

*Nouvelle adresse gourmande à Paris***Le chocolatier pâtissier Christophe Roussel, ouvre une boutique bar à chocolat à Paris**

Installé à La Baule et depuis l'été dernier, à Guérande, le bouillonnant pâtissier chocolatier Christophe Roussel ouvre une boutique bar à chocolat dans le quartier de la rue Cler (VII^e). Désormais, plus besoin d'attendre les vacances ou une virée dans l'Ouest pour déguster les macarons aux saveurs incroyables ou les chocolats détonants de ce créatif. Une adresse parisienne très attendue par ses inconditionnels.

Une nouvelle adresse tendance pour les chocolats et macarons addicts

Murs fuchsia et orange pétants, sobre mobilier noir, éclairages peeps sur les gourmandises colorées, la nouvelle boutique bar à chocolat de Christophe Roussel ne pouvait qu'être design.

Décorée par l'architecte-designer Olivier Gossart, elle est on ne peut plus tournée vers le renouveau de la gastronomie : issu de cette jeune génération de chocolatier pâtissier avide de nouvelles saveurs, textures et féru de design, Christophe Roussel ose les associations de goûts incroyables, les harmonies de couleurs explosives et fait partie de la jeune génération de pâtissiers chocolatiers « expérimentaux » français qui monte, bousculant les combinaisons, les textures, les saveurs aux rayons chocolat comme macaron.

Un bar-boutique où l'on pourra déguster sur place des chocolats, macarons, ..., siroter un chocolat chaud ou emporter ses gourmandises.

A noter pour les choco-addict : chocolat en poudre à emporter dans sa bouteille, pour un chocolat chaud grand cru à faire à la maison.

Pratique :

Adresse : 10, rue du Champ de Mars 75007 Paris (métro Ecole Militaire, ligne 8) – Tél. : 01 40 62 67 00

Ouverture : 10h30 à 19h30 du mardi au samedi et dimanche de 10h30 à 15h30

Site Internet : www.roussel-chocolatier.com





Des sucettes spéciales ouverture Paris

Créées pour l'ouverture du BAR
à chocolat de Paris, ces sucettes
acidulées se croquent
sur le pouce.

Macarons enrobés de chocolat
blanc coloré piqués
sur un bâtonnet transparent,
elles offrent nombreux
parfums à tester.

Des créations toujours plus osées à faire chavirer les papilles

A la carte, toute la gamme de chocolats à croquer dont les fameuses lèvres à nouveau revisitées par Christophe Roussel, la ligne de macarons si peu conventionnelle, de nouvelles sucettes-macaron, etc.

Une palette de chocolats à expérimenter

Plus de 30 sortes de chocolats différents : à la menthe poivrée, à la pomme verte, au thé, au sarrasin, au gingembre... Et bien entendu, les créations festives en chocolat, Noël, Saint-Valentin, Fêtes des Mères..., ainsi pour Pâques 2009, la collection d'œufs se veut seventies, un brin iconoclaste : comme le *Chair Egg*. (ci-contre).

Nouveauté glamour espace chocolat : le *Kiss of life*, chocolat fourrés, au décor stylisé de lèvres de toutes les couleurs.

Des macarons si peu conventionnels à tester

Si c'est cette fameuse gourmandise qui a fait connaître Christophe Roussel, aujourd'hui, il continue toujours à combiner des associations incroyables : caramel-gingembre, lavande-abricot, piment d'Espelette-griottes... ainsi que des macarons salés tel le chèvre-tomate au basilic, parfait pour l'apéritif ou l'irrésistible chocolat foie-gras, en édition limitée durant les Fêtes de fin d'année. Même la forme n'a pas échappé à sa créativité : chez Christophe Roussel certains macarons se sont étirés jusqu'à devenir des bâtonnets : les Pop Fingers !

Nouveauté explosive espace macarons :

Les derniers-nés : dans la collection *Cocktails à croquer* :
Daïquiri aux zestes de citron vert
Rhum/Coca-cola



Carte d'identité de ce trublion de la pâtisserie

En perpétuelle recherche de saveurs et de formes aussi détonantes que déroutantes, Christophe Roussel nous livre des créations on ne peut plus glamours, ludiques et toujours très gastronomiques.

Son dada ? Détourner sans vergogne nos grands classiques sucrés : la religieuse devient techno, l'éclair se savoure à 6 personnes, le macaron se déguste sucré/salé à la chèvre et à la tomate ou au foie gras à Noël, ou encore prend des allures de fingers, le taboulé devient un dessert, les verrines s'assaisonnent à l'aide de pipette...

Toujours osées, les créations de Christophe Roussel restent avant tout techniques et précises, avec une approche sensorielle forte. Une finesse qui met en avant les ingrédients : sa sélection de fruits provient essentiellement de petits producteurs locaux et pour le chocolat, il utilise les meilleurs crus d'Afrique, du Venezuela, de Saint-Domingue ou encore de Madagascar ou de Trinidad... Dans un souci de diététique, il a même osé alléger certaines de ces créations pour donner naissance à des desserts sains et vitaminés.

Membre de l'association « Relais Desserts International » et de Générations.C (comme Thierry Marx, Johan Leclerre...), il aime partager ses connaissances, comme il le fait au quotidien avec son équipe. Son credo : simplicité et générosité, très loin de l'esbroufe culinaire.

Autres boutiques Christophe Roussel :

- 6, allée des Camélias
44 500 La Baule
- 26, rue Saint-Michel
44350 Guérande



Contact presse :

Agence VinciCom

Christelle Roignant / Sophie de Clock

02 97 29 07 74 – 06 83 81 61 61

presse@vincicom.com

www.roussel-chocolatier.com

