

Des « as » de la pâtisserie à la Villa Florentine à Lyon

L'association de pâtisseries de Rhône-Alpes « Sensibilité gourmande » signe de nouvelles créations dans l'air du temps et accueille de nouveaux membres.

Qu'ils soient Milleux, nombreux de France, chefs pâtisseries de grands restaurants, de boutiques ou enseignes, tous partagent la même passion pour le métier. Regroupés au sein de l'association « Sensibilité gourmande » depuis avril 2009, cette dernière

leur permet d'échanger leur savoir-faire, de promouvoir des produits du terroir et de créer des spécialités. C'est ainsi que les vingt-neuf membres viennent de rejoindre, à la Villa Florentine à Lyon, leurs collègues rhodano-alpins à l'occasion de la fête moderne "Maison"

aux côtés de citroin et passion, et l'arrivante "Normande". Également frais et léger, composé d'un biscuit aux citrons, d'un cœur frais rhubarbe et d'une mousse normande - agrume des Indes au parfum de citronnelle.

Quant aux nouveaux adhérents, ils s'appellent Florian Gato (La Villa Florentine), Serge Martin (Le Châtelet à Courmayeur), Philippe Duffau (Océa Royal Parc à Evry-Val-d'Essonne), Laurent Baud et Nicolas Guillaume (Pâtisserie Au Pâtis Berger à Amboise), François Girardet (Pâtisserie Girardet à Lyon), David Guinet, Gilles Thaler et Dominique Marquier (CFA Bâtiment à Lyon-Dorville).

Christel Reynaud



ses membres de « Sensibilité Gourmande » en compagnie de leur invité d'honneur Patrick Marinoux de la Pâtisserie à Rome - Paris (Grand Palais).

« Association «Sensibilité gourmande», siège à l'Institut Paul Bocuse à Grilly.