Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 décembre 2021

‘La cigale de Provence’ : la bûche de Noël réinventée façon 13 desserts par l’avignonnais Bryan Esposito

Il était une fois un jeune pâtissier de talent qui passe son CAP à l’Ecole Hôtelière d’Avignon, fait ses classes 2 ans chez Robert Brunel (au 75 rue Guillaume Puy), ses gammes à Paris chez l’iconique ‘Ladurée’ (créée en 1862 et où a officié l’auteur du Larousse des Desserts, Pierre Hermé), puis chez le ‘Collectionneur’ et ‘Le Wesminster’ place Vendôme avant de devenir consultant et formateur.
Ce prodige d’une trentaine d’années, fils du photographe de notre confrère du quotidien ‘La Provence’ Ange Esposito, a l’œil. Et cet été, allongé sur un transat au bord de la piscine, il se demandait comment innover pour un dessert de Noël. Quand soudain le bruit de fond des cigales a attiré son attention. « Mais c’est bien sûr ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 décembre 2021

De l’AOC Beaumes-de-Venise à la 3D

Il imagine alors une cigale réalisée avec des ingrédients locaux : nougat blanc de chez ‘Sylvain’, fruits confits d’Apt, huile d’olive… Et pendant des jours et des jours, voire des mois, il réfléchit, invente, teste, modifie, rectifie, goûte sa recette à base de 13 desserts. Compotée de figues sèches, dattes, abricots secs, miel, poudre d’amandes, cerneaux de noix, pignons de pins, pistaches décortiquées, marmelade d’oranges, cannelle, beurre de cacao pour les ailes, le tout macéré dans du Beaumes-de-Venise rouge ou muscat (de chez Xavier Vignon et du Domaine de la Pigeade).

Avec des copains spécialistes de ‘3D’ numérique, il dessine un moule en silicone alimentaire qui a la forme d’une cigale et il sort sa ‘Cigale de Provence’ moelleuse, équilibrée, pas trop sucrée. Et il se rapproche des vignerons de Beaumes-de-Venise pour accompagner ce dessert. « On ne pouvait pas rêver mieux pour mettre en valeur notre muscat, c’est une aubaine pour notre appellation » se félicite Thierry Vaute, le vigneron de Beaumes.

Et en plus, Bryan s’engage en faveur de l’Institut Raphaël à Paris, ‘Maison de l’après-cancer’ qui s’est donné pour mission humaniste de passer d’une médecine centrée sur la maladie à une médecine centrée sur l’individu, son projet de vie, son bien-être. « Il faut prendre soin de soi, surtout quand on est malade », insiste Bryan. La moitié des recettes des bûches sera reversée à l’institut Raphaël promet notre pâtissier de cœur.

Commande par mail : espobryan@gmail.com à retirer sur place (75€ pour 6 portions)

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !