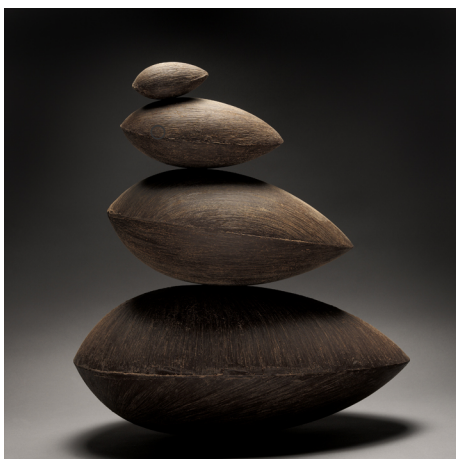


De creaties van Patrick Roger

- *Creaties in 2008*
 - Designeieren

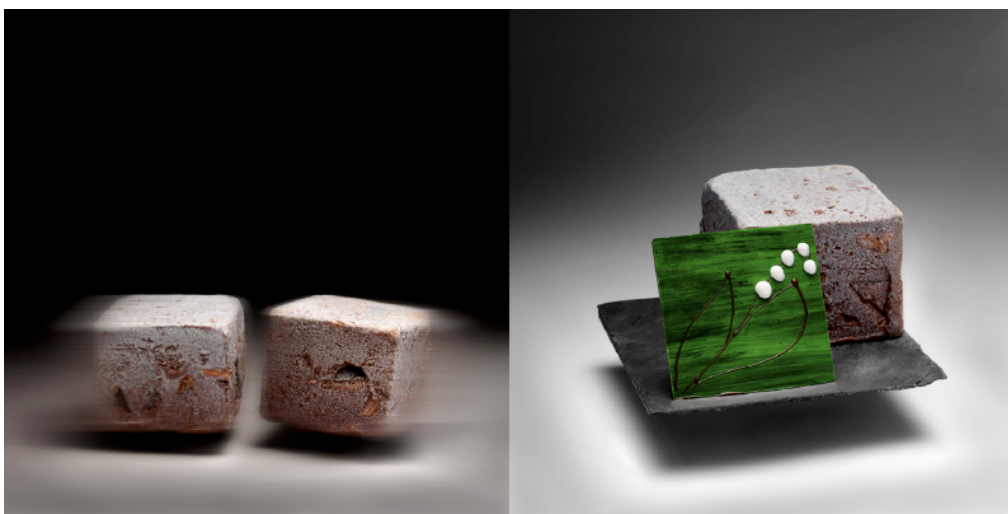


Gestileerde paaseieren met een onverwachte allure ...

De perfecte combinatie van een piekfijne presentatie en subtiele smaken zoals amandelpasta, karamel en praliné. Deze cacaobonen van Patrick Roger zijn een lofzang voor de chocolade...

Dit jaar viert de artiest Pasen onder het motto 'Tout oeuf' ('K-ei-tof'). Verbazingwekkende creaties die u ontdekt in de boetieks en waar u met het hele gezin van kunt smullen...

- **Mei 68** Mei 2008, Patrick Roger gooit een straatsteen in de vijver!



Zijn geboortjaar, de gebeurtenissen van mei 68, het Feest van de Arbeid, de lelietjes-van-dalen op 1 mei: deze lente zijn dat voor Patrick Roger stuk voor stuk inspiratiebronnen... En zo ontstaat de creatie 'Un pavé dans la mare' ('Een straatsteen in de vijver'), een pralinéstraatsteen van 600 g in een jasje van pure chocolade, met centraal de schittering van pralinérotsjes en vergezeld van een twijgje lelietje-van-dalen, een symbool van vernieuwing...

Dit overheerlijke lentestukje is in mei exclusief verkrijgbaar in onze drie boetieks.

- Zomer 2008: de woestijn achter onze uitstalramen en... in onze boetieks!



Voor de zomer herschept Patrick Roger zijn uitstalramen in gestileerde woestijnlandschappen.

Deze decors vergaan langzaam onder de zomerzon – een bewuste zet van de artiest, want precies in de verbrokkeling van de chocolade schuilt de creatie...

De woestijn komt dus tot leven in onze boetieks...

Het is trouwens dankzij de woestijnreizen van de artiest dat deze creaties in de boulevard Saint-Germain terechtkwamen.



• *Creaties in 2009*



Patrick Roger heeft 10 bijenkorven laten installeren in zijn moestuin en op het dak van zijn chocolaterie. Hij wenst bij te dragen tot de bescherming van de biodiversiteit en de kennis over het leven van bijen in de stad. De honing van de chocolaterie zal van een uitzonderlijke kwaliteit zijn door de afwezigheid van insecticiden, meststoffen en de aanwezigheid van tal van bloemensoorten. De sinaasappels die hij gebruikt komen uit Corsica, de chocoladetruffels zijn een samenstelling van cacaobonen uit Vanuatu en Ecuador, de geraffineerde geglaceerde kastanjes komen uit Turijn, de whisky met zijn turfsmaak uit Schotland ...

- *Creaties in 2010*

- Kerstboom



Voor de eindejaarsfeesten lanceert Patrick Roger een sprookjesachtige en elegante kerstboom van gekaramelliseerde amandelen, Corsicaanse sinaasappelen en krenten: een mengeling van klassieke en onverwachte smaken...

De uitstalramen van de winkels krijgen een majestueuze allure en er zullen replica's in amandelpasta verkrijgbaar zijn.

- *Creaties in 2011*

- Uitstervende diersoorten



Met chocoladesculpturen van uitstervende diersoorten wijzen de monumentale zomerse uitstalramen van Patrick Roger op de gevaren voor de biodiversiteit en de nefaste gevolgen van de ongecontroleerde ontbossing. Orang-oetans, gorilla's, ijsberen en olifanten gemaakt van monumentale stukken chocolade bevolken de uitstalramen van de zeven boetieks in Parijs. Sceaux en Saint-Germain-en-Lave.

- De sigaar



Voor Vaderdag bedacht Patrick Roger een sigaar van praliné met koffiearoma. Een markante en onweerstaanbaar knapperige sigaar, een feest voor de fijnproevers.

○ Terug naar school in 2011



Patrick Roger creëert pastellen van fruitpasta, vrolijk verpakt in doosjes met die zo herkenbare smaragdgroene kleur, het handelsmerk van de chocolatier. Een onweerstaanbare lokroep voor zoetekauwen!

De knikkerzakjes van Patrick Roger zijn een nostalgische knipoog naar een tijdloos succesnummer van de speelplaats. In vier formaten, van knikker tot stuiters, en in vier chocoladesmaken met vulling: melkchocolade, Madagascar 65%, Ecuador 70% en Ghana 75%



De herfst is het seizoen van de vruchtengerei van Patrick Roger, gemaakt van seizoensfruit dat hij plukt in zijn tuin en in die van zijn moeder in Le Poisl... Onweerstaanbaar op een lekkere boterham met boter. Het ideale vieruurtje voor schoolkinderen! Abrikoos, kweepeer, aardbei, rode vruchten, bosbes, braam, rabarber. Mûre, Rhubarbe.

○ Sinterklaas

Sinterklaas vieren is één van de talrijke tradities in België. Patrick Roger wil graag zijn kennis delen en associëren met zijn nieuwe thuis, België. Door zijn eerste boetiek in België te openen, wil hij graag zijn chocolade kunstwerk bij uitstek onthullen: "Sinterklaas".

