

Les pâtisseries démontrent leur savoir-faire

L'association Sensibilité gourmande avait choisi la commune d'Oytier-Saint-Oblas, au domaine de Grand Maison, pour fêter son 15^e anniversaire, ce mardi soir.

Sensibilité gourmande, créée en 1999 par Patrick Casula, champion du monde de pâtisserie, regroupe des pâtisseries de la région Rhône-Alpes Auvergne, dont l'objectif est de se rencontrer, d'échanger, de partager, de transmettre et d'apporter des techniques afin de mettre en valeur leur métier.

Des champignons dans les desserts

Christophe Gasper, président depuis le 1^{er} avril 2014, chef pâtissier au restaurant gastronomique de Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (Loire) était heureux d'accueillir non seulement les professionnels, leurs partenaires mais aussi tous ceux qui les suivent dans leur démarche, régulièrement.



Les chefs pâtisseries ont fait découvrir de savoureuses créations à l'occasion de ce 15^e anniversaire.

« Nous aimerions faire découvrir notre savoir-faire par l'intermédiaire des collègues ou encore par le biais des écoles hôtelières » explique-t-il.

Spécialiste des champi-

gnons dans les desserts, Christophe Gasper aime faire découvrir de nouvelles saveurs. Occasion donnée lors de cette soirée du 15^e anniversaire où un buffet de saveurs excep-

tionnelles et savoureuses, de gourmandises et de douceurs surprenait agréablement les invités.

Infos : www.sensibilite-gourmande.fr.