



**LANCEMENT EN ÉDITION LIMITÉE
DE LA « BABKA PHRAYA X ALAN GEAM »**



Cet automne, le classique baba au rhum s'efface pour laisser place à une création inédite, la « babka au rhum ». Imaginée par le Chef étoilé Alan Geam avec le rhum thaïlandais Phraya, cette nouvelle pâtisserie sera à découvrir en édition limitée du 11 au 16 octobre 2021. Un rendez-vous gourmand et dépaysant à ne surtout pas manquer !

La babka au rhum : une tendre pâtisserie subtilement réhaussée de notes épicées

Marier la babka polonaise avec les arômes du rhum thaïlandais : un challenge gourmand que Phraya a proposé au Chef Alan Geam, connu pour sa créativité. On découvre ainsi une surprenante pâtisserie, moelleuse et légère aux arômes délicats.

Accompagné de son Chef Pâtissier Julien Noray, Alan Geam s'est appuyé sur les qualités organoleptiques intrinsèques du rhum pour imaginer la recette de cette babka. Ainsi, les notes d'épices douces de Phraya ont inspiré une crème généreuse parfumée à la cannelle, à la badiane, à la vanille et aux girofles tandis que des raisins secs ont été imbibés dans le spiritueux. Cette dernière étape de la recette fait écho aux arômes de raisins secs présents dans ce rhum, tout en révélant une belle longueur aromatique en bouche.



@ Ronan Le May

Babka Phraya x Alan Geaam

En vente du lundi 11 au samedi 16 octobre 2021

A la boulangerie Flamel, 34 Rue de Montmorency 75003 Paris

Prix : 4,90 € la babka pour 2 personnes

A propos de Phraya

Phraya - à prononcer "prah-yah" - est un rhum de Thaïlande, dont le nom était utilisé autrefois pour désigner la plus haute distinction accordée par le roi, en gratitude de services exceptionnels rendus au pays. Produit dans la plus ancienne distillerie du pays, SangSom, fondée en 1977, le rhum Phraya est le fruit d'un savoir-faire local, de la récolte des cannes à sucre à la distillation. Lancé en France il y a un an, la marque propose deux références, Phraya Gold et Phraya Eléments. Utilisé pour la création de la « Babka Phraya x Alan Geaam », Phraya Gold est un assemblage de rhums de mélasse vieillis entre 7 et 12 ans, doux et fruité, expressif et accueillant, invitant au voyage et à la découverte des rhums d'Asie.

A propos du Chef Alan Geaam

Né au Libéria, enfui de son Liban natal à l'âge de 10 ans, réfugié aux États-Unis avec sa famille, Alan Geaam y achève sa scolarité, où il se passionne pour la cuisine française. C'est à 24 ans qu'il arrive à Paris avec une idée en tête : intégrer le monde de la gastronomie, sa véritable passion. Successivement plongeur, puis commis, il intègre une école de cuisine et gravit un à un les échelons. Seul Libanais à avoir décroché une étoile au prestigieux guide Michelin pour son restaurant éponyme (Paris 16^e), ce Chef aux multiples influences a su s'enrichir et façonner son identité culinaire en revisitant les classiques de la cuisine française influencés par les saveurs libanaises. Alan Geaam est aujourd'hui l'un des chefs les plus doués de sa génération, qui revendique une identité forte et singulière, celle d'un enfant du monde qui a voyagé partout et rassemble tout le monde.