



LA BOUTIQUE
GOURMANDE
DE
FRANÇOIS
PERRET



Quintessence de l'excellence à la française, le Ritz Paris inaugure le 7 juin 2021 un nouveau chapitre de son histoire avec l'ouverture de Ritz Paris Le Comptoir, la boutique gourmande de François Perret. Une destination accessible à tous les parisiens, une annexe urbaine et ritzy, incarnée par la convivialité, le partage et la gourmandise. Ritz Paris Le Comptoir s'inscrit dans la modernité : partager avec le plus grand nombre la magie d'un hôtel iconique et l'immense talent du Chef Pâtissier François Perret. Avant de faire voyager ce savoir-faire à l'international.



Le Ritz Paris a vu passer les plus grands de ce monde, et son statut d'icône en matière de savoir-être demeure intact plus d'un siècle après son ouverture. L'hôtel incarne à jamais le symbole du glamour, d'une capitale littéraire et d'une certaine avant-garde. C'est fidèle à cet ADN que le Ritz Paris souhaite partager aujourd'hui le merveilleux qui l'anime avec les parisiens. Véritable destination, avec son entrée indépendante au 38 rue Cambon, Ritz Paris Le Comptoir s'inscrit dans une vie de quartier et dans le quotidien de tous les gastronomes.

« Avec la série *The Chef in a Truck* diffusée sur Netflix, j'ai réalisé que l'on pouvait concilier excellence et simplicité. L'ouverture de cette boutique gourmande permettra aux parisiens d'emporter mes pâtisseries à la maison et de s'approprier un peu la légende du Ritz Paris. J'aime la notion de spontanéité et de partage que l'on retrouve dans la vente à emporter, l'envie soudaine de se faire plaisir ou de combler ses proches ».



Le Chef profite d'une première dans toute l'histoire de l'hôtel : incarner à lui seul une part du prestige du Ritz Paris. Devenir l'ambassadeur d'un savoir-faire, qui a vocation à « voyager » dans le monde entier pour faire rayonner le Ritz Paris d'une nouvelle façon, plus accessible.

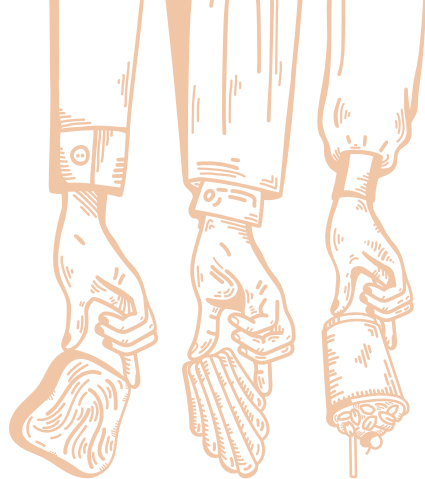
« Cela nous a paru évident de mettre en avant les talents du Ritz Paris, une Maison qui a la bienveillance parmi ses valeurs fondamentales. L'hôtel cultive depuis toujours cet esprit de « maison de famille » et notre clientèle fidèle est attachée à cet accueil sincère. Placer l'humain au centre de tous nos projets nous est primordial, notamment avec François Perret et tous les personnages qui ont marqué l'histoire de l'hôtel, comme César Ritz et Auguste Escoffier » précise Natalie Bader Messian, Membre du Conseil d'Administration du Ritz Paris, également à l'initiative du projet.

Ritz Paris Le Comptoir, ce n'est pas seulement démocratiser le goût de l'exceptionnel à travers les pâtisseries, c'est aussi partager avec tous cette notion de transmission chère à la prestigieuse Maison de la place Vendôme. Et quelle plus belle image que la gourmandise à déguster entre plusieurs générations ?



UN LIEU DE VIE CONTEMPORAIN ET ÉLÉGANT

Du matin au soir, Ritz Paris Le Comptoir se veut la pause pâtissière des résidents du quartier, de ceux qui y travaillent et de tous les autres, à la recherche d'une attention délicate signée d'une Maison d'exception. En format click and collect, ce sont tous les gastronomes qui y trouvent un concentré du meilleur de la pâtisserie de François Perret. À déguster sur place ou à emporter le temps d'une balade ou pour un dîner, avec la possibilité de repartir avec un accord de pâtisseries et champagne ou vin de dessert.



