



SÉBASTIEN GAUDARD

PARIS



De père en fils depuis 1955

DOSSIER DE PRESSE

HIVER 2018-2019



PARIS

PÂTISSERIE-SALON DE THÉ DES TUILERIES
1, rue des Pyramides - Paris 1^{er}

PÂTISSERIE DES MARTYRS
22, rue des Martyrs - Paris 9^{ème}

+33 1 71 18 24 70







SEBASTIEN GAUDARD EN QUELQUES DATES



1955 : Daniel, le père de Sébastien Gaudard se découvre une passion pour la pâtisserie

1967 : ouverture de la pâtisserie Aux Délices des Prémontrés 48 rue Gambetta à Pont-à-Mousson (Lorraine)

1982 : ouverture de la deuxième pâtisserie 5 place Duroc de la même ville

1988 : Sébastien se nourrit du savoir-faire de Georges Vergne chez qui il passe son CAP Pâtisserie

1990 : il apprend la rigueur alsacienne auprès de Gérard Banwarth au sein de la pâtisserie Jacques

1992 : Sébastien effectue son service militaire comme pâtissier à l'Hôtel Matignon au service du 1er Ministre.

1993 : il rejoint Pierre Hermé chez Fauchon et est rapidement promu 2^{ème} assistant puis 1^{er} assistant

1996 : Sébastien Gaudard succède à Pierre Hermé comme chef de la prestigieuse épicerie de la Place de la Madeleine

2003 : il investit le Bon Marché avec délicabar et crée un nouveau type de restauration : le snack-chic

2011 : ouverture de la Pâtisserie des Martyrs 22 rue des Martyrs dans le 9^{ème} arrondissement à Paris

2014 : ouverture du Salon de Thé-Pâtisserie des Tuileries 1 rue des Pyramides dans le 1^{er} arrondissement à Paris





L'UNIVERS DE SEBASTIEN GAUDARD



« Rendre au passé l'éclat du présent »

Telle est la devise de Sébastien Gaudard qui fait renaître la pâtisserie de tradition dans ses deux pâtisseries parisiennes. Ainsi les grands classiques de la pâtisserie française : la viennoiserie, les gâteaux, les tartes, les glaces, les chocolats, la confiserie, l'épicerie sont mis à l'honneur. Il n'utilise les recettes anciennes que pour les sublimer. A la réinterprétation, Sébastien Gaudard préfère la tradition.

C'est en 2011 que Sébastien Gaudard s'installe rue des Martyrs (Paris 9ème) dans une des plus anciennes pâtisseries parisiennes, la Maison Seurre. Riche d'un héritage familial pâtissier, son père lui enseigna, dès son plus jeune âge le goût pour la gourmandise. La rue des Martyrs lui offre une nouvelle page à son parcours de pâtissier. Après avoir « agité » la profession jusqu'alors, il décide de faire renaître la pâtisserie de tradition pour offrir à ses clients le meilleur des desserts français.

Il embrasse à bras le corps les plus grands succès pâtissiers et leur redonne vie dans la plus pure tradition, respectant les saveurs et les textures qui appartiennent à l'histoire, faisant de la madeleine de Proust son exercice quotidien.

En 2014, le lorrain le plus gourmand de Paris ouvre une nouvelle adresse avec un Salon de Thé, rue des Pyramides dans lequel il propose ses pâtisseries, ses chocolats, ses tablettes, ses glaces, ses entremets, ses mélanges de thé, ses confiseries maison et son épicerie fine. Rapidement, la carte s'étoffe et le salon de thé propose aussi à déjeuner, un brunch le week-end et un menu salé idéalement pensé pour déguster un dessert en fin de repas.

Chez Sébastien Gaudard, qu'on se trouve à la Pâtisserie des Martyrs ou à la Pâtisserie des Tuileries, les gourmandises sont présentées dans d'élégantes vitrines faites de marbre de Carare, de verre et de miroirs ou sur des serveurs muets, ces plats de service désuets et tellement charmants à la fois, réhabilités par la passion du pâtissier. Se régaler devient une devise, cette dégustation appelait un écrin de qualité, Sébastien Gaudard n'a rien laissé au hasard : sol en carreaux de ciment, suspensions de verre d'un autre temps, essences de bois brun, mobilier de tradition bleu dragée ... tout ici est propice au calme et au plaisir...





