



LES ETANGS DE COROT
VERSAILLES

Communiqué de presse
Octobre 2017

« *L'Apicultrice* »

Une création du Chef Pâtissier Emanuele Martelli



Le Chef Pâtissier des Etangs de Corot, Emanuele Martelli, dévoile *L'Apicultrice*, une bûche de Noël gourmande alliant le chocolat à la noblesse du miel, la délicatesse du Noyau de Poissy et l'acidité du cassis.

L'environnement bucolique et la nature paisible des étangs de Ville-d'Avray sont depuis toujours une source d'inspiration pour les artistes. Emanuele Martelli, le nouveau Chef Pâtissier de l'hôtel Les Etangs de Corot, n'échappe pas à la règle et propose cette année une création originale, pensée comme une ode à la nature et à savourer sans modération.

Sous sa coque en chocolat noir 64% Manjari de Madagascar travaillée comme un mendiant, gourmandise typique de Noël, se cache un essaim gourmand. En effet, la mousse de miel onctueuse parfumée au Noyau de Poissy, un Amaretto francilien, ressemble à s'y méprendre à un nid d'abeilles. Délicatement posée sur un biscuit praliné et croustillant à l'amande, aux notes de miel, vanille et caramel à la fleur de sel de Guérande, cette mousse légère révèle en son cœur un confit au cassis. Une surprise acidulée qui équilibre les notes sucrées des premières saveurs. Le palais peut alors apprécier le biscuit moelleux et léger aux notes de miel légèrement citronné qui tapisse le fond de ce délicieux dessert.

L'Apicultrice, originale par les saveurs et textures utilisées se déguste en deux temps. L'écorce en chocolat garnie de fruits secs caramélisés qui enveloppe l'essaim accompagnera parfaitement le moment du café, avec lequel le caractère puissant de cette coque en chocolat de Manjari de Madagascar se mariera parfaitement.

Gourmande et délicate, nul doute que la bûche du Chef Pâtissier Emanuele Martelli saura trouver sa place à la fin d'un repas au restaurant étoilé Le Corot, dans le salon de thé ou sur les tables de Noël pour ainsi séduire petits et grands par ses saveurs sucrées, acidulées et résolument envoutantes.

L'Apicultrice, du Chef Pâtissier Emanuele Martelli

Les 24 et 25 décembre 2017 :

18€ par personne - en dessert au restaurant étoilé Le Corot

65€ pour 4-6 personnes - en vente à emporter
à commander 5 jours à l'avance au 01.41.15.37.00

A propos



Emanuele Martelli, est un jeune Chef Pâtissier aux débuts prometteurs. Italien d'origine, il débute sa carrière en 2010 en Italie dans de prestigieux établissements avant d'intégrer la brigade de pâtisserie du Georges Blanc, 3 étoiles au Guide Michelin puis de devenir Chef Pâtissier du restaurant étoilé Pierre Reboul à Aix-en-Provence. En 2015, après une parenthèse en Suisse, il part pour le Royaume-Uni où il officie en tant que Chef Pâtissier du restaurant The Waterside Inn, 3 étoiles Michelin avant de rejoindre au printemps 2017 la brigade du Chef Rémi Chambard au restaurant étoilé Le Corot. Gourmands et délicats, tels pourraient se résumer les desserts créés par cet amoureux des matières nobles et naturelles comme le miel, son produit favori.

Les Etangs de Corot, idéalement situés à quelques minutes de Paris, offrent un cadre véritablement enchanteur pour un séjour paisible. Au calme des étangs et de la forêt, difficile de ne pas tomber sous le charme de ce lieu bucolique qui allie gastronomie et bien-être. Avec 41 chambres et 2 suites, un restaurant étoilé, un bistrot et une terrasse d'été, Les Paillotes, l'établissement est un vrai havre de paix, aux portes de la capitale. Un Spa de vinothérapie® Caudalie vient compléter cette expérience en proposant des soins uniques exploitant les vertus anti-âge, anti-oxydantes et hydratantes du raisin.

Contact Presse :

Claudia Schall - 06 70 25 58 90 - schall.claudia@neuf.fr



Les Etangs de Corot ****
55 rue de Versailles
92 410 Ville-d'Avray

Tél : +33 (0)1 41 15 37 00
contact@etangs-corot.com
www.etangs-corot.com