

Été 2019

Les Sud'Crés prennent la clé des champs avec les herbes aromatiques



Les plantes aromatiques, ce n'est pas seulement pour les plats salés ! Les Sud'Crés de Gourméditerranée l'ont montré lors de leur rencontre du 3 juin 2019, avec des créations fraîches et gourmandes à base de thym, romarin, sarriette, origan et autres herbes des collines et jardins régionaux. La présentation, parrainée par la coopérative de producteurs Les Aromates de Provence, s'est déroulée au restaurant L'Aromat (49 rue Sainte, Marseille).

@gourmediterranee

#gourmediterranee

#sudcres

#lesaromatesdeprovence



L'intégration des aromates de nos collines en pâtisserie constituait un défi osé, relevé haut la main par les Sud'Crés. Le thym IGP de Provence et les autres herbes de nos producteurs ont été mis en valeur d'une manière originale et subtile, en association avec d'autres produits emblématiques : thym et cerise, romarin et abricot... La cuisine est décidément une histoire de rencontres, entre les personnes mais aussi entre les produits !



Luc Justamon
Président des Aromates de Provence



J E A N - P A U L B O S C A

Pâtisserie Bosca, Gardanne

L'authentique : entremets au romarin et abricot frais, crème chantilly au mascarpone, avec au centre du gâteau un vase garni d'une fraîcheur à l'abricot, vin rouge, coulis de fraise et romarin.



M O R G A N C O S T A

Le Petit Nice Passedat, Marseille

Savarin au thym et romarin abricot : pâte à savarin, sirop au thym, romarin, sarriette et absinthe, glaçage aux herbes, compotée d'abricot au romarin.

La coopérative Les Aromates De Provence a été créée en 1987 à Trets, au pied de la Sainte-Victoire, par des agriculteurs toqués de plantes aromatiques.

Alors que la majorité des thym et herbes de Provence commercialisés en France proviennent aujourd'hui de Pologne ou d'autres pays méditerranéens, ceux-ci bataillent pour valoriser les herbes produites et séchées sur place, selon des savoir-faire qui assurent des concentrations supérieures en huiles essentielles. Ils ont notamment obtenu, en 2018, une IGP (Indication Géographique Protégée) pour le thym de Provence, cultivé en limitant l'irrigation, récolté au moment optimal et trié de façon pointilleuse afin d'assurer un parfum chaud et intense.

Les Aromates de Provence

926 Chemin des Vertus, CD 12, 13 530 Trets
www.lesaromatesdeprovence.fr



ANTONIO ET LUCA
CASALINI

Maison Casalini, Fuveau

Primavera : sorbet framboise infusé aux herbes de Provence (origan, sarriette, thym et romarin), enrobé de semifreddo au mascarpone sur un biscuit au chocolat sans gluten.



MARC FAVALESSA

Pâtisserie Marc Favalessa, Rousset

Le mojito : biscuit madeleine citron vert, gelée citron vert, menthe fraîche, rhum blanc agricole des Antilles françaises, crémeux citron vert et citron jaune, mousse chocolat blanc et menthe.



PIERRE LAMOUR

Restaurant La Table Cinq, Marseille

Une feuille de fraise méditerranéenne : superposition fraise, basilic, olive et pistache, accompagnée d'un sorbet au fromage blanc et au thym.



LAURENT NAVARRO

Pâtisserie d'émotion by Laurent Navarro pour les pâtisseries Amandine, Marseille

Tarte made in Provence : fond sablé aux amandes, compotée de cerises du Garlaban au thym de Provence IGP, biscuit moelleux à l'huile d'olive, ganache montée à la brousse du Rove au thym/citron vert.



JÉRÔME RAFFAELLI

Oh Faon !, Marseille

Haute Provence : crèmeux à l'absinthe, gelée absinthe, mousse myrtille, meringue au citron vert.

Les Sud'Crés, branche sucrée de Gourméditerranée

Depuis 2012, l'association Gourméditerranée promeut l'identité solaire et métissée de la cuisine en Méditerranée. Créée pour fédérer les chefs, restaurateurs et autres artisans du goût œuvrant dans le Sud, avec Marseille comme épicode, elle a pour objectif de faire rayonner en France et dans le monde la cuisine provençale et plus largement méditerranéenne, longtemps en marge de l'imaginaire opulent de la gastronomie française.

Le mouvement sucré de Gourméditerranée, présidé par Laurent Navarro, est né en 2015. Clin d'œil au Club des Sucrés lancé à Paris par Christophe Adam et Christophe Michalak, il rassemble une quinzaine de pâtisseries (boutique ou restaurant), glaciers et chocolatiers de la région.

Les Sud'Crés participent aux événements de Gourméditerranée et se réunissent trois à cinq fois par an pour présenter leurs créations, interprétant à leur manière les temps forts du calendrier pâtissier ou composant sur des thèmes qui varient au gré des saisons et des inspirations.

En 2018, Clément Higgins, Pierre Lamour et Laurent Navarro ont été finalistes de l'émission *Le meilleur pâtissier : les professionnels* (M6) en tant que brigade des Sud'Crés.

CONTACT PRESSE

Sandra Bigot, coordination et communication

Tél. : 06 61 96 20 84

contact@associationgourmediterranee.com



©Jean-Philippe Garabedian