

### Yoann Laval, roi du dessert à l'assiette

Yoann Laval, sous-chef pâtissier aux Terrasses de Lyon/La Villa Florentine vient de remporter le 4<sup>e</sup> Challenge international Exhibition, organisé par l'association Sensibilité gourmande, lors du Sirha. Il avait réalisé un original pré-dessert, à base de riz 3/4 impératrice et sorbet orange, d'une écume de riz au lait, de suprêmes en gelée et d'un croustillant de riz soufflé, le tout présenté sur orange tranchée en verre. Son dessert représentait une rose des vents, à base de chocolat Alunga 41 %, d'une meringue cacaotée, d'un crémeux et d'un sorbet coing et d'un sablé croustillant noisette.

