KL PÂTISSERIE PARIS

Saveurs – Gourmandise – Élégance.

KL Pâtisserie ouvre ses portes en 2016 dans le 17ème arrondissement, tenue par le chef Kevin Lacote.

Elle accueille les amateurs de pâtisseries gourmandes avec des recettes uniques et un savoir-faire de haut niveau.

Une boutique d'extérieur discrète mais d'intérieur chaleureux et cosy.

Un lieu de partage et de détente !

C'est le lieu idéal pour se retrouver, différentes formules y sont proposées pour le petit déjeuner et le goûter, accompagnées de boissons fraiches ou chaudes, sans oublier le fameux chocolat chaud !

KL Pâtisserie propose des produits abordables et de qualité.

Les produits sont frais, uniquement de saison, 100% sans colorants et sont conçus avec rigueur au sein même de la boutique, dans le laboratoire ouvert sur le salon.

Les pâtisseries présentées sont avant tout travaillées dans un visuel épuré, mais structurées dans leurs textures et leurs saveurs. L'idée est de faire vivre aux clients une expérience gustative unique.

Les spécialités ? Proposer des pâtisseries à la minute comme le Millefeuille, garantissant fraicheur, onctuosité et croustillant mais aussi les célèbres KL Churros, au combien régressifs !

Kevin Lacote

Un pâtissier de taille !

Kevin Lacote qui a appris les bases de son métier au restaurant Le Cinq de l'hôtel George V, a poursuivi son parcours dans différents établissements prestigieux comme l'Ambroisie, la Grande Cascade, Hugo&Victor, ou encore le Kilimandjaro et le Strato à Courchevel.

Il sera le chef exécutif de Yannick Alleno à Dubaï au sein de l'hôtel One&Only The Palm et enfin le Sofitel Faubourg à Paris.

Toutes ces expériences lui ont permis de comprendre ce métier et d'acquérir des compétences fortes dans ce domaine.

Il a décidé de vivre pleinement sa passion au travers de la création de sa boutique. Mais en final, plus qu'une passion, c'est une histoire d'amour !

Il propose et anime des cours de pâtisserie dans son laboratoire sur divers thèmes, des classiques et des spécialités.

Membre du collège culinaire de France

Il a été élu :

- ***Meilleure pâtisserie de l'année 2017 par l'Express magazine.***
- ***Pâtissier de l'année Ile de France 2017 par Gault&Millau.***
- ***Pâtissier de l'année 2018 par Pudlo Paris***

Contact presse

Liliane Dhainaut

KLpatisserie.communication@gmail.com

+33 1 45 71 64 84