ASSOCIATION SENSIBILITÉ GOURMANDE

LE SHOW EN ROUGE ET NOIR DES CHEFS, POUR LE QUINZIÈME ANNIVERSAIRE

En octobre dernier, l'association Sensibilité Gourmande a fêté son quinzième anniversaire au Domaine de Gran Maison à Oytier-St-Oblas en Isère, lors d'un show en rouge et noir. Les chefs ont présenté un buffet avec leurs dernières créations salées et sucrées, avant le gâteau d'anniversaire agrémenté de sculptures en chocolat et s

Texte et photos : Christel Reynaud

Dans le cadre prestigieux du Domaine de Grand-Maison à Oytier-St-Oblas, l'association Sensibilité Gourmande a fêté son quinzième anniversaire. Ce fut l'occasion pour les Chefs Pâtissiers d'offrir aux deux cent invités un buffet en rouge et noir, avec leurs dernières créations salées et sucrées. Ils ont démontré que les verrines sont toujours à la mode, lors des réceptions ! Parmi les verrines gourmandes bien ancrées dans la saison, figuraient une crème de lentilles vertes du Puy, magret de canard cuit au foin, émulsion verveine, feuilleté aux lardons ; une poêlé de tomates, poivrons et écrevisses, mousseline de lotte à l'encre de seiche, pain de mie au poivron grillé, espuma à l'écrevisse ou encore une crème de chèvre frais, moutarde à l'ancienne, saint-jacques marinées au citron vert, coulis à la betterave rouge. Certaines préparations étaient élaborées en direct, à l'instar du velouté de potimarron, foie gras et curry, de la poêlée de sot-l'y-laisse et champignons à la poudre d'ortie ou encore du riz noir au sésame et au Bleu de Bonneval.

Plus de trois mille bouchées gourmandes

Côté douceurs, les chefs se sont également révélés créatifs : tiramisu aux châtaignes et biscuit aux agrumes ; tropézienne, granny et marron ; chocolat de Tanzanie en crémeux, framboise au vinaigre et espuma à la framboise ; sorbets kalamansi, mangue et pomme verte. Plus de trois mille bouchées gourmandes ont été dégustées avec des vins proposés par la Cave Marcon, avant le gâteau d'anniversaire agrémenté de sculptures en chocolat et sucre. Une telle soirée de prestige se reproduit une fois par an et l'association s'emploie toujours à réaliser de nouvelles créations. Cette année, elle a frappé un grand coup, sous la houlette du président Christophe Gasper, élu en avril 2014 et héritier de quinze ans d'histoire, après les présidents Jean-Marie Auboine, David Fillat et Marc Delage.

Échanger les savoir-fair promouvoir les produits

L'histoire commence en avril 1999, sion de Patrick Casula qui lance l'as quelques autres membres, afin de n feux de la rampe les Chefs Pâtissiers et les professionnels des boutique *le nom et imaginé le premier logo. les objectifs de l'association ont cons nos savoir-faire, à partager nos émot vivre au travers de créations et à promou du terroir »*, souligne Patrick Casul l'association s'est impliquée dans initiatives : jo vertes thém création, soir détente, soiré réunions de élaboration d niques, challe International l'assiette », la site Internet compte Facebo

Toujours le projet d'un livre de recettes

Aujourd'hui, l'association compte vingt-trois membres : Pâtissiers de restaurants, de boutiques et professeurs. « *Tout en s'appuyant sur les richesses de son passé, Sensibilité Gourmande poursuit sa route, avec des objectifs pédagogiques* », souligne le président. Ceci se concrétise par des réunions de travail à l'école de Saint-Bonnet-le-Froid sur des thèmes variés : les gâteaux de voyage, la confiserie, les desserts à l'assiette... « *Il faut accélérer le rythme en organisant de telles réunions deux fois par an, avec le soutien de nos partenaires* », poursuit Christophe Gasper qui souhaite voir se concrétiser le projet de livre, répertoriant les recettes mises au point depuis quinze ans.

4e challenge « Desserts à l'assiette »

Sensibilité Gourmande compte également collaborer avec l'association Générations.C pour développer des créations culinaires. Par ailleurs, elle a l'intention d'aller à la rencontre des élèves des CFA et écoles hôtelières, pour des échanges enrichissants. De plus, l'association devrait participer à des démonstrations-dégustations sur les salons avec la société Bragard. Enfin, les acteurs de Sensibilité Gourmande s'activent à l'organisation du 4e challenge Exhibition International « Desserts à l'assiette » prévu lors du Sirha, le 28 janvier 2015. Une association résolument dynamique qui perdure grâce à une équipe soudée et passionnée par le métier.

Le bureau de l'association

Président d'honneur :
Patrick Casula,
consultant international
et champion du monde 1993.

Président :
Christophe Gasper.
Restaurant Régis et Jacques Marcon
à Saint-Bonnet-le-Froid

Vice-président :
Marc Delage. Lycée des métiers Hélène-Boucher à Vénissieux.

Trésorier :
Sébastien Lesage.
Pâtisserie Sébastien-Lesage à Annemasse.

Secrétaire :
Daniel Gonon.
Lycée des métiers à Dardilly.

Relations presse et partenaires :
Florian Gatto (pâtisserie Le Châlet à Charbonnières) et Cyrille Vernoux (pâtisserie Vernoux à Châtillon-sur-Chalaronne).

Les partenaires de Sensibilité Gourmande

Debic, Imbert, Koma, Premium Gastronomie, Cacao Barry, Sicoly, PCB Création, De Buyer, Bravo Trittico, Sevarome, Bragard, La Cave Marcon, Sourisdom, Cook Appeal.

Association Sensibilité Gourmande.
Siège à l'Institut Paul Bocuse.
Château du Vivier.
BP 25. 69130 Écully.
www.sensibilite-gourmande.fr

Rencontre avec le président Christophe Gasper, Chef Pâtissier chez Régis et Jacques Marcon.

Comment les professionnels de la restauration et de la pâtisserie conçoivent-ils les fabrications gourmandes ?

« Nous avons la même vision des choses : il faut des goûts francs, moins de sucre et toujours beaucoup de délicatesse, dans un esprit très féminin. »

La pâtisserie de restauration créative inspire la pâtisserie de boutique : est-ce toujours une réalité ?

« Oui, bien sûr. Les pâtissiers de boutique sont très intéressés par les alliances de saveurs car, en restauration, nous avons souvent une longueur d'avance. »

Quelles sont les tendances en matière de produits travaillés ?

« En pâtisserie de restaurant, comme en pâtisserie de boutique, nous aimons travailler les fruits de saison de diverses manières, mais aussi le chocolat, un produit incontournable, et revisiter les desserts classiques, comme le saint-honoré, le paris-brest ou encore le baba au rhum. »

Quelles sont les attentes des consommateurs ?

« Les consommateurs sont curieux et il faut en permanence trouver de nouveaux goûts et de nouvelles associations, afin de les étonner. Par exemple, chez Régis et Jacques Marcon, nous avons toujours à la carte un ou deux desserts originaux qui contribuent à l'identité de la maison. »