

Une autre façon d'offrir du chocolat à L'Escarène

C'est ce que se plaît à dire, ce jeune homme de 21 ans, Julien Barralis.

Après des études au lycée hôtelier Paul-Augier de **Nice** et malgré un emploi du temps bien rempli, Julien laisse libre cours à sa passion : la créativité en cuisine. D'où il a tiré cette « délicatesse à tartiner » : une pâte chocolatée aux noisettes.

Lorsque passion rime avec création

Le résultat est là : une pâte moins calorique que la classique et un bouquet de saveurs subtiles. La torréfaction des noisettes à la flamme, l'utilisation de noisettes décortiquées sur place et la température de fonte du chocolat, Julien n'en dévoile pas plus sur sa recette élaborée pas à pas, en testant le palais de nombreux gourmets.

« Savourer, manger, déguster, engendre la convivialité et fait oublier quelques instants, nos préoccupa-



Chaque pot fait l'objet d'une décoration en harmonie avec la période de l'année.

(Photo Jeanne Barralis Caliendo)

tions », détaille-t-il avec humour. « Capturée » dans un pot festif, cette pâte est une invitation au bien-être et régale petits et grands. La toute dernière création de Julien : la pâte à tartiner au café. Décidément, l'imagination du jeune homme va bon train.

**JEANNE BARRALIS
CALIENDO**

Pot de 250 gr (chocolat-noisettes ou café) : 5 euros. En vente à la Boul'Ange 30 avenue du Général-De-Gaulle 06340 **Drap** ou directement, en téléphonant au 06.13.43.32.72.