

Café Kitsuné

— PARIS —



RÉSIDENCES GOURMANDES AU CAFÉ KITSUNÉ LOUVRE

Pour la réouverture vendredi 7 janvier 2022 de son espace à l'étage (67 places assises en plus des 10 en rez-de-chaussée), Café Kitsuné Louvre inaugure un nouveau concept dédié aux amateurs de pâtisserie, avec la complicité de jeunes talents prometteurs ou de signatures reconnues. Chaque mois, les créations classiques et exclusives d'un nouveau chef pâtissier viendront enrichir la carte de Café Kitsuné.





PÂTISSERIES D'AUTEURS

Premier à se prêter au jeu, Kevin Lacote, pâtissier au parcours remarquable. Le jeune chef, proposera une sélection de ses desserts cultes à déguster à l'assiette : un Mont -Blanc au confit de myrtilles et meringue suisse, l'Alfonso, cheesecake vanille revisité avec confit de mangue fraîche et crumble coco et aussi un Paris-Brest à la pistache d'Iran imaginé, en exclusivité, pour Café Kitsuné Louvre.

Kevin Lacote proposera aussi une carte de gâteaux de voyage avec un sablé noisette et praliné au « Café Kitsuné » et un moelleux aux amandes et confit de yuzu. Deux recettes exclusives en forme de clin d'œil aux saveurs emblématiques des boissons Café Kitsuné.

À la carte de Café Kitsuné Louvre, suivront les créations des chef.fe.s Philippe Conticini, Johanna Roques, Hélène Deguen ou encore Aurélien Cohen.

À travers ces collaborations éphémères, Café Kitsuné affirme une nouvelle dimension de son territoire d'expression. Qu'il s'agisse de musique, de mode, de cafés de spécialité ou de pâtisserie, Café Kitsuné poursuit un travail de curation des savoir-faire pour mettre en lumière les talents émergents et les signatures à suivre. Ces résidences gourmandes sont l'occasion pour chaque chef.fe d'exprimer sa créativité et ses inspirations du moment en affinité avec l'univers singulier de Café Kitsuné. Grands classiques revisités ou créations audacieuses, la nouvelle garde de la pâtisserie française va rayonner au fil des mois auprès de la communauté Café Kitsuné en partageant ses plus délicieuses recettes.



Chef Kevin Lacote





BAR À DESSERTS

Cette carte événementielle s'ajoute aux gourmandises disponibles dans tous les Café Kitsuné : lemon cake, financier aux fruits, brownie, cookies, pour la carte des gâteaux de voyage. La sélection des desserts à l'assiette Café Kitsuné Louvre laisse le choix entre le Pol Sésame, à la nougatine sésame noir, mousse et crèmeux citron, caramel de miso, la Dacquoise noisettes crèmeux coco, la tarte vanille-pécan, le flan Genmaïcha et la tarte pistache. Des délices à déguster avec les boissons signatures de Café Kitsuné, cafés de spécialité et thés, noirs, verts, chai ou matcha.

À PROPOS DE CAFÉ KITSUNÉ

Expert du café de spécialité, Café Kitsuné rend hommage au plaisir de déguster du café de qualité dans des lieux iconiques. Fondé en 2013, Café Kitsuné rassemble une collection de 17 adresses dans le monde, entre Tokyo, Paris, Seoul, New York City et Beijing. Un label devenu culte pour une communauté internationale d'amoureux du café de spécialité. En 2019, Café Kitsuné a élargi ses activités avec des ateliers de torréfaction, des bars et des restaurants.



©Hugo Lecrux

« Nous sommes fiers de mettre en valeur une nouvelle génération de pâtissier.e.s aux côtés de chef.fe.s reconnu.e.s grâce à ce programme de collaborations éclectiques. Du travail des textures à l'association des saveurs, du design des formes au jeu des volumes, la pâtisserie est un art du merveilleux et de l'exigence qui trouve chez Café Kitsuné un terrain de jeu tout naturel. » – Café Kitsuné