

UNE RENTRÉE
SOUS LE SIGNE DES GOÛTERS DE L'ENFANCE



Après les vacances d'été, vient le temps des goûters

Pour cette rentrée, Ritz Paris Le Comptoir revisite des grands classiques en s'inspirant de la gourmandise américaine à travers trois créations inédites imaginées par le Chef Joris Theysset.

« Pour cette rentrée, j'ai eu envie de retrouver l'esprit des grands classiques américains, avec des saveurs réconfortantes et gourmandes : le chocolat, la cacahuète, la noix de pécan ou encore le pop-corn. Chaque création évoque un souvenir gourmand, réinterprété avec l'exigence de Ritz Paris Le Comptoir. Mon coup de cœur est sans doute le brownie en trompe-l'œil, imaginé comme la dernière part, celle que tout le monde convoite pour sa générosité et son irrésistible surépaisseur. », raconte Joris Theysset.

À travers trois créations inédites, la collection joue avec des saveurs que l'on connaît tous, en leur apportant une lecture plus pâtissière, sans jamais perdre ce qui fait leur succès : la gourmandise.

Le Brownie : la dernière part

Il y a toujours cette dernière part de brownie que tout le monde convoite. Celle de l'angle, avec ses bords légèrement croustillants et son cœur fondant.

C'est ce souvenir qui a inspiré le Chef Joris Theysset. Son entremets reprend la silhouette de cette part si particulière et associe un biscuit chocolat, un croustillant au gruë de cacao, un crémeux vanille de Madagascar, une mousse au chocolat Gaya 64 % et un praliné pécan foisonné.

Le crémeux vanille rappelle la crème anglaise traditionnellement servie avec un brownie encore tiède, tandis que le praliné pécan foisonné apporte une gourmandise aérienne, en remplacement du traditionnel drizzle de chocolat. Les noix de pécan, visibles sur le dessus et les côtés de l'entremets, renforcent l'illusion d'une véritable part découpée.

La Tarte Chocolat & Cacahuètes : l'association la plus emblématique de la pâtisserie américaine.

Cette tarte réunit une pâte sucrée au cacao, une crème réalisée à partir de cacahuètes cultivées dans le Sud-Ouest de la France, un crémeux caramel, un praliné cacahuète et des demi-cacahuètes grillées et salées. Une ganache montée au chocolat Carúpano 62% vient souligner l'ensemble, avant une fine tuile de cacao. Une création où le caramel fait naturellement le lien entre l'intensité du chocolat et la douceur de la cacahuète.

La Madeleine Popcorn : une nouvelle création autour du maïs grillé

Après avoir inspiré la Galette des Rois 2026, le maïs grillé revient dans une nouvelle création.

Cette madeleine renferme un praliné de maïs grillé, également incorporé à son appareil. Enrobée de chocolat blanc, elle est décorée de poudre et d'éclats de popcorn, pour retrouver les notes si savoureuses de cette gourmandise incontournable des salles de cinéma.

INFORMATIONS PRATIQUES

Les pâtisseries de la collection Back to School de Ritz Paris Le Comptoir :

Entremets Brownie : 16€

Tarte Chocolat et Cacahuète : 16 €

Madeleine Popcorn : 5 €

Disponible du jeudi 27 août jusqu'au mercredi 30 septembre 2026 en boutique, ou en Click & Collect via le site internet

RITZ PARIS LE COMPTOIR

38 rue Cambon – 75001 Paris

45 rue de Sèvres – 75006 Paris

Ouvert du lundi au samedi de 8h00 à
20h00

Ouvert du lundi au dimanche
de 10h00 à 20h00

et le dimanche de 9h00 à 19h00