



# Philippe Brito, pâtissier, chocolatier de qualité

Pastry chef and quality chocolate maker



Philippe Brito et son épouse se sont installés il y a trois ans, afin d'offrir des chocolats, des pâtisseries, et de jolies spécialités aux amoureux du bon goût. Ici pas question de lésiner sur la qualité,

l'accueil du client, la fraîcheur des produits. Cela se voit, dès le premier regard aux vitrines qui permettent un réel contact avec le client, mais aussi cela se savoure en une bouchée gourmande crémeuse avec le café, un dessert à partager, un coffret chocolat à offrir.

C'est à Noël et dans ses préparatifs qu'il est judicieux de contacter Philippe Brito. Quelque soit la demande de l'entreprise, il la réalise avec l'excellence que l'on retrouve dans le monde du luxe qu'il a côtoyé des années. Un centre de table, un sapin de Noël en chocolat du plus bel effet saura convaincre vos invités et collaborateurs de votre bon goût.



Des buches à la mousse légère, des parfums traditionnels tel que chocolat noisette, marron, mousse de fruits, sont autant de plaisirs gustatifs imaginés par Le chef Pâtissier.



« On joue sur la texture, ajoute-t-il, cela doit être crémeux, fondre dans la bouche, avec des saveurs, pas plus de trois, qui se déclinent tout au long de la dégustation. » Il avoue n'avoir qu'un seul crédo : « La richesse de la simplicité. » Cela a un coût qu'il veut très compétitif, et ses coffrets de chocolats sont autant de voyages à Madagascar, en République Dominicaine, au Brésil, 12 sortes de tablettes qui seront très appréciées en cadeaux de fin d'année.

Une adresse à découvrir sans tarder, à conserver sans hésiter, à recommander sans l'ombre d'un doute !



Pâtisserie BRITO - 79 Avenue du Maréchal Juin - 06400 Cannes - 04 93 94 43 48  
www.philippebrito.com - patisserie@philippebrito.com