



**David Oddou, double champion de France de la Pizza 2009**

La 5<sup>e</sup> édition du **Championnat de France de la Pizza**, qui s'est déroulé au mois d'octobre dernier à Lannemezan (Balcon des Pyrénées), a couronné David Oddou dans deux catégories : Qualité et Présentation. Ce professionnel originaire de Bordères-sur-l'Echez (65) s'est distingué parmi 120 pizaiolos venus de toute la France, grâce à sa pizza à base de crème de langoustine au Sancerre, de médaillons de St-Jacques, de homard, de suprêmes de pamplemousse rose, de caviar et de mozzarella. On en mangerait !



**Des basiques teintés d'originalité**

Spécialisée dans la fabrication de produits pâtisseries, **La Cigale privilégie trois catégories destinées aux professionnels** : les Savarins, les Génoises et les Babas. C'est dans cette dernière famille que l'entreprise lance une nouvelle gamme de babas surgelés, surfant sur la vague du retour aux classiques. Disponibles imbibés au rhum, au café ou à la pistache, ces desserts sont à décongeler puis à finaliser. Chaque pâtissier pourra donc en personnaliser le décor et le goût (ex. : par une chantilly maison).

**Lenôtre et Cacao Barry, un duo très chocolat**

Quand un grand spécialiste du chocolat se rapproche d'un grand spécialiste de la gastronomie, cela donne une gamme de chocolats de couverture qui s'appuie sur l'excellence. Ce partenariat, initié en 1974 par Gaston Lenôtre, revient donc sur le devant de la scène sous la forme d'un accord de licence signé pour trois ans. Parmi les 11 références qui composent la gamme, le nouveau chocolat de couverture Passy (70% de cacao), très parfumé et fruité, qui s'adresse tout particulièrement à la fabrication de bonbons de chocolat et de tablettes maison. En parallèle de ce partenariat produit, l'Ecole Lenôtre et la Chocolate Academy de Cacao Barry comptent renforcer leur collaboration.



**Le meilleur croissant d'Aurélien Russias**



Elève au CFA de Livron (26), Aurélien Russias a remporté la finale nationale du Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny AOP. Ce jeune déjà très talentueux s'est distingué parmi de nombreux candidats – une quarantaine de CFA de toute la France ont participé – qui, tous, bénéficiaient du soutien de l'association nationale des professeurs de boulangerie, en partenariat avec la coopérative laitière normande Isigny-Sainte-Mère.

**Idée gourmande et généreuse**

Stéphane Gross, jeune artisan chocolatier basé dans le Bas-Rhin (son atelier est à Mundolsheim, 67), à la tête des boutiques Déclinaison Chocolat, a organisé fin novembre dernier une soirée de présentation de sa collection de Noël. Jusque-là, rien d'exceptionnel. Seulement il a eu la bonne idée de suggérer aux personnes intéressées par son invitation de venir munies de paquets d'aliments de longue conservation (riz, pâtes, conserves...) à déposer sur place, dans un container à l'attention de la banque alimentaire. Une manière intelligente de partager un peu de plaisir...

**Un éclair à tomber raide !**

Christophe Adam et Benoît Couvrand, les pâtisseries de la grande maison Fauchon (Place de la Madeleine, Paris 8<sup>e</sup>), connue notamment pour ses fameux éclairs aux parfums les plus inattendus (du caramel au beurre salé en version sucrée à la crème de gambas safranée/ tomate confite en salé !), lancent un inédit qui risque de trouver rapidement ses adeptes, puisqu'il s'agit de l'éclair « B.B. », qui vient inaugurer une nouvelle collection baptisée Hommage. On ne sait si son égarie, Brigitte Bardot, l'a goûté ; toujours est-il que sa recette à l'amande et à la rose joue avec malice la carte de la sensualité. Point de fondant pâlot sur cette création mais plutôt la reproduction sucrée d'une photo de la star. Un clin d'œil pour un partenariat avec une exposition sur B.B. (à Boulogne-Billancourt, 92, jusqu'à fin janvier 2010).

