

Les créations de Yoni Saada pour La Compagnie des Desserts

Le chef Yoni Saada (Bagnard, finaliste Top Chef 2013) crée une gamme de glaces aux saveurs de la Méditerranée avec La Compagnie des Desserts. Cette ligne de glaces et de sorbets s'inspire du Sud et de la Grande Bleue et se veut être une invitation au voyage. Des recettes peu sucrées que Yoni Saada a travaillées dans les cuisines de son restaurant Bagnard et qu'il a développées ensuite à Lézignan-Corbières, au siège de l'entreprise. Le taux de sucre a en effet été réduit afin de mieux mettre en avant la saveur des ingrédients naturels utilisés. Il a aussi, chose plus rare pour



Des parfums originaux pour créer des desserts gourmands.

les glaces, travaillé les textures. Il a en effet souhaité apporter de la « *mache* » en bouche et du fondant pour « *garantir une expérience sensorielle riche et gourmande* », explique-t-il. Des recettes inédites et dépayssantes, à l'image de la glace façon amlou (spécialité berbère) praliné noisette relevé d'huile d'argan, de

miel et de fruits secs ou du sorbet façon salade de fruits marocaine, à base d'orange sanguine de Sicile mais également la crème glacée corne de gazelle, rappelant la pâtisserie orientale. Chaque création est escortée de suggestions d'association pour créer une carte de desserts gourmande et innovante. ●