8 NOVEMBRE 2021 - NHOW MARSEILLE

UN GOÛTER AVEC LES SUD'CRÉS POUR PRÉPARER LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Le mois de décembre arrive à grands pas!

Marie Mauron, écrivaine et poétesse provençale, évoquait dans Traditions de Provence, en 1977, "le besoin vital, si enraciné en Provence, de la joie, du rire qui aident et sauvent, et de l'instinct grégaire qui pousse les gens à s'unir pour avoir chaud au cœur, étant joyeux ensemble."

Les Sud'Crés de l'association Gourméditerranée n'ont pas dérogé à la tradition. Ils se sont réunis le 8 novembre 2021 pour échanger et dévoiler leurs créations spéciales fêtes de fin d'année : bûches et autres gourmandises de Noël, mais aussi gâteaux et douceurs des rois qui, au début du mois de janvier, consolent d'un Noël déjà terminé.



PHOTOGRAPHIES **JEAN-PHILIPPE GARABEDIAN**@jeanphilippegarabedian

JEAN-PAUL BOSCA Pâtisserie Jean-Paul Bosca, Gardanne



Bûche tiramisu abricot

Feuilletine chocolat noir et praliné, biscuit colombier, crème mascarponeabricot, insert crème aux calissons.



Pompe à l'huile

La célèbre pompe à l'huile de Jean-Paul! La recette, top secrète, a été écrite par l'un de ses aïeuls au XIXe siècle. Elle est élaborée avec l'huile d'olive du moulin Cornille à Maussane-les-Alpilles.



Douceurs calendales

Mini-babas à la mauresque et croquants croustillants à la fleur d'oranger.

CLÉMENT HIGGINS Bricoleurs de douceurs, Marseille



Bûche café, noisette & vanille

Biscuit Joconde noisette, croustillant noisette-café, crémeux café, mousse chocolat au lait-café, enrobage chocolat au lait-noisette, praliné-café coulant, ganache montée vanille.



Galette noisette

Crème de noisette, praliné et noisettes entières.





Galette amande-yuzu [Nouveauté 2021!]

Crème d'amande au citron, confit de citron et yuzu.



CLÉMENT POUILLOTTE Hôtel InterContinental, Marseille



Trompe-l'oeil chocolat-mandarine

Bavaroise chocolat Guanaja, confit mandarine, crémeux Guanaja, croustillant praliné noisette, pain de Gênes au chocolat, coque chocolat, le tout élaboré dans un moule spécialement fabriqué pour l'occasion avec une vraie bûche de bois!

marseille.intercontinental.com

NICOLAS PREUD'HOMME Hôtel Nhow, Marseille



Bûche containhow

Mousse chocolat noir 64 %, compotée d'agrumes (orange, citron, kumquat), gel citron, praliné amande et fleur de sel, sablé amande et praliné, dans un enrobage à la manière d'un container de Méditerranée.

www.nh-hotels.fr/hotel/nhow-marseille

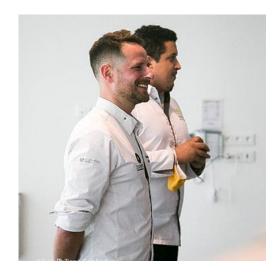
TREIZE DESSERTS... AU MINIMUM!

On imagine volontiers que la coutume des treize desserts provençaux remonte à l'an pèbre (c'est-à-dire la nuit des temps en parler marseillais), alors qu'elle ne date que de 1925. C'est Joseph Fallen, un félibre d'Aubagne, qui évoqua le premier le nombre de treize dans le journal La Pignato.

L'abondance des douceurs de Noël, appelées calenos dès le début du XIXe siècle, était cependant attestée sur les tables provençales deux ou trois siècles auparavant. En 1683, un prêtre marseillais mentionnait même l'habitude de disposer treize pains sur la table le soir de Noël.

En réalité, le chiffre treize représente un symbole chrétien et une allégorie de l'opulence. La liste varie selon les lieux, les familles et les époques, mais les desserts plus répandus sont les fruits frais (pomme, poire, melon verdaù, raisin frais, sorbe, plus récemment orange et mandarine), les fruits secs que l'on appelle pachichois ou "mendiants" (noix, amandes, noisettes, figues séchées, raisins secs, voire dattes), le nougat (noir et blanc) et la pompe à l'huile (d'olive, évidemment).

On ajoute, selon l'envie et les disponibilités, toutes sortes de douceurs : pâtes de fruits (notamment de coing), fruits confits, confitures, oreillettes et autres beignets, calissons, tartes, ou même, aujourd'hui, des bûches!







Un immense **merci** à l'hôtel **nhow Marseille** pour son accueil chaleureux!





JÉRÔME RAFFAELLI & KEVIN YAU Oh Faon!, Marseille





Kalamity Jane

Bûche aux agrumes : crémeux au kalamansi, compote de clémentines, orange sanguine, main de Bouddha, mousse coco-citron vert.



Bûche des enfants

Mousse chocolat au lait, crémeux noisette, coeur coulant praliné noisette, croquant chocolat au lait.



Treizième dessert

Bûche aux marrons : mousse de marrons, insert crème de marrons et pommes rôties, ganache vanille, biscuit aux pommes rôties.

www.ohfaon.com

CLAUDE KRAJNER Le temps d'un chocolat, Marseille



Cusco!

Biscuit sablé pressé, amandes effilées torréfiées et cubes d'oranges confites, mousse légère chocolat Illanka 63 % du Pérou, biscuit chocolat cœur de Guanaja, couverture 66 % amandes hachées et sarrasin grillé, ganache montée Jivara infusée au sarrasin.

www.claudekrajner.com

FABIEN TORRENTE Restaurant BUBO, Marseille



Calibûche

Ganache à la Tagète de Lemmon, cœur aux marrons (crème de marron et marrons rôtis), gel clémentine, avec la forme d'un calisson.

www.bubo-restaurant.com



LA BÛCHE DE NOËL EN PROVENCE, C'EST LÉGAL ?

Non, mais oui. Comme les fruits exotiques, la bûche n'est pas en odeur de sainteté chez les puristes du Noël provençal. Elle rappelle cependant une tradition bien plus ancienne que celle des treize desserts : avant même la codification du nombre treize-et-des-poussières, la veillée du 24 décembre était surtout ponctuée par le cacho fiò, bénédiction rituelle et solsticiale d'une grosse bûche au moyen d'un feu, d'une libation au vin et d'une prière. Un argument solide pour savourer sa bûche en toute impunité.







A-T-ON LE DROIT DE BOIRE DU CHAMPAGNE AVEC LA POMPE À L'HUILE ?

Le véritable emblème du Noël provençal, c'est elle : la pompe, une brioche humble et mince à l'huile d'olive, que l'on peut déguster trempée dans du vin cuit. D'après des rumeurs persistantes, certains habitants de la région oseraient l'associer avec du champagne. "C'est tout à fait possible et même délicieux avec un champagne extra-brut ou non dosé, indique Guillaume Bonneaud, sommelier et copropriétaire du restaurant Saisons à Marseille. Le champagne, avec ses typicités variées, est une boisson de tous les moments. Pendant les fêtes, le seul accord qui ne fonctionne pas, c'est celui qui l'unit avec le chocolat noir!"



LES SUD'CRÉS, branche sucrée de Gourméditerrane



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. 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

www.gourmediterranee.org Facebook : Gourméditerranée Instagram : @gourmediterranee

CONTACT PRESSE

Charlotte Bonneaud, coordinatrice et responsable presse

Tél.: 06 14 48 93 48

Mail: contact@gourmediterranee.org

