

+32 497 22 26 48 info@flo.brussels

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [RSS](#)

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [RSS](#)

- [My account](#)

[Article 0](#)



FOOD, LOVE & OTHER STUFF

- [Home](#)
- [About](#)
- [Blog](#)
 - [Food](#)
 - [Restos](#)
 - [Recettes](#)
 - [Enseignes gourmandes](#)
 - [Love](#)
 - [Voyages](#)
 - [THÉÂTRE](#)
 - [Other Stuff](#)
- [Les ateliers – L'agenda](#)
 - [Les cours – Le cycle](#)
 - [Les événements privés](#)
- [Les événements chez Flo](#)

- [Contact](#)

Sélectionner une page

ECLAIRS ET GOURMANDISES

Je t'avais annoncé la couleur : pendant les fêtes, il est question de se faire plaisir, on se retrouve en famille ou entre amis et normalement, on mange autre chose qu'un bouquet de carottes. Profites-en parce que dès après cette période festive, on se reprendra très sérieusement en mains !

Aujourd'hui, je voudrais te présenter le paradis de l'éclair : Eclairs et gourmandises. On continue de surfer sur cette vague du produit unique décliné à l'envi. Les éclairs, ce petit gâteau classique à base de pâte à chou prend de grands airs et vole assez haut sur la sphère des pâtisseries incontournables. En version salée ou sucrée, tu peux être sûr de vivre un bon moment gourmand !

IMG_1301Tu retrouveras l'enseigne à trois endroits de la capitale : le centre ville (rue du Marché aux Herbes 5, juste en face d'un autre paradis, celui du merveilleux, mais on en reparlera plus tard), Stockel (rue de l'Eglise 177 A) et rue Xavier de Bue 67. C'est précisément à cet endroit qu'a été installé l'atelier qui absorbe la production de tous les points de vente. Les pâtisseries évoluent dans un cube en verre et on ne se lasse pas de les observer. Le premier à avoir mis au point les recettes et donné un coup de main dans l'élaboration du concept, c'est Julien Alvarez, fier détenteur du prestigieux titre de champion du monde de pâtisserie 2011. Lui ont succédé Guillaume Mabillean, Quentin Bailly, et aujourd'hui, c'est David Gébert qui laisse son empreinte gourmande sur les nouvelles créations.

La production d'éclairs suit les grandes périodes de l'année.

Si tu y vas maintenant, tu pourras découvrir quatre éclairs de la collection fêtes, dont deux ont été imaginés par David Gébert. J'ai goûté un blanc de blanc (le mélange de la noix de coco et du confit banane passion est plutôt heureux) de ces spéciaux fêtes et un Saint-Honoré de la collection permanente (ah cette crème à la vanille !!). Les deux m'ont laissé un souvenir ému. La pâte est à la fois très moelleuse et légère. Elle croustille un peu mais est très facile à couper. Tous les produits sont frais et réalisés dans la maison quotidiennement.

Alors, prêt à troquer ta bûche contre un éclair ?

Eclairs et gourmandises
site internet – Page Facebook

Je suis Flo Blog

- [Home](#)
- [About](#)
- [Blog](#)
 - [Food](#)
 - [Restos](#)
 - [Recettes](#)
 - [Enseignes gourmandes](#)
 - [Love](#)
 - [Voyages](#)
 - [THÉÂTRE](#)
 - [Other Stuff](#)
- [Les ateliers – L'agenda](#)
 - [Les cours – Le cycle](#)
 - [Les événements privés](#)
- [Les événements chez Flo](#)
- [Contact](#)

Message de succès

E-mail

[S'abonner](#)

- [Suivre](#)
- [Suivre](#)
- [Suivre](#)
- [Suivre](#)

Copyright © 2022 FLOTOUS DROITS RÉSERVÉS.