LES BÛCHES

Disponibles dès le 14 décembre 2018



Quoi de plus enchanteur que les fêtes de fin d'année ?
Pour raviver l'esprit de Noël, Sébastien Gaudard propose toute une gamme de pâtisseries pour des moments gourmands.

Cette année, il vous fait découvrir une nouvelle recette :

La bûche chocolat-orange

*Biscuit roulé imbibé à l'orange, crème chocolat intense
et oranges confites*

Prix public : 45,00 € , taille unique 6/7 convives



Crédit photo : Colombe Clier

LA BÛCHE MERVEILLEUSE

Meringue fondante à la vanille, crème fouettée au chocolat
copeaux de chocolat amer

LA BÛCHE MONT BLANC

Crème de marrons, meringue à la vanille de Madagascar, crème Chantilly

LA BÛCHE ROULÉE AU CHOCOLAT

Biscuit amande imbibé de nectar de cacao, mousse et ganache chocolat intense

LA BÛCHE ROULÉE AU MARRON

Biscuit amande, crème et éclats de marrons glacés

LA BÛCHE ROULÉE AU CAFÉ

Biscuit amande imbibé de nectar de café, mousse beurre café

Prix public : 42,00 € , taille unique 6/7 convives





LES DESSERTS GLACÉS



BÛCHE MARRON-POIRE

Succès craquant, glace et crème de marrons de l'Ardèche, sorbet poire

Prix public : 42 € , taille unique 6/7 convives

BÛCHE CHOCOLAT CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Biscuit macaron cacao, glace chocolat et caramel à la fleur de sel

Prix public : 42 € , taille unique 6/7 convives

L'OMELETTE NORVEGIENNE

Biscuit aux amandes, glace vanille de Madagascar et sorbet framboise, meringue fondante (à faire flamber soi-même)

Prix public : 45 € , taille unique 6/7 convives

D'AUTRES GOURMANDISES

LE CALENDRIER DE L'AVENT SEBASTIEN GAUDARD

Disponible dès le 15 novembre 2018



Crédit photo : Colombe Clier

Toute une gamme de douceurs : caramels au beurre salé, pralinés fondants, pains d'épices, pavés des Martyrs, croustillant praliné, confiserie d'antan...

Prix public : 47,00 €

LA MAISON SÉBASTIEN GAUDARD EN PAIN D'ÉPICES

Disponible dès le 14 décembre 2018



Pain d'épices traditionnel, fruits secs et confits

Prix public : 49,00 €





LES TABLETTES DE CHOCOLAT



à partir de 6,00 €

Pur Madagascar 46 % de cacao, Pur République Dominicaine 46 % de cacao, Pur République Dominicaine 46 % à la fleur de sel, Pur Haïti 63 % de cacao, Pur Pérou 63 % de cacao, Pur Madagascar 64 % de cacao, Pur Caraïbes 66 % de cacao, Pur Venezuela 68 % de cacao, Pur Tanzanie 68 % de cacao, Pur Tanzanie 68 % à la fleur de sel, Pur République Dominicaine 71 % de cacao, Pur Madagascar 71 % de cacao, Pur Equateur 73 % de cacao, Pur Equateur 100 % de cacao, Pur Ivoire caramélisé à la fleur de sel, Pur Ivoire coco sablé, Pur Madagascar 46 % de cacao et noisettes, Pur Brésil 62 % fèves de cacao, Pur Brésil 62 % éclats de fèves de cacao, pur Caraïbes 66 % de cacao, graines caramélisées, Pur Caraïbes 66 % de cacao, mendiant, Pur Caraïbes 66 % amandes grillées, Pur Caraïbes 66 % café-amandes torrifiées, Pur Madagascar 64%, et bien d'autres...

LES ECRINS DE CHOCOLATS

Prix public : à partir de 4,00 €





SEBASTIEN GAUDARD
PARIS

UNE GALETTE POUR LES ROIS



domaine national de Chambord



Dés le 1er Janvier 2018

« La Meilleure Galette des rois »
(cf, FIGAROSCOPE et L'EXPRESS)

Il n'est jamais trop tôt pour être gourmand. Sébastien Gaudard présente dès lors ses galettes des Rois, le traditionnel dessert de l'Épiphanie une fête païenne qui célèbre le retour des journées qui s'allongent, après le Solstice d'hiver et la nuit la plus longue de l'année. La fève dissimulée dans la pâte d'amande incarne la vie naturelle qui reprend son cours après les gelées des mois d'hiver.



