

# HÔTEL HA(A)ÏTZA

Pyla-sur-Mer



**FOU  
DE**  
*Pâtisserie*



*Les créations du Chef pâtissier **Antony Prunet** s'exportent à Paris pour la première fois, les **13 et 14 juin** et s'exposent dans les vitrines des boutiques **Fou de Pâtisserie**.*

Pour le plus grand plaisir des papilles des Parisiens, l'Hôtel Ha(a)ïtza s'installe à Paris et rejoint les jolis écrins de l'enseigne « Fou de Pâtisserie » qui proposera en exclusivité les créations du Chef Antony Prunet dans tous ses établissements.





*Les buches de Noël 2018*



*Les buches de Noël 2019*

### *L'hôtel Ha(a)ïtza et sa Pâtisserie de Famille !*

La Pâtisserie de Famille de l'Hôtel Ha(a)ïtza incarne à merveille une des signatures du célèbre hôtel imaginé par Philippe Starck et s'inscrit comme un incontournable où les gourmands sont accueillis dans un décor poétique.

Le marbre lumineux, le bois naturel, les tissus fleuris et les tasses de porcelaine géantes se rencontrent naturellement pour sublimer les créations édulcorées du Chef Antony Prunet dans une harmonie créative. Un univers singulier qui ravive en chacun de nous une nostalgie enfantine.

Pour convoquer nos souvenirs d'enfance, et redécouvrir les grands classiques de la pâtisserie familiale, Antony Prunet imagine des créations modernes et résolument graphiques.

Chaque gâteau est réinventé avec créativité par le chef pâtissier en hommage à l'art de vivre du Pyla : le très plébiscité Paris-Brest devient le Paris-Pyla, le baba au rhum, rebaptisé Baba(a)ïtza, adopte la forme d'un cannelé, la religieuse s'élève sur une montagne de choux à la crème, tandis que les bûches de Noël s'exposent sur les plus belles pages des magazines et surprennent par leur audace et leur lignes design.



*Religieuse*



*Paris - Pyla*



*Baba(a)ïtza*



### *Le concept innovant de Fou de Pâtisserie !*

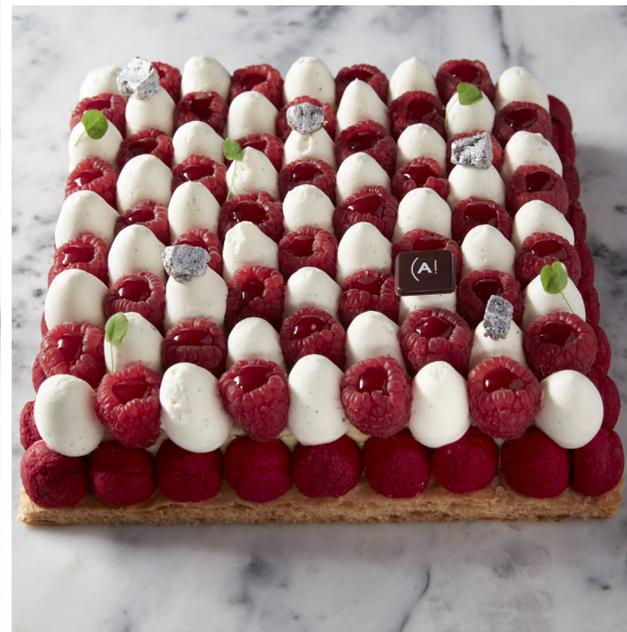
Le magazine « Fou de Patisserie », lancé en 2013 par une équipe de passionnés oeuvre tous les jours aux côtés des plus grands chefs pâtisseries pour faire rayonner l'excellence de la pâtisserie française. Fort de son succès et de son rapport privilégié avec les chefs, les fondatrices ont imaginé un concept unique qui permet à leurs lecteurs de déguster une sélection des plus belles créations pâtisseries.

C'est le 7 avril 2016, que la toute première boutique de Fou de pâtisserie ouvre ses portes et réussit le pari de réunir dans un lieu unique les douceurs de Cyril Lignac, Pierre Hermé, Hugues Pouget pour ne citer qu'eux... Depuis lors, d'autres boutiques ont vu le jour et rassemblent les meilleures créations pâtisseries.

C'est au tour d'Antony Prunet d'afficher ses réalisations et son talent au sein des adresses parisiennes. Une dégustation et une réelle découverte gastronomique en présence du Chef qui ira exceptionnellement à la rencontre de ses clients parisiens les 13 et 14 Juin prochain.



*Tarte aux Fraises*



*Saint-Honoré*



*Tarte Chocolat-Framboise*

De Paris au Pyla, il n'y a désormais qu'une bouchée !



Fou de Pâtisserie Boutique Montorgueil

01.40.41.00.61

45 rue Montorgueil 75002 Paris

Fou de Pâtisserie Boutique Martyrs

01.42.40.11.23

36 rue des Martyrs 75009 Paris

CONTACT PRESSE

Les Parisiennes - Sarah Lévy

sarah@lesparisiennes.fr

Tel. : +33 (0) 1 75 43 30 00

www.lesparisiennes.fr