UNE OFFRE COMPLÈTE

Du lundi au samedi, de 8 h 00 à 19 h 00,
Ritz Paris Le Comptoir accompagne l'agenda parisien

D'abord avec une offre de viennoiseries retravaillée pour s'adapter aux contraintes : dégustation dans la rue, au bureau, en réunion... La pâte feuilletée de François Perret reste croustillante mais cette fois, le croissant, le pain au chocolat et la viennoiserie du moment sont travaillés tout en longueur pour que la dégustation soit un plaisir.



Le sandwich au déjeuner se décline en trois versions longilignes : le César - inspiré de la salade - et twisté façon François Perret, celui au saumon, exécuté dans une version plus traditionnelle avec le moelleux d'un pain de mie, et le Vegan, qui retrouve du caractère dans un pain focaccia.

Place ensuite aux iconiques de François Perret : les madeleines, déclinées ici dans de multiples parfums de confits de fruits (framboises, passion...) - à emporter ou à offrir dans de jolies boîtes illustrées à l'effigie de César Ritz et Auguste Escoffier - et selon les saisons, le cake marbré, la barquette, le Ritz au lait, la barre au chocolat...

Une première ? Les boissons pâtisseries qui prennent ici la consistance d'un lait biscuité avec des sauces très légères. À boire aussi à la paille, des mousses de crèmes aériennes, auxquelles on ajoute des *toppings* gastronomiques qui suivent l'inspiration du Chef Pâtissier.

Pour les inconditionnels, c'est toute la carte des classiques que Ritz Paris Le Comptoir déroule en alternance et selon le calendrier : éclair, baba au rhum, millefeuille, cheesecake, Mont-Blanc et tarte de saison à partager. Définitivement rythmé par les élans du quotidien, Ritz Paris Le Comptoir privilégie les parts individuelles à déguster seul ou à deux.

Aux essentiels et petits rituels à déguster, s'ajoute une sélection d'attentions délicates à (s')offrir. Des bougies aux parfums pâtisseries jusqu'aux kits en clin d'œil à l'École Ritz Escoffier (tablier, maryse, et moule à madeleines), du champagne aux vins de dessert soigneusement choisis par l'équipe sommelière, c'est un peu du prestige d'une Maison iconique qui devient accessible à tout moment.



César Ritz



UNE ANNEXE URBAINE ET RITZY

Conçu comme un lieu chaleureux, vivant et ancré dans le quotidien des parisiens, Ritz Paris Le Comptoir n'en demeure pas moins raffiné et fidèle au chic de l'hôtel. C'est un écrin à la fois fonctionnel et élégant, qui tire sa noblesse des matériaux et détails sur-mesure, des jeux de textures faisant écho à celles de pâtisseries délicates, et qui déroule dans son ensemble, une convivialité nouvelle.



Grâce à son vaisselier, ses dessertes sur roulettes d'inspiration art déco, ses présentoirs à pâtisseries qui rappellent les guéridons historiques et avec derrière le hublot, la vie fourmillante du « labo ».

Grâce aussi aux subtils gestes de lumière émanant du lustre spectaculaire qui rappelle les volumes d'une madeleine, à la combinaison des alcôves tout or, et d'un linéaire gourmand, sculpté dans la masse.

