

L'ŒUF

# Five O'clock

DU RITZ PARIS



PAR

François Perret

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



FRANÇOIS PERRET, CHEF PÂTISSIER DU RITZ PARIS, A IMAGINÉ POUR PÂQUES UN ŒUF AU CHOCOLAT AU DESIGN RAFFINÉ, SURPRENANT ET GOURMAND QUI SÉDUIRA LES BECS SUCRÉS.

Si au premier regard l'œuf flatte par ses courbes d'une élégance sobre et épurée, très vite c'est une anse sur le côté qui attire la curiosité : en soulevant la partie supérieure de cette sculpture tout en chocolat, l'on découvre alors une clé en chocolat recouverte de poudre d'or alliant finesse et originalité.

Sous la coque, la tasse est garnie d'un florentin, d'un sablé enrobé de chocolat et d'une madeleine glacée, offrant ainsi un degré supplémentaire de raffinement, l'effet d'une surprise et quelques grammes de finesse en plus.

Fidèle à la créativité qui caractérise son travail, François Perret s'est attaché à reproduire à l'identique les tasses en porcelaine qui ornent les tables du Salon Proust chaque après-midi.

## LE CHOCOLAT ?

Un Venezuela Carupano 70%.

400 grammes - 16 cm

85€ - Édition limitée

Sur commande du 6 au 21 avril 2019

au concept store du Ritz Paris

01 43 16 32 74

## CONTACT PRESSE

Mélanie Hubert, Directrice de la Communication et des Relations Publiques

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