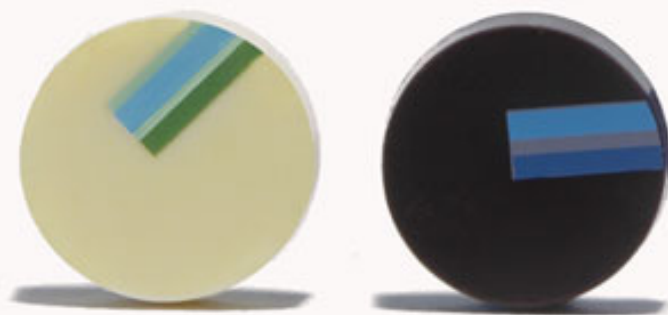


# Galler

## LES MARINES



Deuxième volet des «Elémentaires »

La magie des éléments m'a toujours fasciné. L'air, l'eau, le feu, la terre sont à la base de toute création gustative. Avec «Les Florales» j'ai voulu associer les parfums issus de la terre avec la légèreté de l'air. «Les Marines» nous donnent à retrouver les saveurs aquatiques mêlées à celles du vent.

Jean Galler

Wakame : Appelée aussi Fougère des mers, cette algue cultivée en Bretagne est originaire d'Asie. Elle contient autant de protéines que les œufs et treize fois plus de calcium que le lait.

Sa texture et sa saveur subtile s'accordent particulièrement bien à la douceur du chocolat blanc.

Nori : Ces algues sont cultivées au Japon.

Leur saveur relevée et parfumée est proche du thé et joue les contrastes avec le chocolat noir.

Fleur de sel de Guérande : Fruit de l'eau de mer, du vent et du soleil, la fleur de sel de Guérande est récoltée de juin à septembre par les paludiers bretons. Elle est très riche en magnésium. Son subtil parfum de violette est ici marié au beurre Breton.

Sel noir d'Hawaï : Récolté dans l'archipel d'Hawaï, le sel noir est imprégné des bienfaits de l'océan Pacifique, il doit sa couleur insolite au charbon activé présent dans sa composition.

Sa texture satinée permet des accords délicats.