

## NON CLASSIFIÉ(E)



50



Tweet 2

## BIANCHINI – QUAND LA GRANDE PÂTISSERIE

### RÉSERVEZ VOTRE VOYAGE

Départ: MONTREAL Destination: CUBA (TOUTES LES VILLES)

Date de départ: 2014-05-13 Durée: 5 - 10 JOURS

Hotel: TOUS LES HOTELS Catégorie: TOUTES LES CATEGORIES Prix: TOUS LES PRIX

Options:  Tout inclus  Plage  Golf

[CHERCHER](#)

### TEMPÉRATURE ACTUELLE

HAVANA 30°C

SANTIAGO 30°C

HOLGUÍN 32°C

VARADERO 30°C

°C °F

... PLUS DE DÉTAILS SUR LES TEMPÉRATURES CUBAINES

# FRANÇAISE SE POINTE À LA HAVANE

PAR CARL WALLACE / AFFICHÉ LE 5 FÉVRIER 2014

En déambulant dans les rues de La Havane, on est frappé par l'européanité de la plus grande ville de Cuba. Pas étonnant: l'architecture coloniale et les rues pavées étroites de Habana Vieja nous rappellent tant de villes européennes.

Et maintenant, la pâtisserie havanaise pourrait tout autant vous faire sentir en pays de France plutôt que dans les Caraïbes. Ceci grâce à Katia Bianchini et à la dynamique équipe de pâtissiers de « Bianchini Croissanteria-Dulceria », dont on peut retrouver les gâteries authentiques au Sol No. 12 e/Ave de Puerto y Oficios, de même qu'à sa nouvelle boutique juste à côté de Plaza Vieja.



Curieux de découvrir comment les croissants à la française se sont retrouvés à La Havane? Née de parents européens, Katia a grandi à Cuba. Son scientifique de père a étudié la physique nucléaire à l'Universidad. Tant sa mère que son père ont admiré la Révolution et partagé une propension pour le mode de vie nature/retour à la terre. Pour Katia, cela s'est traduit par un amour de la bonne bouffe, tant dans sa préparation que sa dégustation, et a mené à l'introduction de certaines des



Choisir sa pub ▶

▶ [Havana Cuba](#)

▶ [Voyage Cuba Varadero](#)

▶ [Recette de pâtisserie](#)

ÉVÉNEMENTS SUR LE CALENDRIER ▼

No upcoming events.

... CONSULTER LA LISTE COMPLÈTE DES  
ÉVÉNEMENTS

VIDÉOS EN VEDETTE ▼

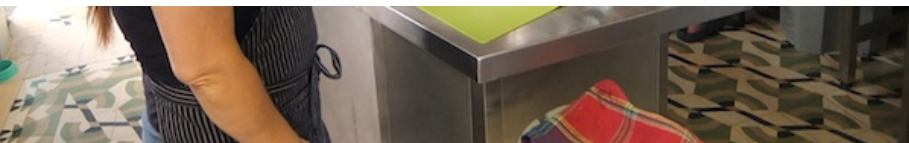
... VOIR TOUTES NOS VIDÉOS

ABONNEZ-VOUS À NOS BULLETINS ▼

Découvrez des forfaits de voyage, des nouvelles et des offres spéciales grâce à nos bulletins gratuits !

COURRIEL :

GO



traditions françaises avec lesquelles elle a grandi.

Secondée par sa fille et un ami, elle se met donc au travail, équipant son appartement des meilleurs équipements de cuisson disponibles à Cuba. Pas facile d'obtenir des ingrédients-clé comme



du beurre français

. Katia doit donc développer le réseau d'approvisionnement qui lui permettra de livrer des créations riches et savoureuses.

Une merveilleuse sélection de gâteaux, de biscuits et de pâtisseries sucrés et salés s'offrent à l'achat: croissants au chocolat, mini-muffins, tartes, pain aux bananes et gâteaux.

On peut également les déguster sur place avec un espresso, un cappuccino ou un café caractéristique, avec des jus de fruits ou encore avec du thé et des infusions de plantes cubaines traditionnelles telles que fleur d'oranger, menthe, citron vert et autres. Les plus aventureux découvriront le plaisir singulier d'une infusion-fusion, telle goyave-menthe. Relevée de mélanges de clous de girofle, poivre, gingembre et cannelle, chaque pâtisserie éveille les sens et comble le palais. Assurément, vous allez raffoler de cette pâtisserie française à la cubaine.

*Bianchini - Sol No. 12 e/ Ave. del Puerto y Oficinas, Habana Vieja*

*Bianchini II - San Ignacio N. 68, Plaza de la Catedral, Habana Vieja*

## CARL WALLACE

[Suivre @visit\\_Cubafr](#)

DES VOITURES UNIQUES À #CUBAA VOICI UNE BUICK SPECIAL 51 CONVERTI N CAMION, QÇCH QUE VOUS NE VOYEZ PAS TOU



