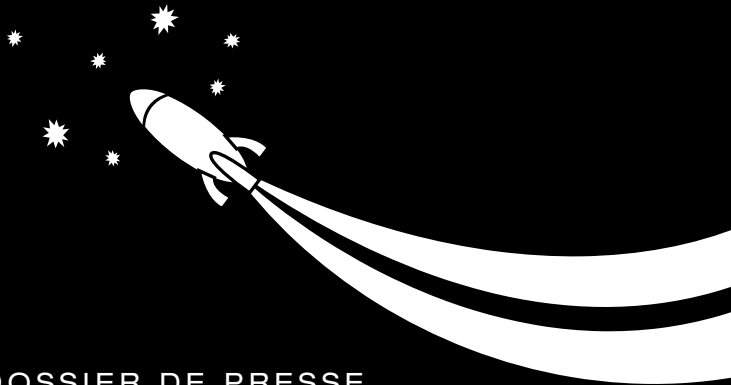


# MICHALAK

MASTERCLASS



DOSSIER DE PRESSE

# SUPER-CHEF PÂTISSIER A ENCORE FRAPPÉ !



**SA MISSION ? Désacraliser la haute-pâtisserie et foudroyer les gourmands de bonheur, les gentils comme les méchants !** Ses supers-pouvoirs ? 25 ans de métier et d'excellence que le célèbre pâtissier du Plaza Athénée met aujourd'hui au service de sa toute première école. Ouverte depuis le 24 septembre, la base de Super-Chef pâtissier est située au **60 Rue du Faubourg Poissonnière, à Paris** et comprend, en plus de cet atelier-école, le TakeAway : la zone de ravitaillement.

**MICHALAK MASTERCLASS** risque bien, à l'image du logo M figuré par une onde électrique, de faire des étincelles !



# MICHALAK MASTERCLASS

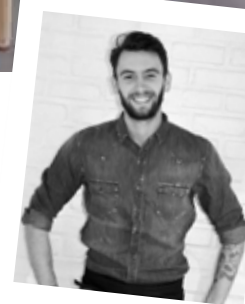
## L'ÉCOLE DES HÉROS



Pas de cartable, de stylo ou d'uniforme sur la liste de fournitures de la Michalak MasterClass, mais plutôt un costume, un masque ou une cape ! Car ici, tout le monde pourra devenir un « dessert-héros ». Super-Chef Pâtissier et ses compagnons d'armes, **Yann Menguy** et **Marie Meunier**, les chefs formés par Christophe Michalak pour poursuivre cette quête permanente du bon au goût de « cool » révéleront en effet à leurs élèves toutes leurs bottes secrètes. Apprendre à associer les saveurs, les textures et les températures, mais aussi à découper ou à déguster un gâteau, à découvrir l'importance et la provenance des matières premières - (tout cela, sans se prendre la tête !) – voici, entre autres apprentissages, le programme de cette école un peu à part.

Super-Chef Pâtissier rêvait d'ouvrir sa propre école depuis de longues années pour y enseigner et y défendre une pâtisserie exigeante mais accessible. Avec la Michalak MasterClass, voilà qui est... mission accomplie !

Sautons alors vite dans la Cake-Mobile pour ne pas rater les infos super-pratiques !



**Yann Menguy**



**Marie Meunier**

## INFOS SUPER-PRATIQUES



Pour accéder au vaisseau les réservations se font sur la toile sur  
**[www.michalakmasterclass.com](http://www.michalakmasterclass.com)**

Michalak Master Class est composée de 2 classes :

**La MC1** (MasterClass 1) est un atelier de 2 heures pour 6 personnes autour d'un produit phare comme le chocolat, le praliné ou le caramel. Mais aussi autour de toutes les familles de fruits et d'épices telles que la vanille ou la fève de Tonka.



