

L'INBP crée Cavatine, un gâteau gourmand, en exclusivité pour l'Opéra de Rouen Haute-Normandie

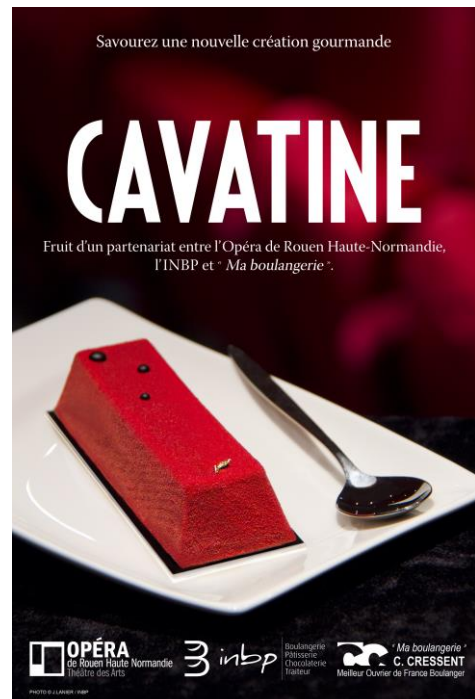
C'est le fruit d'un long partenariat entre l'Opéra de Rouen Haute-Normandie et l'INBP (Institut national de la boulangerie pâtisserie) qui a abouti à la création exclusive de Cavatine, un gâteau gourmand qui peut être aujourd'hui dégusté par le public de l'Opéra.

Un partenariat évident

« L'événementiel, la création, le festif, le partage ont toujours été au cœur de l'Institut, » affirme Catherine Stéphan, la directrice de communication de l'INBP « que ce soit lors de démonstrations de savoir-faire sur les salons, de notre présence à de grandes manifestations telles que le Téléthon ou l'Armada rouennaise, mais aussi lors d'associations originales, avec un styliste par exemple, ou de création d'ateliers de découverte de nos métiers de bouche. »

« L'INBP nous accompagne depuis plusieurs années en réalisant le cocktail de notre soirée de présentation de la saison à notre Club Seine Opéra au sein duquel se retrouvent nos entreprises partenaires. » complète Laurent Bondi, le secrétaire général adjoint de l'Opéra de Rouen Haute-Normandie. « Des bonnes relations se sont nouées et c'est tout naturellement que nous avons demandé à l'INBP de concevoir un gâteau exclusif, proposé uniquement chez nous. »

Le pari pour l'INBP était de mettre au point une recette originale, séduisante, servie par un visuel attractif en corrélation avec l'Opéra et de résoudre des contraintes non seulement financières, pour que le gâteau reste abordable, mais aussi de production, afin qu'il puisse être proposé sans rupture. Est né Cavatine, le gâteau qui porte le nom de ces courtes pièces vocales pour soliste que l'on retrouve dans certains opéras ou oratorios des 18 et 19ème siècles (Norma, Faust, Le barbier de Séville, Les noces de Figaro...)



Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

Cavatine, un gâteau gourmand comme un air d'opéra

« L'Opéra nous a laissé une grande liberté » explique le concepteur de Cavatine, Sébastien Odet, formateur en pâtisserie à l'INBP. « Je voulais un produit moderne et très gourmand. »

Cavatine existe en 2 versions proposées en alternance : une version chocolat fruits rouges et une version chocolat caramel. « Ce sont des saveurs très intenses et travaillées, comme le caramel que j'ai mis au point de manière à ce qu'il nous replonge dans les parfums de l'enfance sans être sucré à l'excès ou encore les fruits rouges dont la fraîcheur éclate en bouche. Les textures qui associent le croquant, le moelleux et le fondant participent au plaisir de la dégustation. »

Le visuel du produit (conçu par Jérôme Lanier, infographiste à l'INBP) se fait lui aussi séducteur : une forme finger recouverte d'un velours chocolat rouge profond qui rappelle le rideau de scène et le velours des fauteuils de l'Opéra de Rouen Haute-Normandie.

Un succès immédiat

Présenté au public lors de la première de Carmen le 25 septembre 2012, Cavatine a remporté ses premiers succès. « Nous avons refait notre bar et Cavatine faisait partie des nouveautés de notre espace. Il a été immédiatement accepté. Certains de nos habitués sont même devenus addicts au gâteau et Cavatine s'est aujourd'hui installé comme une évidence sur notre carte. » conclut Alexandre Casier-Levillain, responsable accueil et réception à l'Opéra de Rouen Haute-Normandie.

Cavatine est produit par Christophe Cressent, MOF 2000 (Meilleur Ouvrier de France en boulangerie), ancien formateur à l'INBP, aujourd'hui à la tête de *Ma Boulangerie*, à Rouen.

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr