



Restaurant Agapé - Communiqué de presse - Paris janvier 2024

Une rose dessert, éphémère,  
Créée exclusivement pour la Saint-Valentin  
par la nouvelle Cheffe pâtissière de l'Agapé Asuka Ishiba.



" C'est le temps que tu as perdu pour ta rose qui fait ta rose si importante "  
Antoine de Saint-Exupery

Télécharger les visuels presse [ici](#)

Cliquer ici pour télécharger  
le dossier de Presse



### Laurent Lapaire offre une carte blanche à sa cheffe pâtissière Asuka Ichiba

Arrivée cet automne en tant que  
**Cheffe Pâtissière de l'Agapé**, Asuka  
Ichiba compose avec Yoshi Nagato,  
chef de l'Agapé et Laurent Lapaire  
créateur du restaurant, un trio motivé  
par une même philosophie :  
l'excellence du bon et du beau .  
Inspirée depuis son plus âge par la  
peinture et la littérature, ses desserts  
et gourmandises en sont une  
expression créative et poétique  
doublée d'une grande générosité dans  
ses compositions.

**Un dessert à la rose pour les  
amoureux, un hommage au Petit  
Prince de Saint-Exupery dont  
l'histoire inspire l'Agapé.**

**Composition :** Meringue à la  
framboise, sorbet framboise et letchi,  
gelée à la rose et hibiscus, parfait au  
chocolat blanc, feuilles opalines à la  
menthe.

*Ce dessert sera exclusivement proposé  
au menu spécial Saint Valentin du  
restaurant l'Agapé le 14 février 2024.*



## L'AGAPÉ

51 rue Jouffroy d'Abbans

75017 - Paris

**Du lundi au vendredi**

12H -14H

20H - 22H

[Se désinscrire](#)