

Département de la Haute-Vienne
COMMUNIQUE DE PRESSE DU 2 DECEMBRE 2019

Présentation de la "Balade limousine", une bûche de Noël 100% Haute-Vienne



Cette bûche de Noël créée par des artisans pâtissiers de Haute-Vienne à partir de produits locaux a été présentée ce lundi 2 décembre à la Chapelle de la Visitation.

Composée d'un croquant à la noisette, d'un biscuit madeleine et d'un confit de pommes Golden AOP de Saint-Yrieix-la-Perche, cette délicieuse pâtisserie a été baptisée par ses créateurs : "Balade limousine".

À l'origine de cette création, un collectif de 7 pâtissiers membres de la Chambre artisanale de la pâtisserie : Jean-Louis Pradeau (Espace partagé de cuisine et pâtisserie à Boisseuil), Fabrice Faure (Pâtisserie Faure Saint-Junien), Olivier Chabal (Pâtisserie Sainte-Thérèse Limoges), Maël Azzouz (Les délices du Gourmet Limoges), Julien Boulesteix (Pâtisserie Boulesteix Aix-sur-Vienne), Sébastien Martin (pâtisserie Martin Saint-Léonard-de-Noblat), Natalia Raboisson (Pâtisserie ChouBeurrePomme Eymoutiers).

La bûche sera mise en vente pour les fêtes de fin d'année (à partir du 10 décembre) dans une douzaine de pâtisseries du département : à Limoges Les Délices des gourmets, Pâtisserie Sainte-Thérèse, Le Bacara), à Saint-Junien (Pâtisserie Faure), à Saint-Yrieix (Pâtisserie Pouyadou, Banette), à Eymoutiers (Pâtisserie ChouBeurrePomme), à Ambazac (Pâtisserie Boulestin), à Aix-sur-Vienne (Pâtisserie Boulesteix), à Saint-Léonard-de-Noblat (Pâtisserie Martin et Pâtisserie Coignac) et enfin à Bellac (Pâtisserie Brulé).

Cette cérémonie était également ouverte aux Haut-Viennois qui ont pu découvrir et déguster cette bûche, véritable petit bijou de gourmandise.

Contact presse :
Mégane Lépine
Service communication
05 44 00 12 41