

.....ALAIN DUCASSE PRESENTE



LE PREMIER KIOSQUE À CHOUX PARISIEN

« Saint-honoré, croquembouche ou profiteroles exercent sur moi une séduction unique, liée aux souvenirs d'enfance. Aussi loin que je me souviens, j'ai toujours aimé les petits choux... C'est ce désir gourmand, tout simple, que j'avais envie de partager avec le plus grand nombre. Qui mieux que Christophe pour m'accompagner dans cette quête du chou de mes rêves ? »

ALAIN DUCASSE

« Le plaisir, voilà mon maître-mot ! Le plaisir de la dégustation, certes, mais aussi celui des choses bien faites. Depuis 13 ans, j'apprécie la vision novatrice d'Alain. Je partage avec lui cette envie de faire bouger les choses sans cesse, de bousculer. Comme lui, j'adore les choux, l'une des pâtisseries françaises les plus délicates, comme en témoigne ma religieuse au caramel beurre salé, une de mes créations 'signature' depuis 2000. Comment résister au challenge d'imaginer LE chou par-dessus tout ? »

CHRISTOPHE MICHALAK

CHOUX D'ENFER, LE 1^{ER} KIOSQUE DE SWEET FOOD

STREET FOOD + HAUTE PÂTISSERIE FRANÇAISE = SWEET FOOD

Partout dans le monde, on cuisine et on mange dans la rue. Pour le voyageur passionné qu'est Alain Ducasse, chaque voyage est une occasion de déguster toutes les cuisines d'un pays, street food comprise ! C'est la fraîcheur et l'instantanéité de ces cuisines de rue qui ont su séduire la gourmandise du Chef.

Or en France, ce que l'on croque le plus volontiers en marchant, c'est une viennoiserie ou un en-cas sucré. Un constat que le Chef a fait en observant les gens autour de lui, dans les rues de Paris... et qui a fait naître en lui l'idée du chou 'minute'.

Pour qu'un chou soit vraiment délicieux, il faut qu'il soit ultra-frais et garni à la minute. Pour être croquant à l'extérieur, et fondant à l'intérieur, il faut donc le préparer au fur et à mesure : la fraîcheur avant tout !

Le kiosque à choux invente la pâtisserie de rue, la sweet food à la parisienne.

En effet, les choux finissent de cuire dans le kiosque, pour être parfaitement dorés et croustillants, sans jamais avoir le temps de rassir. Ils sont ensuite garnis de crème onctueuse au fur et à mesure des commandes, puis mis tout simplement en sachet... parce qu'ils sont faits pour être mangés avec les doigts, sans attendre !

Passer devant le kiosque... sentir l'odeur légèrement caramélisée de la pâte... s'offrir quelques bouchées de plaisir, une petite parenthèse dans le rythme trépidant d'une journée parisienne...

VOILÀ LE RÊVE GOURMAND DU KIOSQUE À CHOUX D'ALAIN DUCASSE ET DE CHRISTOPHE MICHALAK.

IRRESISTIBLES CHOUX D'ENFER...

Base historique de la pâtisserie française, le petit chou est à la fois très simple dans ses saveurs... et très complexe dans sa réalisation. On oublie trop souvent qu'un petit chou doit être soufflé et aérien ! Il a fallu des mois d'essais à Christophe Michalak et autant de dégustations avec Alain Ducasse pour définir ensemble la taille, les parfums et l'équilibre des saveurs des choux sucrés et des crèmes, des choux salés et des chouquettes proposés au kiosque.

● CROQUANT DEHORS, FONDANT DEDANS

« Un bon chou, c'est avant tout un équilibre et un mélange de textures : croquant dehors, fondant dedans », explique Christophe Michalak. « Pour le croquant, il y a du sucre grain et des amandes hachées sur presque tous nos choux, et nous avons aussi un chou sans sucre grain et sans amande garni de crème agrumes. Et pour ceux au cacao, du gruau concassé. On apporte ainsi plus de texture. Pas de fondant, qui ramollirait l'ensemble et sucrerait trop. »

La cuisson sur place permet une caramélisation légère du chou, décuplant ainsi son goût. La texture est toujours optimale, et le chou reste d'une parfaite fraîcheur à toute heure de la journée.

● DES CRÈMES TRÈS TRAVAILLÉES

Onctueuse, fondante, la qualité de la garniture des choux repose sur d'excellentes matières premières, et sur une recette perfectionnée depuis des années par Christophe Michalak.

