

Du 1^{er} au 30 juin prochain, Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort ***** s'associe au Pâtissier et Chocolatier **Gilles Marchal** et propose une semaine dédiée aux douceurs sucrées.

Pour l'occasion, **Gilles Marchal** dévoilera une sélection de **créations exclusives** qui seront disponibles au sein des différentes tables du Resort :

LES CAROUBIERS :

Gâteau cheese cake aux zestes de citrons jaunes, nectar de framboises à l'estragon

TOUSCO GRILL :

Verrine de parfait glacé aux zestes d'orange, pâte d'amande et amaretti, chantilly à l'eau de fleur d'oranger

LE GAUDINA :

Tartelette sablée aux fraises des bois, crème à l'infusion de citronnelle, nectar de fraises provençales

Gilles Marchal, pâtissier-chocolatier à l'âme d'enfant et au parcours **parsemé d'étoilés**, a officié auprès des **plus grands** tels que le pâtissier lorrain Maître Claude Bourguignon ou encore le pâtissier reconnu de Luxembourg Pit Oberweis. Il s'initie ensuite dans les palaces les plus réputés tels que l'Hôtel de Crillon, le Plaza Athénée et le Bristol à Paris avant de poursuivre en tant que Directeur international de la Maison du Chocolat.

Après **de multiples distinctions** et **plusieurs ouvrages** sur la pâtisserie, ce dernier ouvre **en 2014**, sur la **butte de Montmartre**, sa première boutique en nom propre et y propose ses **pâtisseries signatures** ainsi que **ses célèbres madeleines**.

Le samedi 3 juin, **Le Chef étoilé Christophe Schmitt** du restaurant **Le Faventia*** **associera** son talent à celui du célèbre **Pâtissier et Chocolatier** et dévoileront ensemble un dîner à **4 mains d'exception**.