**COURS MC1** d'une durée de 2 heures pour 6 à 8 personnes - 80 euros



**COURS MC1 DÉCOUVERTE** d'une durée de 2 heures pour 6 à 8 enfants de 8 à 16 ans - 80 euros

**La MC 2** (MasterClass 2) est une formule de 3 heures façon démonstration pour 12 personnes, pour une variation autour d'un dessert. Au choix : met incontournable, traditionnel, moderne, originaire de France ou du Monde, ou encore jeu autour d'un des desserts signature de Christophe Michalak comme la religieuse au caramel.

**COURS MC2 VARIATIONS** autour du dessert d'une durée de 3 heures pour 10 à 12 personnes - 120 euros

**COURS MC2** Les best of dessert avec Christophe Michalak d'une durée de 3 heures pour 10 à 12 personnes - 260 euros





# MICHALAK TAKEAWAY : MINI-BOUTIK, GRANDES CRÉATIONS.

Poursuivant sans relâche sa mission, démystifier la pâtisserie et nous foudroyer de bonheur, super-Chef Pâtissier ouvre aussi Take Away, une mini boutique attenante à son école, comme un point de ravitaillement pour les gourmands. Pour elle, Christophe Michalak a imaginé des armes de dégustation massive. Attention, entre excellence et humour, décharges de plaisir assurées !

Klakette, K7, Ludik, Fantastik... toutes ces gourmandises sont ainsi disponibles dans la première boutique de Christophe Michalak depuis le 24 septembre. Créativité, fantaisie et goût unique, pas de doute, tout cela est signé K comme Michalak,

## mais ke sont...



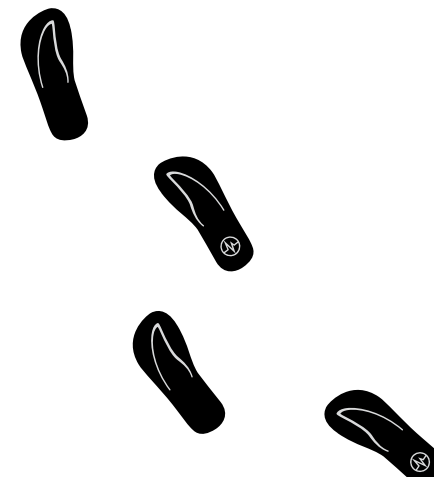
### KLAKETTE

Un chocolat parfumé et parsemé de fruits secs caramélisés. Des souvenirs d'enfance, de plage et d'été, pour recréer l'émotion ultime de la gourmandise, celle du goût des vacances.



### K7 VIDÉO

Une K7 fourrée avec un praliné noisette et des cacahuètes, équilibré de fleur de sel et de céréales au chocolat. 325 grammes de douceur, crunchy à souhait, qui invitent à la dégustation et au plaisir sans appuyer sur pause...





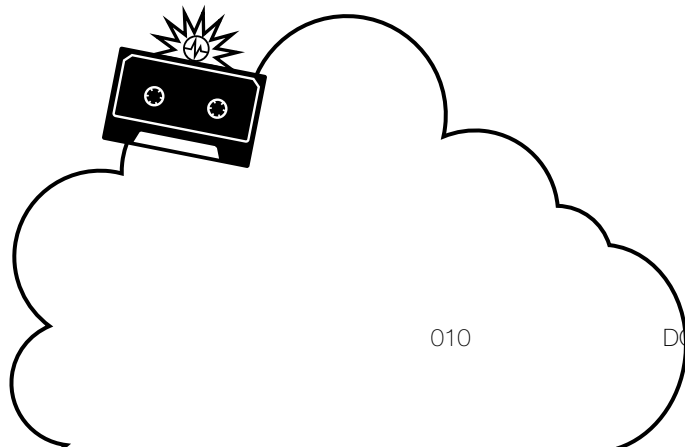
## K7 AUDIO

Parfumées à la pistache, à la vanille-tonka, à la confiture de lait, au caramel, au lait intense, au café, au yuzu-noisette, au chocolat noir amer, bio ou sans sucre, voici la K7 audio de notre enfance, dans laquelle on peut désormais croquer. 10 variétés et 60 grammes qui pourraient bien devenir un hit !



