

LES NEWS

## Scoop: une pâtisserie 5 étoiles à Genève!

Le chef et le pâtissier de The Woodward ouvrent un écrin dédié aux pâtisseries salées et sucrées d'exception.

28 novembre 2023 - 08:54

Texte: Nouhad Monpays | Photos: Le Comptoir Woodward

**PREMIÈRE!** L'hôtel The Woodward ouvre une ambassade en plein cœur de l'effervescence de la ville. En effet, c'est rue Neuve-du-Molard qu'ouvrira prochainement le Comptoir du Woodward, une pâtisserie tea-room rose et bleu ciel griffée Cécile Morel, qui permettra de déguster et d'acheter les inoubliables viennoiseries et les créations virtuoses du talentueux Titouan Claudet, chef pâtissier de l'hôtel. Mais ce n'est pas tout! Olivier Jean, chef doublement étoilé de l'Atelier Joël Robuchon (15/20) et du Jardinier (15/20) y signera tout un panel de viennoiseries salées. (Grande photo ci-dessus: les viennoiseries du chef-pâtissier Titouan Claudet seront disponible dès la mi-décembre au Comptoir Woodward)



**LUXE ACCESSIBLE.** «Ce comptoir permettra aux personnes qui n'osent pas passer la porte d'un palace de découvrir nos créations», explique Titouan Claudet. Le jeune chef-pâtissier précise que les prix seront raisonnables et accessibles. C'est-à-dire qu'ils seront alignés sur ceux des autres artisans pâtisseries de la ville.

