



***Lavazza au SIRHA :  
une trilogie gourmande signée Richard Toix***

***À l'occasion du Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (SIRHA), le café favori des Italiens partage sa passion avec les professionnels sous la houlette du célèbre chef Richard Toix... L'excellence des espressos Lavazza sera ainsi révélée par un artiste talentueux et inspiré qui dévoilera, dans le cadre d'une dégustation inoubliable, trois recettes à mettre toutes les papilles en émoi.***

**Les langoustines en sabayon d'espresso...**

**“Café del mar” !**

Véritable expérience sensorielle, les saveurs onctueuses et iodées des plus beaux produits de la mer sont ici exaltées par les notes masculines et acidulées du meilleur de l'espresso. Ainsi, c'est sous un délicat sabayon de café, finement gratiné, que sont immergées quelques langoustines légèrement snackées. Enfin, pour éviter de perdre pied sous ce déluge de sensations exquis, purée et ragoût de fèves accompagnent l'ensemble pour aider les âmes sensibles à retrouver le goût des paradis purement terrestres.

**Le foie gras poêlé à l'espresso...**

**Le mélange étonnant du foie gras et du café.**

Crème de la crème, cette recette savoureuse réglera les palais les plus précieux à l'aide d'une savante alchimie sucrée-salée. Réduit dans un bain parfumé de pineau rosé, ce foie gras poêlé verra son moelleux rehaussé par l'amertume d'un authentique espresso bien serré. À la fois exotique et raffiné, ce mets pour fins gourmets, couronné d'une légère finition au beurre, bénéficiera d'un accompagnement doux et fruité par l'entremise d'un méli-mélo poêlé de poire et de papaye.

## Fondant de chèvre et gelée de café...

Pour se laisser, “espressément”, fondre de plaisir.

Placée sous le signe de la légèreté et de la fraîcheur, cette recette improbable, inspirée du terroir, fait convoler en justes noces fromage et café. Ce sont en effet de fines feuilles issues d'un *espresso*, opportunément converti en gelée, qui serviront d'écrin à un savoureux petit pâté de chèvre frais. Manière élégante et originale de servir le café avant l'heure, la gelée au café, en l'occurrence salée, peut également être utilisée dans sa version sucrée pour enrober quelques douceurs pâtisseries.



*Les langoustines en sabayon d'espresso*



*Le foie gras poêlé à l'espresso*



*Fondant de chèvre et gelée de café*



### **À propos de Richard Toix :**

Animé d'une véritable vocation, Richard Toix nourrit sa passion pour la cuisine depuis sa plus tendre enfance. Après ses études hôtelières, il fait ses premières armes chez les frères Roux à Londres, puis il accède à la notoriété et à la reconnaissance du public en ouvrant son propre restaurant près de Poitiers en 1993. Mais c'est dans son nouvel établissement Passions et Gourmandises, fondé en mai 2007, qu'il démontre actuellement l'étendue de ses talents qui lui ont valu de décrocher sa première étoile Michelin et de figurer au palmarès "coup du cœur" du Gault Millau.



### **À propos de LAVAZZA :**

Chaque jour, 36 millions de tasses de café issues des centres de production Lavazza sont consommées dans le monde. Avec plus d'un siècle d'expérience dans l'univers du café, la société fondée en 1895 par Luigi Lavazza est devenue synonyme de qualité et d'authenticité. Sélectionnant ses grains un à un, calibrant parfaitement tous ses mélanges et utilisant des emballages qui préservent toute leur fraîcheur, Lavazza est réputée pour l'excellence de son savoir-faire. Avec 11 filiales et plus de 80 distributeurs à l'international, le groupe emploie plus de 4 000 personnes et fait partie des 5 entreprises leaders du secteur. Lavazza détient, avec son site de Turin, la plus grande usine européenne de torréfaction d'une surface de 73 000 m<sup>2</sup> pouvant produire quotidiennement jusqu'à 350 tonnes de café. Lavazza compte parmi les plus grands producteurs de café dans le monde : leader en Italie sur le marché de la vente au détail, l'entreprise a considérablement étendu sa présence dans le monde entier, dans la "Grande Distribution" et la "Consommation Hors Domicile" (restauration, distribution automatique et cafés-bars). Elle a réalisé un chiffre d'affaires de 803 millions d'euros en 2006 et de plus de 897 millions en 2007.

### **Relations Médias :**

***FHCOM***

***Lise-Marie Rivière***

42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris

Tél. : 01 55 34 24 24 / Fax : 01 55 34 24 25

[agence@fhcom.net](mailto:agence@fhcom.net) / [www.fhcom.net](http://www.fhcom.net)