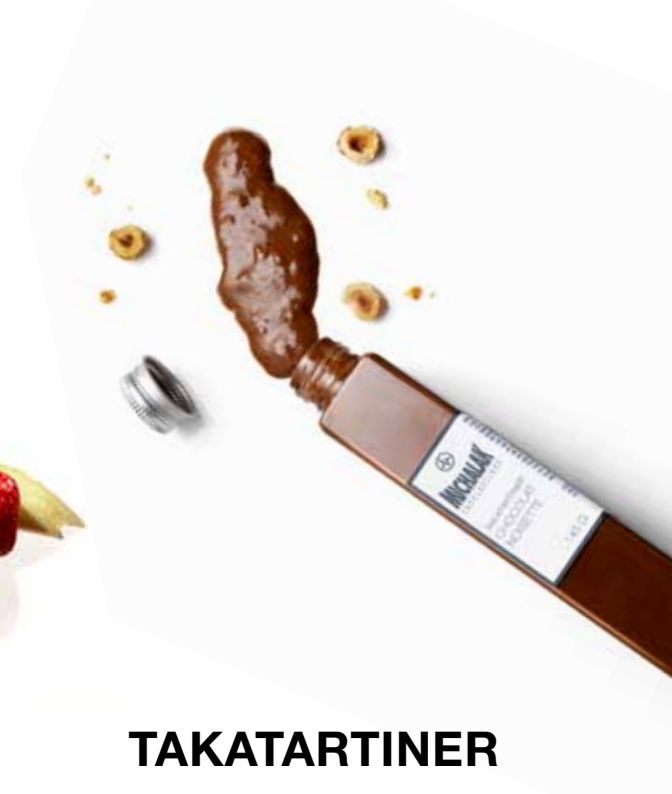
## LUDIK

Des créations signatures - comme les Cookies Atomiques - de Christophe Michalak en kit ! Il suffit de bien suivre la progression de la recette et, que l'on soit un chef ou pas, le tour est joué !



## KONFIFRUIT

«KonFifruit» est très peu sucré. Le fruit est travaillé différemment, associé à d'autres arômes. Idéal pour le petit-déjeuner, il se veut ludique, goûteux et original... Comme celui à la Banane-Chocolat, par exemple. \*



## TAKATARTINER

Une pâte à tartiner qui se verse sur les tartines ! 10 secondes au four à micro-ondes - sans son bouchon - suffisent en effet à rendre Takatartiner liquide et à n'avoir plus qu'à déguster. Noisette, caramel, chocolat et fleur de sel constituent ce petit trésor de gourmandise. \*



## TRUK

C'est exactement ce à quoi on s'attend lorsque que l'on veut se détendre et déguster rapidement un encas sucré...

De petites surprises chocolatées et pétillantes qui explosent en bouche, et se rangent dans la poche !

On se grignote un p'tit truk ?



## KOSMIK

Une création sucrée, simple à manger, sans couvert ni assiette. Moins de gras, moins de sucre et surtout pas de gélatine !

Il réunit la quintessence des goûts et des textures, selon l'inspiration saisonnière.

À déguster à tout moment, debout, assis, dans la rue...



## FANTASTIK

Entre tarte et entremets, les Fantastiks sont un peu à la pâtisserie ce que les pizzas sont à la fast-food ! Ce sont des gâteaux créés avec des produits de saison, parfois sans gluten, bios, ou sans lactose, réalisés le matin pour une mise en vente l'après-midi. Ils peuvent ainsi être assaisonnés à la dernière minute, comme un plat. Du frais et uniquement du frais ! Cette pâtisserie est une série limitée car chaque jour le Fantastik change et s'adapte à la saison ou à l'humeur des chefs.



