

Jean Cocteau



LENÔTRE  
PARIS



Communiqué de Presse  
Épiphanie 2015

Lenôtre

rend hommage à l'empreinte méditerranéenne de

Jean Cocteau  
✱

Sur les pas de Jean Cocteau sur la Côte d'Azur et pour conclure l'année de commémoration du cinquantenaire de sa mort, Guy Krenzer, Chef de la Création de Lenôtre, et ses chefs Pâtisseries se sont inspirés de l'« art méditerranéen » propre à cet artiste, pour dessiner **une galette des rois en culte du soleil et concentrée en saveurs du sud !**

Ils ont puisé dans le terroir de la Riviera pour imaginer un **feuilletage parsemé d'amandes Valencia** grillées et caramélisées, renfermant un **pain de gènes moelleux** aux amandes et zestes de citron, punché au **fameux Limoncello de Menton**. Le fond est cuit sur une pâte sablée citron, garnie d'une fine couche de crème pâtissière au citron. Clin d'œil au fruit favori de Jean Cocteau, la galette s'accompagne d'un **ananas frais caramélisé**, servi tranché, et d'un **jus d'ananas aux épices** : anis étoilé, vanille et cannelle.

Touche à tout de génie, poète, dessinateur, peintre, Cocteau a écrit autant qu'il a dessiné : son graphisme est connu dans le monde entier et son œuvre considérable. A la fin de l'année 1957, il découvre dans le sud un nouveau sentier artistique inexploré qui l'intrigue : le travail de la terre cuite. Les fèves sont ainsi inspirées des modèles de céramiques exécutés par l'artiste dans l'atelier de poterie « Madeline-Jolly » à Villefranche-sur-Mer.

**Les amateurs retrouveront au travers des 7 fèves l'empreinte si personnelle de Cocteau** et sa farandole d'étranges silhouettes qui s'animent, où le faune aux yeux verts côtoie l'arlequin aux croisillons griffonnés, et où les fameux profils boudeurs font face à un personnage mythologique revisité sur fond bleu azur. Reproduction du lézard, animal affectionné par Cocteau et symbole de la « belle paresse méditerranéenne », **la fève collector imitant la terre cuite fera la joie des collectionneurs.**

*Poème Nuit des Rois*

*Couper de Gordius le nœud au fil du glaive  
Ne paralyse pas la langue du serpent  
Le rail de Karénine et le reptile d'Eve  
Changent en caducée une flûte de Pan*

*C'est l'envers du silence et la traîne du rêve  
Dont le duel glacial de nos astres dépend  
Et j'allais oublier ce sceptre que la fève  
Semble promettre au cri détestable du paon.*

Jean Cocteau  
✱



#### INFORMATIONS PRATIQUES :

Galette Jean Cocteau : 59 € pour 8/10 personnes  
Coffret de 7 fèves dont la fève collector, en édition limitée : 39 €  
Disponibles dans toutes les boutiques Lenôtre et sur lenotre.com  
à partir du 2 janvier 2015

**Roche Bobois est heureux de s'associer à cet événement** en présentant sa collection exclusive Jean Cocteau Roche Bobois, **une ligne d'accessoires de haute facture en hommage au poète.**

#### AUTRES DELICES D'EPIPHANIE...

##### **La galette aux amandes**

Que serait l'Épiphanie sans la cultissime galette Lenôtre aux amandes ?  
Une composition au beurre des Charentes et aux amandes d'Espagne qui bénéficie de l'inimitable tour de main du célèbre pâtissier français.

Prix : 39 € pour 6 personnes (avec 1 fève Jean Cocteau)  
Existe aussi en galette individuelle, 2, 4, 8 ou 10 personnes  
autres tailles sur commande

##### **La brioche bordelaise**

Exquise spécialité régionale, la brioche bordelaise est l'ancêtre de la galette des rois.



CONTACT PRESSE LENÔTRE  
marine.cossard@lenotre.fr  
Tel. 01 30 81 40 64