

Communiqué de Presse

## Maison Pradier décline son éclair emblématique en version salée !

*Saint-Denis, le 9 octobre 2025* – Maison Pradier, maison multi-récompensée pour son produit signature, l'éclair sucré, donne une nouvelle dimension à cet incontournable de la gastronomie française. Pour cette saison automne-hiver, Maison Pradier dévoile deux déclinaisons salées de son célèbre éclair : au chèvre cendré et chutney de figue et à la truite fumée et petit-pois. A déguster à partir du 15 octobre 2025. Une nouvelle fois, Maison Pradier fait la démonstration éclatante d'un mariage réussi entre savoir-faire traditionnel et créativité !

### La délicatesse de l'éclair rencontre le fondant de la truite fumée



Voici un éclair salé frais et délicat. La truite des Pyrénées finement fumée est accompagnée d'un cream cheese onctueux, d'un délicat tartinable petit-pois-menthe et de pousses d'épinard, pour une touche de fraîcheur. Pour le raffinement et une pointe de croquant, le tout est parsemé de graines de lin.

### La rencontre du chutney de figue et du fromage de chèvre : démonstration de savoir-faire

L'éclair sucré n'a pas de secret pour Maison Pradier. Le salé non plus. Voici donc un éclair sucré-salé qui marie la délicatesse d'un chèvre cendré avec l'onctuosité du cream cheese, le tout relevé par un chutney de figue. Pour la fraîcheur et le croquant, des éclats de noix subliment cette deuxième création.



« L'éclair, c'est le produit signature de Maison Pradier depuis plus d'un siècle... et une immense source d'inspiration ! Avec nos nouvelles créations salées, nous ouvrons la voie à une créativité débridée pour offrir une expérience culinaire inédite. A la façon des maisons de haute couture, nous réinterprétons le patrimoine vivant de notre maison pour la projeter dans le prochain siècle ! », déclare **Charlotte Bernadi, Directrice marketing & communication du Groupe Delineo.**

### **À propos de Maison Pradier**

Fondée à Paris en 1859, Maison Pradier a rejoint le groupe Delineo en 2019 et compte 25 adresses en France et à l'international. Cette maison exigeante et créative revendique le goût du beau et du bon depuis plus de 160 ans. Les équipes revisitent avec exigence, passion et légèreté l'héritage de recettes sucrées et salées issues du patrimoine français.

Pour en savoir plus : <https://www.maison-pradier.fr/fr/>