« Ce sont des crèmeux utilisant de la fécule de maïs, pour une texture soyeuse, assaisonnés à la fleur de sel pour créer un contraste savoureux, et peu sucrés puisque la pâte à chou l'est déjà. Plutôt que de proposer de multiples déclinaisons, nous avons préféré nous concentrer sur cinq, mais parfaitement équilibrées et abouties. »



• LES CHOUX D'ENFER SE DÉCLINENT DONC AU...

* **chocolat** : l'alliance très étudiée de deux crus de chocolats, l'un à l'acidité subtile et à l'amertume discrète, et l'autre plus puissant et corsé à 80% de cacao. Le secret de cette sensation chocolatée particulièrement intense et longue en bouche ? Une crème à base d'eau et non de lait, et des inclusions de grués de cacao dans la pâte de ce chou. A réserver aux chocoholics !

* **caramel beurre salé** : terriblement gourmand, le parfum de la religieuse-star de Christophe Michalak, réinterprétée façon bouchée.

* **vanille** : la vanille de Madagascar, bien présente, est arrondie d'une touche de fève tonka qui lui confère une note légèrement caramélisée assaisonnée de fleur de sel.

* **café** : pour les fans d'expresso, une crème au café corsé et très aromatique.

* **agrumes** : un parfum ensoleillé d'orange et de citron, auquel la pulpe et le zeste apportent une touche acidulée.

« Tout le secret des Choux d'Enfer est dans l'équilibre des saveurs et le contraste de température entre la pâte et la crème. C'est cette alchimie éphémère qui fait l'effet « WAOUH » de ces deux bouchées de bonheur. » sourit Christophe Michalak.

« Pourquoi en faire deux bouchées... ?! » sourit à son tour malicieusement Alain Ducasse.

• ET LES CHOUX SALÉS ?

Les amateurs de salé n'ont pas été oubliés. Les gougères, ces petits choux au fromage traditionnellement dégustés à l'apéritif, font également partie du répertoire des bistrotiers d'Alain Ducasse. Parce que les Choux d'Enfer parlent à toutes les envies gourmandes, les choux salés au comté se parent de diverses épices : poivre noir (frais, boisé et subtil), curry et piment d'Espelette (pour une touche indienne qui souligne le goût de noisette du fromage), cumin et piment d'Espelette (la note

KIOSQUE CHOC POUR CHOUX D'ENFER

DESIGN PATRICK JOUIN

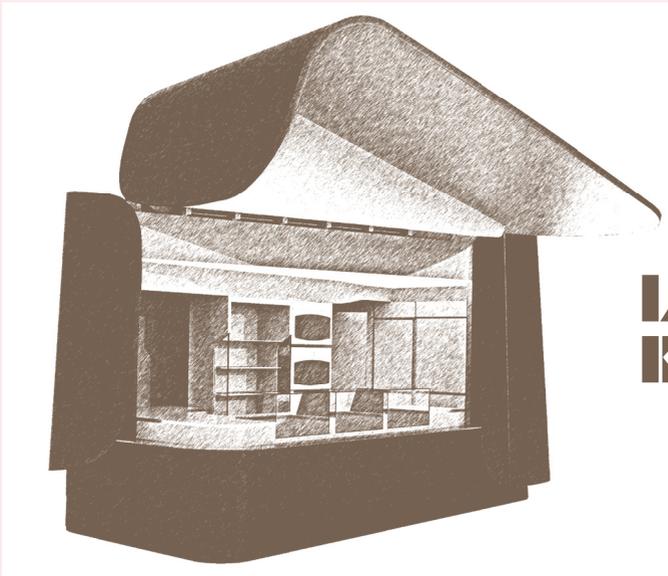
Pour imaginer un écrin à ces choux, Alain Ducasse a choisi le **designer Patrick Jouin**. Une complicité de longue date les unit, de Paris à Londres en passant par Las Vegas.

Patrick Jouin a donc dessiné un kiosque gourmand jouant sur les codes de l'espace parisien pour souligner la modernité et l'originalité de cette pâtisserie de rue. Le kiosque a été développé et fabriqué par les compagnons Robert Thebault, Joseph Dalaine et Patrick Le Scourneac de l'entreprise Matinox, constructeur de matériels haut de gamme pour la restauration gastronomique

● Le designer explique

« Il fallait trouver une forme nouvelle pour une proposition gustative nouvelle ! Or, on ne peut pas ajouter un objet dans l'espace public sans connaître l'histoire du mobilier urbain. Deux inspirations différentes ont nourri ce projet. La première, celle du **kiosque**. Ils ont toujours parsemé Paris : kiosques des parcs et jardins, kiosques à musique, kiosque à nourriture et à journaux... Or, un kiosque fermé est toujours triste. La deuxième est celle du **monde végétal**. Des édicules Hector Guimard aux bancs Jean-Charles Alphand, le mobilier urbain parisien s'inspire des végétaux, tout en restant de son époque.