Crédit photo : Colombe Clier





Une galette pour lancer les festivités des 500 ans de Chambord



Cette collaboration associe le caractère exceptionnel et la notoriété de Chambord au savoir-faire français et prestigieux de Sébastien Gaudard qui a déjà créé une gamme de tisane et confiture pour Chambord. Pâtissier de père en fils depuis 1955 et élu « chef pâtissier de l'année 2012 » par le Guide Pudlo, il conjugue héritage et innovation dans le respect de l'art de vivre et du patrimoine français.

Chambord et Sébastien Gaudard se sont inspirés de l'atmosphère du domaine et de l'histoire du château afin d'imaginer pour le jour des Rois, une couronne ainsi qu'une série de quatre fèves. Chaque pièce confectionnée est une représentation historique fidèle dont certaines peuvent être observées encore au château de Chambord. Hommage à François I^{er} à qui l'on doit la construction du château dès 1519, la couronne conçue à son effigie est ornée de lys et de trèfles d'or. Les fèves, quant à elles, mettent à l'honneur les couronnes de rois ayant contribué à l'aménagement de Chambord au fil des siècles : François I^{er}, Louis XIV, le roi de Pologne Stanislas Leszczyński et le Comte de Chambord.

Au dos de chaque fève, Chambord et Sébastien Gaudard signent avec un marquage au noir cette association de marque. Connue pour avoir été qualifiée de meilleure galette des rois en 2015 et 2016, celle-ci sera en vente à partir du 1^{er} janvier 2019 à la pâtisserie des Martyrs, au 22 rue des Martyrs dans le 9^e arrondissement de Paris et à la pâtisserie-salon de thé des Tuileries, au 1 rue des Pyramides dans le 1^{er} arrondissement de Paris.

Une collection de fèves inspirées des couronnes des rois de Chambord *une fabrication française*

Prix public : collection de 4 fèves 36,00 €

La Galette au chocolat

Crème d'amandes au chocolat intense, pâte feuilletée croustillante et fondante, plébiscitée dès la première bouchée !
Et évidemment...

La Galette aux amandes

Crème d'amandes, rhum grand agricole de la Martinique, pâte feuilletée croustillante et fondante

Prix public : à partir de 24,00 €



L'ÉPICERIE PAR SÉBASTIEN GAUDARD

C'est chez Fauchon pendant 8 ans, que Sébastien Gaudard découvre le monde de l'épicerie avec une offre d'ingrédients hors du commun.

Il rencontre alors pour cette maison des spécialistes gourmets animés par la même passion, celle des produits de qualité.

En mai 2003, il se consacre ensuite à une nouvelle aventure : délicabar au Bon Marché à Paris et réinvente le tea time « rive gauche ».

Il propose une gamme de thé et de tisane mais aussi des pâtisseries et des chocolats à déguster sur place ou à emporter.

Pour Sébastien Gaudard, l'épicerie fine est avant tout une histoire de passionnés. Aujourd'hui, il décide de faire découvrir dans ses pâtisseries, les produits qu'il a sélectionnés, issus du savoir-faire français. Il ravive ainsi les souvenirs d'enfance de chacun au travers de spécialités venant de toute la France.



Crédit photo : Colombe Clier

*Les Véritables Gaufrettes du Moulin, les gâteaux de voyage, les biscuits,
les mélanges de thé, les sirops, les mini-babas, les fruits au sirop,
les biscuits de voyage, les confitures, gelées et pâtes à tartiner, etc...*



L'ÉPICERIE PAR SÉBASTIEN GAUDARD



LES CONFITURES ET LES PÂTES À TARTINER

De l'abricot ... au sureau, en passant par la bergamote de Calabre, le cédrat, le citron de Corse, la fraise Mara des bois, la framboise à la violette, la groseille à maquereau, la mirabelle de Lorraine, l'orange amère, sanguine ou douce, la myrtille sauvage, la pêche de vigne, la Reine-claude, etc...

La pâte à tartiner, la pâte à tartiner croustillante, le caramel à la fleur de sel, ...