# LE REPAIRE DESIGN DES DESSERT-HÉROS



Conçu et réalisé par la super-architecte **Marie Derouilhe**, ce lieu qui ressemble à Christophe Michalak, peut aussi bien accueillir ses créations que son école. L'espace mixe alors décor industriel et contemporain. Derrière une verrière, le blanc se marie avec le noir, l'innox avec le crème, quand les briques s'allient avec le béton, le chêne, le marbre ou l'innox.

Dans La boutique, un tapis de tomettes en chêne se prolonge jusqu'au comptoir et répond aux vitrines de marbre dans lesquelles seront présentées les pâtisseries. Caché derrière un paravent de métal noir ajouré, le premier atelier laisse entrevoir un îlot central en inox. Dans le second atelier, plus confidentiel, un îlot central géant en Corian® ivoire repose sur un parquet de bois et est entouré de 12 tabourets en frêne massif signés par les frères Bouroullec. En guise de touche finale, des bocaux Le Parfait contenant les ingrédients nécessaires à la production sont disposés dans la vitrine sur la rue... Les dessert-héros ne pouvaient pas rêver meilleur repaire !

Comme tout super Héros a besoin d'un logo Christophe Michalak a fait appel à l'agence **Soins graphiques**, qui l'a électrisé et qui a créé tout l'univers graphique de l'école ainsi que la direction artistique du web avec la collaboration de **Médiaidéa**.





# CHRISTOPHE MICHALAK, LE SUPER-CHEF PÂTISSIER



A 40 ans, il est devenu l'un des chefs pâtisseries les plus reconnus de la profession. Et pourtant... rien ne semblait prédisposer ce Picard aux métiers de bouche.

Issu d'une famille italienne, il n'a été nourri que de rigueur et de rage de vaincre et voulait, enfant, être dessinateur. Ce qui dénotait déjà un sens artistique développé ! Faute d'entrer aux Beaux-Arts, il passe directement à la vie active. « A 15 ans, lors de mes débuts, j'ai eu un éclair de lucidité: J'ai compris qu'on pouvait donner beaucoup de bonheur avec peu de choses. On ne peut pas être pâtissier sans être généreux et gourmand, mon métier me permet de m'exprimer à travers mes créations, le désir de faire plaisir aux autres m'a alors subjugué », raconte-t-il.

A 16 ans, il se constitue alors une bibliothèque culinaire qu'il ne cesse de compléter et cultive sa mémoire gustative, outil essentiel du Maître-Pâtissier. « Je me suis contraint; la vie m'a façonné », avoue-t-il. Il étudie et obtient son CAP à la Chambre des Métiers d'Angers. Hôtel Negresco à Nice, Fauchon ou Ladurée à Paris ou encore Pierre Hermé à New York, son parcours est déjà riche lorsqu'en 2000 il rejoint le Plaza Athénée en tant que Chef Pâtissier.



## **Eté 2000**

Chef Pâtissier de l'hôtel Plaza Athénée \*\*\* Michelin.

## **2005**

Vainqueur de la Coupe du Monde de Pâtisserie, il réalise son rêve d'enfant et se promet de transmettre son savoir pour être le digne ambassadeur de la pâtisserie Française.

## **2007**

Sortie de son premier livre « C'est du gâteau » aux éditions Plon.

## **2009**

Entre dans le prestigieux guide « Who's who ? ».

## **2009**

Il hisse au sommet l'un de ses plus proches collaborateurs, Jérôme de Oliveira, qui décroche à nouveau le titre de champion du monde et permet au Plaza Athénée de devenir le seul hôtel au monde possédant deux médailles d'or



## **2010**

Sortie de son deuxième ouvrage, « Les desserts qui me font craquer » aux éditions Plon, puis l'année suivante, « Le chocolat qui me fait craquer », également aux éditions Plon.

