Noël 2019

Un Noël méditerranéen pour les Sud’Crés

Les Sud’Crés de Gourméditerranée ont présenté leurs bûches de Noël le 9 septembre 2019 sous le parrainage du pâtissier Denis Matyasy, membre de la prestigieuse association Relais Desserts.

La présentation s’est déroulée au sein du restaurant Saisons, où Julien Diaz a décroché en 2019 une étoile Michelin pour sa cuisine inventive et tournée vers la Méditerranée.

@gourmediterranee
#gourmediterranee
#sudcres
#noeldessudcres

SUD’CRÉS 2019 - PHOTOGRAPHIES ©J.-P. GARABEDIAN

La présentation de Noël des Sud'Crés a été l'occasion de faire revivre et de moderniser, en cette année de la gastronomie en Provence (MPG2019), les coutumes de la célébration la plus importante du calendrier festif local.

La bûche de Noël renvoie au rituel du cacho-fio, symbole solsticial qui, avec sa bûche de bois d'arbre fruitier joyeusement mise à feu, marque traditionnellement la soirée du 24 décembre.

C'est aussi lors de cette veillée que les familles partagent, après un repas maigre, au moins treize desserts qui ancrent la gourmandise provençale dans ce qu'elle a de plus profondément méditerranéen.

MARC ALTENBURGER

Restaurant AM par Alexandre Mazzia **, Marseille

Betterave fumée, meringue cendrée, fenouil, pomme verte.

LAURA BONNARDE

Restaurant Saisons *, Marseille

Balade en forêt : streusel noisette-citron, biscuit moelleux à la châtaigne, gelée mandarine, mousse au chocolat fumé aux aiguilles de pin.

SUD'CRÉS 2019 - PHOTOGRAPHIES ©J.-P. GARABEDIAN

JEAN-PAUL BOSCA

Pâtisserie Bosca, Gardanne

So Goudes : talon biscuit pâtissier aux mendiants, feuilletine chocolat noir, pâte calisson mandarine, crème mascarpone aux nèfles confites, mandarine fraîche of Corse... bien sûr !

ANTONIO & LUCA CASALINI

Maison Casalini, Fuveau

Bûche Casalini : crème glacée ricotta, sorbet de figues de Solliès, cœur confiture de figue, biscuit croquant aux amandes.

MARC FAVALESSA

Pâtisserie Favalessa, Rousset

Darling : cœur de gelée au champagne rose, confit de framboise, croustillant praliné amande à la framboise, mousse framboise, biscuit cuillère rose.

CLÉMENT HIGGINS

Bricoleurs de douceurs, Marseille

Bûche NTR (Nique Ton Régime !) : financier aux cacahuètes, caramel moelleux, crème légère vanille, croûte de cacahuètes salée, enrobage chocolat au lait.

T'as ba ta bûche ? : agrumes, rhum, caramel et vanille.

LAURENT NAVARRO

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

La signature : dacquoise à la noisette, croustillant au praliné-noisette, crémeux pâte de noisette du Piémont IGP, mousse chocolat au lait.

La pécan-vanille-pomme-yuzu : biscuit vanille-pécan, croustillant à la noix de pécan mammouth, compotée de pomme Chanteclerc au yuzu, mousse vanille sucrée au sirop d'érable.

JÉRÔME RAFFAELLI

Oh Faon !, Marseille

Oh Gari ! : mousse praliné amande, cœur chocolat noir et huile d'olive, compotée de figue et fleur d'oranger, biscuit reconstitué amande (vegan & sans gluten).

VANESSA ROBUSCHI

Restaurant Question de Goût, Marseille

Christmas balls : mousse aux bourgeons de sapin, praliné aux pignons, biscuit aux zestes de citron, biscuit croustillant aux pignons et épines de sapin.

CORENTIN TORRES

Pâtisserie Torres, Marseille

La couronne de Noël : mousse vanille, biscuit cuillère imbibé au yuzu, confit framboise, ganache montée au yuzu.

La bûche marron exotique : biscuit cuillère, crémeux aux marrons, compotée ananas-mangue, mousse au marrons.

DENIS MATYASY

Matyasy, Toulon, Hyères, Sanary-sur-Mer, La Crau

Sapin de Noël : chocolat, petits choux, fruits rouges.

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 épicentre, 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 pâtissiers (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

SUD’CRÉS 2019 - PHOTOGRAPHIES ©J.-P. GARABEDIAN