



[Centrale pub pour tous les sites Internet - Faites connaitre votre entreprise, votre commerce!](#) :: Your Favorite Site

Laurent Jeannin marie le chocolat avec des ingrédients insolites

<https://www.actualites-news-environnement.com/35059-laurent-jeannin-marie-le-chocolat-avec-des-ingredients-insolites.html>

Croquez dans du chocolat. Il se marie bien avec la citronnelle et la truffe noire selon Laurent Jeannin, chef pâtissier du restaurant Epicure au Bristol. Laurent Jeannin, le chef pâtissier qui officie au restaurant trois étoiles Epicure au Bristol situé à Paris, mélange la citronnelle, la truffe noire et le chocolat. Ce sont des ingrédients qui se marient bien ensemble.

Croquez dans du chocolat. Il se marie bien avec la citronnelle et la truffe noire selon Laurent Jeannin, chef pâtissier du restaurant Epicure au Bristol. Laurent Jeannin, le chef pâtissier qui officie au restaurant trois étoiles Epicure au Bristol situé à Paris, mélange la citronnelle, la truffe noire et le chocolat. Ce sont des ingrédients qui se marient bien ensemble.

Date created: 05 01 2020