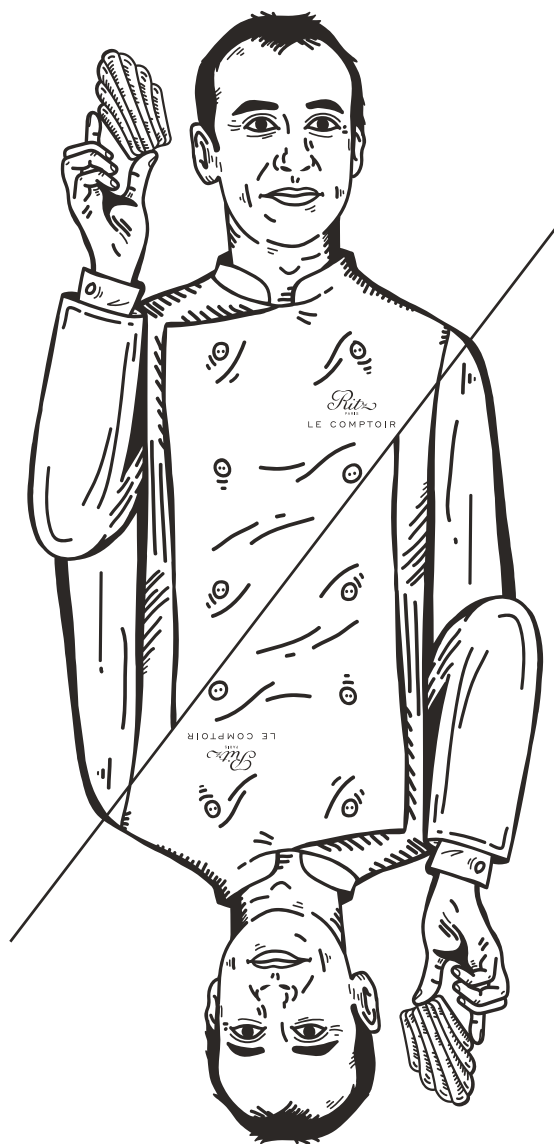
Grâce aux illustrations naïves, presque enfantines, et celle, XXL, du portrait bienveillant de François Perret. Avec pour les dégustations sur place un canapé enveloppant, et le confort de s'asseoir à l'abri des regards de la rue, derrière les brise-vues travaillés comme des paravents.

« L'ouverture de Ritz Paris Le Comptoir est la première étape d'un nouveau dynamisme pour l'aile Cambon de l'hôtel.

C'est aussi une alternative plus spontanée, accessible et tout particulièrement destinée aux parisiens »

