

Date : 02/07/13

Le Petit Duc s'installe à Paris

Gourmands réjouissez-vous ! Paris compte une nouvelle adresse qui, sous la signature du **Petit Duc**, propose les délicieuses gourmandises de deux belles maisons françaises. On y découvre en effet, les **biscuits** croquants et aériens de la maison Charaix et les petites douceurs signées **Le Petit Duc** qui régalaient depuis de longues années les provençaux, de cœur comme de souche.



a Évaluation du site

Ce site diffuse quelques articles, essentiellement promotionnels, pour des produits et prestations de luxe : voyages, parfums, technologies, etc.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 5

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Parfums d'enfance

L'une est ardéchoise, l'autre a pignon sur rue à **Saint - Remy** -de-Provence ...Et toutes deux offrent leurs merveilles à la même adresse parisienne, 31 avenue Rapp, Paris 7 ème. Quel est le lien entre tout cela, vous demanderez-vous sans doute ? Ce lien est grand, charmant, souriant et s'appelle Laurent Palanque.

Rien ne destinait à priori ce polytechnicien de 39 ans à devenir un découvreur de trésors sucrés. Après un début de parcours professionnel dans le conseil, puis durant 10 ans au cœur des métiers du luxe chez LVMH, l'esprit d'entreprise allié à l'amour des beaux produits et des savoir-faire qui doivent être sauvegarder, ont forgé son choix.

En 2009 Laurent Palanque acquiert la maison Charaix, une belle « pépète » gourmande chère à son cœur : la maison est sise à Joyeuse en Ardèche et a fait ses délices quand il était enfant. En mai 2012, autre « coup de foudre » pour **Le Petit Duc** , une maison bien connue de **Saint - Remy** -de-Provence, incontournable pour tous les provençaux gourmands.

« Dans la continuité, pérenniser les savoir-faire » résume t-il.

Soucieux d'inscrire ces belles maisons dans la durée et d'en préserver les délicieuses recettes et tours de main, le nouveau maître des lieux observe, écoute les pâtisseries, leur indiquant simplement les rêves gourmands qu'il aimerait voir se réaliser. Ainsi naissent à Joyeuse comme à Saint-Remy-de-Provence, des petites merveilles sucrées mais aussi salées : gammes de chocolats pralinés, calissons enrobés, noisettes habillées de caramel, nougats aux amandes, aux pistaches ou aux pignons, petits biscuits issus de recettes anciennes, pâtes de fruits, fleurs délicates plongées dans le sucre et joliment colorées pour parfaire gâteaux et desserts, ou se laisser croquer telles quelles.



Une boutique à croquer

Aujourd'hui, il est donc possible de découvrir les deux maisons, leurs spécialités et leurs dernières créations dans un seul et même lieu, au numéro 31 de l'une des avenues les plus paisibles et les plus aérées de la capitale. Les touristes qui y cherchent le meilleur angle pour photographier la Tour Eiffel toute proche, les parisiens à l'affût de belles surprises devraient très vite tomber sous le charme du lieu.

Sophie Bosc, décoratrice à Saint-Remy-de-Provence et son époux, architecte, ont transformé un banal pied à terre de bureau en un lieu « au côté atypique, sortant des sentiers battus » comme Laurent Palanque les aime.

Bien loin des mièvreries du style bonbonnière, tout aussi étranger au style typique régional, qu'il soit provençal ou ardéchois, le décor adopté pour cette boutique toute enfilade se démarque en douceur.

Ici, on se sent un peu comme chez soi, attiré par une jolie lumière qui brille au fond d'un appartement.

Si dans la boutique, les biscuits, gâteaux, calissons et autres chocolats se laissent dévorer des yeux dans un décor sobre et élégant sans froideur, le plaisir de la dégustation peut s'exprimer librement dans les deux pièces suivantes. Après un long couloir clair, le visiteur se sent presque chez lui dans la salle à manger où les meubles style Henri II retrouvent une nouvelle dignité dans un cadre aux couleurs tendres, discrètes et cependant contemporaines. Avec sa cheminée, « la pièce du fond » permet de contempler et de tester d'autres produits dénichés chez des artisans sélectionnés avec soin. Ici, peuvent être organisés des dégustations, des moments de découvertes.

« Emotions garanties, produits extra-ordinaires » annonce la carte de Petit **Duc** . Pour cela, il suffit de pousser la porte !

Claire CAYLA, Juillet 2013