



Des chefs renommés créent un assortiment exclusif de pralines Land Rover Defender

En collaboration avec Dominique Persoone, le véhicule tout-terrain iconique se décline désormais en version chocolatée

Anvers, le 11 mai 2017 - Le Land Rover Defender, véritable icône de l'industrie automobile, possède depuis peu sa version en chocolat. Sergio Herman, Dominique Persoone, David Martin, Gert De Mangeleer et Jonnie Boer ont chacun créé une praline offrant un goût et un fourrage uniques, à l'effigie du Land Rover Defender. Les pralines Defender seront commercialisées en exclusivité dans les boutiques de Dominique Persoone, The Chocolate Line, à Bruges et Anvers.

Depuis peu, les amoureux du chocolat et du Defender ont de quoi se réjouir, avec le lancement d'une gamme de pralines Defender exclusives. Elle est le fruit d'une collaboration entre Land Rover et le chocolatier et propriétaire de The Chocolate Line, Dominique Persoone. Avec quatre autres chefs : Sergio Herman, Jonnie Boer, David Martin et Gert De Mangeleer, ils ont élaboré cinq pralines Defender possédant chacune un goût unique. L'idée de créer des Defender en chocolat est née de la collaboration entre les chefs étoilés et Land Rover. Tous les chefs impliqués sont les fiers propriétaires d'un Land Rover et sont de fervents ambassadeurs de la marque. Cette collaboration atypique a permis la création d'une boîte renfermant toute l'inspiration et la créativité des chefs.

« Nous avons demandé à chaque chef de préparer un fourrage reflétant sa personnalité. Ils pouvaient aussi choisir librement les couleurs du Defender. Leur « prototype » a été goûté et examiné dans notre atelier et renvoyé aux chefs pour approbation. Pour moi, il était important que les goûts et les formes soient les plus fidèles possibles à l'idée initiale des chefs », précise Dominique Persoone.

Extraordinaire et exceptionnel

David Martin est le chef belge propriétaire de La Paix et Bozar Brasserie, deux restaurants décorés d'une étoile au Guide Michelin.

Le goût de sa praline est inspiré par ses nombreux voyages au Japon, principalement à Kyoto. C'est là qu'il a découvert le célèbre « miso » utilisé pour sa praline, également saupoudrée de sel d'Okinawa. Le miso est tout aussi extraordinaire et exceptionnel que la marque Land Rover. Il est produit depuis un siècle par la même famille. C'est un symbole de tradition et d'évolution : la préparation reste fidèle à la recette originale, mais elle continue à évoluer grâce à des modifications régulières.



à évoluer grâce à des modifications régulières.



« La praline symbolise la célébration d'une icône, l'identité d'un design intemporel. C'est un honneur pour moi de contribuer au développement d'une praline Defender. Tout comme Land Rover, je poursuivrai toujours ma route en essayant de surmonter tous les obstacles », déclare David Martin.

Une beauté rare et originale



Sergio Herman est un chef néerlandais notamment propriétaire du restaurant doublement étoilé The Jane à Anvers et du restaurant Pure C à Cadzand (Pays-Bas). Récemment, il a ouvert la première friterie gastronomique Frites Atelier en Belgique (Anvers).

Pour la création de sa praline personnelle, il a opté pour une combinaison savoureuse et surprenante entre, d'une part, le caractère aromatique et frais du « sakura », et d'autre part, un caramel légèrement salé associé au chocolat. La praline symbolise à la fois la force et la féminité.

Ce n'est pas la première fois que Sergio Herman collabore avec Land Rover : un partenariat qu'il apprécie particulièrement. Selon lui, pour créer une belle histoire empreinte de fierté, il faut avant tout une affinité. Comme l'explique Sergio : « Land Rover m'a inspiré pour cette combinaison. Le sakura est d'une beauté rare et originale ... tout comme Land Rover ».

Tradition et aventure

Dominique Persoone est un chocolatier belge surtout connu pour sa vision innovante en matière de pralines et de travail du chocolat. L'idée des pralines Defender vient d'ailleurs de lui.

Il a créé une praline Defender jaune, à base de chocolat au lait, fourrée au praliné noisette et au citron vert. Les noisettes du Piémont ont été sélectionnées par ses soins auprès de cultivateurs en Italie afin d'obtenir un praliné exceptionnel, parfumé avec des zestes de citron vert cultivé dans sa propre plantation de cacao au Mexique, pour apporter une touche de fraîcheur.





La praline incarne la tradition, avec son fourrage au praliné classique, ainsi que l'aventure, avec le citron vert. Le chef s'est inspiré de son partenariat avec Land Rover, basé sur la confiance mutuelle et le respect. Dans la recherche des ingrédients, Dominique a pu compter sur le Land Rover Defender, qui lui a aussi servi de modèle :

« Ce choix est très lié à Land Rover. Lorsque nous partons à la recherche de noisettes en Italie, c'est généralement dans des terrains montagneux. Il va de soi que les chemins peuvent réserver quelques surprises. Dans ces moments, mieux vaut disposer d'un véhicule solide auquel vous faites confiance à 100 % et qui ne vous laissera pas sur le carreau. En Belgique également, je roule en Land Rover Defender. Quels que soient les imprévus sur la route, j'arrive toujours à ma destination en toute sécurité. »

Fraîcheur et sincérité



Jonnie Boer est un chef de renommée internationale, propriétaire du restaurant triplement étoilé De Librije à Zwolle. Il tient le restaurant avec son épouse Thérèse, qui est aussi sommelière et responsable de l'accueil des clients. Pour la création de son Defender en chocolat, il a ajouté un peu de son propre gin pour obtenir un goût délicieux.

Jonnie Boer précise : *« Ces goûts sont bien dans l'esprit de De Librije, ils s'expriment à la perfection dans la praline. Ce sont les goûts préférés de Thérèse et moi-même. Nous avons une excellente collaboration avec Land Rover. Cette praline sera bénéfique pour nous tous et les Land Rover sont des voitures très agréables à conduire. »*

Qualité et fiabilité

Gert De Mangeleer est un chef belge, copropriétaire du restaurant triplement étoilé Hertog Jan à Zedelgem (Bruges). Pour créer sa praline, il a choisi une combinaison de « koji » (riz fermenté) et de thé vert Matcha. Ces goûts représentent pour lui le Japon et sa culture culinaire. Il s'explique :

« Grâce aux différents événements et démonstrations que j'ai pu donner au cours des dernières années au Japon, l'intérêt et





l'admiration n'ont cessé de croître. Au Japon, tout le superflu est abandonné pour ne garder que l'essentiel. Cette praline est un produit de grande qualité combiné à une technique (de découpe) extrêmement précise. Elle symbolise pour moi l'équilibre et la simplicité qui caractérisent la culture japonaise sous toutes ses formes. »

Land Rover est la marque automobile préférée de Gert depuis des années. Elle incarne les valeurs que le chef défend au quotidien : qualité et fiabilité. Le Defender est devenu une icône à travers les années. Avec sa cuisine, Gert De Mangeleer suit sa propre voie et ne se laisse pas distraire par les tendances éphémères. Land Rover correspond tout à fait à sa personnalité : « // a quelque chose de solide et de sportif, et j'aime beaucoup cela. »

Contact:

Isabelle Michiels
PR Manager Jaguar Land Rover Belux
03 241 11 32 – 0476 427 738
imichiel@jaguarlandrover.com