



## Expérience « arty » gourmande Rencontre entre Patrick Roger et Bart de Pooter

Le mois de décembre de **Patrick Roger** sera dédié à l'art et au chocolat. Plusieurs activités se déclineront dans un même lieu parisien pour offrir au grand public une expérience « arty » gourmande hors du commun. A cette occasion, le Meilleur Ouvrier de France accueillera le chef belge doublement étoilé, Bart de Pooter.

### Carte blanche à Bart de Pooter

Quatre chefs se succéderont dans l'atelier éphémère de Patrick Roger pour réaliser un dîner autour de la sculpture et du goût.

Le 16 décembre, le chef belge aux deux restaurants étoilés (le Pastorale\*\* et le Wy\*) proposera six étonnants tableaux autour de la pomme de terre. Le coup d'envoi du dîner sera donné par Patrick Roger avec sa demi-sphère au cœur de pâte d'amande et patate douce. Une expérience unique que seuls 20 convives, par dîner, auront la chance de vivre.

Les trois autres dîners d'exception verront se succéder Thomas Marie, boulanger – Meilleur Ouvrier de France (14/12 – le pain), Arnaud Lallemand – L'assiette Champenoise\*\*\* (15/12 – l'acidité) et Jérôme Banctel – Hôtel La Réserve Paris (17/12 – les champignons).

Prix du repas, vins compris : 800 euros

Informations et réservations : [joanne@patrickroger.com](mailto:joanne@patrickroger.com)

### Une exposition et trois tables carrées

Le principe : un conférencier, deux invités et Patrick Roger pour trois débats autour de la sculpture et du goût.

- 10/12 – Donner goût à la sculpture  
Catherine Chevillot, Conservatrice du Musée Rodin
- 11/12 – De la structure à l'olfactif  
Johanna Monange, Creative Center Director IFF Singapour
- 12/12 – Esthétiques du goût  
Marie Repoux, Responsable Etudes et Techniques Sensorielles chez Valrhona

Les tables carrées sont ouvertes au public, démarrent à 16h30 et dureront 60 minutes chacune.

Tout au long du mois de décembre, le grand public pourra également profiter d'une exposition regroupant les plus belles pièces réalisées en chocolat par Patrick Roger et ensuite coulées en bronze, acier ou argent.

### Informations pratiques :

Expérience « arty » gourmande du 10 au 31 décembre 2015

10, rue de Turenne – Paris

Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Entrée libre, gratuite.

**Toutes les informations sur cet événement se trouvent dans le dossier de presse ci-joint (disponible en anglais – français)**

**A propos de Patrick Roger**

Chocolatier, Meilleur Ouvrier de France en 2000, Patrick Roger démarre sa carrière de chocolatier un peu par hasard lors d'un apprentissage en pâtisserie chez Pierre Maudit. En 1997, il installe une boutique-atelier à Sceaux. Dès les premiers jours, ses chocolats font recette et trois mois plus tard, dix-huit personnes l'ont rejoint dans cette aventure. Aujourd'hui Patrick Roger emploie 50 personnes et compte 8 magasins à Paris et 1 à Bruxelles.

Depuis toujours, Patrick Roger sculpte le chocolat pour en faire de véritables œuvres d'art ensuite coulées en bronze, en acier ou en argent. (cfr. le livre « La sculpture a du goût » Editions Patrick Roger).

Contact presse (demande d'interview, visuels, informations) – Ne pas publier :

Racin communications

Amélie Putmans

0032 (0)477 200 970

[amelie@racin.eu](mailto:amelie@racin.eu)