



Démonstration

de Raphaël Giot et Bruno Van Vaerenbergh aux établissements Bruyère

Le mercredi 8 mars 2017, dans les locaux du siège social de l'entreprise Bruyère, à Gosselies, une démonstration réalisée par Raphaël Giot et Bruno Van Vaerenbergh a eu lieu en présence d'une cinquantaine de professionnels. Le thème de cette démonstration était « Les grands classiques revisités ». En collaboration avec Bruyère et Debic.

Spécialiste des recettes réinventées, Raphaël Giot a mené d'une main de maître cette démonstration. Il faut dire qu'en tant que professionnel de la pâtisserie de luxe, il a su partager son savoir-faire et son envie de bien faire aux professionnels présents lors de l'événement. Ses pâtisseries gastronomiques réalisées grâce à des matières premières de qualité et de manière artisanale sont très appréciées par les amateurs des produits de bouche.

Raphaël Giot a su trouver un appui lors de cette démonstration car il était accompagné de Bruno Van Vaerenbergh, démonstrateur bien connu de chez DEBIC.

La thématique de cette démonstration était « Les grands classiques revisités » et les professionnels du milieu de la pâtisserie ont ainsi pu s'essayer, grâce aux

conseils et savoir-faire des deux hôtes de l'événement, à plusieurs recettes différentes. En effet, les participants ont notamment pu tester quatre créations de Raphaël Giot : le « Gâteau aux ananas confits et crème aux noisettes caramélisées », le « Saint-Honoré au caramel salé », la « Roulade à la confiture » et le « Merveil'œuf ».

Ces recettes sont toutes des classiques de la pâtisserie que Monsieur et Madame tout le monde ont déjà eu l'occasion de goûter mais les versions que proposent Raphaël Giot et Bruno Van Vaerenbergh ont été modifiées et réinventées pour devenir des pâtisseries de luxe.

