



Christophe Roussel

Et de cinq ! Après la première boutique en 2004, celle de Guérande en 2008, puis à Paris en 2009 et 2011, le pâtis-
sier chocolatier Christophe Roussel ouvre sa **5^e boutique à La Baule**, à deux pas de la plage, en bas de la principale
rue commerçante de la station balnéaire. Plus de 30 mètres
carrés de bonbons de chocolat, de tablettes de chocolats
grands crus, de macarons multicolores et de pâtisseries par-
fumées : la deuxième boutique bauloise est un concentré de
petits délices posés avec délicatesse dans un écrin sobre et
aéré. Lignes graphiques sur la façade du magasin et en me-
zanine, large lustre design au plafond, vitrines aux lignes
épurées, immenses tubes-distributeurs, teinte noir de lune
éclairée par des touches colorées çà et là. Pour mémoire, son
équipe compte 22 personnes, et son atelier gourmand de
400 mètres carrés est situé dans la zone de Beslon à La Baule.

Hugo & Victor

- La fraise de la famille Burban dévoile ses saveurs sous toutes les formes... Une crème mousseline vanille et un cœur de nectar de fraise en gelée pour **le Hugo**, une pâte sablée avec un crémeux fraise et des fraises fraîches légèrement citronnées pour **le Victor**.
- Nouveau également, le **saint-honoré Fraise** **10** avec ses choux à la fraise, fraises fraîches, crémeux fraise et Chantilly vanille de Tahiti... Un dessert à partager à partir de 4 personnes...
- Pour les gourmands pressés, le **financier aux fraises**.
- Par ailleurs, Hugo & Victor conçoit sur mesure des **créations d'exception** **11** pour apporter sa touche d'originalité aux mariages, anniversaires et baptêmes.
- **Assemblage de tartes** « façon part » de saison. **Croquebouché** de choux et macarons à la fraise et dragées. **Colonnes de Montezuma** **12** (crème vanille de Tahiti et jus de mangue aux épices douces), **Herbes Folles** **13** (choux combawa, pistache, vanille de Tahiti et citron), **Cascade Saint-Honoré** **14** (fraise et vanille de Tahiti).

