30 AOÛT 2021 - STADE ORANGE VÉLODROME

L'ÉQUIPE GENIN-DI MECO A MIS LES SUD'CRÉS À L'AMANDE!

SUD Cos RÉS Gourméditerranée

Le 30 août dernier, les Sud'Crés de Gourméditerranée ont été accueillis dans l'enceinte mythique du stade Orange Vélodrome par **Éric Di Meco**, ex-star de l'Olympique de Marseille et pâtissier amateur passionné : l'occasion d'une rencontre amicale et joyeuse autour de l'**amande**, produit phare des douceurs méditerranéennes.

Jacques Genin, ami de longue date et parrain des Sud'Crés, était également de la partie. Ce génie des saveurs a quitté ses boutiques parisiennes le temps d'une journée pour goûter les onze créations présentées par les champions pâtissiers de la région. Ceux-ci ont fait preuve d'une créativité débordante pour interpréter, chacun à sa manière, le petit fruit à coque qui termine tout juste sa saison fraîche.



PHOTOGRAPHIES **DAVID GIRARD**<u>@davidgirard.photographe</u>



"Mauresque"

Base amandine abricot et lavande, moelleux orgeat et anis, tiramisu abricot avec biscuit à la cuillère à l'amande grise

Jean-Paul Bosca

Pâtisserie Bosca, Gardanne

Je n'aime pas différencier les pâtissiers des cuisiniers. Nous exerçons le même métier, qui consiste à travailler sur le goût et mettre en valeur les produits.

J'ai d'ailleurs été longtemps cuisinier avant de me consacrer au chocolat et aux confiseries.

La pâtisserie a ceci de particulier qu'elle est entièrement dédiée à la gourmandise. Quand elle clôture un repas, il faut qu'elle s'articule avec le reste du menu : un pâtissier de restaurant doit être sacrément bon pour réussir à susciter l'envie et le plaisir après une succession de huit ou neuf plats!

Jacques Genin



"L'Almenda"

Biscuit moelleux à l'amande, croustillant duja amande, mousse à l'amande, compotée de cerise noire

Gaëtan Clerbout

Pâtisserie Vernet, Avignon

Il est difficile de trouver de bonnes amandes, tendres et au goût équilibré. J'aime particulièrement l'amande de Provence, qui présente une belle fraîcheur, des arômes de verdure et des notes boisées. Certaines origines italiennes me plaisent également beaucoup.

Comme la plupart des produits gras, les amandes gagnent à être associées avec des ingrédients qui leur apportent de la fraîcheur, par exemple des herbes fraîches en infusion – romarin, menthe, basilic... – ou encore, en été, des fleurs de fenouil sauvage. Si je vivais ici, je passerais mon temps dans les collines à chercher et goûter des plantes.

Jacques Genin



"Succès n'est pas tromper"

Biscuit à l'amande torréfiée, ganache montée à la pâte d'amande, praliné coulant amandes 70 %, amandes caramélisées

Clément HigginsBricoleurs de Douceurs,
Marseille



"Pavlova pêcheamande

Pavlova fruits et meringue, pain de Gênes à l'amande, pêches pochées, ganache montée à l'amande, éclats d'amande

Pierre Lamour La Table Cinq, Marseille



"Baba... on t'a mis à l'amande"

Baba à l'amande infusé au sirop d'amande, marmelade de pêche jaune, ganache montée amandevanille, insert coulant pure amande, croustillant d'amandes caramélisées

Laurent Navarro

Pâtisserie d'émotion, Marseille



"L'Amandier"

Pain de Gênes aromatisé au citron, croustillant noisette, gel citron-anis, praliné amande et mousse de lait d'amande

Clément Pouillotte

Hôtel InterContinental,
Marseille



"Amand'ônné"

Biscuit dacquoise, ganache montée au chocolat parfumée à l'orgeat et rafraîchie à l'estragon, praliné gourmand

Nicolas Preud'homme

Nhow, Marseille

SUD'CRÉS 2021 - AMANDE



"Annie"

Biscuit moelleux à l'amande, crémeux à l'orgeat, ganache montée à l'amande rôtie, condiment citron et anis vert

> Jérôme Raffaelli et Kevin Yau Oh Faon!, Marseille



"Amand'un soir"

Base amandine feuillantine amande, crémeux amande, insert acidulé, figues, amandes fraîches, abricots, vinaigrette sucrée

Sylvain Robert L'Aromat', Marseille

Je me suis pris de passion pour la pâtisserie lors du premier confinement. Mes amis en profitent encore, pour le meilleur et pour le pire.

Ce matin, j'avais préparé un gâteau pour l'apporter, mais je l'ai raté : il n'était ni mangeable, ni présentable. Quand je vois les créations des Sud'Crés, je me dis que j'ai bien fait!

J'ai goûté les onze desserts, tous excellents, peu sucrés et bien équilibrés. Au passage, j'en ai profité pour glaner des conseils auprès des pâtissiers et cuisiniers. J'ai appris des tas de choses sur l'amande et, désormais, j'éviterai les expériences avec la pectine.

Éric Di Meco

SUD'CRÉS 2021 - AMANDE



"Señorita almendra"

Cigare infusé au cigare inspiration amande, insert façon baklava, pointe de myrtille

Vanessa Robuschi Question de goût, Marseille J'aime venir à la rencontre des pâtissiers du Sud parce qu'ils sont simples, avenants et ouverts à l'échange. Ils ne se comportent pas comme des stars. C'est une bande de copains, pas de concurrents.

