

بلا-سكر-هذه-الفرنسية-أفضل-حلواني-في-العالم



فازت الفرنسية جيسيكا بريالباتو، الثلاثاء، بلقب "أفضل حلواني في العالم" ضمن تصنيف "وورلدز 50 بيست ريستورانتس"، خصوصاً بفضل أطباق التحلية اللافتة التي ابتكرتها والمحضرة خصوصاً من الفاكهة من دون سكر مضاف.

هذه الطاهية، البالغة 32 عاماً، والمتخصصة في الحلويات والعاملة في مطعم "بلازا آتينيه" الشهير في باريس ذي النجوم الثلاث في دليل ميشلان، "تجسد نهجا جريئاً وفريداً في إعداد الحلويات"، وهي أول امرأة تنال هذا اللقب بحسب إيلين بييتريني مديرة هذا التصنيف الموجود منذ 2002.

"وعلقت جيسيكا بريالباتو على فوزها: "فوجئت للغاية"، واصفة اللقب بأنه "هدية جميلة

وتندرج أطباق الحلويات التي تحضرها ضمن مفهوم "المطبخ الطبيعي" الذي يمثل الطاهي الشهير آلان دو كاس أحد رواده. ومن آخر ابتكاراتها الحلوى بالفراولة وشجر التنوب أو بالراوند.

وأوضحت بريالباتو أن "هذه الحلويات ليست جميلة بالضرورة، وهي نتيجة عمل ليس بالسهل ولا يحظى دوماً باعتراف كما أنه محط انتقاد "بعض الشيء". أنا سعيدة لكون هذا النمط بات في واجهة الاهتمامات

ولا تستخدم الحلوانية الكريما في حلوياتها التي تتميز بمرارتها وحموضتها، كما تجمع فاكهة الموسم مع الخل وتستخدم السكر والملح