Marc Raffray,
Directeur Général du Ritz Paris





À PROPOS
de

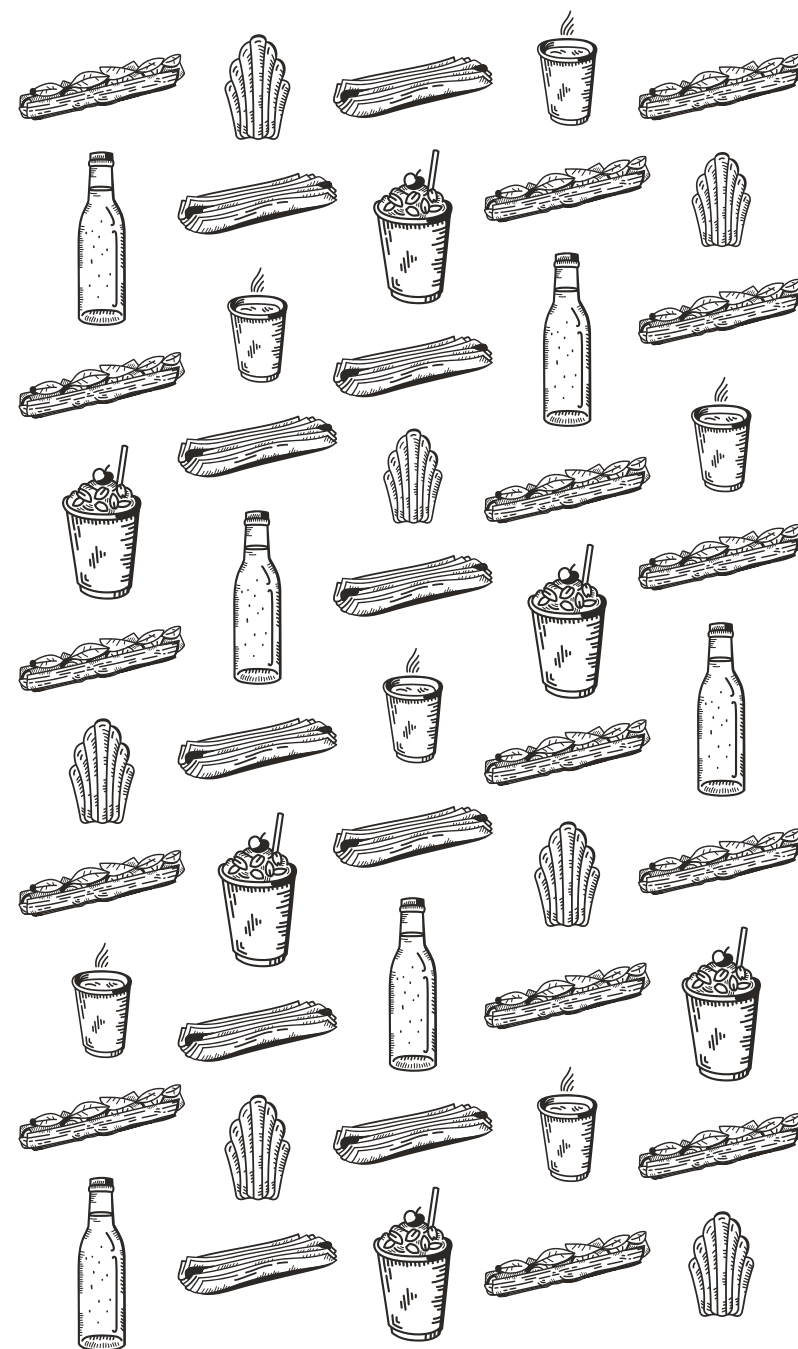
François
Perret

CHEF PÂTISSIER DU RITZ PARIS

François Perret, en deux mots. Élu Meilleur Chef Pâtissier de restaurant du monde en 2019, auteur d'*Instants sucrés au Ritz Paris* publié chez La Martinière... Il compte chaque jour plus de fans avec le succès sur Netflix de la série *The Chef in a Truck*. Une consécration multiple pour ce natif de Bourg-en-Bresse, qui se souvient encore de ses premiers émois « avec la crème anglaise de mon père ».

Passé par les plus grandes brigades parisiennes – Le Lancaster, Le Meurice, le Four Seasons George V et le Shangri-La Hotel, Paris, il a obtenu carte blanche du Ritz Paris pour signer la nouvelle identité pâtissière de la maison lors de sa réouverture en 2016.

Depuis, c'est son sens de la mesure - « le juste sucre, le juste sel » - et sa quête du point d'équilibre parfait entre l'acide, l'amer et le goût du produit travaillé qui incarnent le savoir-faire de l'un des plus grands pâtisseries de sa génération. Car « tout l'art d'équilibrer les saveurs, n'est-ce pas ce qui permet de replonger la cuillère dans le dessert avec le sourire aux lèvres, sans avoir besoin d'un verre d'eau à la fin de la dégustation ? » s'amuse-t-il. Ajoutez à cela, l'audace, la générosité et une personnalité que tout inspire... et le résultat est à la hauteur de ses ambitions : « Un dessert doit susciter l'étonnement, créer le désir. Sa gourmandise doit donner envie d'y revenir » résume ce gourmand sincère et perfectionniste.





Ritz
PARIS
LE COMPTOIR

RITZ PARIS LE COMPTOIR

38 rue Cambon 75001 Paris

Ouvert du lundi au dimanche de 8h00 à 19h00

CONTACTS PRESSE

DM MEDIA / DOVIE MAMIKUNIAN

Claudia Hubig-Schall – claudia@dmmediapr.com

Bénédicte Moral – benedicte@dmmediapr.com

01 40 26 55 55

MÉLANIE HUBERT

Directrice de la Communication du Ritz Paris

01 43 16 45 45 – melanie.hubert@ritzparis.com

RITZ PARIS | 5 PLACE VENDÔME 75001 PARIS