



# CET HIVER, **LA TARTE TROPÉZIENNE**ET LE **CHEF PÂTISSIER FRANÇOIS DAUBINET**RÉ-ENCHANTENT LES SAVEURS DE NOËL AUTOUR D'UNE BÛCHE SIGNATURE.

# UNE GRANDE PREMIÈRE POUR LA MAISON!

En cette fin d'année 2022, l'emblématique Tarte Tropézienne signe sa toute première collaboration sucrée en exclusivité avec le chef François Daubinet, "Éclats de Pécan". Une alliance inédite entre l'excellence d'une crème devenue mythique et le savoir-faire d'un maître artisan de la pâtisserie, à découvrir dès décembre prochain dans les boutiques de La Tarte Tropézienne et en livraison dans toute la France et Monaco sur latartetropezienne.fr.



# L'ART DE VIVRE À LA TROPÉZIENNE S'INVITE SUR LES TABLES DE NOËL

Cette année, le secret le mieux gardé de Saint-Tropez se pare des plus belles saveurs de l'hiver pour devenir Le nouveau goût des fêtes de fin d'année. Recette culte de l'été et des plages de la French Riviera, La célèbre Tarte Tropézienne affiche désormais un nouveau manteau de saison.

1 Les pré-commandes débuteront en boutiques et en ligne dès le 1<sup>er</sup> décembre 2022.



Inspirée de la recette originelle de la Maison, cette co-création avec le chef pâtissier François Daubinet dévoile une brioche moelleuse au lait et sa marmelade d'agrumes légèrement imbibée d'un sirop de vanille de Madagascar - clin d'œil à cette subtile saveur du Noël de notre enfance - le tout garni d'un mélange onctueux de crème Tropézienne vanille & pécan, enveloppant un cœur coulant de pâte à tartiner à la noix de pécan.



«LA CERISE SUR LA BRIOCHE»?

UN DÉLICIEUX
CROUSTILLANT
PÉCAN PARSEMÉ
D'ÉCLATS D'OR
ET D'ARGENT
POUR SUBLIMER
LA DÉGUSTATION!

## **DISPONIBLE EN VERSION**

**«BÛCHE SIGNATURE»**ET **«BABY TROP' SIGNATURE»**.

Ce dessert réalisé en édition limitée pour la fin d'année 2022 est un hommage vibrant à l'histoire d'une Maison devenue l'emblème d'un art de vivre à la française, désormais présent sur les plus belles tables de fêtes.

### **INFORMATIONS PRATIQUES**

**CONTACT MÉDIAS** 

latartetropezienne.fr

**PRIX** LA BÛCHE SIGNATURE : 55 €

LE COFFRET de 8 BABY TROP' SIGNATURE : 16 €

MELCHIOR - Agence de Communication
Charlie Pacher Paziat 04 02 44 11 72

Charlie Rocher-Beziat 06 03 46 11 73 charlie@agencemelchior.com

# À PROPOS DE FRANÇOIS DAUBINET

À 34 ans, François Daubinet est l'un des chefs pâtissiers les plus plébiscités de sa génération. Après huit ans de formation en pâtisserie auprès des Compagnons du Devoir, il s'envole vers les États-Unis chez Financier Pâtisserie, une institution new-yorkaise. Il rentre à Paris faire ses armes de pâtisserie étoilée et de palace auprès de Jérôme Chaucesse à l'Hôtel de Crillon, puis de Christophe Michalak au Plaza Athénée. Il devient ensuite le bras droit de ce dernier au lancement de la Michalak Masterclass. Mais c'est en 2015 que François Daubinet se fait remarquer, devenant le chef pâtissier de l'incontournable table gastronomique parisienne Le Taillevent. En 2017, il prend la direction de la création sucrée internationale de la maison Fauchon, insufflant un vent de liberté et d'innovation. Il réinvente la signature pâtissière de cette institution, avec ses lignes épurées et ses recettes audacieuses. Aujourd'hui, ce passionné d'art contemporain cultive l'envie de présenter des projets personnels qui lui tiennent à cœur, notamment dans les domaines artistiques et la création sur mesure.

# À PROPOS DE LA TARTE TROPÉZIENNE

Il n'y en a qu'une... Et qu'une seule. La véritable Tarte Tropézienne est née en 1955 à Saint-Tropez. Son créateur? Le pâtissier Alexandre Micka. Sa marraine? Brigitte Bardot, qui découvre par hasard, lors du tournage de «Et Dieu... Créa la femme », cette brioche garnie de crème qui n'a pas encore été baptisée. Elle lui offre son nom, La Tarte Tropézienne...

UNE RECETTE QUI FAIT ENCORE AUJOURD'HUI SALIVER LA PLANÈTE.

«Souvent imitée, jamais égalée», La Tarte Tropézienne, qui a fait l'objet d'un dépôt de brevetdemeure une pâtisserie mythique malgré le temps qui passe. Le secret de cette incroyable longévité? Un attachement aux ingrédients et au savoir-faire jamais trahis que cultive Albert Dufrêne qui a succédé à Alexandre Micka, et qui poursuit désormais l'aventure avec ses enfants. Histoire d'une légende.