

# Savours & Co

Plus de 22 000 lecteurs décideurs chaque semaine

Le Goût avant tout !

L'HEBDOMADAIRE DIGITAL LEADER DES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION BOULANGÈRE PÂTISSERIE  
SNACKING RESTAURATION RAPIDE RESTAURATION A THÈME TRAITEUR FOODSERVICE RETAIL

**ID INGREDIENTS**  
**PIZZA A DUE**  
**BASILIC @ CO**  
**FRENCHFOOD CAPITAL**  
**KRISPY KREME**  
**FEB & CNBPF**  
**MAISON BÉCAM**  
**SOUFFLET BIOTECHNOLOGIES**  
**IRCA GROUP ET DISGROUP**  
**SNACK SHOW 2025**  
**MASTER PAIN AU CHOCOLAT**  
**METRO FRANCE**  
**CRÊPE TOUCH**  
**SIRHA LYON 2025**  
**UNIPÂTIS**  
**KNORR PROFESSIONAL**  
**DAWN FOODS FRANCE**  
**LA MIE CÂLINE**  
**PACIFIC WEST FOOD**  
**ST MICHEL PROFESSIONNEL**  
**PIERRE MARTINET**  
**COLIN INGRÉDIENTS**  
**FRANCK DEVILLE**  
**MIX BUFFET**

**CRÉATIONS GLACÉES**  
**POUR LA COMPAGNIE**  
**DES DESSERTS**

# LA COMPAGNIE DES DESSERTS

## CRÉATIONS GLACÉES DE YONI SAADA

**C**'est une rencontre à la fois épicée et réconfortante que propose La Compagnie des Desserts et le chef Yoni Saada pour la nouvelle gamme de glaces aux saveurs de la Méditerranée. 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 donc choisi de poser ses valises à Lézignan-Corbières pour donner vie à sa première collection glacée.

### DES RECETTES PEU SUCRÉES

C'est dans les cuisines de "Bagnard", son restaurant parisien, que Yoni Saada 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 », précise Stephany Fressard, Directrice de la Communication de La Compagnie des Desserts.

### GLACE FAÇON AMLOU PRALINÉ NOISETTE

Yoni Saada ouvre les portes de la gourmandise méditerranéenne avec la "Glace Façon Amlou Praliné Noisette". Spécialité berbère et véritable emblème de la gourmandise en Orient, l'Amlou, une pâte à tartiner savoureuse, ravit les palais des petits et grands gourmands, de 7 à 77 ans, avec ses saveurs authentiques. Cette glace est élaborée à partir de praliné noisette (composé à 50 % de noisettes), d'huile d'argan et de miel. Dans cette recette riche et gourmande, les notes parfumées de fruits secs, d'huile d'argan et de miel se succèdent en bouche, offrant ainsi le cadeau d'un pur délice glacé. Le Chef propose une

idée recette de l'Affogato sicilien avec une glace Façon Amlou.

### SORBET FAÇON SALADE DE FRUITS MAROCAINE

Avec son sorbet "Salade de fruits marocaine", Yoni Saada nous transporte au cœur des souks marocains. Cette création unique allie la fraîcheur intense d'un sorbet à base de jus d'orange sanguine de Sicile (45 %) à la douceur naturelle d'une pâte de datte 100 % pure. Enrichi de feuilles de menthe ajoutées à froid pour préserver leur fraîcheur, 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. L'arôme naturel de fleur d'oranger sublime cette recette fraîche et gourmande, offrant une expérience inédite dans l'univers des sorbets. Ce sorbet gourmand aux multiples senteurs et saveurs est une première : le mariage de la fraîcheur d'un sorbet à la richesse de la gourmandise orientale. Idée recette avec "Totale Orange" : un suprême d'oranges accompagnée de dattes medjoul, figues, menthe fraîche, raisins blonds, cannelle, amandes et sorbet Façon Salade de fruits marocaine.

### CRÈME GLACÉE CORNE DE GAZELLE

Le chef Yoni Saada, virtuose des saveurs méditerranéennes, nous invite à un voyage sensoriel avec sa crème glacée "Corne de Gazelle". Cette création raffinée marie la douceur d'une glace au lait à la saveur typique 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, sublimé par des notes subtiles et délicates. À chaque cuillerée, la corne de gazelle se révèle pleinement, apportant une richesse 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 recette : Salade de fraises fraîches avec une boule de crème glacée Corne de Gazelle.





