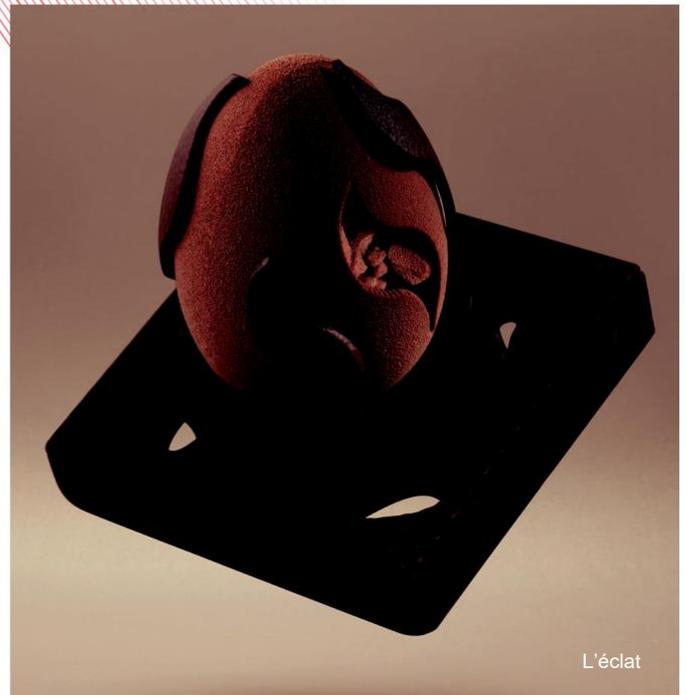


Potel et Chabot ouvre son premier **Pop-Up** pour Pâques

Après le succès remporté par son pop-up exclusif lors de l'Épiphanie 2023, Potel et Chabot dévoile pour la seconde fois son savoir-faire au grand public à l'occasion de Pâques. Le chef pâtissier et Champion du monde de pâtisserie, Marc Rivière, a imaginé avec son équipe deux créations chocolatées inédites disponibles en click and collect du 29 mars au 10 avril, au cœur de leur maison historique.



Face au succès de ses galettes des rois lors de l'Épiphanie, Potel et Chabot révèle pour Pâques son excellence et ses créations chocolatées à tous. Un pop-up exclusif s'ouvre au cœur de leur maison historique, rue de Chaillot, du 29 mars au 10 avril. Les click and collect se font du mercredi au samedi, de 10h à 18h, et le dimanche jusqu'à midi.

La Maison relève une nouvelle fois le défi et dévoile deux créations inédites destinées au grand public : L'éclat à partager et L'éclat.

Créateur d'événements depuis plus de 200 ans, Potel et Chabot marque les esprits avec ses collaborations prestigieuses de longue date comme le tournoi Roland Garros ou des dîners d'anthologie, qu'ils soient diplomatiques (les Kennedy reçus à Versailles), privés (un dîner gastronomique organisé au cœur du désert d'Arabie Saoudite) ou haute couture (les 60 ans de la Maison Dior).

L'éclat à partager : ▶

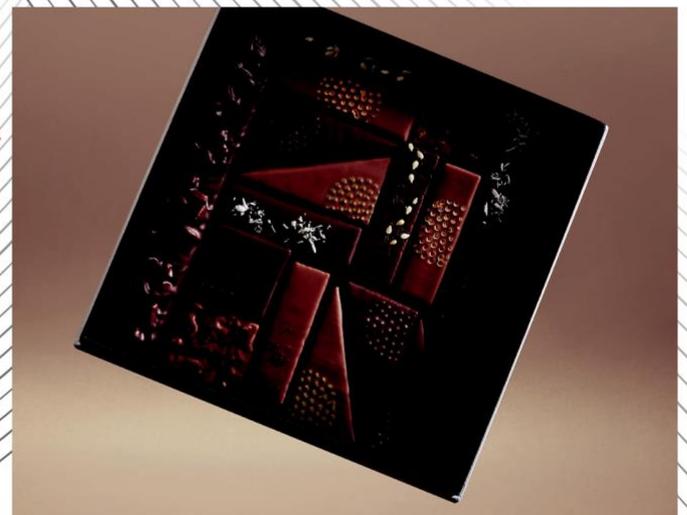
Pièce phare de cette collection, cet œuf majestueux en relief s'impose avec son design graphique et abstrait. Son couvercle ovale en chocolat noir origine Pérou 70% (bio et commerce équitable) se pare d'empiecements de chocolat au lait origine Pérou 39%, cachant un gourmand mélange de noisettes, crêpe dentelle et fleur de sel. Des ouvertures laser laissent apparaître la partie inférieure de la création. Ce gâteau de partage est orné du même motif, ici réalisé avec un caramel tendre à la vanille. A la découpe, on découvre diverses couches variant textures et saveurs : un croustillant praliné noisettes (récoltées en Seine et Marne), un biscuit chocolat et un crémeux chocolat noir origine Pérou 70%.



◀ L'éclat :

Cette pièce maîtresse se décline en petit format, tout en volume : l'œuf ajouré de 15 cm de hauteur repose sur son socle tout en chocolat noir origine Pérou 70%, floqué d'un velours de chocolat. Il renferme des rocailles au chocolat au lait (amandes, figues et riz soufflé) et repose sur un socle au double cœur : croustillant praliné noisette et caramel tendre.

En complément, Potel et Chabot propose aussi **le Casse-tête**, un coffret de bonbons de chocolats traditionnels composé de 19 pièces : praliné au sésame et ganache chocolat noir 64%, ganache chocolat au lait 40% gingembre et citron vert, praliné noisette et cardamome... et surtout la barre à partager (caramel tendre au beurre salé, praliné noisette et éclats de cacahuètes torréfiées). Des textures tantôt onctueuses, tantôt croustillantes, pour régaler petits et grands !



Informations pratiques

L'éclat à partager : 68,50 €

L'éclat : 18,50 €

Le Casse-tête : 39 € (250 gr)

Précommandes sur [le site Potel et Chabot](https://www.potel-et-chabot.com) à partir du 28 mars 2023.

Retrait des commandes

Espace Potel et Chabot - 3 rue de Chaillot - 75116 Paris. Du mercredi au samedi de 10h à 18h et le dimanche jusqu'à midi

Les week-ends du 29 mars au 2 avril et du 5 au 10 avril

