

> ANNIVERSAIRE

Les pâtissiers de Rhône-Alpes ont du talent !



Les membres de Sensibilité gourmande en compagnie des lauréats de la coupe du monde de la pâtisserie / C.R.

L'association des pâtissiers de la région Rhône-Alpes « Sensibilité gourmande » a frappé un grand coup, cette semaine, en fêtant ses dix ans aux Halles de Lyon-Paul Bocuse.

Les sept buffets, sur le thème des « sept péchés capitaux », ont prouvé combien les chefs pâtissiers de grands restaurants ou de boutiques peuvent exceller dans leur métier. « Nous échangeons notre savoir-faire. Nous mettons en valeur les produits du ter-

roir et créons des spécialités », rappelait le président Marc Delage.

L'autre soir, la démonstration fut convaincante, avec notamment deux réalisations, pour marquer en beauté cet anniversaire : un macaron caramel-gingembre-agrumes et un petit gâteau, façon sucette, composé d'un biscuit chocolat beurré, d'une mousse chocolat noir, d'un crémeux fruits de la passion et d'un coulis poivron rouge.

C.R.