Collection Noël 2020 des Sud'Crés

Dossier de presse

Le lundi 7 septembre 2020, à l'InterContinental Marseille Hôtel-Dieu, les pâtissiers du club des Sud'Crés ont présenté à la presse les desserts qu'ils proposeront pour Noël dans leurs boutiques et restaurants.

Huile d'olive, agrumes, figue, immortelle, fruits secs, épices... : les créations chocolatées des ambassadeurs du Midi sucré ont cette année le goût et les parfums de la Méditerranée !

Contact presse / visuels HD :
Sandra Bigot (06 61 96 20 84 - contact@gourmediterranee.org)

Laurent Navarro

Pâtisserie d'émotion by Laurent Navarro

"L'irrésistible agrumes-chocolat"

Croustillant riz soufflé et sel noir, biscuit moelleux au cacao, crémeux au chocolat, confit au zeste de mandarine et de yuzu, gel d'agrumes au poivre de Kampot, mousse allégée au chocolat Guanaja 70 %.

Pierre Lamour

Restaurant La Table 5, Marseille

"COVID-2020"

Bûchette citron, olive, infusion verveine-agrumes.

Jérôme Raffaelli & Kevin Yau

Pâtisserie Oh Faon !, Marseille

"M.I.L.K."

Mousse chocolat au lait, crémeux noisettes du Piémont, cake noisettes, croquant noisettes du Piémont.

Jérôme Raffaelli & Kevin Yau

Pâtisserie Oh Faon !, Marseille

"Sous Bois"

Mousse chocolat noir 70 % origine Ghana, crémeux chocolat noir-truffe noire, ganache chocolat fumé, biscuit recomposé.

LAURA BONNARDE

RESTAURANT SAISONS ⭑, MARSEILLE

"L'immortelle"

Ganache montée chocolat Nyangbo 68 % infusée à l'immortelle, gelée de clémentine, pumkin cake et praliné graines de courge.

VANESSA ROBUSCHI

RESTAURANT QUESTION DE GOÛT, MARSEILLE

"Christmas Strange Wood"

Mousse chocolat Caramélia infusée à la morille, biscuit madeleine à l'huile d'olive, insert aux morilles confites dans un sirop aux épices, praliné amande/noisette aux noyaux d'olives séchées.

JEAN-PAUL BOSCA

PÂTISSERIE JEAN-PAUL BOSCA, GARDANNE

"Noël sous un figuier"

Praliné feuilleté chocolat Caramélia, sucré amande pignon noisette, Confipote® figue, appareil aux figues, insert tatin, glaçage façon rocher.

JEAN-PAUL BOSCA

PÂTISSERIE JEAN-PAUL BOSCA, GARDANNE

Pompe à l'huile

La fameuse pompe à l'huile de Jean-Paul Bosca, classique incontournable des treize desserts provençaux.

Cette édition était parrainée par **Lilian Bonnefoi**, dont la pâtisserie-chocolaterie d'Antibes figure parmi les plus belles pépites gourmandes de la Côte d'Azur. Passé par la maison Troisgros et l'*Hôtel Guanahani* à Saint-Barthélémy, puis l'*Hôtel du Cap-Eden-Roc* dont il est le chef pâtissier depuis 1995, cet adepte du tout fait maison a été élu meilleur pâtissier de restaurant en 2018 par la prestigieuse association Relais Desserts.

La joyeuse équipe était accueillie par le chef **Lionel Levy** et les équipes de l'***InterContinental Marseille - Hôtel Dieu***, au sein du restaurant étoilé *Alcyone* ☆ qui, depuis le quartier historique du Panier, surplombe le Vieux-Port et offre une vue imprenable sur la Bonne Mère.

En **Provence**, Noël reste la célébration la plus importante du calendrier festif. Lors de la veillée du 24 décembre, les familles partagent au moins **treize desserts** qui enracinent la gourmandise régionale dans ce qu'elle a de plus profondément méditerranéen. Chaque année, les Sud'Crés s'en inspirent tout en donnant libre cours leur créativité, parfois débridée !

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 artisans du goût œuvrant dans le Sud (chefs, restaurateurs, responsables de salle, pâtissiers, boulangers, fromagers...), avec Marseille comme épicentre, elle a pour objectif de faire rayonner en France et dans le monde la cuisine provençale et plus largement méditerranéenne.

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