

acide

Pâtisseries / Salon de thé

Acide Macaron est un concept qui secoue l'univers de la pâtisserie : le juste équilibre entre sucré et acidulé pour des macarons aux parfums étonnants et rassurants grâce à un travail direct avec le fruit et ses zestes, et non avec des arômes.

Depuis 2013, un restaurant à desserts à ouvert à Paris aux Batignolles.

Ce nouveau lieu moderne et cosy meublé d'un mobilier d'un grand sculpteur français est un espace où la pâtisserie est reine. desserts à l'assiette et gâteaux dans l'air du temps accompagnent une sélection de thés faits maison. le café est issu de petites plantations d'origines et les limonades sont faites à la minute à partir de fruits frais. le chariot à desserts ou sont présentés les gâteaux de voyage se ballade à travers les tables tout au long de la journée.

une carte de déjeuner est proposée le midi également.

Un univers ACIDE tout en couleur dédié entièrement à la gourmandise.



Jonathan Blot

Surnommé le magicien du macaron depuis quelques années, Jonathan Blot n'est pas un chef pâtissier comme les autres.

Artiste dans l'âme, il aime donner de la couleur, du peps à ses créations et faire découvrir des produits venus d'ailleurs.

Ancien du Plaza Athénée et Jules Verne avant de créer en 2009 sa boutique « Acide » autour d'un produit star qui lui est cher : le macaron.

Nouveau chouchou de Téva, il anime désormais l'émission « Le gâteau de mes rêves » aux côtés de Christophe Adam.

« Depuis toujours j'adore l'acidité, les souvenirs d'enfance où mon père épluchait des citrons et les mangeait comme une orange, la cuisine si belle et acidulée de ma mère ainsi que les quelques recettes si personnelles de ma grand mère Arménienne m'ont fait rapidement comprendre que l'acidité faisait partie de mon ADN. »

« En commençant mon métier, j'ai senti rapidement un goût pour les compositions acide, les tartes au citron, les fraises, les confitures de pétales de rose de ma famille et même dans quelques bons chocolats où l'on y retrouve une certaine acidité issue de la fermentation de la fève de cacao. »

« Je dis souvent en m'amusant que les cuisiniers ont le sel, les pâtissiers ont le sucre et moi j'ai l'acidité. »

Jonathan BLOT

