

ACTUALITÉS

Coup de cœur chocolat !

Une Saint-Valentin glamour et fondante signée Christophe Roussel

En perpétuelle recherche de saveurs et de formes aussi détonantes que déroutantes, ce trublion de la pâtisserie, qui vient de rejoindre les chefs créatifs de Générations.C, fait partie des pâtisseries chocolatiers avides de nouvelles expériences gustatives

Pour la Saint-Valentin, Christophe Roussel nous livre des créations on ne peut plus glamour, avec un somptueux nuancier pourpre : du rouge baiser au rouge framboise écrasée. Velours poudré, aspect glacé, la palette des saveurs se conjugue ici avec la palette des textures... pour atteindre la douce volupté de la cosméto. Chocolat noir, framboise, rose ou griotte saupoudrée de piment d'Espelette avec un zeste de champagne rosé... en forme de coeur et de bouches, clin d'oeil à la passion et à la sensualité : les amoureux vont tomber sous le charme.

1



2



3



Une palette de bonbonnières-poudriers

1 Coeur de velours

Bonbonnière en chocolat noir, pulvérisé de beurre de cacao rouge, aspect velours, customisée de fruits secs torréfiés (amandes, pistaches...) et fruits moelleux (pommes, fraises, noix de coco séchées)

2 Coeur glacé

Bonbonnière en chocolat noir, patiné au beurre de cacao rouge intense, aspect glacé, avec inclusion de fruits secs et moelleux, fardée de feuilles d'or

3 Coeur d'entrelacs

Bonbonnière en dentelle de chocolat ajourée, pulvérisée de beurre de cacao rouge, fardée de feuilles d'or et parée d'un chocolat Bon baiser de la Baule (ganache à la framboise et aux céréales croustillantes)

Garniture envoûtante au choix : bouches dorées au praliné ou/et bouches rouges à la framboise et à la rose

Coupe Glam'Amour :

Mousse légère au champagne rosé nappée de gelée de framboise, avec cube de gelée de champagne rosé et coeur de gelée de framboise en transparence.

Piques de : Bon baiser de La Baule (ganache à la framboise et aux céréales croustillantes), guimauve à la rose, macaron griottes et piment d'Espelette, pâte de fruit framboise/rose.



Du goût et de la qualité, un mélange passionnément savoureux :

Soucieux de la qualité de ses créations, Christophe Roussel recherche la finesse des saveurs et essaie de nouvelles combinaisons dans son laboratoire gourmand.

Avant toute chose, il mise sur la qualité et le « manger sain » : sa sélection de **fruits** provient essentiellement d'un petit producteur local Damien Rio.

Pour le **chocolat**, il utilise les meilleurs crus d'Afrique, du Venezuela, de Saint-Domingue ou encore de Madagascar ou de Trinidad ...

Très sensibilisé à la notion d'équilibre alimentaire, le trublion des saveurs sucrées remplace par exemple, le **beurre** par l'huile de colza bio (produit dans la Sarthe par Jean-luc Deletre).

Carol Négjar, quant à elle, lui fournit les meilleurs **thés** verts japonais que l'on puisse trouver en France (matcha, sencha, hojicha).

Portrait d'un homme de goût...



Après avoir parcouru le monde entier, Christophe Roussel s'installe à La Baule. Son crédo ? Du sain, du goût, des matières premières nobles, parfois bio et inventer de nouvelles saveurs sucrées. Les créations pâtisseries Christophe Roussel ont la particularité d'être incroyablement osées. Ses recherches gustatives s'ouvrent actuellement sur nouvelles pistes telles que de nouveaux gélifiants prometteurs à base d'algues, lorsqu'il n'explore pas de nouveaux ingrédients dédiés à la création d'une prochaine gamme de gâteaux atténuant les risques liés à l'alimentation.

Un palmarès de reconnaissance...

En mars 2007, Christophe et son équipe remportent quatre prix sur cinq (3 premiers prix et un second prix) au salon Serbotel Atlantique. Depuis septembre 2006, Christophe Roussel est membre de l'association « Relais Desserts International » dont il est le seul représentant en Loire-Atlantique.

L'un des premiers créateurs de saveurs sucrées de Génération C, Christophe Roussel est entré en septembre 2007 dans l'association qui rassemble depuis 2004 soixante-dix jeunes chefs hyper créatifs, tels que Thierry Marx, David Zuddas ou Gilles Choukroum. Bien dans leur époque, ouverts à toutes les cultures et les cuisines, leur credo est de décloisonner la profession.

Chocolaterie Le Caprice - Christophe Roussel

6, allée des Camélias - 44500 La Baule

www.roussel-chocolatier.com

Contact presse :

Agence Vinci Communication - presse@vincicom.com