

> PÂTISSIERS DE RHÔNE-ALPES

Une sensibilité très gourmande pour Jacotte Brazier et Philippe Rigolot



Photo: Lionel Ferrand

Sensibilité gourmande, l'association des pâtisseries de Rhône-Alpes, a présenté mercredi, ses dernières créations au lycée Molière François-Rabelais d'Orléans. C'est à l'honneur que Philippe Rigolot, Meilleur Ouvrier de France, chef pâtissier de la maison à Paris, la Table trois étoiles de Valence.

Ce dernier a reçu des mains du président Marc Delage, un trophée signé Antoine Arnoux, Cerveau sur le gâteau ! Jacotte Brazier, présidente, a reçu un chèque de 700 euros au profit de son association, les Amis

d'Orléans Orcaïes, qui permet des jeunes filles engagées dans une filière culinaire.

Quant à l'association régional, constituée de 4 000 personnes, il a révélé l'imagination relative des pâtisseries : macarons fleur-bourge, mini gaufres d'opossum et douceur au pain d'épice rouge, gaufres au fromage de chèvre et porriges à anti-déprime à la base de sèves, maron et cacao. Des créations originales à découvrir chez les adhérents de Grenoble gourmands.

Christel Reynaud

Le Progrès 19-10-08