

Pâques 2019

Des créations tout chocolat pour les Sud'Crés



©Jean-Philippe Garabedian



Le club des Sud'Crés de Gourméditerranée s'est réuni le 4 mars 2019 au restaurant La Table Cinq, à Marseille. Sous le parrainage de Frédéric Bau, directeur de la création de Valrhona, huit pâtisseries ont proposé en avant-première leurs compositions pascales autour du chocolat.

@gourmediterranee
#gourmediterranee
#sudcres
#paques
#chocolat
#lescopainsdabord





1

M A R C A L T E N B U R G E R

Restaurant AM par Alexandre Mazzia, Marseille

Dessert à l'assiette « Terre d'olives noires, confiture aigre-douce, panais chocolat blanc », réalisé avec la complicité de ses jeunes coéquipiers Lucas Pierre et Antoine Blanchard.

CRÉATION POUR LA PRÉSENTATION DES SUD'CRÉS



2

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

Pâtisserie Bosca, Gardanne

Entremets « Les révoltés du Frioul » (feuilletine chocolat blanc et noix de coco, appareil bountty, gianduja, crème pâtissière ananas, chantilly).

30 € / 6 PERS.



3

C L É M E N T H I G G I N S

Bricoleurs de douceurs, Marseille

Collection « Fonds marins made in Marseille » : poisson garni grand ou petit format, poisson masque africain, poulpe (chocolat au lait ou noir).
Œuf rocher enrobé de chocolat aux amandes.
Boîte de fritures.

20 À 40 € SELON PIÈCE, FRITURES 10 €



4

CLAUDE KRAJNER

Le temps d'un chocolat, Marseille

« Œufs gourmands », chocolat noir ou lait (noisettes et perles craquantes ; granola et oranges confites ; cookies extra chocolat).

28 € / ŒUF



5

PIERRE LAMOUR

Restaurant La Table Cinq, Marseille

Entremets « Anémone de Pâques » (biscuit canistrelli et chocolat au lait, madeleine au cacao crémeux chocolat Manjari, confit mangue passion, banane au citron vert, chips de spaghettis de riz frit sucré).

8 € (CARTE RESTAURANT / SEMAINE DE PÂQUES)



6

LAURENT NAVARRO

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

Entremets « T'as l'œuf, ou quoi ? » (biscuit moelleux coco, crumble coco torréfié, crémeux malibu-coco, mousse chocolat au lait de coco).

« Poule house » (poules en chocolat).

ENTREMETS : 26 € / 4 PERS., 39 € / 6 PERS.
POULES : PRIX VARIABLE SELON PIÈCE

« Cela fait trente-et-un ans que je travaille chez Valrhona et ma vie, c'est le chocolat. Je le compare à l'artiste italien Arturo Brachetti, maître absolu de la métamorphose. Aujourd'hui, chaque artisan a exprimé sa créativité et sa sensibilité, montrant sans concertation préalable tous les aspects de surface du chocolat. »

Frédéric Bau



7

VANESSA ROBUSCHI

Restaurant Question de Goût, Marseille

Entremets façon cheesecake infusé au basilic et citron, insert rhubarbe et biscuit moelleux citron vert.
Œuf mappemonde « Le monde de Pâques » et bonbons en chocolat (création pour la présentation des Sud'Crés).

**ENTREMETS : DANS LE MENU À L'AVEUGLE
PENDANT LA SEMAINE DE PÂQUES (38, 42 OU 49 €)**



8

CORENTIN TORRES

Pâtisserie Torres, Marseille

Entremets de Pâques (croustillant noisette, mousse gianduja, crémeux mangue avec morceaux de mangue, confit passion, nougatine grué).
Moulages en chocolat.

**ENTREMETS : 36 €
MOULAGES : PRIX VARIABLE SELON PIÈCE**

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 épicerie, 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 (Pâtisserie d'émotion by 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), de glacières 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.

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

« Je suis très heureux d'être ici aujourd'hui : dans un monde où tout va très vite, ces artisans prennent le temps de se rassembler, de s'apprécier, d'échanger des idées et de s'enrichir les uns les autres. La nouvelle génération de pâtissiers est dans la co-construction, c'est une grande chance. »

Frédéric Bau, directeur de la création de Valrhona



©Jean-Philippe Garabedian