

RÉGINA FINA sculpter le sucre

En décembre, le laboratoire de pâtisserie de la talentueuse **Régina Fina**, situé à 10 min. du centre-ville aixois, soufflera sa première bougie. Un écrin discret, presque confidentiel où l'on pénètre comme dans un atelier d'artiste. Et pour cause : avant la pâtisserie, Régina travaillait dans le graphisme 3D. La précision, les volumes, les matières, c'est son rayon. Elle est simplement passée du virtuel immatériel au gourmand le plus concret en se formant à l'école Ducasse, où elle a abordé la pâtisserie comme une discipline exigeante, à la croisée du geste et de l'esthétique. Aujourd'hui, Régina imagine des créations où le goût et la forme dialoguent en permanence, portés par un *sourcing* des matières premières d'une exigence rare : noisettes du Piémont, pistaches de Bronte, fraises de Ventabren...

Les pâtisseries sont volontairement désuées, nettes et équilibrées, pour laisser parler la vérité du fruit et la précision du parfum. Son

best-seller ? Un entremets aux deux chocolats et aux noisettes, construit en strates, avec un jeu de textures remarquable, entre croustillant, fondant et moelleux. Et la cerise sur le gâteau, ce sont ses décors, faits main, minutieusement sculptés, qui transforment ses créations en véritables œuvres d'art que l'on commande à l'unité ou pour de grandes tablées (avec 48h d'anticipation). Dans son laboratoire, Régina organise aussi des dégustations où elle ose des saveurs audacieuses comme pêche-verveine ou piment de Jamaïque. Et pour Noël, elle dévoilera six bûches dont deux créations signatures : chocolat-safran et whisky, voilà de quoi surprendre nos convives cette année ! VG

RÉGINA FINA 488 chemin des Jalassières, Éguilles
regina-fina.com

