



### **Adrien Salavert en finale nationale du Championnat de France du Dessert**

Chef Pâtissier du restaurant Les Belles Perdrix de Troplong Mondot (1 étoile Michelin, mention Passion Dessert au Guide Michelin), Adrien Salavert s'apprête à relever un nouveau défi. Après avoir remporté la finale régionale en janvier, il représentera la région Centre Ouest lors de la finale nationale du Championnat de France du Dessert, le 19 mars prochain, aux côtés de 7 autres finalistes sélectionnés parmi les meilleurs pâtissiers de France. Le jury sera présidé par Michael Bartocetti, Chef Pâtissier du Four Season Hotel George V à Paris.

Cette compétition résonne particulièrement avec sa philosophie : valoriser une pâtisserie audacieuse et centrée sur le goût. Il défend ces intentions chaque jour aux Belles Perdrix comme au sein de la boulangerie-pâtisserie La Petite Perdrix, à Saint-Émilion. Attaché aux circuits courts et aux produits de saison, Adrien Salavert fait de la sincérité et du terroir les piliers de sa création, une approche sincère et engagée.

Pour cette finale, il présentera notamment son dessert « *Entre prairie et verger* » qui associe kiwi, ortie et fromage blanc. Surprenant par ces alliances inattendues et des

ingrédients peu communs, cette assiette à la fois équilibrée, fraîche et gourmande est pensée pour susciter une véritable émotion à la dégustation.

Toute l'équipe de Troplong Mondot est fière de sa performance régionale et lui souhaite bonne chance pour cette finale nationale. Rendez-vous le 19 mars