

▶ 3 juillet 2024 - Edition Versailles St Quentin

PAYS:France
PAGE(S):38
SURFACE:25 %

PERIODICITE: Hebdomadaire

RUBRIQUE: Saint-quentin-en-yvelines

DIFFUSION:8362

JOURNALISTE:•Romane Camilleri





Cliquez ici pour voir la page source de l'article

Un grand chef conçoit une pâtisserie unique pour France Miniature

•Romane Camilleri

Avis aux gourmets! Un dessert exclusif réalisé par un chef de renom est à déguster à France Miniature. Au sein de ce parc de 5 hectares situé à Élancourt, deux mets sont réalisés par Philippe Urraca. Ils représentent la carte de la France.



Marianne Edvire présente la feuillantine au chocolat, disponible uniquement au restaurant Les Provinces, à France Miniature. Romane Camilleri

« France Miniature représente les monuments de France et je suis Meilleure Ouvrier de France, c'est pour cela que l'association des deux pouvait fonctionner. J'aime ce pays et ses traditions », déclare Philippe Urraca Meilleur Ouvrier de France depuis 1993, et chef pâtissier qui supervise les créations et développements des glaciers et pâtissiers de La Compagnie des Desserts.

Deux saveurs

À France Miniatures au sein du restaurant les Provinces, deux parfums peuvent satisfaire les goûts de chacun, enfants comme adultes.

« Le premier est une feuillantine au chocolat et le deuxième est à la vanille et fruits rouges avec également un macaron », détaille le créateur.

Très appréciés par les clients ces desserts sont inscrits à la carte pour toute cette saison, et il n'est pas exclu qu'ils y soient encore l'année prochaine.

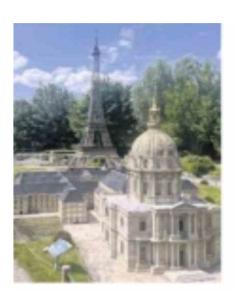
Le patrimoine gastronomique

Outre le patrimoine historique de la France, le parc de miniatures prône aussi le patrimoine gastronomique. **« On pense souvent que les**

restaurants des parcs proposent

uniquement des snacks, rapides à manger. Mais le restaurant les **Provinces à France Miniature opte** pour un autre modèle avec des produits de bonne qualité, locaux et réalisés par des grands chefs. C'est pour cela que nous avons contacté Philippe Urraca », explique Marianne Edvire, responsable communication et marketing chez France Miniature. Ouvert tous les jours durant l'été, ce restaurant a au menu différentes spécialités régionales. Les visiteurs peuvent goûter des produits locaux, notamment la sélection de fromages de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France et maître affineur. On retrouve aussi des vaourts fermiers de la ferme de Viltain à Jouy-en-Josas, qui travaille les produits laitiers dans sa ferme familiale depuis 1954, ou des bières de la brasserie Volcelest produites

en vallée de Chevreuse.



Venez découvrir à France Miniature les 117 monuments français reproduits au 1/30ème. Romane Camilleri

France Miniature : Boulevard Andrée Malraux à Élancourt. Tarif caisses : enfant (4 à 11 ans) : 22 euros / adulte (12 ans et +) : 28 euros.

Tarif web à partir de 21 euros. franceminiature. fr

Les nouveautés pour l'été

France Miniature est un parc composé de 117 monuments français reproduits au 1/30 ème et mis en scène dans un parc paysager de 5 hectares. Pour accompagner l'été olympique, un parcours sportif est mis en place depuis le mois de juillet, en accès libre sur la partie d'espace vert au nord-est du parc. Parmi les épreuves : course, mais aussi lancer et sauts. Également, des ateliers sont à découvrir ainsi qu'un jeu virtuel accessible avec un QR code à flasher. Enfin, un cahier de