

PÂTISSERIE DE L'ÉGLISE, le sucré à la folie!

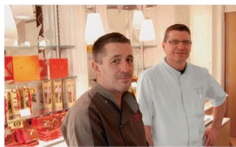
Grâce à la créativité de ses deux associés, cet établissement au design moderne continue à être une institution du XX^e arrondissement depuis... 1887 !

Un seul mot d'ordre pour cette maison historique : passion. Jean-Claude Vergne, chef pâtissier, et Laurent Demoncey, responsable de la gestion et du chocolat, adorent leur métier. « *Nous passons des heures à créer de nouveaux gâteaux, de nouveaux chocolats, comme la tablette Grand Cru 1887, faite à partir des fèves de cacao brutes. On a fait plein de mélanges et un de nos best-sellers est né !* »

Côté originalité, les clients ne sont jamais déçus : les pâtisseries sont des délices mais aussi de vraies œuvres d'art comme le Surabaya, petite merveille de biscuits, mûre, figue, praliné au *spéculoos* et chocolat à 70%.



« *On fait attention au goût mais aussi aux textures* », explique Laurent. « *Les pralinés, les pâtes d'amandes : tout est fait maison ici... sauf le vin* et le champagne !* »



Infos : 10, rue du Jourdain, 75020 Paris ■

Tél. : 01-46-36-74-76 ■