



GÂTEAU DE NOËL "ROSE BELLES RIVES" UNE EXCLUSIVITÉ STEVE MORACCHINI



Pour les fêtes de fin d'année, le Chef Pâtissier Steve Moracchini du restaurant étoilé La Passagère* a choisi de rendre hommage aux créateurs de parfums, exploitants horticoles et grands industriels d'arômes du terroir azuréen en créant un superbe Gâteau de Noël intitulé "Rose Belles Rives".

La "Rose Belles Rives" invite à un voyage sensoriel mêlant pétales de rose à pâte d'amande, mousse au litchi, confit de framboises et Pain de Gênes.

Ce gâteau de Noël joue avec les textures et les saveurs, réunit douceur et légèreté en bouche, pour une dégustation raffinée unissant la beauté d'un travail soigné et le plaisir d'un dessert gourmand. Une association de plaisirs étourdissante pour célébrer les fêtes de fin d'année en toute élégance et convivialité.

Gâteau de Noël "Rose Belles Rives" pour 6 personnes, 48 € à emporter, à la vente à partir du vendredi 15 décembre 2017 au Belles Rives.

Communiqué de presse, octobre 2017

Bureau de Presse Pascale Venot :
Sophie Rollin - T : +33 1 53 53 07 66
srollin@pascalevenot.com



HÔTEL BELLES RIVES - RESTAURANT LA PASSAGÈRE

33, boulevard Edouard Baudoin 06160 Juan les Pins - France - T. : +33 4 93 61 02 79 - www.bellesrives.com