Jacques Genin



"Galet amande, figue, amaretto"

Galet à l'amande, ganache au chocolat blanc, cœur de figue, gel amaretto, génoise, amandes entières et micropousses

Fabien Torrente BUBO, Marseille

L'AMANDE EN PRATIQUE AVEC DIDIER NAJARIAN, CAPITAINE DES FRUITS SECS *ESPRIT GOURMAND*

Didier Najarian, membre de Gourméditerranée, est à la tête de l'entreprise familiale Esprit Gourmand

(<u>www.espritgourmand.com</u>).

Celle-ci produit, à deux pas de Marseille, d'excellents fruits secs plébiscités par les pâtissiers de la France entière.



Les amandes sont des fruits secs. Quelle est la différence avec les fruits séchés?

Ce sont des fruits naturellement secs, comme les autres fruits à coque dits oléagineux (pistaches, noisettes, noix, cacahuètes...). Contrairement aux raisins secs, aux cranberries ou aux figues séchées, ils ne sont pas déshydratés volontairement mais sèchent sur l'arbre. Cela ne les empêche pas, bien sûr, d'avoir une saison fraîche. Celle de l'amande commence en juin et se termine au début du mois de septembre : les fruit sont alors tendres, blancs et juteux sous leur peau verte qui ressemble à du velours. Quand l'enveloppe s'ouvre et laisse apparaître la coque brune, l'amande est sèche. C'est alors le temps de la récolte, du cassage et du décorticage pour une consommation toute l'année.

Vous proposez, pour les amandes comme pour les autres fruits secs, des provenances variées. Ont-elles des goûts différents?

Oui. Il n'existe pas une mais plusieurs amandes, avec des nuances organoleptiques plus ou moins marquées en fonction des variétés, des origines, des modes de culture et des transformations. Les origines correspondent souvent à des variétés. En Italie, en Espagne ou au Maroc, ces dernières sont généralement rustiques et savoureuses. En Australie ou en Californie, en revanche, les variétés à fort rendement sont très majoritaires. Elles ont d'autant moins de goût que les arrosages sont massifs pour augmenter encore davantage la productivité. Quant aux amandes de Provence, elles sont réputées mais produites en très petites quantités. Il s'agit d'un marché de niche.

Comment acheter et conserver les amandes?

Pour les raisons que je viens d'évoquer, je conseille de choisir, si possible, des amandes produites en Méditerranée. Pour sa création, Clément Higgins a par exemple utilisé des Marconas d'Espagne, croustillantes et très aromatiques après torréfaction. J'ai aussi un faible pour les Siciliennes, au goût subtil et authentique. Quelle que soit l'origine, la récolte doit avoir eu lieu dans l'année. Les amandes sont même meilleures pendant les mois qui suivent leur récolte. Il est donc indispensable de soigner leur conservation, surtout à partir de mars : avec le temps, elles sèchent et perdent leurs notes de fraîcheur. L'idéal, c'est de les entreposer au froid (15 °C au maximum, idéalement entre 4 et 6°C), au sec et à l'abri de la lumière. Dans une boîte hermétique au réfrigérateur, c'est parfait.

SUD'CRÉS 2021 - AMANDE

JACQUES GENIN



Le « fondeur en chocolat » Jacques Genin est le parrain des Sud'Crés de Gourméditerranée. Cet autodidacte et explorateur du goût, passé par tous les métiers de la cuisine, transforme dans son laboratoire parisien les meilleurs crus de cacao. Il redonne également aux caramels, pâtes de fruits et nougats leurs lettres de noblesse, tout en proposant chaque jour des pâtisseries préparées sur commande (parisbrest, millefeuille, tarte citron-basilic...). La fabrication, entièrement manuelle et artisanale, exclut tout additif, conservateur ou exhausteur de goût. Jacques Genin travaille désormais avec sa fille, Jade.

ÉRIC DI MECO



Éric Di Meco est une légende de l'Olympique de Marseille, dont il a été l'un des plus grands défenseurs entre 1980 et 1994. Né à Avignon, issu du centre de formation phocéen et sélectionné vingt-trois fois en équipe de France, ce « Minot » d'origine italienne est l'un des vainqueurs de la Ligue des champions, à Munich, en 1993. L'ancien latéral gauche est aujourd'hui consultant sportif – ses fans l'écoutent notamment dans le Super Moscato Show sur RMC –, bassiste et pâtissier amateur passionné!

Un très grand merci au **stade Orange Vélodrome** pour son accueil chaleureux!







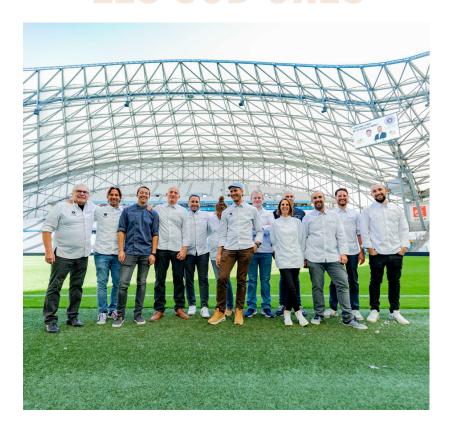




Photos disponibles sur demande

SUD'CRÉS 2021 - AMANDE

LES SUD'CRÉS



L'association **Gourméditerranée** a été créée en 2012 pour fédérer les chefs, restaurateurs, pâtissiers 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 les cuisines de Provence et de Méditerranée, 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), cuisiniers, 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 Sudcr'és.

GOURMÉDITERRANÉE

Site web: <u>www.gourmediterranee.org</u>

Facebook : <u>Gourméditerranée</u>

Instagram : <u>@gourmediterranee</u>

CONTACT PRESSE:

Charlotte Bonneaud, coordinatrice et responsable presse

Tél.: 06 14 48 93 48

Mail: contact@gourmediterranee.org