

Chaque fin d'année, c'est le plaisir du rituel du foie gras très particulier, préparé par la cheffe Kanawati.

Ce n'est pas le tout d'avoir un excellent produit, ici il est préparé suivant une recette secrète transmise par les grands chefs, pendant plus de 12 heures, imprégné de multiples épices et embaumé à l'armagnac...

Le résultat est très doux, aussi fondant qu'un pain d'épices artisanal au miel, on savoure lentement ce goût et ce parfum qui nous viennent d'un passé oublié, et que l'on garde en mémoire comme un moment rare.

Nous l'avons sublimé en l'associant à un Jurançon doux de très belle vinification, et choisi tout spécialement.

Quand on connaît déjà la subtilité du mélange des saveurs et des cultures de Création & Kitchen, pour un repas de fête ou un buffet, on se dit qu'on a bien fait de choisir son foie gras d'exception, et l'on sait qu'on y reviendra comme une petite madeleine de Proust.

Fred. C.