



**ACTUALITÉ** Sensibilité Gourmande à l'hôtel de région à Lyon.

# QUE D'ÉMOTIONS AUTOUR DU GRAND BUFFET RÉGIONAL !

En octobre dernier, l'association Sensibilité Gourmande a mis à l'honneur la région Auvergne-Rhône-Alpes, lors de sa 22<sup>e</sup> soirée sur le thème « Les émotions de notre région », en présence des M.O.F. Pâtisseries Franck Michel, parrain de la soirée et Jean Grollet, invité d'honneur.

Texte et photos par Christel Reynaud.

Pas moins de 3 000 pièces à déguster, dont 2 000 salées et 1 000 sucrées, pour les 220 convives ! La soirée à l'hôtel de région à Lyon a d'emblée imposé le thème pour les membres de Sensibilité Gourmande : mettre en scène les produits de la région Auvergne-Rhône-Alpes, au travers d'un buffet haut en couleur, saveurs et textures. Pari réussi pour les professionnels qui ont rivalisé d'imagination avec des créations spéciales à savourer et quelques pièces artistiques en chocolat. Du tian de saumon fumé et lentilles du Puy au velouté de chou-fleur à l'abondance AOP, crumble et tuile, en passant par la truite du Vercors à la grenobloise, le muffin aux pommes et boudin noir et le club campagnard à la crème de saint marcellin IGP, ce fut une réussite gustative. Les Pâtisseries se sont livrés à quelques cuissons en direct : fondue savoyarde, risotto de crozets au beaufort AOP et noisettes ou encore gaufres façon Paul Bocuse, sauce chocolat noir, praliné noisette 60 % et praliné au pop-corn. Aussitôt, un petit air de fête foraine s'est mis à flotter dans l'air !

## LES GOURMETS À LA FÊTE

Bien d'autres versions sucrées ont séduit les fins palais : paris-brest noir et Chartreuse, mini biscuits pralines roses-passion, poires rôties au miel de châtaignier, gaufres et crémeux à la noix de Grenoble AOP, sucettes pomme Granny-marron confit... Rien que pour les yeux, une idée originale a conquis

les invités : une série de champignons en chocolat associés à des spécialités départementales, comme le saint-nectaire pour le Puy-de-Dôme, les diots pour la Savoie ou encore le marron pour l'Ardèche.

## LE 7<sup>e</sup> CHALLENGE EN MARS PROCHAIN

Pour leur part, les lauréats juniors du 17<sup>e</sup> Festival des Croquembouches, Manon Bonardi et Héloïse Anselme, qui officient chez Régis Marcon et Franck Jouvenal, ont fait déguster leurs choux vanille-lavande, praliné-noisette et caramel légèrement parfumé au miel de lavande. Tandis que Krystall et Geoffrey (Belladrinks) composaient des cocktails avec les purées de fruits Sicoly aux saveurs de groseille, pêche blanche, poire et cassis, Le Caveau Stéphanois jouait également la carte régionale avec quelques vins aromatiques et gouleyants.

Ce fut enfin l'occasion pour le président Patrick Casula de remettre au parrain de la soirée, Franck Michel, et à l'invité d'honneur, Jean Grollet, une assiette décorative, peinte par ses soins, sous le signe de la gourmandise. Prochain rendez-vous ? En mars 2022, pour le 7<sup>e</sup> challenge de Sensibilité Gourmande des pré-desserts et des desserts à l'assiette, un autre événement toujours riche en émotions !



### QUI SONT LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION ?

- Patrick Casula**, président (Consultant, Champion du Monde),
- Franck Jouvenal**, secrétaire (Maison Jouvenal à la Côte-Saint-André),
- Martial Lecoutre**, trésorier (IMT à Grenoble),
- Stéphane Arrête** (Hôtel Royal à Evian-les-Bains),
- Thierry Court** (L'Instant Gourmand à Grenoble),
- Anthony Fresnay** (La Pyramide à Vienne),
- Florian Gatto** (Le Chalet à Charbonnières-les-Bains),
- Cédric Perret** (Le Clair de la Plume à Grignan),
- Michel Bardon** (Traiteur Bardon à Heyrieux),
- Gauthier Chaffard** (Aux Petits Gourmands à Chamonix),
- Julien Boutonnet** (École hôtelière de Lausanne),
- Raphaël Roux-Sibilon** (Le Caveau Stéphanois à Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs),
- Valentin Robert** (Pâtisserie Lesage à Annemasse),
- Eric Verbauwhede** (Maison Pic à Valence).

### ZOOM SUR LES PARTENAIRES DE LA SOIRÉE

- Valrhona, Sicoly, PCB Création, Puratos, PatisFrance, Imbert, Debic, Lafon, VNI, Région Auvergne-Rhône-Alpes, Studio Sourisdom Fabrice Beauvois.