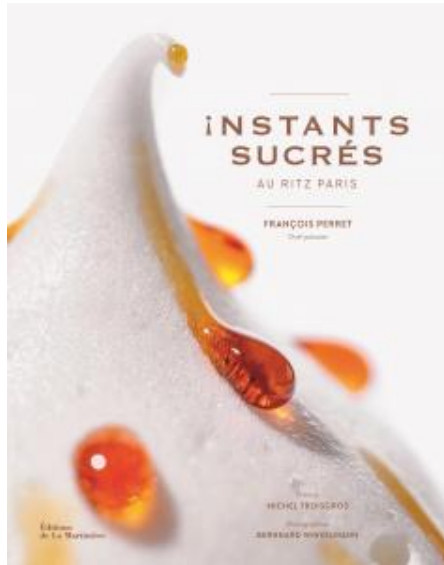




Éditions  
de La Martinière

# INSTANTS SUCRÉS AU RITZ PARIS

Wendy Sweetser Limited, François Perret



**François Perret, chef pâtissier du Ritz Paris, vous invite à découvrir les temps forts d'une journée gourmande dans les plus hauts lieux du célèbre palace parisien.**

Ritz et pâtisserie, deux mots qui vont si bien ensemble, deux univers qui évoquent irrésistiblement le temps d'une madeleine, le bel canto d'une poire Belle-Hélène. En cinq chapitres et 60 recettes, au fil des heures et des lieux qui rythment la vie de l'hôtel mythique de la Place Vendôme, François Perret, un des chefs pâtissiers les plus doués et créatifs de la scène sucrée contemporaine, nous invite à une balade gourmande. Des premiers bonheurs du jour aux desserts grand soir de l'Espadon, en passant par la biscuiterie retrouvée d'un thé au salon Proust et mille et un régals *around the clock*, il nous livre les secrets et savoir-faire d'une pâtisserie à l'âme aussi légère que généreuse.

Avec poésie, il convoque ses souvenirs, ses émotions et raconte la naissance de ses créations. Gâteaux de voyage, douce tarte au sucre, barquette au goût d'enfance, desserts du jardin, madeleine au miel, meringue voluptueuse ... : il réveille en nous le pâtissier qui sommeille, le désir de gourmandise. Et ses desserts étoilés, triptyques autour d'un même ingrédient - la Fraise, le Miel, le Chocolat Jamaya, le Coing - nous entraînent en haute pâtisserie, voyage initiatique au pays des saveurs et des couleurs.

Enfin, ultime récompense, François Perret nous dévoile son gâteau préféré : son cake, devenu iconique... Un délice à partager !

## BEAUX LIVRES

220 x 285 mm - 200 pages

21 novembre 2019 - 9782732490618

**29 €**

Originaire de Bourg-en-Bresse, **François Perret** rejoint la capitale pour faire ses classes dans les plus grandes maisons parisiennes : Le Meurice, le George V pour ensuite devenir Chef Pâtissier à l'Hôtel Lancaster. En 2010, il fait l'ouverture du Shangri-La aux côtés de Philippe Labbé et y décroche deux étoiles au Michelin, puis il rejoint le Chef Nicolas Sale au Ritz Paris. Depuis sa réouverture en juin 2016, ils contribuent au rayonnement gastronomique du légendaire hôtel de la place Vendôme. Le tandem s'est vu, dès la première année, attribuer deux étoiles pour la Table de L'Espadon et une étoile pour Les Jardins de L'Espadon, a fait du Ritz Paris une des Grandes Tables du Monde et a réussi un doublé en étant élus respectivement Chef de l'année 2017 et Pâtissier de l'année par le magazine *Le Chef*.

[www.facebook.com/editionsdelamartiniere](http://www.facebook.com/editionsdelamartiniere)

[www.twitter.com/editionsdelamartiniere](http://www.twitter.com/editionsdelamartiniere)

[contact@lamartiniere.fr](mailto:contact@lamartiniere.fr)