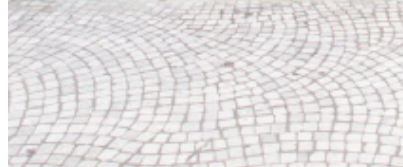




PALAIS / DE LA / GOURMANDISE

Une adresse qui réunit les pâtisseries de grands chefs parisiens dans un décor glamour et contemporain, imaginé par l'architecte d'intérieur Karine Lewkowicz, est forcément un spot à connaître. Rendez-vous dans la boutique Fou de Pâtisserie à Paris.

Texte : Delphine Després | Photos : © Claude Weber



Rue Montorgueil, une nouvelle échoppe régale les amateurs de délices sucrés...

Avec son allure de vieille boulangerie et de pâtisserie d'antan, la façade en boiserie sombre de Fou de Pâtisserie annonce en lettres d'or ce qui se trame ici. Face à une liste de gourmandises apparaissent de grands noms de la cuisine, de Christophe Adam à Pierre Hermé, en passant, entre autres, par Jonathan Blot et Cyril Lignac. Car cet espace de 24 m² enferme en effet les créations de grands chefs pâtisseries en format individuel !

Ce concept a été imaginé par Muriel Tallandier et Julie Mathieu, à l'origine du magazine *Fou de Pâtisserie*. Les deux passionnées de desserts ont sélectionné pour la boutique le meilleur de la pâtisserie française afin de présenter à leur clientèle des pièces de haut vol !

Pour parfaire leur projet, elles ont fait appel à l'architecte d'intérieur Karine Lewkowicz, déjà auteure de réalisations dédiées aux plaisirs du palais comme Le Lazare à Paris ou encore Le Vrai à Milan. Et Karine Lewkowicz a livré ici son interprétation de la pâtisserie, en inventant un décor qui met non seulement en valeur les produits mais qui excite aussi les papilles !

En premier lieu, elle a dessiné une vitrine en marbre de Carrare et en verre, faite sur mesure, pour offrir un bel écrin aux précieux gâteaux... Derrière, un mur de pâtisseries - de grands frigos transparents - laisse apparaître le stock restant suscitant davantage encore les convoitises... Pour les chocolats, pâtes de fruit, guimauves, meringues, gâteaux secs et autres friandises divines, l'architecte d'intérieur a également conçu de grandes armoires en pin sablé. Et pour ajouter une touche glamour à l'endroit et quelques notes d'humour, Karine Lewkowicz a déniché un papier peint rose bonbon montrant des dessins de millefeuilles, d'éclairs, de macarons et de cupcakes ! Un tableau exquis qui se marie joliment avec un sol original, ponctué d'un parquet point de Hongrie déstructuré conférant modernité et puissance à l'espace. Chers toqués de desserts, ce temple de la douce gastronomie ne vous laissera pas indifférent, c'est certain !

www.lewkowicz.fr
foudepatisserie.fr