

Maison fondée en 1903

ANGELINA

PARIS

*Chocolat chaud aux épices aphrodisiaques
& gourmandises*

CHOCO DÉMO PRÉSENTÉE PAR
SÉBASTIEN BAUER ET VICTOIRE FINAZ

HAUT LIEU DES PLAISIRS GOURMANDS DEPUIS SA CRÉATION EN 1903, ANGÉLINA EST AUJOURD'HUI UN DES SALONS DE THÉ PARISIENS LES PLUS CÉLÈBRES. RÉPUTÉE POUR SON MONT-BLANC ET SON CHOCOLAT CHAUD, L'AFRICAIN, ANGÉLINA SE RAJEUNIT EN 2007 AVEC L'ARRIVÉE D'UN NOUVEAU CHEF PÂTISSIER : SÉBASTIEN BAUER. ANCIEN ÉLÈVE DE PIERRE HERMÉ, IL RENOUVELLE L'OFFRE PÂTISSIÈRE EN AFFINANT LES TEXTURES ET LES SAVEURS DE GRANDS CLASSIQUES. IL PROPOSE ÉGALEMENT DES CRÉATIONS MODERNES TOUT EN RESPECTANT LES TRADITIONS DE CE SALON DE THÉ CENTENAIRE.

A L'OCCASION DU SALON DU CHOCOLAT 2008, SÉBASTIEN BAUER FAIT DÉCOUVRIR AUX AMATEURS DE CHOCOLAT, SA NOUVELLE RECETTE DE CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES APHRODISIAQUES ET SA TOUTE DERNIÈRE CRÉATION : LE « MACARON ON THE STICK » !

PASSIONNÉE ET AUTEUR D'UNE ÉTUDE SUR LA DÉGUSTATION ET L'ÉVALUATION SENSORIELLE DU CHOCOLAT, VICTOIRE FINAZ SE JOINT AUX CÔTÉS DE SÉBASTIEN BAUER POUR PARTAGER SES CONNAISSANCES SUR LE CHOCOLAT, EN PARTICULIER SUR L'HISTOIRE DU CHOCOLAT CHAUD APHRODISIAQUE...

*Chocolat chaud aux épices aphrodisiaques
& gourmandises*

RECETTE DE SÉBASTIEN BAUER,
CHEF PÂTISSIER DU SALON DE THÉ ANGÉLINA



NOS ADRESSES :

226 RUE DE RIVOLI, PARIS 1ER 01.42.60.82.00

2 PLACE DE LA PORTE MAILLOT, PARIS 17E
(PALAIS DES CONGRÈS) 01.40.68.22.50

CONTACT PRESSE : C.GRISONI@GROUPE-BERTRAND.COM
01.53.45.83.82