Prix public : à partir de 8,00 €

LES THÉS, LES TISANES *en boîte fer éponyme ou en sachet or moiré*

- pour amateur averti :
les thés d'origines de Chine, d'Inde et de Ceylan, du Japon
Un thé vert Puits du Dragon, un Oolong Shui Hsien, un Grand Lapsang Souchong, des thés Darjeeling first & third flush, un thé noir de Ceylan, un thé vert sencha kokeïcha, genmaïcha et bancha hojicha...
- pour les plus gourmands, les thés aromatisés :
le thé vert de la maison, à la menthe, au jasmin Monkey King, les thés Oolong à la fleur d'oranger, et les thés noirs aux épices, à la rose, et bien d'autres encore...
- les tisanes de plaisir :
anisées, indienne, gourmandes et fruitées, délicates et mentholées, etc...

Prix public : à partir de 7,50 €





L'ÉPICERIE PAR SÉBASTIEN GAUDARD



LES BISCUITS

Les gâteaux de voyage « *comme un cake* » (sans gluten) :
au chocolat, au citron, à la châtaigne, ou à l'orange faciles à transporter et
qui se conservent longtemps

Les biscuits de voyage :

- Les sablés au chocolat ou à la vanille
- Les moelleux « *comme un macaron traditionnel* » aux amandes ou au chocolat
- Les gaufrettes du moulin : nature, à l'orange ou à l'anis

Les autres biscuits :

- Les galettes pur beurre, les petits beurres au sel de Guérande, les palets pur beurre, les mini petits beurres
- Les pains d'épices
- Les Nonnettes fourrées à l'orange
- Les meringues à la vanille de Madagascar

Prix public : à partir de 7,00 €



LES SIROPS

Sans additif et sans conservateur, issus d'une distillerie du Périgord qui réveillent la mémoire collective : fraise, orgeat, orangeade, grenadine, menthe, cassis, anis et citron

Prix public : à partir de 12,00 €





L'ÉPICERIE PAR SÉBASTIEN GAUDARD



LES CONFISERIES A L'ANCIENNE

- Les sucettes façonnées à la main : cerise, fraise, citron, orange, vanille, nougatine croquante
- Les dragées : amande Avola de Provence délicatement enrobée de sucre
- Les caramels fondants
- Les bonbons au coquelicot, à la violette, les berlingots, les pâtes de vanille, les gommes, les bonbons au réglisse, etc...

Prix public : à partir de 1,90 €

LES FRUITS

Les fruits confits sélectionnés en Corse :

- Sublimes orangettes et citronnettes enrobées
- Kumquat, écorce de pamplemousse, figue, etc...
- Les marrons glacés fondants à cœur; délicatement vanillés
- Les mendiants

Les fruits au sirop, cueillis à maturité et rapidement mis au sirop léger :

- Les mirabelles de Lorraine
- Les pêches blanches pelées entières
- Les poires Williams pelées entières

Les jus et nectars, prochainement :

- Jus de cerise
- Jus de raisin
- Nectar d'abricot orangé de Provence





L'ÉPICERIE PAR SÉBASTIEN GAUDARD



LES COLIS DE NOËL GOURMAND

Pour faire plaisir ou se faire plaisir, une sélection d'articles d'épicerie fine de Sébastien Gaudard est disponible en colis de Noël gourmand.

Exemple pour le colis (petit modèle ci-dessous)

Prix public : à partir de 39,00 €



Crédit photo : Colombe Clier







Informations pratiques

Salon de Thé - Pâtisserie des Tuileries

1, rue des Pyramides – Paris 1er

01 71 18 24 70

La Pâtisserie :

à partir du lundi 5 novembre ouverture 7/7

du lundi au samedi de 10h00 à 19h30

le dimanche du 10h00 à 19h00

Le Salon de thé et la terrasse :

du lundi au dimanche de 10h à 19h

les petits déjeuners : 10h00 à 12h00

les déjeuners : 12h00 à 15h00 et une courte carte salée jusqu'à 18h

le thé : 10h00 à 19h00

le brunch tous les samedis et les dimanches de 11h30 à 15h,

réservation recommandée

fermé le 25 décembre

La Pâtisserie des Martyrs

22, rue des Martyrs – Paris 9e

01 71 18 24 70

ouverture 7/7

Du lundi au vendredi de 10h00 à 20h00

le samedi de 9h00 à 20h00

le dimanche de 9h00 à 19h00





CONTACT PRESSE



S2H Communication
www.s2hcommunication.com

Sarah Hamon : sarah@s2hcommunication.com
Clémentine Pichot : clementine@s2hcommunication.com

