

Récemment nommé Directeur de l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, le Chef Luc Debove continue de nous surprendre en revisitant le Mendiant au chocolat pour Pâques.

L'œuf élégamment dressé est composé à 75% de chocolat Guanaja, il est adorné des fruits secs qui font la notoriété du Mendiant. Les raisin secs, noisettes, figues, amandes ou pistaches apportent de jolies touches de couleurs à ce chocolat d'un noir profond. Sur le dessus s'est déposée une plume pour rappeler la légèreté de la composition et de son chocolat.

Son créateur, Luc Debove s'est exprimé sur son rapport au chocolat nous expliquant ainsi le choix du Guanaja : *« Les amateurs le préféreront amer, d'autre plus doux. Pour ma part, avec le temps, j'aurai tendance à le préférer avec du caractère. Où l'acidité ainsi que sa torréfaction et l'apport de sucre sont savamment dosées pour ne pas altère ses arômes. On le décline comme les grands vins par des grands crus. Un de mes préférés est le Guanaja à 75%. Une nouvelle formation cette année s'inscrit dans nos écoles avec « le Bean to Bar ». Afin d'apprendre à nos élèves à réaliser leur propre assemblage et de créer ainsi leurs propres chocolats. »*

Une création signature révélant l'excellence des formations propres à L'Ecole Ducasse, la référence, en France et à l'international, pour les formations professionnelles des arts de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace.