



Patrick Roger

AVIS
DE
GRAND
FROID



Chaque Noël est une nouvelle occasion de rêver, de voyager, de s'envoler vers l'ailleurs...

Cette année Patrick Roger a décidé de partir à l'aventure, d'explorer de nouvelles saveurs en nous embarquant avec lui du côté des Terres australes...

Direction le grand froid et les glaces de l'Antarctique !
Un monde féerique qui convoque la reine des glaces, une armée d'empereurs aussi élégants que délirants, un sapin des neiges, un peu fier mais aussi très bon à croquer, et quelques nouvelles et délicieuses miniatures gourmandes, sculptures illuminées de chocolat qui vont nous en faire voir de toutes les couleurs.

En trois actes, notre chocolatier nous redessine un paysage de fête, quelques instants magiques à déguster d'urgence, à partager sans modération et avec toujours la même émotion !



UN SAPIN PEUT EN CACHER UN AUTRE !

Parce que Noël ne serait pas vraiment Noël sans sapin, Patrick Roger revisite une nouvelle fois l'objet pour nous donner à voir et à déguster un arbre de Noël pas tout à fait comme les autres... Un arbre sculpté dans le chocolat bien sûr et qui cache ses formes gourmandes sous une neige sucrée.

Oubliez toutes vos idées reçues... cette année le sapin, nous promet le chocolatier, sera encore plus « allumé » et encore plus savoureux à croquer !

Construit en bâtonnets d'amandes, raisins et écorces d'oranges, le tout enrobé de chocolat noir... ou au lait, cet épineux-là ne peut nous laisser de glace.

Impossible d'imaginer rester à son pied sans que l'envie vous prenne de le manger... qu'elle qu'en soit la version, noir ou au lait, et aussi le format !

Avec ou sans les boules, ce sapin-là ne peut faire que des heureux !!!

Plusieurs tailles disponibles, à partir de 49 €.





EXQUISE BANQUISE

Fasciné par la blancheur du froid austral, Patrick Roger nous invite à partager une aventure insolite, une traversée extraordinaire des couleurs et du goût, qui consacre Noël à travers quatre miniatures de chocolat, quatre nouvelles demi-sphères en édition très limitée.

Un voyage au cœur des fêtes et de l'hiver pour y découvrir des saveurs inédites et pour le moins étonnantes... habillées de robes toutes plus merveilleuses, telle une constellation lumineuse et gourmande qui tourne à nous faire perdre la tête et à nous enivrer de tous les plaisirs du chocolat.

L'EXQUISE BANQUISE

Une délicieuse et onctueuse gelée de menthe qui diffuse une fraîcheur douce et à la fois intense et trouve toute sa puissance au contact du chocolat.

LES EMPEREURS

Une véritable fusion de goûts qui mêlent au sucré du riz noir quelques somptueuses amandes du Languedoc-Roussillon, le tout relevé par l'aridité de lichens du Grand Nord.*

LA VOIE LACTÉE

Un pur délice de réglisse, une douceur amère qui glisse en bouche pour restituer toute la magie énergisante de la précieuse et mystérieuse racine.

L'OURSIN DIVIN

Une ganache audacieuse aux acidités contrariées de shiso et de rhubarbe, le mariage subtil d'une délicate plante aromatique japonaise avec l'une des plus rustiques herbacées de nos jardins.

Boîte de 16 miniatures 60 €.

* Patrick Roger a récemment fait l'acquisition d'une dizaine d'hectares de cultures d'amandiers situés dans les Corbières, un engagement qu'il considère indispensable à l'heure où cette filière a tendance à disparaître de France. C'est aussi pour lui le meilleur moyen de maîtriser la qualité des fruits qui entrent dans la composition de quelques-uns de ses plus précieux chocolats.





LE RETOUR DES EMPEREURS

Pour ce Noël, ce sont les empereurs qui reviennent envahir les vitrines en danse et en cadence... 16 manchots aux lignes très abstraites joueront un véritable ballet afin de nous accueillir dans chacune des 8 boutiques.

À l'heure où la banquise semble se disperser, fondre pour disparaître, Patrick Roger nous donne à voir cette tribu de manchots empereurs, drôles d'oiseaux de chocolat, et nous invite à sa façon à célébrer les merveilles de notre planète terre.

Aux confins de l'hiver, se dessine un monde incroyable, une arche où les animaux sont les rois d'une fête tout aussi fantastique que gourmande... qui nous invite à vivre une aventure de tous les sens pour le meilleur du goût et les délices de l'Art !

patrickroger.com

Contact presse :

Joanne Pioline

joanne@patrickroger.com

06 59 67 28 12