

## ***Spécial Noël***

### **Les vergers Boiron célèbrent Noël avec le Chef Graham Mairs**

Pour Noël 2024, Les vergers Boiron ont challengé le chef pâtissier anglais Graham Mairs en lui demandant d'inventer une association inédite entre un entremets et un cocktail, une manière inédite de valoriser les liens existants entre les métiers de la pâtisserie et ceux du bar. Une véritable expérience sensorielle autour de l'excellence des purées de fruit ambiantes et surgelées Les vergers Boiron.

#### **Délice de Noël aux marrons et à la clémentine**



En alternative à la traditionnelle bûche, le chef Graham Mairs propose aux pâtissiers de réaliser un entremets aux notes réconfortantes de marron, de poire et de coing relevé par l'acidité de la clémentine de Corse.

L'entremets se compose d'une dacquoise aux marrons, d'un confit à la poire et au coing, d'une mousse aux marrons, d'une gelée de clémentine de Corse et d'un glaçage aux marrons. Le tout surmonté d'un gâteau breton amande et châtaigne, de quenelles en forme de poire à la mousse de marrons et de boules en chocolat fourrées aux marrons.

*Recette en pj – Crédit photo Claire Payen*

#### **Cocktail festif "Tropical Snow Storm"**

Pour accompagner l'entremets, le chef Graham Mairs a imaginé des accords fruités et épicés, qui rappellent une soirée de décembre devant la cheminée.

Avec une base de sirop à l'ananas et aux épices de Noël (poivre, cannelle, girofle et anis), le cocktail associe ananas, mangue, coco et rhum épicé, le tout sur une boule de neige glacée à la noix de coco.

Avant de servir et pour éveiller tous les sens, un bâton de cannelle et une branche de romarin seront brûlés et positionnés à côté du verre avant de râper citron vert et muscade.



*Recette en pj – Crédit photo Claire Payen*

## Qui est Graham Mairs?



Graham Mairs est un chef reconnu pour son innovation, avec plus de 30 ans d'expérience. Il a étudié à l'École Lenôtre à Paris, formé par des Meilleurs Ouvriers de France. Sa carrière l'a amené à travailler avec des chefs comme Paul Bocuse, Roger Vergé et Pierre Hermé. Après huit ans dans différents établissements à Londres, il a ouvert son propre restaurant et obtenu une étoile Michelin. Il a représenté la Grande-Bretagne dans des compétitions internationales, remportant 54 médailles d'or. En tant que maître pâtissier-chocolatier, il a été le premier chef à concourir pour le prix de pâtisserie MCA en 2013 et a participé à la série de la BBC " la Crème de la Crème". Il a rejoint le collectif d'ambassadeurs internationaux des Vergers Boiron

«b fruit collective» aux côtés d'Alexis Beauvils (France), d'Anne Coruble (France), de Marc Ducobu (Belgique), de Miquel Garro (Espagne), de François Josse (France) et de Sebastian Kraus (Allemagne).

## Les vergers Boiron: Cultivons l'excellence fruit!

Entreprise familiale française, Les vergers Boiron développent des solutions fruits d'excellence à destination des professionnels de la gastronomie. Depuis sa création en 1942, l'entreprise cultive un savoir-faire unique, du sourcing responsable à la maîtrise de l'assemblage et de la transformation, jusqu'à l'inspiration des artisans du goût.

Pour inspirer toujours plus leurs utilisateurs, Les vergers Boiron ont développé en 2019 un outil qui guide les chefs dans leur processus de création de nouvelles recettes : la Fruitologie®.

Si le siège social de l'entreprise est basé au cœur des vergers de la Drôme, Les vergers Boiron disposent de bureaux au Japon, au Royaume-Uni et d'une filiale aux Etats-Unis. Ainsi, les produits de la marque sont distribués dans plus de 80 pays.

Pour la troisième année consécutive en 2024, Les vergers Boiron ont reçu la certification Great Place to Work, une reconnaissance qui encourage l'entreprise à faire toujours mieux pour ses 240 collaborateurs à travers le monde. Elle est également devenue Société à mission en décembre 2023 pour ancrer une raison d'être tournée vers l'engagement et l'excellence dans ses statuts.



Plus d'informations : [www.my-vb.com](http://www.my-vb.com)