

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Le chef Yoni Saada crée avec La Compagnie des Desserts une gamme de glaces aux saveurs de la Méditerranée

La rencontre créative entre Yoni Saada, chef de cuisine méditerranéenne et les chefs glacières de La Compagnie des Desserts, experts de la glace et du dessert !

Inspiré par les arômes et les fragrances de la « Grande Bleue », Yoni Saada lance une ligne exclusive de glaces et sorbets imaginée comme une invitation au voyage.

Le chef reconnu pour son ADN profondément méditerranéen, a choisi de poser ses valises à Lézignan-Corbières pour donner vie à sa première collection glacée.



C'est dans les cuisines de Bagnard, son restaurant parisien, que le chef a conçu des recettes uniques dans lesquelles chaque parfum est une escale vers une nouvelle destination du bassin méditerranéen.

Le chef a travaillé tout particulièrement sur des recettes peu sucrées, afin de privilégier le goût authentique des ingrédients.

Les textures ont fait l'objet d'une même attention afin d'offrir à la fois du fondant et de la «mâche» en bouche et de garantir une expérience sensorielle riche et gourmande.

Grâce à notre savoir-faire, nous avons pu créer avec Yoni Saada des **glaces qui allient son talent culinaire à notre maîtrise dans l'art de la glace** pour illustrer le meilleur de l'univers gustatif méditerranéen.

# Les créations glacées de Yoni Saada



## GLACE FAÇON AMLOU PRALINÉ NOISETTE

Premier stop sur les rives de la Grande Bleue à Taormina en Sicile pour la **crème glacée AMLOU Praliné Noisette**.

Spécialité berbère et véritable emblème de la gourmandise dans le Maghreb, l'Amlou, c'est la pâte à tartiner de la Méditerranée qui ravit les palais des petits et grands gourmands, de 7 à 77 ans. Cette glace est élaborée à partir de praliné noisette (composé à 50 % de noisettes), d'huile d'argan et de miel. Une recette iconique dont les notes parfumées de fruits secs, d'huile d'argan et de miel se succèdent en bouche pour offrir un pur délice glacé !

### Idée d'association du chef Saada :

- Affogato sicilien avec une glace Façon Amlou



### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Conditionnement : bac 2,5 L  
DLUO : 12 mois

# Les créations glacées de Yoni Saada



## SORBET FAÇON SALADE DE FRUITS MAROCAINE

Avec son **sorbet Façon Salade de fruits marocaine**, le chef Yoni Saada vous emmène au cœur des souks de Marrakech.

Cette création unique allie la fraîcheur intense d'un sorbet à base d'orange sanguine de Sicile (45%) à la douceur naturelle d'une pâte de dattes 100% pure. Avec ses feuilles de menthe fraîches ajoutées à froid, ce sorbet se distingue par ses inclusions de raisins secs, d'amandes et de noisettes caramélisées, qui apportent un mélange de textures croquantes et fondantes. Enfin, l'arôme naturel de la fleur d'oranger vient ponctuer de fraîcheur ce sorbet aux gourmandises orientales.

### Idée d'association du chef Saada :

- *Totale Orange* : Suprême d'orange accompagné de dattes medjoul, figues, menthe fraîche, raisins blonds, cannelle, amandes et sorbet Façon Salade de fruits marocaine.



### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C  
Conditionnement : bac 2,5 L  
DLUO : 12 mois

# Les créations glacées de Yoni Saada



## CRÈME GLACÉE CORNE DE GAZELLE

Le chef achève son voyage sensoriel sur les plages d'Oran en Algérie avec sa crème glacée **Corne de Gazelle**. Une création raffinée qui marie la douceur d'une glace au lait à la saveur inimitable de la corne de gazelle, un incontournable de la pâtisserie orientale. Les cornes de gazelle sont soigneusement broyées puis, incorporées directement dans le mix, offrant une texture onctueuse et un goût authentique.

À chaque cuillerée, la corne de gazelle se révèle pleinement, apportant une sensation unique en bouche. La couleur dorée de cette glace, issue du jaune d'œuf et des cornes de gazelle, ajoute à son charme et à sa gourmandise irrésistible.

### Idée d'association du chef Saada :

- Salade de fraises fraîches avec une boule de crème glacée Corne de Gazelle.



### Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C

Poids : 80 g

Conditionnement : x 20

Mise en œuvre : sortir du congélateur 5 minutes avant de servir

DLUO : 12 mois

## A propos de Yoni Saada



Élevé dès son enfance aux saveurs de la Méditerranée orientale, le fils et petit-fils de la plus ancienne boucherie du Marais, à Paris, a fait ses classes dans d'illustres établissements de la capitale avant de partir explorer les cuisines du monde entier.

Le parcours de Yoni Saada, nourri aux rencontres et aux différentes cultures, illustre un engagement indéfectible envers l'authenticité, le savoir-faire et le partage.

Aujourd'hui, ses cartes transcendent les frontières pour offrir une expérience conviviale riche en émotions et en découvertes.

Entrepreneur accompli, Yoni Saada a fondé Bagnard puis Zaza, deux adresses de référence de la cuisine méditerranéenne à Paris. Et en 2022, Bagnard a rejoint, parmi les noms les plus illustres de la nouvelle gastronomie française, le premier étage des Galeries Lafayette Gourmet.

En dehors des cuisines, le finaliste de l'émission Top Chef 2013 reste un habitué des plateaux de télévision : ses apparitions en tant qu'animateur d'émissions culinaires ont conquis un large public grâce à sa passion contagieuse et son charisme naturel.

Le chef a également publié «La Grande Bleue» et l'an dernier «Sababa», aux éditions Solar. Au-delà des recettes, ces deux ouvrages revisitent le célèbre régime méditerranéen et dévoilent son histoire, ses sources d'inspiration et des conseils pour une cuisine à la fois traditionnelle et inventive, saine et généreuse à son image.

## A propos de La Compagnie des Desserts

La Compagnie des Desserts est à la fois créateur, fabricant et distributeur de desserts à destination de la restauration et des métiers de bouche. Elle regroupe neuf ateliers de production de desserts traditionnels qui se distinguent par la qualité d'excellence de leurs produits (glaces artisanales et pâtisseries) comme par l'innovation et l'efficacité de leurs services.

L'entreprise compte plus de 24 000 clients dans le monde, réalise un chiffre d'affaires consolidé de 130 m€ (dont 45% à l'international) et emploie actuellement 800 personnes.

Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

[stephany.fressard@compagniedesdesserts.com](mailto:stephany.fressard@compagniedesdesserts.com)