## **2012**

Après plusieurs apparitions dans de célèbres émissions TV, le voici maître à bord de sa propre émission en tant qu'animateur et co-auteur avec « le Gâteau de mes rêves », produit par Julie Andrieu. Sortie du livre « le Gâteau de mes rêves » par M6 Edition, puis le « Best Of Michalak » aux éditions Alain Ducasse.

## **2013**

Jury sur l'émission de France 2 « Qui sera le prochain grand Pâtissier ? », puis co-producteur et chef animateur de « Dans la peau d'un chef ». Création de sa propre école, Michalak Master Class, et sortie des « Meilleurs desserts de France » aux éditions Grund.

# MES PARTENAIRES MERCI, MERCI, MERCI

Dans le cadre de ma carrière j'ai eu la chance de rencontrer ceux qui sont pour moi les meilleurs de leur catégorie, je suis très fier de pouvoir vous présenter tous les partenaires qui m'ont fait confiance et qui me suivent dans cette belle aventure...

/perene

Le must de la haute cuisine Française. [www.perene.fr](http://www.perene.fr)

**De Dietrich**  
OBJETS DE VALEUR DEPUIS 1684

Pour assurer grave la cuisson et toute la production de mes cours. [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**Pavailler**  
La cuisson à votre mesure

Qui me permet de réaliser tous mes produits de la boutique. [www.pavailler.com](http://www.pavailler.com)

**KENWOOD**

Pour me prouver que leurs robots ménagers sont les meilleurs. [www.kenwood.fr](http://www.kenwood.fr)

**NOVA  
CHOC**

Idéal pour tempérer mon bon chocolat toute l'année. [www.novachoc.fr](http://www.novachoc.fr)

**Guy  
Degrenne**  
Hotel

Guy Degrenne, pour l'art de recevoir à la Française. [www.guydegrenne.fr](http://www.guydegrenne.fr)

**montgolfier**  
FRANCE

Pour ses assiettes atomiques, j'adore ! [www.montgolfier.fr](http://www.montgolfier.fr)

**mealplak**  
A TABLE

Pour présenter nos gâteaux dignement. [www.mealplak.com/fr](http://www.mealplak.com/fr)

**SYLVIE  
A M A R  
STUDIO**

Pour atteindre la perfection dans les dressages de desserts. [www.sylvieamarstudio.com](http://www.sylvieamarstudio.com)

**LE CREUSET**  
FRANCE - 1925

Sans qui on ne pourrait rien faire mijoter correctement. [www.lecreuset.fr](http://www.lecreuset.fr)

**silikomart**

Pour tous ses moules silicones de compétition. [www.silikomart.com](http://www.silikomart.com)

**PCB  
HEALTH**

Pour les moules thermoformés magiques et ludiques. [www.pcb-creation.fr](http://www.pcb-creation.fr)

**THE S  
ANNON**  
Depuis 1898

Le must du thé. [www.georgecannon.fr](http://www.georgecannon.fr)

**de BUYER**  
DEPUIS 1830

Pour travailler avec le nec plus ultra de l'inox. [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)

**Le Parfait**

Pour présenter toutes nos matières premières. [www.leparfait.fr](http://www.leparfait.fr)

**ERIC BUR**

Le roi des épices. [www.georgecannon.fr](http://www.georgecannon.fr)

**evian.**

Pour boire l'eau la plus saine du monde. [www.evian.fr](http://www.evian.fr)

**VALRHONA**  
AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT

Mon chocolat préféré tout simplement. [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

**Sosa**

Pour sa gamme de fruits secs incomparable. [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat)



**MICHALAK MASTERCLASS**

60, rue du Faubourg Poissonnière  
75010 Paris

[www.michalakmasterclass.com](http://www.michalakmasterclass.com)

[www.christophemichalak.com](http://www.christophemichalak.com)



**RELATION PRESSE**

MAGNA PRESSE

**Flavie Costamagna**

**Fanny Allavena**

**T. 01 58 62 50 79**

[fallavena@magnapresse.com](mailto:fallavena@magnapresse.com)