À la frontière du monde végétal et du monde des hommes, le mobilier urbain ne doit pas se démoder. J'ai alors imaginé un kiosque qui aurait l'allure d'une sculpture énigmatique lorsqu'il serait fermé... et qui prendrait vie lorsqu'on ouvrirait ses **pétales**. Une belle forme souple, généreuse, **discrètement spectaculaire**, qui révèle un intérieur chaleureux mais ultra-professionnel : **ce contraste ouvert/fermé** attise la curiosité... et donne envie de revenir ! La forme souple, libre et très naturelle du pétale anime le lieu, tout en se transformant en auvent pour protéger les visiteurs. Ce jeu d'équilibre permet de concilier la **tradition** (incarnée par la couleur « platane » de l'extérieur, qui inscrit le kiosque dans la pérennité urbaine), la **gourmandise** (la couleur « vanille » de l'intérieur, très lumineuse), et la **modernité** (le rose du logo, qui apporte de la douceur, du plaisir et de l'humour). Si le food truck a pour vocation de bouger dans la ville, ce kiosque est en revanche là pour s'installer dans le paysage parisien... »



LE KIOSQUE

• CHOUX SUCRÉS •

6 € l'assortiment de 3 choux (vanille, chocolat, caramel)

9 € l'assortiment de 5 choux (vanille, chocolat, caramel, café, agrumes)

17 € l'assortiment de 10 choux (2 vanille, 2 chocolat, 2 caramel, 2 café, 2 agrumes)

• CHOUX(QUETTES) •

5 € l'assortiment de 10 chouquettes (5 de chaque parfum)

Amandes et cacao

• CHOUX SALÉS •

7 € l'assortiment de 9 choux (3 de chaque parfum)

Poivre noir

Curry et piment d'Espelette

Graines de cumin et piment d'Espelette

ALAIN DUCASSE



Originaire des Landes, Alain Ducasse est un des chefs les plus célèbres de sa génération. Chef de cuisine, créateur de restaurants, aubergiste et formateur, Alain Ducasse a développé en vingt-cinq ans un savoir-faire unique qui s'exprime à travers de nombreuses activités dans l'univers de l'art du bien vivre et du bien manger contemporain. Il conduit son métier dans un esprit de partage d'une passion, de transmission du savoir. Sa curiosité permanente lui permet de s'imprégner de la diversité du monde et de sa richesse culturelle.

www.alain-ducasse.com



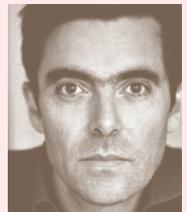
CHRISTOPHE MICHALAK



Chef-pâtissier du Plaza Athénée depuis 2000, Christophe Michalak gagne la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2005. Exigeant, créatif et passionné, il a réinventé les codes de la pâtisserie traditionnelle. Il vient d'ouvrir son école, la Michalak MasterClass et propose également ses créations quotidiennes au Michalak Take Away, à découvrir au 60 rue du Faubourg Poissonnière, Paris 10^{ème}.

www.christophemichalak.com

PATRICK JOUIN



Patrick Jouin est designer, sa créativité s'exprime aussi bien dans le design industriel que dans les sphères du luxe. Associé aux plus grands pour des projets d'exception, à l'instar de Fermob, Cassina, Kartell, Alessi, Puiforcat, Gruppo Industriale Busnelli ou Pedrali. Peu savent comme lui évoluer avec la même aisance et la même force dans des réalisations de mobilier, de design industriel ou de scénographie. Le parcours de Patrick Jouin a été consacré par une exposition monographique au Centre Pompidou en 2009 et par le prestigieux Compasso d'Oro en 2011. Il est à la tête de deux agences : Patrick Jouin iD pour le design industriel et JouinManku, avec son associé Sanjit Manku, pour le design d'intérieur et la conception architecturale.

www.patrickjouin.com



À DÉCOUVRIR LE 27 JANVIER 2014

.....

CHOUX D'ENFER

**Intersection de la rue Jean Rey et du quai Branly
75015 Paris • Tél 01 47 83 26 67**

**Métro Bir-Hakeim ou RER Champ de Mars-Tour Eiffel
Ouvert 7/7, 9^h – 20^h30**

.....

CONTACTS PRESSE — ALAIN DUCASSE ENTREPRISE
Emmanuelle Perrier - Directeur des relations extérieures
Aude Nouailhetas - Chargée des relations medias
tél 01 58 00 23 68 - presse@alain-ducasse.com