



RETINOSTOP

**CHOCOCTOBER C'EST AUSSI L'OCCASION DE SOUTENIR RETINOSTOP.**

Cette association, dont Christophe Adam est le parrain depuis 2011, vient en aide aux familles et soutient la recherche sur le rétinoblastome.

Le rétinoblastome est une maladie orpheline, le plus souvent diagnostiquée avant l'âge de 5 ans, est une tumeur cancéreuse de la rétine. Elle touche chaque année, en France, une naissance sur 15 000.

Durant ces 5 jours, 1€ sera reversé pour chaque éclair au chocolat acheté. L'occasion pour tous de soutenir le combat contre le rétinoblastome en savourant un éclair au chocolat.

by  PCB Création

VALRHONA

DEROÛCHE

Chococtober sera célébré dans les 2 boutiques L'Eclair de Génie  
14 rue Pavée . 75004 Paris  
Galerie Commerciale Passy Plaza, 53 rue Passy . 75016 Paris

[www.leclairdegenie.com](http://www.leclairdegenie.com)

**Contact presse**

ITEM\_Intimate PR . 4 bis rue Saint-Sauveur . 75002 Paris . +33 1 42 77 61 75  
Vanessa Lai . [vanessa.lai@item-pr.com](mailto:vanessa.lai@item-pr.com) . +33 6 88 89 76 77



L'ÉCLAIR DE GÉNIE  
CHRISTOPHE ADAM



**CHOCOCTOBER<sup>20</sup><sub>13</sub>**

GUEST CHEFS

JEROME  
CHAUCESSE

PHILIPPE  
GIVRE

PIERRE  
MARCOLINI

CHRISTOPHE  
MICHALAK

CHRISTOPHE  
RENOU

PHILIPPE  
URRACA

# SHOW CACAO ! SHOW CHOCOLAT !

**DÈS LA RENTRÉE 2013, LE CHOCOLAT SERA MIS À L'HONNEUR DANS LES DEUX BOUTIQUES L'ECLAIR DE GÉNIE.**

Pour le mois de septembre, Jérôme Chaucesse, le talentueux chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon réalisera un véritable bijou culinaire avec un éclair Choco-noisettes aux notes citronnées.

De plus, le samedi 7 septembre, les gourmands de passage à la boutique de la rue Pavée pourront profiter des astuces du duo Jérôme Chaucesse/Christophe Adam, et tenter de reproduire chez eux l'éclair au chocolat de Jérôme Chaucesse pour l'Eclair de Génie.



# CHOC OCTOBER !

**5 JOURS, 100% CACAO, 100% GÉNÉREUX**

**DU 30 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE**, l'Eclair de Génie célébrera la première édition de Choctober.

Exceptionnellement pour cet événement, la vitrine sera monochrome. La farandole d'éclairs colorés et les scintillantes truffes au chocolat au cœur coulant laisseront leur place à une vitrine entièrement dédiée à l'éclair au chocolat. Une occasion de découvrir ou de redécouvrir l'éclair au Chocolat Grand Cru proposé chaque mois en boutique ainsi que d'autres variétés autour du chocolat tels que l'éclair Chocolat Cassis, Rouge Framboise, Chocolat au lait pétillant...

Pour cette semaine intensément chocolat, Christophe Adam a fait appel à six chefs pâtissiers au grand cœur : Jérôme Chaucesse de l'hôtel de Crillon, Philippe Givre et Christophe Renou de l'école du Grand Chocolat Valrhona, le chocolatier Pierre Marcolini, Christophe Michalak de l'hôtel Plaza Athénée et le pâtissier Philippe Urraca. Ces six complices proposeront chacun un éclair tout chocolat et 100% original.