

Le Caprice

Publié le 15 février 2008 à 16h45 par Magénération

C'est si bon !



Quelle que soit la période de l'année ou l'heure de la journée, le caprice pour Christophe Roussel est permis. Difficile de faire autrement quand, depuis 3 ans ½ à La Baule, ce jeune et talentueux pâtissier fait tout pour nous rendre désireux de ses créations.

Macarons abricot/lavande, basilic/citron ou caramel à la fleur de sel de Guérande, rien qu'à entendre leur nom... Comme cette « Religieuse pas très catholique » au chocolat et à l'orange ou ce « Bon Baiser de La Baule », fourré d'une ganache à la framboise et aux céréales croustillantes. Quant à ses chocolats : tiramisu, bigoudène (praliné d'amandes et de sarrasin), menthe poivrée, chaque bouchée est irrésistible ! Pour Christophe Roussel, les textures, les goûts et les couleurs doivent s'entrechoquer.

Orange fluo, vert anis, croquant, fondant, son univers provoque bien des sensations, les yeux et le palais s'en remettent à peine... C'est sûr, une fois goûté, le caprice risque de vous reprendre très vite.

Infos pratiques : 6 avenue des Camélias, 44500 La Baule, 02 40 60 65 04

Caroline Mignot