

GLAZED
PARIS

COMMUNIQUÉ, JUIN 2022

SEA, SWEET & SUN

SUN RESORTS ET GLAZED S'ASSOCIENT POUR UNE COLLAB ROCK ET FRUITÉE

Sun Resorts, groupe hôtelier historique de l'Île Maurice, met de nouveau la gastronomie au centre de son actualité. Habitué des collaborations de bon goût (avec le pâtissier Carl Marletti précédemment), Sun Resorts propose aujourd'hui à Henri Guittet, le fondateur des Glaces Glazed, de composer une pâtisserie éphémère évoquant les décors paradisiaques de l'île. Cahier des charges : créer un hommage aux saveurs mauriciennes assorties du twist espiègle dont Glazed est spécialiste. Une mission que le glacier remplit avec brio et qui ajoute pour l'été une touche exotique à sa vitrine. La création Sea, Sweet & Sun est déjà disponible dans toutes les boutiques Glazed à Paris.

Sea, Sweet & Sun : un mariage épicé sous les tropiques

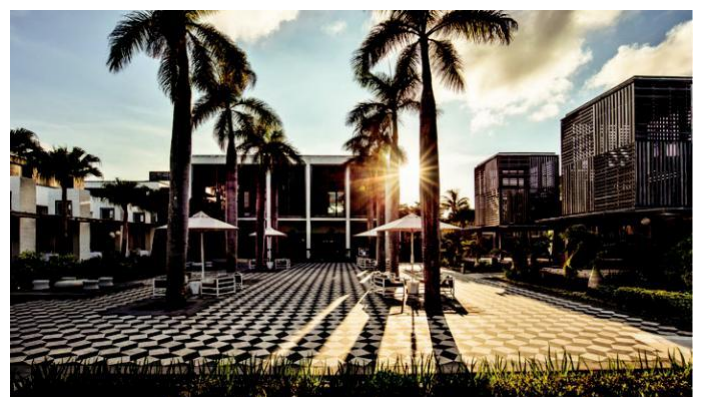
Coco, mangue, passion, les fruits les plus emblématiques de l'île, unis par la rondeur d'un chocolat blanc vanillé et le piquant du piment célèbrent le goût de l'évasion au cœur de l'été français. Cette pâtisserie glacée est servie sous forme de petit gâteau individuel et répond au nom de Sea, Sweet & Sun. Au premier regard, les vaguelettes de son chapeau transportent le gourmet sur une plage lointaine. Pour l'occasion, Henri Guittet a imaginé un sorbet pointu et enjoué à la mangue et au piment mauricien. Surmonté d'une ganache chocolat blanc et vanille de l'Île Maurice, le cœur gourmand du Sea, Sweet & Sun révèle un confit mangue-passion évoquant des souvenirs de cocktails ensoleillés. Le tout est enveloppé d'un sorbet à la noix de coco et repose sur un streusel coco croquant.

Comme une carte postale envoyée par Sun Resorts depuis son île merveilleuse, cette gourmandise exotique et rock'n'roll entraîne immédiatement les citadins sous l'ombre des cocotiers.



La gastronomie, un ancrage fort des établissements Sun Resorts

Sun Resorts veille tout particulièrement à ce que chacun de ses hôtels - le Long Beach, le Sugar Beach, La Pirogue et Ambre - ait une identité propre pour les rendre uniques aux yeux des clients. Situés dans des écrans idylliques, chaque hôtel possède plusieurs restaurants proposant une offre gastronomique différente, mettant l'accent sur la qualité et la provenance des denrées. Les chefs, tous passés par l'Institut Paul Bocuse à Lyon en 2019 dans le cadre d'une formation de perfectionnement, sélectionnent en priorité des variétés issues de l'agriculture, de la pêche et de l'élevage insulaire. Cette démarche ressemble en tout point au travail de Glazed à Paris. En la matière, Sun Resorts vise l'excellence et s'est doté d'une équipe habituée aux exigences de la gastronomie. C'est le cas de Sandy Scioli, Cheffe Pâtissière exécutive, ayant collaboré avec Henri Guittet sur le projet. Sandy est passée par les plus grandes maisons françaises, notamment Le Grand Hôtel de St Jean Cap Ferrat, La Palme d'Or à Cannes, Le Grand Véfour à Paris et La Côte d'Or de Bernard Loiseau à Saulieu.



La touche décalée du trublion de la gla(z)e(d)

S'amuser oui, mais avec panache ! La spécialité d'Henri Guittet est de jouer avec des associations de saveurs, des parfums et des noms souvent chics, parfois chocs, mais toujours rocks ! Ses créations rafraîchissantes toujours produites à Paris et à partir d'ingrédients proprement sourcés portent des noms évocateurs comme Smoke on the water (vanille bio et graines de chanvre), Black sugar sex magic (sorbet chocolat, wasabi et gingembre) ou encore Glazed & confused (lait ribot, citron citronnelle). Le parfait «partner in crime» pour Sun Resorts qui s'apprête à jeter le trouble depuis ses plages aux eaux cristallines.

Un voyage à gagner pour prolonger l'été !

Les clients des boutiques Glazed ont la possibilité de participer à un jeu concours pour gagner un séjour pour deux personnes* à l'île Maurice, dans l'établissement Sugar Beach 5*sup. Niché au cœur d'un parc de 12 hectares de jardins tropicaux, l'hôtel entièrement rénové se déploie le long de la baie abritée et ensoleillée de Flic-en-Flac. Majestueux et empreint d'histoire avec son style architectural combiné à la modernité des infrastructures, le Sugar Beach 5*sup offre une vue magique sur l'Océan Indien au coucher du soleil.

Une carte postale avec un QR code à flasher est remise aux clients lors de leur passage en caisse. Il suffit ensuite de suivre les instructions en remplissant le formulaire en ligne. Le tirage au sort aura lieu le 3 octobre 2022.



**Séjour de 7 nuits en demi-pension en chambre Deluxe vue mer offert pour deux personnes, hors vacances scolaires.
Les vols pour l'île Maurice sont à la charge des gagnants.*

Pâtisserie glacée individuelle Sea, Sweet & Sun : 7,90€
à retrouver dès à présent dans les boutiques Glazed jusqu'à fin
septembre 2022 54 rue des Martyrs 75008 Paris
19 rue Geoffroy Saint-Hilaire 75005 Paris
www.glaces-glazed.com
Informations sur les hôtels Sun Resorts sur www.sunresortshotels.com/fr

A PROPOS DE GLAZED

Fondé par Charlotte et Henri Guittet à Paris en 2012, Glazed innove dans l'élaboration de glaces et sorbets aux parfums inattendus. Haute qualité, décalé et rock sont les maîtres-mots de cet artisan glacier qui a su devenir en quelques années un acteur incontournable des glaces à Paris. Glazed est reconnu comme Artisan de Qualité par le Collège Culinaire de France et bénéficie du label Fabriqué à Paris depuis 2017. Il est également labellisé Ecotable depuis 2021.

A PROPOS DE SUN RESORTS

Sun Resorts possède et gère 4 hôtels à l'île Maurice : La Pirogue, Sugar Beach, Long Beach et Ambre ainsi que l'emblématique Ile aux Cerfs, une île de loisirs sur laquelle se trouve le parcours de golf de championnat conçu par Bernhard Langer.