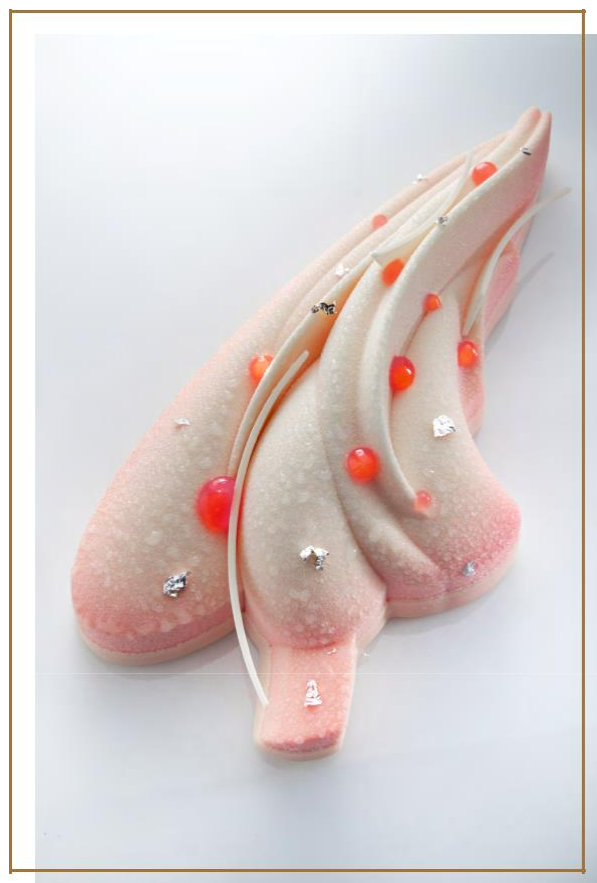


LE CHEF PÂTISSIER GAËTAN FIARD PRESENTE
« CENTIFOLIA », LA BÛCHE DE NOËL 2021 DE
TERRE BLANCHE HOTEL SPA GOLF RESORT*****

Le Chef Pâtissier Gaëtan Fiard, Champion du Monde des Arts Sucrés en 2014, présente sa création sucrée pour les fêtes de fin d'année 2021.

Cette saison, le Chef Pâtissier s'est inspiré du terroir du Pays de Fayence pour imaginer une création toute en douceur, finesse et subtilité. La région est connue depuis trois cents ans pour fournir les grands parfumeurs mondiaux en plantes à parfum.

C'est tout naturellement que le Chef Pâtissier s'est tourné vers le Clos de Callian, voisin du Resort et qui cultive notamment la Rosa Centifolia, reconnue pour ses performances olfactives exceptionnelles, et dont les récoltes sont exclusivement réservées à la Maison Parfums Christian Dior, afin d'en révéler toute la richesse aromatique.



Ainsi, pour cette création aux courbes finement dessinées, Gaëtan Fiard a travaillé sur les textures et rendus de matières pour une explosion de saveurs en bouche. Reposant sur un lit de croustillant amande et riz soufflé, un biscuit moelleux aux amandes torréfiées est sublimé par une marmelade de pamplemousse rose et de Rose Centifolia du Clos de Callian. Cette alliance de goût est rehaussée par un crémeux vanille de Madagascar enrobé de mousse vanille et rose du Clos de Callian apportant douceur et onctuosité.

Le rendu de cette œuvre sucrée signée Gaëtan Fiard est une bûche hautecouture qui ravira les fins palais.



À propos de Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort *****

Membre de la prestigieuse collection d'hôtels indépendants « The Leading Hotels Of The World », Terre Blanche Hotel propose 115 suites et villas spacieuses au confort luxueux, avec terrasses privées offrant des vues panoramiques sur les collines boisées. L'hôtel offre à sa clientèle tous les services d'un 5 étoiles, au cœur de deux parcours de golf réputés que complètent un somptueux Spa de 3200 m2, le Royaume des Enfants et de nombreux espaces de réception propices aux célébrations et séminaires. Véritable havre de paix, il regroupe cinq offres de restauration et propose une diversité gastronomique incomparable dans la région.

Informations pratiques

Disponible du 17/12 au 02/01

Prix : 79 € pour 5 personnes

Réservation : minimum 48h en avance

Téléphone : 04.94.39.90.00