

Pâques gourmandes à La Châtaigneraie

NR du 21/04/2017



Les résidents profitent de l'art gourmand et des créations de Christian Dubois et de son équipe.

Pour les fêtes de Pâques, Christian Dubois le chef de cuisine de l'Ehpad de La Châtaigneraie, diplômé de l'Institut national de boulangerie pâtisserie de Rouen et de l'École nationale supérieure de pâtisserie à Yssingaux, crée avec son équipe, Patrick Gilet et Philippe Poillerat, les chocolats traditionnels (poules, œufs, cloches géantes), exposés dès vendredi dernier. Mais les résidents de l'Ehpad ont dû attendre dimanche, jour de Pâques, pour casser, partager et déguster avec les familles présentes, les belles pièces en chocolat.

45 kg de chocolat (blanc, noir et au lait) avaient été travaillés en amont par Christian Dubois. L'homme a l'expérience de ces rendez-vous gourmands, à chaque fête il présente des chefs-d'œuvre à déguster qui pourraient figurer en bonne place dans les concours professionnels. « Des réalisations, à chaque fois superbes, il travaille autant la pâtisserie que le sucre ou le chocolat, un savoir-faire, une esthétique qui séduit les consommateurs de la résidence » déclare Nathalie, la responsable de l'animation.