

Cuisine

Arrêtez-vous à la Baule et fondez de plaisir !

29/06/2008



Mini Pep's framboise gingembre et sa verrine.
Compotée framboise gingembre sur un sablé chocolaté,
à accompagner d'une verrine framboise/gingembre.
Le choc des textures ! (4.80 €)

Soucieux de la qualité de ses créations, Christophe Roussel recherche la finesse des saveurs et essaie de nouvelles combinaisons dans son laboratoire gourmand. Il mise sur la qualité et le « manger sain » : des fruits issus d'un petit producteur local, du chocolat des meilleurs crus d'Afrique, du Venezuela, de Saint-Domingue ou encore de Madagascar ou de Trinidad...Il remplace le beurre par l'huile de colza bio riche en oméga 3 et 6.

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 !

Christophe Roussel
6, allée des Camélias
44 500 La Baule
www.rousseau-chocolatier.com