

Spécial fête de Pâques : La maison La Durée par Chapon



Élargir nos horizons, augmenter nos perspectives et aller de l'avant sans jamais perdre l'essentiel : notre tradition.

C'est dans ce mouvement perpétuel que se place depuis des années la Maison Ladurée et c'est dans cet objectif que nous sommes heureux de nous associer avec Patrice Chapon, grand artisan chocolatier français, pour toutes nos prochaines collections de bonbons chocolat.

Embarquez dans un voyage dépaysant vers le Venezuela grâce à nos œufs fabriqués à partir de chocolat Chuao. Deux œufs, un au chocolat noir, l'autre au lait, orné d'amandes et garnis de fritures Ladurée by **Chapon**.



JE DÉCOUVRE

Depuis 1862, La Maison La Durée nous fait partager et déguster ses fabuleuses spécialités et c'est pour le plus grand bonheur de toutes et de tous que nos papilles peuvent se réjouir de retrouver cette institution.

Faites-vous livrer

 En boutique Ladurée Retirez vos produits dans l'une de nos boutiques à Paris, Nice ou Cannes.	 Via Chronofresh Produits livrés en frais en 24H (dès remise au Transporteur) en France Métropolitaine hors Corse.	 Via Chronopost Produits protégés et livrés en Europe en 48H (dès remise au Transporteur)	 Par un coursier attentionné Sur Paris et sa petite couronne, en transport ou à pieds
--	--	---	---

UN PEU D'HISTOIRE

L'histoire des salons de thé parisiens est intimement liée à l'histoire de la famille Ladurée. Tout a commencé en 1862, lorsque Louis Ernest Ladurée, homme du sud-ouest, crée une boulangerie à Paris au 16 rue Royale. A cette époque, la Madeleine est un quartier d'affaires en plein développement où les plus grands artisans du luxe français sont déjà installés.

En 1871, alors que le baron Haussmann donne un nouveau visage à Paris, un incendie permet la transformation de la boulangerie en pâtisserie. La décoration de la pâtisserie est confiée à Jules Chéret, célèbre peintre affichiste de la fin du siècle. Il s'inspire des techniques picturales utilisées pour les plafonds de la

Chapelle Sixtine et de l'Opéra Garnier. En les intégrant à son œuvre, il donne profondeur et relief aux plafonds, qu'il orne d'anges joufflus et en particulier « l'ange Pâtissier » qui inspirera plus tard toute la charte graphique de la Maison.

Sous le second Empire, les cafés se développent et sont de plus en plus luxueux. Ils font courir la belle société parisienne. Ils deviennent, avec les restaurants chics de la Madeleine, les lieux de rendez-vous les plus prestigieux de Paris. Le début de ce siècle voit Paris pris d'une frénésie de sorties et de divertissements. Les Parisiens se précipitent à l'Exposition Universelle. Les femmes, elles aussi, changent, elles veulent rencontrer des gens nouveaux or, les cercles et les salons littéraires ne sont plus à la mode.

Jeanne Souchard, épouse de Louis Ernest Ladurée a l'idée de mélanger les genres : le café parisien et la pâtisserie, et donne ainsi naissance à l'un des premiers salons de thé de la capitale. Le salon de thé aura un avantage certain sur les cafés : celui de pouvoir accueillir les femmes en toute liberté.

Liens connexes :

LADURÉE

Paris

