



ASSOCIATION SENSIBILITÉ GOURMANDE

Envoûtant voyage épicé, au cœur des dernières créations.

En octobre dernier, l'association Sensibilité Gourmande, présidée par Marc Delage, a présenté ses dernières créations sur le thème « Voyage autour des épices », au lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Gastronomie François-Rabelais à Dardilly, près de Lyon. L'occasion, pour les invités, de découvrir sur les cinq buffets vingt-trois savoureuses créations qui intégraient quatre épices dans l'air du temps : le curcuma, le gingembre, la badiane et le poivre. **Texte & photos : Christel Reynaud**

Après « Saveurs au féminin », « Les Sept Péchés capitaux », et d'autres thèmes originaux de buffets gourmands, l'association Sensibilité Gourmande avait choisi, pour cette septième édition, la thématique des épices. Ce rendez-vous annuel, devenu incontournable, s'est déroulé le 15 octobre, avec pour invité d'honneur, Angelo Musa, MOF 2007 et champion du monde de pâtisserie 2003. Le lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Gastronomie François-Rabelais, avait déjà accueilli l'association, pour un tel événement, le 15 octobre... 2008. Heureuse coïncidence ! Les cinq buffets comportaient vingt-trois savoureuses créations, dont dix-neuf compositions salées et sucrées et quatre sortes de chocolats (voir notre encadré), qui intégraient du curcuma, du gingembre, de la badiane ou encore du poivre. Sensibilité Gourmande a ainsi offert à la dégustation près de 3 500 pièces d'une sobriété élégante, présentées dans des verrines, cuillères, sur des miroirs ou encore des supports transparents. Le tout, dans un univers floral réalisé par le lycée horticole de Dardilly.

Les jeunes du lycée à l'œuvre

Pour la mise en place des buffets et le service, l'association Sensibilité Gourmande était aidée des jeunes du lycée (1^{re} et 2^e années bac pro Boulangerie-Pâtisserie, et 1^{re} année bac Hôtellerie Service). Les invités étaient conviés à déguster les pièces



créatives avec des vins du domaine Pierre Gaillard à Malleval (Loire) : Saint Joseph blanc, Collioure blanc et Banyuls. La Cave de Turckheim en Alsace proposait, quant à elle, une belle palette de riesling, pinot blanc et gris, et gewurztraminer. Par ailleurs, la société Paco Clean, partenaire du 3^e challenge des desserts à l'assiette organisé par l'association (SIRHA 2013), a procédé à des démonstrations culinaires avec Pacojet.

Trophée remis à Philippe Bertrand, MOF Chocolatier

Cette soirée fut aussi l'occasion pour Marc Delage, entouré du président d'honneur Patrick Casula, et du vice-président Christophe Gasper, de remettre le trophée de l'association à Philippe Bertrand, MOF chocolatier. Ce fut le coup de chapeau de Sensibilité Gourmande à la société Barry Callebaut pour son solide partenariat, lors du 3^e challenge des desserts à l'assiette. Marc Delage a enfin fait le point sur l'actualité de l'association qui, à ce jour,

regroupe 22 pâtissiers exerçant en boutique ou en restauration, ainsi qu'un sommelier, Lionel Schneider (Park Hyatt Paris-Vendôme). « Pour intégrer l'association, il suffit de postuler sous la houlette d'un adhérent, de présenter un curriculum vitae digne de ce nom et, surtout, de faire preuve de beaucoup de passion pour le métier », rappelle Marc Delage. Depuis le début de cette année, un nouveau membre est entré au sein de l'association, il s'agit de Sébastien Deleglise, chef pâtissier au Chalet Mounier aux Deux-Alpes.

Les 15 ans de l'association en 2014

À noter encore que, parmi les jeunes adhérents, Anthony Fresnay occupe, depuis février dernier, le poste de chef pâtissier au restaurant gastronomique La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville. En outre, deux membres se sont lancés dans le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » : Thierry Court (pâtissier chocolatier à Grenoble) qui s'implique dans le MOF Chocolatier et Joannic Taton (La Villa Florentine à Lyon) dans le MOF Pâtissier. Enfin, signalons que Sensibilité Gourmande s'active à la préparation de son quinzième anniversaire en 2014 et du 4^e challenge des desserts à l'assiette (SIRHA 2015). Côté projet, l'association a toujours en tête de réaliser un livre qui rassemblerait les recettes spécialement réalisées lors des buffets annuels. À suivre.

www.sensibilite-gourmande.fr





Les créations salées et sucrées

- Verrine lait d'amande/ compote de fraise, poivre de Sichuan, croustillant épicé
- Wok de crevettes, parfum de Sichuan
- Velouté de potiron et pétoncle au poivre d'Indonésie
- Burger curcuma, foie gras et artichaut
- Tartelette saumon Sarawak
- Pous-pous pannacotta de roquefort, coulis framboise/poivre et chutney crevette-mangue
- Bonbon mozzarella/badiane
- « No stress » : chutney poire-badiane, foie gras épinard et macaron sésame noir
- « Délice d'Inde » : pain de petit épeautre, pâte de fruit orange-curcuma, féra mariné
- « Écrin subtil » : croustillant noisette, mousse marron-chocolat, bavaroise réglisse-pain d'épices
- Passion gingembre sur Saint-Domingue
- Sablé chocolat et noix de Pécan, poire rôtie au miel et badiane, guimauve-badiane

- Cuillère gourmande : Saint Jacques, marinade gingembre et émulsion de corail
- Yaourt de foie gras, chutney de mangue à la badiane
- Chantilly de gingembre, gelée de poire et crème de marron, sablé à la farine torréfiée
- Croustillant de volaille au curcuma
- Macaron chocolat Inaya, confit vert gingembre
- Chutney mangue-passion, crumble curcuma sur sablé breton

Les chocolats

- Curcuma : ganache chocolat blanc, kalamansi et curcuma
- Gingembre : pâte d'amande au gingembre frais, ganache aux zestes de citron vert
- Poivre : ganache chocolat noir au poivre de Sichuan
- Badiane : praliné amandes Marcona 70 % de fruit à la badiane

Les partenaires

- Bragard (nouveau)
- Premium Gastronomie
- De Buyer
- PCB
- Barry Callebaut
- Sicoly
- Debic
- Imbert
- Sévarome
- Koma Elboma
- Bravo Trittico
- Sourisdom

Références ouvrages

- *Épices et aromates/Mode d'emploi*, Bahadourian
- *Épices et condiments*, Larousse saveurs. Connaître et cuisiner



DES PRIX IMMANQUABLES

Et en exclusivité !
TOP DÉPART LE 26 NOVEMBRE
 ALORS TENEZ-VOUS PRÊTS
 Uniquement sur transgourmet.fr



TRANSGOURMET
 Engagé à vos côtés

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88