

Saint-Valentin 2009

...La rencontre de Deux créateurs.

Ils ont un ami en commun, Frédéric Pellerin (Paris capital de la création), ils devaient bien se rencontrer tôt ou tard....

Tout commence en Novembre 2008, une première rencontre qui devait durer une heure tout au plus, elle se prolongera toute une soirée ! Carl, créateur de gourmandises, passionné d'art et de design ; Hervé, designer, gourmet gourmand (voir www.matejewski.com), chacun se découvre, chacun s'émerveille du parcours de l'autre...et l'idée de s'associer sur un projet devient une évidence.

A partir de ce jour, les échanges seront nombreux, et rapidement les idées se concrétisent...le dessert de la Saint-Valentin sera une création Marletti /Matejewski : sur le modèle de la lampe Camélia (voir photo), Carl va créer le « Love Mat&jewski by Carl Marletti »

Chacun est d'accord sur un fait : le dessert sera un duo. Entendez par là deux compositions de saveurs sous une même coque. Une saveur puissante pour le côté masculin (chocolat noir et crémeux au poivre), la seconde moitié se devant être plus douce, plus féminine (mousse citron, confit orange Ylang Ylang). Et les tests s'avèrent rapidement concluant !

Pour Carl, aidé de son assistant Maxime Ollivier, il aura fallu plusieurs semaines de travail pour réaliser la pâtisserie au plus prêt de sa création originelle. C'est pourquoi, l'ultime décision est prise, L'œuvre sera en vente effectivement dès le 14 Février pour la Saint-Valentin, mais le restera jusqu'aux fêtes de Pâques !

Jean-Michel Coppens, Responsable de la boutique

La composition du Love Mat&jewski by Carl Marletti...

Pour Lui...Mousse chocolat noir et crémeux au poivre Cubebe sur biscuit Sacher.

Pour Elle...Mousse citron et confit d'orange parfumé Ylang Ylang sur Daquoise aux amandes.

Le gâteau pour 2 personnes : 16€

Love Mat&jewski by Carl Marletti