

Un délice de macarons sucrés salés

Un apéritif au champagne original avec des inédits concoctés par Christophe Roussel. Une idée de plus pour ces fêtes de fin d'année.

Christophe Roussel est, sans conteste, l'un des meilleurs artisans chocolatiers pâtisseries de France. Il reçoit simultanément, en 2003, trois tablettes dans le guide des croqueurs de chocolat, le premier prix au trophée de la Cabosse d'Or, et le premier prix au salon Sorbotel. Membre de l'Académie culinaire de France, Christophe Roussel ne cesse d'innover depuis son installation à La Baule en 2004. Ce qui, en 2006, le fait admettre au sein du Relais desserts international. Cerise sur le gâteau, le « Thuriès », magazine des professionnels de la gastronomie, lui consacre dix-huit pages au cours de l'été 2007. Célèbre pour ses macarons incomparables, il avait l'année dernière créé la surprise avec son macaron au foie gras à déguster à l'apéritif, et son sapin en chocolat.

« Une succession d'anneaux de chocolat noir de différentes tailles, garnis de fruits secs moelleux, et empilés sur un cône en chocolat. » Apparaissent cette année des fruits déguisés, des petits sujets en chocolat tels que Père Noël, nounours et bonhomme de neige. « **Quant à l'apéritif, il se décline autour de cinq variétés de macarons sucrés salés** » : macaron au chocolat fourré de foie gras et figue séchée, macaron au basilic fourré mousse de chèvre et tomate séchée, macaron aux noix fourré de roquefort et de noix, macaron au curry fourré de poivron poêlé au vinaigre balsamique, macaron aux cèpes fourré de pomme de terre grenaille poêlée aux cèpes.