pâtisseries créatives en rapport avec les saisons et les souvenirs. », résume Léandre Vivier. Globe-trotter depuis l'adolescence, ses échappées indiennes, japonaises ou encore réunionnaises se retrouvent dans chacune de ses douceurs sucrées. Son mode opératoire : associer un produit phare, ramassé ou cueilli en France, à une saveur venue d'ailleurs.