



● 7b de la Maison Darricau

une boutique écrin ouvre pour Noël, en amont de la transformation de la place Gambetta

Au 7bis de la rue de la Vieille Tour, Laurence, Michel⁽¹⁾ et Clément Garrigue inaugurent leur seconde adresse bordelaise. Pour Noël 2018 cette jolie boutique - elle aussi teintée du gris tourterelle, code couleur d'une enseigne associée à nos meilleures dégustations de chocolats - ouvre ses portes, à quelques mètres de son propre atelier de création.

La transformation annoncée de la place Gambetta (2 années de travaux) a donné l'opportunité à la Maison Darricau de réaliser son projet de développement : ouvrir une boutique permettant, le temps des travaux, de recevoir sa clientèle dans de bonnes conditions.

L'adresse historique - 7 Place Gambetta - restera ouverte pour Noël 2018, permettant un confort d'accueil accru en cette période où l'affluence est importante. Lorsque la place Gambetta ne sera plus accessible sur sa façade Est, Darricau débutera sa transformation en un bar à chocolat.



Du chocolat chaud, à emporter

La boutique du 7 bis rue de la Vieille Tour, propose toutes les spécialités d'une Maison implantée Place Gambetta depuis plus d'un siècle, et dont les nouveaux bonbons de chocolat témoignent de sa créativité : *ganache au miel de châtaigner bio, ganache noire au poivre de Madagascar "voatsiperifery", un équilibre parfait, la ganache noire grand cru du Vietnam aux notes d'agrumes, ganache vanille rhum Depaz, une fleur de Martinique et une spécialité croquante : la fève de cacao grillée et caramélisée, à la vanille ou aux épices...*

Autre nouveauté, Darricau ouvre en vitrine, un comptoir de chocolat chaud à emporter. La recette historique, longtemps servie aux clients du salon de thé/pâtisserie Darricau, est recrée par Michel et Clément Garrigue, avec tout le velouté qui fit son succès.

Maison Darricau

7bis rue de la Vieille Tour
7 place Gambetta - Bordeaux
☎ 05 56 44 21 49
darricau@darricau.com
Ouvert du lundi au samedi
de 10h à 19h
www.darricau.com

Contacts presse

Laurence Garrigue ☎ 05 56 44 21 49
darricau@darricau.com
Service de presse délégué :
Canal Com - ☎ 05 56 79 70 53
agence@canal-com.eu
Visuels sur : www.canal-com.eu
Photo ci-dessus ©Richard Noury

⁽¹⁾Formé chez Lenôtre il s'applique depuis plus de vingt ans à élaborer une gamme de chocolats fins à base de ganaches, pralinés et pâte d'amandes, fabrication maison, et enrobés de chocolat de couverture, noir ou lait, issue de cabosses sélectionnées dans les meilleurs terroirs : Venezuela, Equateur, Caraïbes ou Asie, crus de plantation garantis sans huiles végétales...

