

**Eddie Benghanem, Chef Pâtissier du Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace,
au Salon du Chocolat 2025**



À l'occasion du **Salon du Chocolat 2025**, **Eddie Benghanem**, Chef pâtissier du **Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace**, ravira les fins gourmets avec son univers empreint de **générosité**, de **sincérité** et d'**émotion**. Véritable magicien des saveurs, il :

- Présentera sa bûche de Noël, intitulée « **Étoile d'Hiver** », du **29 octobre au 2 novembre**,
- Animera une **masterclass exclusive** le **1er novembre**,
- Et dévoilera, le **2 novembre** lors du **Cake Time**, huit créations "**couture**" célébrant le chocolat sous toutes ses formes.

Un rendez-vous inédit pour plonger dans l'univers du Chef pâtissier et découvrir **des créations ultra gourmandes au design raffiné**, imaginées spécialement à l'occasion du Salon du Chocolat.



Cette année, **Eddie Benghanem** présente au **Salon du Chocolat**, sa collection de huit créations audacieuses, inspirée par la terre et la céramique. En laissant la forme guider le goût, il signe une ode à l'équilibre entre esthétique et saveurs. Les lignes se font pures, les textures précises, les émotions intenses. Fidèle à sa vision sensible, le Chef pâtissier dévoile des **recettes exclusives à base de chocolat noir, de noisette et de fruits exotiques**, véritables gourmandises olfactives évoquant des moments de douceur et de réconfort. Il les réinterprète avec une **délicatesse d'orfèvre** :

« La vanille est grillée et fumée, son parfum se modifie, s'enrichit. Associée au sobacha, les notes deviennent puissantes et gourmandes », confie-t-il.

Le **2 novembre**, Eddie Benghanem invitera les becs à sucrés à un **voyage sensoriel mêlant** art, matière et émotion.

Au menu :

« **Le signature** » **chocolat**

Le parfum intense de la fève de cacao, la puissance du chocolat noir 74%, la gourmandise du chocolat au lait et la fraîcheur du mucilage se combinent pour offrir

un mélange à la fois expressif et équilibré.

Une création où force, douceur et fraîcheur se rencontrent dans un jeu de textures et de saveurs.

La tarte au chocolat

Sous sa fine feuille de chocolat croquante, se cache un caramel fondant à la fève de cacao, une ganache onctueuse et une mousse au chocolat légère et aérienne, le tout reposant sur une pâte sablée croustillante.

Un dessert gourmand et harmonieux, où le croquant, le fondant et l'intensité du chocolat s'unissent dans une parfaite symphonie de textures.

La charlotte aux fruits exotiques

Des fruits exotiques frais et acidulés, à la fois gourmands et fondants, associés à une noix de coco croustillante et légèrement torréfiée.

Cette création révèle un équilibre parfait entre fraîcheur et texture, offrant une explosion de saveurs exotiques qui séduit le palais et éveille les sens.

Le yoyo citron herbes

Une crème légère et intensément citronnée, à la fois fruitée et acidulée, accompagnée d'une touche de confiture de citron et d'une pincée de citron noir.

Le tout repose sur un biscuit croustillant et gourmand, pour une création où l'acidité et la gourmandise se rencontrent dans un équilibre délicat.

La vanille fumée et caramel

Une crème onctueuse à la vanille fumée et grillée, accompagnée de céréales croustillantes, noix de pécan et sobacha, relevée d'une réduction de pommes aux notes gourmandes et chaleureuses. Une création où la puissance des arômes se mêle à la délicatesse des textures.



Le pop-corn et maïs grillé

Une crème soufflée délicatement caramélisée, sublimée par du maïs grillé légèrement salé. Un classique revisité, à la fois régressif et gourmand, qui séduit grands et petits par son équilibre entre douceur fondante et notes croquantes.

Le macaron pistache et fleur

Une crème onctueuse à la pistache de Bronte, délicatement parfumée à la fleur d'oranger, reposant sur une base légère d'amande et de pistache façon macaron. Une création tout en légèreté, où la finesse des saveurs se marie à une texture aérienne.

Le noisette

Éloge de la simplicité, cette création révèle toute la richesse de la noisette du Piémont à travers une mousse légère, un croustillant délicat et des feuilles de chocolat Jivara. Un dessert à la fois raffiné et réconfortant, pensé comme un retour aux douceurs essentielles.