

NANCY

La bûche de Noël des Experts Pâtisseries de Lorraine a la frite

Derrière la simplicité de la forme, les Experts pâtisseries de Lorraine respectent l'exigence du bon avec leur « frite » de Noël à base de patate douce, de madeleine, de dragées et de groseilles. La bûche 2021 surfe cette année sur l'actualité cinématographique puisque « Les Tuche » ressortent en salle ce 8 décembre. « La Frite », a été présentée au château de Commercy, avec la ville et l'Adapei de Meuse pour partenaires. Longue et rectangulaire, la création est un clin d'œil à Jean-Paul Rouve, originaire de Dunkerque, et à Isabelle Nanty, Meusienne de cœur. « C'est une façon de séduire un public plus large et intergénérationnel. Cette nouvelle édition confirme que le goût, comme le cinéma, est vecteur d'émotions. Derrière l'apparence de la simplicité, se dévoile l'expertise d'un métier », indique Pascal Cunin, président des Experts Pâtisseries de Lorraine.



La Frite bûche de Noël des Experts pâtisseries de Lorraine 2021. Photo ER/DR

L'EST La bûche de Noël des Experts Pâtisseries de Lorraine a la frite

Par **L'Est Républicain** - 07 déc. 2021 à 06:00 - Temps de lecture : 1 min

 |  | Vu 285 fois



La Frite bûche de Noël des Experts pâtisseries de Lorraine 2021 Photo ER /DR



Derrière la simplicité de la forme, les Experts pâtisseries de Lorraine respectent l'exigence du bon avec leur « frite » de Noël à base de patate douce, de madeleine, de dragées et de groseilles. La bûche 2021 surfe cette année sur l'actualité cinématographique puisque « Les Tuche » ressortent en salle ce 8 décembre. « La Frite », a été présentée au château de Commercy, avec la ville et l'Adapei de Meuse pour partenaires. Longue et rectangulaire, la création est un clin d'œil à Jean-Paul Rouve, originaire de Dunkerque, et à Isabelle Nanty, Meusienne de cœur. « C'est une façon de séduire un public plus large et intergénérationnel. Cette nouvelle édition confirme que le goût, comme le cinéma, est vecteur d'émotions. Derrière l'apparence de la simplicité, se dévoile l'expertise d'un métier », indique Pascal Cunin, président des Experts Pâtisseries de Lorraine.