

CHOUX D'ENFER, EL PRIMER KIOSCO DE SWEET FOOD

El 27 de enero de 2014, en París, fue inaugurado **Choux d'enfer**, un nuevo concepto de pastelerías francesas donde se combina la comida callejera con la alta repostería francesa.

La idea nació de dos grandes chefs franceses, Alain Ducasse y Christophe Michalak, quienes se dieron cuenta que en Francia, lo que más se come en la calle son panes dulces. Así nació la idea de poder servir *choux* en cuestión de minutos, en un kioskito perfectamente ubicado en el cruce de rue Jean Rey y quai Branly, y donde se logra el delicado arte de ofrecer un *choux* crujiente por fuera y suave por dentro.

La pasta *choux* (o simplemente *choux*) es una masa típica francesa que se caracteriza por ser muy ligera. Se suele comer fría y a menudo rellena con otros ingredientes que pueden ser dulces o salados. En la historia de la repostería francesa, la pasta *choux* es a la vez sencilla en su degustación, pero muy compleja en su elaboración.

Meses de pruebas y muchas degustaciones fueron necesarios para definir el tamaño, los perfumes y el equilibrio de sabores de los *choux*. "El secreto está en el equilibrio de los sabores y el contraste de temperatura entre la pasta y la crema" afirmó Christophe Michalak. Los deliciosos pastelitos terminan de cocer en el kioskito y se rellenan al momento de servir para garantizar su frescura. Solo queda llevarse estos pequeños bocados de placer en una bolsita o devorarlos en el instante.

Los sabores que pueden encontrara en **Choux d'enfer**

- Chocolate
- Caramelo hecho con mantequilla salada
- Vainilla
- Café
- Cítricos
- Queso comté
- Pimienta negra
- Curry y chile de Espelette
- Comino y chile de Espelette

El diseñador, Patrick Jouin, habla acerca del lugar

"Teníamos que encontrar una nueva forma para la propuesta de un sabor nuevo. Sin embargo, no podemos agregar un objeto en el espacio público sin conocer la historia del mobiliario urbano. Dos inspiraciones diferentes alimentaron este proyecto. La primera, el kiosco. Con el entorno parisino y la cercanía de otros establecimientos, pero un lugar cerrado siempre es triste. La segunda, es la naturaleza. Así se consiguió un contraste entreabierto en la construcción que despierta la curiosidad."

Contacto para Atout France:

Mélanie Belin,
Responsable de Comunicación
melanie.belin@atout-france.fr
Tel. 91 71 97 67

