



LA MUSIQUE S'INVITE À LA TABLE DE NOËL AUX BELLES PERDRIX

**ADRIEN SALAVERT, LE CHEF PÂTISSIER DU RESTAURANT ÉTOILÉ
LES BELLES PERDRIX DE TROPLONG MONDOT,
DÉVOILE « LA PARTITION DE NOËL », SA CRÉATION POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

Chaque fin d'année, le Chef Pâtissier Adrien Salavert imagine une création inédite pour conclure le repas de Noël. Si chacune raconte une histoire différente, toutes naissent d'une même démarche : faire dialoguer un univers créatif avec un travail précis du produit, de la saison et du végétal.

Cette année, le Chef s'attaque à un défi particulièrement ambitieux : traduire la musique en pâtisserie.

Un exercice délicat, tant cet art se vit avant tout par l'écoute.

Avec « La Partition de Noël », il relève pourtant le pari en imaginant une création où la musique devient à la fois une forme, une émotion... et même une expérience.

La bûche prend la forme d'une partition sur laquelle se dessine **la mélodie de Petit Papa Noël**, l'air que chacun connaît. Mais Adrien Salavert ne s'est pas arrêté à la seule évocation visuelle. À l'ouverture de la boîte, la mélodie retentit grâce à un enregistrement interprété par Thomas Lachaize, son ancien professeur de saxophone, aujourd'hui soliste à l'Orchestre National Bordeaux Aquitaine.

En le sollicitant, le Chef ne cherche pas seulement à faire entendre une mélodie. **Il invite aussi une part de son histoire personnelle dans ce dessert, donnant à cette partition une résonance aussi intime que gourmande.**

Ce dessert s'inscrit dans une tradition devenue un rendez-vous attendu aux Belles Perdrix. Depuis 2021, Adrien Salavert imagine chaque Noël une pièce originale pensée pour surprendre autant qu'émerveiller : de *La Boîte aux Lettres* à *La Plume*, en passant par *La Hotte de Vendanges*, *La Nuit de Noël* ou encore le trompe-l'œil *Ceci est un Sapin*. Fidèle à cet esprit, *La Partition de Noël* conserve cette dimension ludique qui fait la signature du Chef et transforme le dessert en véritable moment de partage pour petits et grands.



Cette création intervient quelques mois après **le sacre d'Adrien Salavert comme Champion de France du Dessert 2026**. Un titre remporté avec « Entre prairie et verger », un **dessert construit autour du kiwi du Périgord et de l'ortie**. Deux ingrédients qu'il choisit naturellement de retrouver dans sa création de Noël, tant ils incarnent sa manière de travailler : **partir du végétal, observer ce que la saison offre et révéler des produits parfois inattendus.**

Le kiwi s'impose d'abord comme une évidence. Fruit de pleine saison en hiver, il est aussi intimement lié aux racines du Chef, le Périgord figurant parmi les principaux bassins de production français. L'ortie raconte, elle, une autre facette de sa cuisine. Souvent délaissée, rarement associée à la gastronomie, elle possède pourtant une fraîcheur végétale singulière. Surtout, elle continue de pousser tout au long de l'hiver lorsque la majorité des plantes aromatiques du potager en permaculture de la propriété sont au repos. Une ressource précieuse qui permet aux Chefs de rester fidèles à leur philosophie : **cuisiner avec ce que le jardin offre naturellement, au rythme des saisons, jusque dans les desserts.**

Associée à l'acidité du kiwi, l'ortie apporte une fraîcheur végétale qui prolonge le repas avec équilibre, dans un dessert où la technique s'efface au profit du produit.

ADRIEN SALAVERT, CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT 2026

Originaire du Périgord, Adrien Salavert fait ses armes auprès de Stéphane Carrade au Grand Hôtel de Bordeaux puis au Ha(a)ïtza à Arcachon. Il rejoint ensuite La Réserve Paris, où il officie jusqu'en 2020 comme Chef Pâtissier et est distingué pour la première fois au Guide Michelin.

Depuis son arrivée aux Belles Perdrix de Troplong Mondot en 2021 aux côtés du Chef étoilé David Charrier, il puise son inspiration dans le vignoble, le potager et les paysages de Saint-Émilion pour imaginer des desserts qui racontent le lieu. Une démarche récompensée dès 2022 par la distinction « Passion Dessert » du Guide Michelin, puis consacrée cette année par le titre de Champion de France du Dessert 2026.

Partageant avec David Charrier une même recherche d'équilibre, de précision et de sincérité, il compose des desserts où le végétal, les saisons et le produit occupent toujours la première place.



INFORMATIONS PRATIQUES :

- 70€ pour 8 personnes
- Disponible en format individuel, forme clé de sol : 9,50€
- Disponible sur commande exclusivement : hospitality@troplong-mondot.com - 05 57 55 38 28
- Disponible dès le 1er décembre jusqu'au 31 décembre
- Livraison Bordeaux et Paris, ou Pick-up à la boulangerie La Petite Perdrix (Saint-Emilion)
- Frais de transport non inclus.
- Quantités limitées.



A PROPOS DES BELLES PERDRIX DE TROPLONG MONDOT

Face au vignoble de Saint-Émilion, Les Belles Perdrix de Troplong Mondot proposent une cuisine gastronomique portée par le Chef David Charrier, distinguée d'une Étoile Michelin et d'une Étoile Verte. Dans une salle largement ouverte sur les vignes, la nature s'invite à table autant par le paysage que par les assiettes.

Le potager en permaculture de 6 800 m² constitue l'une des principales sources d'inspiration des Chefs David Charrier et Adrien Salavert. Au fil des saisons, ils y puisent une grande partie des végétaux qui façonnent leur cuisine, dans une recherche constante de sincérité, d'équilibre et de respect du vivant.

INFORMATIONS PRATIQUES :

1 route de Mondot - 33330 Saint-Emilion
hospitality@troplong-mondot.com
+33 5 57 55 38 28
troplong-mondot.com