

mardi 27 mai 2008

La nouvelle boutique du créateur chocolatier-pâtissier Christophe Roussel vient d'ouvrir sur la presqu'île de Guérande

La maison du chocolatier pâtissier Christophe Roussel de La Baule vient d'ouvrir une 2e boutique dans le cœur médiéval de Guérande (44), le 3 mai dernier. Les adeptes seront comblés : toutes les créations du laboratoire gourmand de La Baule peuvent être dégustées à Guérande : sa gamme de chocolats à croquer et son fameux Bon Baiser de La Baule, sa ligne de macarons si peu conventionnelle et sa cohorte de pâtisseries : verrines, entremets, snacking... où il y détourne avec bonheur nos religieuses, pré-catlan et autres cakes... des associations de goût et de couleurs explosives. Et allège sans complexe ses recettes gastronomiques pour des desserts sains et vitaminés.



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

A la tête d'une équipe de 10 personnes, une véritable dynamique créative s'est créée à La Baule... Mais 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), une huile particulièrement bonne pour la santé puisqu'elle est riche en oméga 3 et 6. Carol Négiar, quant à elle, lui fournit les meilleurs thés verts japonais que l'on puisse trouver en France (matcha, sencha, hojicha).

A propos de Christophe Roussel... Après avoir parcouru le monde entier (Uruguay, Suisse,..., et Saint Barth chez Jean-Marie Rivière), 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 : Religieuses aux teintes acidulées, verrines multicolores, gâteaux explosifs de saveurs et de sensations, ... Les créations pâtissières 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 atténuants les risques liés à l'alimentation. En mars 2007, Christophe et son équipe remportent quatre prix sur cinq (3 premiers prix et un second prix) au salon Serbotel Atlantique. Membre de l'association « Relais Desserts International », il est aussi l'un des premiers pâtissiers de Générations.C, 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.

Pratique : 26, rue Saint-Michel - 44350 Guérande - Tél.: 02 51 73 75 65 - www.rousseau-chocolatier.com - ouverture de 10h à 13h le matin et de 14h30 à 19h, du mardi au dimanche (à partir de 9h30 le samedi et dimanche).

Publié par la rédaction à l'adresse 07:29