



Jean-Louis AFONSO

NOTRE CHEF PÂTISSIER CHOCOLATIER AOP !

Il aurait pu devenir menuisier mais heureusement pour nous, cet amoureux du Pays-Basque fait ses armes à Bayonne en pâtisserie & chocolaterie avant de se lancer dans une aventure parisienne inspirante et formatrice.

A nos côtés depuis bientôt 10 ans pour notre plus grand plaisir, Jean-Louis AFONSO observe, s'intéresse, découvre ... et nous permet de revisiter des grands classiques avec toute la modernité et l'inspiration qui le caractérisent ; sans rarement oublier d'y associer son produit favori, souvenir d'enfance, le Piment d'Espelette.



RETOUR DU PAYS BASQUE :

Ganache Manjari au Piment d'Espelette AOP, gelée voile sangria, coulis de piquillos, framboises.

" Quand j'étais enfant, je me souviens que mon père épiçait la garbure avec du Piment d'Espelette. J'ai conservé cette tradition et à mesure que j'ai aimé la cuisine et appris à cuisiner, j'en ai ajouté à mes plats puis à mes pâtisseries.

Comparativement à d'autres condiments pimentés, le Piment d'Espelette AOP a un bon équilibre entre des saveurs fruitées et un piquant subtil. J'aime son goût et son parfum qui s'accorde à une multitude de recettes salées et sucrées.

J'ai mis du temps à le faire accepter dans mes recettes et c'est un produit qui me permet de m'exprimer et de créer la surprise ! "