

LES SUD'CRÉS

CÉLÈBRENT LA FRAISE

Pour la première fois cette année, les Sud'crés se sont réunis pour présenter leurs créations saisonnières autour de la fraise.





LES SUD'CRÉS

Le club sucré de Gourméditerranée, présidé par Jérôme Raffaelli (pâtisserie Oh Faon !) et Vanessa Robuschi (restaurant Question de goût), est né en 2015. Il rassemble une **quinzaine de pâtissiers** (boutique ou restaurant), **glaciers et chocolatiers** de la région.

Plusieurs fois par an les Sud'crés revisitent, à leur manière, les temps forts du calendrier ou composent sur des thèmes qui varient au gré des saisons et des inspirations.

Pour cet événement, **11 membres des Sud'crés**, accompagné par le **chef étoilé Lionel Levy**, président de l'association Gourméditerranée, ont imaginé une **création autour de la fraise**.

Jean-Paul Bosca | Jérôme Cellier | Paul Charreau | Clément Higgins | Laurent Navarro | Marie Passagio et Sébastien Passagio Nicolini | Clément Pouillotte | Nicolas Preud'homme | Jérôme Raffaelli | Marie Rebuffat | Vanessa Robuschi

LUDOVIC LONG

Ludovic Long, producteur de fruits et légumes et vigneron, était le **partenaire de cette dégustation** auprès des chefs. Bien plus qu'un producteur local, Ludovic est devenu un ami des chefs pour lesquels il sélectionne et produit en **agriculture raisonnée** les meilleurs ingrédients possibles. Dans son **hectare de serre** dédié aux fraises, il cultive la variété **Clery** qui se caractérise par son rouge vif et son calibre régulier.

Il est situé au pied du **Garlaban** dans le pays d'Aubagne. Toute l'année il respecte le **rythme des saisons** pour produire nos fruits et légumes préférés : tomate, courgette, aubergine, poivron, framboise... Vous pouvez faire votre **marché directement sur son exploitation** les mercredis matins et vendredis après-midis (327 *route du stade, Roquevaire*). Vous pourrez également y découvrir la cuvée Restanque de Lascours de ce vigneron averti.





LIONEL LÉVY

Intercontinental - Les Fenêtres, Marseille

CEVICHE DE LOUP À LA FRAISE

Disponible à la carte des Fenêtres

www.marseille.intercontinental.com

📷 @icmarseille | @lionellevyofficiel



JEAN-PAUL BOSCA
Pâtisserie Bosca, Gardanne

FRAISE MONTE CARLO

Pavlova meringue crème citron et curaçao chantilly
citron vert, fraises fraîches

Disponible jusqu'  la fin de la saison des fraises

 @patisseriebosca



JÉRÔME CELLIER

Les Glaciers Marseillais, Marseille

KISS KISS GIVRÉ

Fraise, poivre timut, kombawa, herbes, épices surprises

www.les-glaciers-marseillais.com

📷 @lesglaciersmarseillais



PAUL CHARREAU

Pâtisserie Paema, Marseille

TARTELETTE FRAISE-MENTHE-CITRON VERT

Biscuit amande, crème menthe-citron vert, compotée de fraises, fraises fraîches

Disponible jusqu'à la fin de la saison des fraises

📷 @paema_patisserie | @paul_charreau



CLÉMENT HIGGINS

Bricoleurs de Douceurs, Marseille

TARTE FEUILLETÉE AUX FRAISES ET À LA FLEUR D'ORANGER

Pâte feuilletée, crème d'amande aux fraises cuites,
confit de fraises, ganache montée fleur d'oranger,
fraises fraîches, pousses de basilic

Disponible pour la fête des pères
Samedi 17 et dimanche 18 juin

www.bricoleursdedouceurs.fr

📷 @bricoleursdedouceurs | @higginsclement



LAURENT NAVARRO

Pâtisserie d'Emotion

VOYAGE PRINTANIER AUTOUR DE LA FRAISE Tarte
sablée au parmesan et noisettes torréfiées, crémeux de
petits pois et pesto de roquette/basilic, brunoise de
fraises confites, crème montée vanille de Madagascar et
citron vert

Disponible sur commande jusqu'à fin juin

 @patisseriedemotion



MARIE PASSAGIO SÉBASTIEN PASSAGIO NICOLINI

Au Royaume des Abeilles, Allauch

NOUGAT BLANC AUX LAMELLES DE FRAISES

Nougat blanc traditionnel aux fraises séchées et aux
citrons confits de Sicile

Disponible jusqu'à la fin de la saison des fraises

www.au-royaume-des-abeilles.fr

📷 @auroyaumedesabeilles



CLÉMENT POUILLOTTE
Intercontinental Alcyone, Marseille

HERBIER AUX FRAISES

Parfait glacé à la fraise, fraises confites, sablé aux herbes, gel fraise

Disponible à l'Alcyone

www.marseille.intercontinental.com

@icmarseille | @clementpouillotte



NICOLAS PREUD'HOMME

Nhow, Marseille

TARTELETTE AUX FRAISES RENVERSÉE

Feuille de brick, gel, coulis et fraise fraîche, crème onctueuse à la fleur d'oranger, pistou de basilic

Disponible à partir de début juin

www.nhow-hotels.com/fr/nhow-marseille

@nhowmarseille | @nicolas_preudhomme



JÉRÔME RAFFAELLI

Oh Faon, Marseille

MÉRIDA

Confit citron vert, menthe et pimet, biscuit maïs, compotée de fraise

Disponible pour la fête des pères
Dimanche 18 juin

www.ohfaon.com

📷 @oh_faon | @raffaellijerome



MARIE REBUFFAT

Pâtisserie Marie Rebuffat, Marseille

MISS CAJOU

Pâte reconstituée praliné amande et cajou, biscuit amande/cajou, confit fraise/rhubarbe, crème diplomate vanille, glaçage amande, cajou caramélisées

Disponible jusqu'à la fin de la saison des fraises

www.marierebuffatpatisserie.fr

📷 @marierebuffatpatisserie | @rebuffatmarie



VANESSA ROBUSCHI

Question de Goût, Marseille

STRAW'BERRIES

Déclinaison de fraises dans tous ses états, légèrement relevé au clou de girofle

Disponible à partir du 27 mai

www.unequestiondegout.fr/fr

📷 @question_de_gout13008 | @vanessa_robuschi



Retrouvez toutes les photos de cet événement [ici](#). ©Divinemenciel

