

CHOCOLATIER CONFISEUR  
**LOUIS FOUQUET**  
PARIS 1852

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
LUNDI 23 OCTOBRE 2023

## LOUIS FOUQUET OUVRE UN NOUVEL ESPACE AVENUE MONTAIGNE

LOUIS FOUQUET, chocolatier confiseur à Paris depuis 1852, investit l'avenue Montaigne, dans un espace signé Christophe Tollemer.

Historiquement située depuis 1928 rue François 1er, la Maison affirme encore un peu plus son ancrage au cœur du triangle d'or, avec un écrin de gourmandises situé au numéro 6 de l'avenue Montaigne.

Le design cette boutique rend un hommage subtil à l'artisanat et au Paris Haussmannien. Ainsi la conche, outil emblématique de la chocolaterie, ici réinterprétée comme mobilier de découverte, est au cœur du concept. Reflétant le processus de création, elle sert de pivot central, invitant les visiteurs à explorer l'univers de la maison et déguster les produits iconiques de la Maison, sous l'œil bienveillant des clients illustres de la maison dont les portraits et les mots attentionnés ornent la boutique.

Un travail délicat sur les moulures évoque quant à lui le Paris du Baron Haussmann (La maison est née rue Laffitte dans le 9eme arrondissement en 1852)

Les couleurs et les matériaux utilisés, notamment le marbre emperador, le bronze et le bois, plongent le visiteur dans un écrin élégant et précieux qui met en valeur nos spécialités de chocolat et de confiseries. La teinte principale du magasin est inspirée d'un caramel tendre à la vanille, l'un des produits signatures de la Maison. Cette tonalité, chaude et réconfortante, est également celle de tous les écrins de chocolats la Maison, à laquelle nous avons associé un rouge corail – utilisé pour nos boites de confiserie – dont la teinte vive et acidulée réhausse l'ensemble de la boutique.



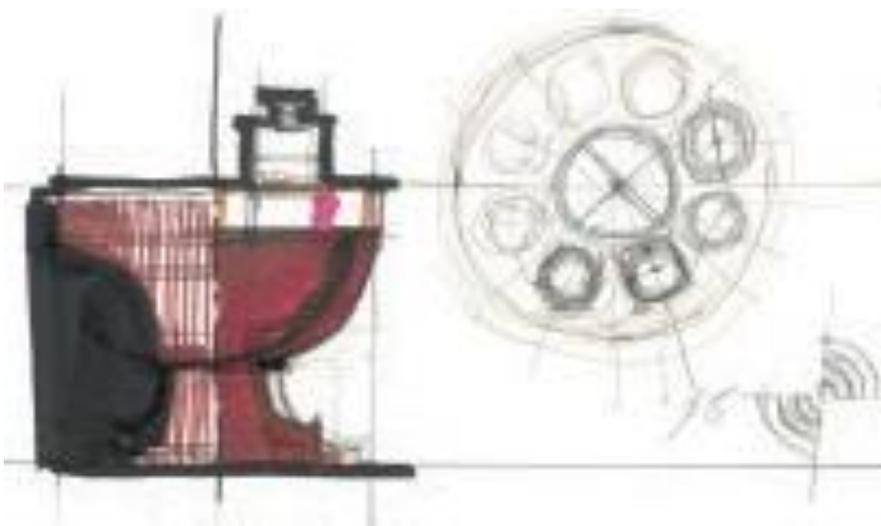
« La conche apparait ici comme le centre gravitationnel de la boutique permettant d'y mettre en scène les produits pour les découvrir, les déguster, les admirer.

Les couleurs et les matériaux utilisés, notamment le marbre et le bois, nous plongent dans un écrin élégant. »

Christophe TOLLEMER - ARCHITECTE -  
Un Autre Regard



Les espaces chocolats et confiseries gravitent autour de la conche.



Croquis de la conche conçue par Christophe TOLLEMER

## À PROPOS

Depuis plus de 170 ans, LOUIS FOUQUET cultive un savoir-faire artisanal et rare, qui donne à ses créations, chocolats et confiseries, un goût unique. La renommée de la Maison depuis 5 générations, repose sur la qualité de ses délicieuses gourmandises, le secret de recettes traditionnelles gardées précieusement et le très grand soin apporté à la confection de ses produits comme au service de ses clients.

Toutes les fabrications artisanales des chocolats et confiseries sont encore aujourd'hui élaborées dans l'atelier de la boutique historique 36 rue Laffitte, située au cœur du quartier Drouot. Une équipe jeune et passionnée retravaille les recettes traditionnelles de la Maison pour les sublimer et imagine les nouvelles créations qui viennent enrichir la gamme de chocolats et de confiseries.

Le savoir-faire traditionnel de LOUIS FOUQUET, qui lui vaut le titre d'Entreprise du Patrimoine Vivant de France (EPV), s'accorde avec un service sur-mesure, capable de retenir les préférences des clients fidèles, sur plusieurs générations. Chaque visite est un émerveillement, chaque préparation est une douceur historique à partager. Goûtez aux gourmandises d'exception, les savoureux pralinés à l'ancienne, les ganaches pure origine, les mendiants, les écorces de gingembre enrobées de chocolat...

Craquez pour les caramels traditionnels, les amandes caramélisées et les pâtes de fruits moelleuses justement sucrées. Ici s'exprime tout l'art de la gourmandise à la française. Ici, le plaisir a le goût de l'innocence de votre enfance.