



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA  
COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

## Malo Le Cras signe la nouvelle carte gourmande du Château Saint-Martin & Spa

Vence, mars 2021

*Cette saison d'été est marquée par l'arrivée de Malo Le Cras, nouveau chef pâtissier au Château Saint-Martin & Spa.*

Ce jeune chef pâtissier âgé de 27 ans rejoint deux palaces Oetker Collection, le Château Saint-Martin & Spa, à Vence, l'été, et L'Apogée Courchevel, l'hiver.

Dès son enfance, Malo Le Cras prend goût à la pâtisserie aux côtés de sa mère. Le réel déclic se fait lors d'un stage de découverte, en classe de 3ème, qu'il effectue au sein de la pâtisserie chocolaterie d'Éric Jubin, à Pont-Aven, dans le Finistère. Il décide alors de suivre une formation professionnelle et obtient un Baccalauréat Professionnel Boulangerie et Pâtisserie au Lycée Le Paraclet, à Quimper en 2012. Sa passion pour le métier de pâtissier se confirme lorsqu'il intègre l'Hôtel de La Pointe au Cap Coz, à Fouesnant, dans le Finistère, en tant que stagiaire commis pâtissier. Le travail en équipe, les coups de feu, la rigueur et la créativité exigées par cette profession animent cet acharné du travail.

Originaire de Bretagne, Malo Le Cras décide de quitter sa terre natale en 2013 pour rejoindre, en tant qu'apprenti pâtissier, le restaurant Rech, établissement Alain Ducasse à Paris, où il obtient une Mention Complémentaire Dessert de Restaurant. Avidé de challenges, il participe au Championnat de France du Dessert et remporte la 1ère place du classement en région Ile-de-France dans la catégorie junior. Il poursuit son apprentissage et son évolution professionnelle en intégrant des maisons telles que Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort, à Tourrettes, dans le Var, ou encore l'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu, à Plougonvelin dans le Finistère, et son restaurant une étoile au Guide Michelin, mais aussi Oetker Collection pour l'ouverture L'Apogée Courchevel pour la saison 2013-2014, l'Eden Rock-St Barths, à Saint-Barthélemy en 2016, puis le Château Saint-Martin & Spa en 2018, au poste de sous-chef pâtissier.

*« Ce que j'affectionne dans la pâtisserie c'est de pouvoir procurer du plaisir et de faire découvrir de nouvelles saveurs aux clients. J'aime le côté créatif, les textures, les odeurs, le goût et ce que j'aime par-dessus tout, c'est de partager ma passion avec les autres. »*

Passionné de voyages et de culture, en novembre 2018, Malo Le Cras décide de partir seul à la découverte de l'Asie du Sud-Est. Un voyage qu'il prolonge de six mois avec un Visa Vacances-Travail, ou « *Working Holiday Visa* », à Taïwan, où il a l'occasion d'animer des cours de pâtisserie. Amoureux de la « *Street Food* », particulièrement présente en Asie, il se lance un nouveau défi, celui de faire découvrir aux taiwanais les crêpes bretonnes, une spécialité de sa région. Il se lance et fait l'acquisition d'un tricycle électrique qu'il aménage pour proposer des crêpes minute. C'est un véritable succès dont il est très fier. Ce voyage, dans sa globalité, est une expérience qui lui a permis de s'ouvrir à une autre culture, de faire de belles rencontres et surtout d'emporter avec lui des souvenirs uniques et inoubliables.

De retour en France, il rejoint le Château Saint-Martin & Spa en 2021 en tant que chef pâtissier de la propriété emblématique Oetker Collection : « *Je suis heureux et honoré de rejoindre l'équipe du Château Saint-Martin & Spa cette saison. Une Collection qui a des valeurs que j'affectionne particulièrement telles que l'authenticité, la créativité, la famille, entre autres. Je suis impatient de pouvoir partager mes créations avec nos clients et de leur transmettre des émotions et du plaisir à travers mes pâtisseries.* »

Au Château Saint-Martin & Spa, Malo Le Cras signe la carte des desserts de l'ensemble de l'établissement incluant le restaurant Le Saint-Martin, une étoile au Guide Michelin, le restaurant d'été L'Oliverai, le Bar Le Rossini, mais aussi les petits-déjeuners ainsi que la carte sucrée du Room Service.

Jean-Luc Lefrançois, chef exécutif du Château Saint-Martin & Spa et de L'Apogée Courchevel, est ravi de voir Malo Le Cras rejoindre son équipe : « *Malo est un jeune chef pâtissier gourmand, avide de découvertes et de voyages. D'un tempérament discret et passionné, il puise dans ses différentes expériences une créativité sans limites.* »

De délicates surprises gourmandes attendent les hôtes du Château Saint-Martin & Spa cet été.

Château Saint-Martin & Spa  
2490 Avenue des Templiers  
06140 Vence  
[www.oetkercollection.com/fr/hotels/chateau-saint-martin/](http://www.oetkercollection.com/fr/hotels/chateau-saint-martin/)



OETKER COLLECTION  
Masterpiece Hotels

Château Saint-Martin & Spa  
Valérie Muller  
Directrice Régionale de la Communication  
[valerie.muller@oetkercollection.com](mailto:valerie.muller@oetkercollection.com)  
+33 4 92 93 76 04

Oetker Collection  
Anne Benichou  
Head of Global Communications  
[anne.benichou@oetkercollection.com](mailto:anne.benichou@oetkercollection.com)  
+33 1 53 43 42 76

Château Saint-Martin & Spa  
Géraldine Maïale Boukhobza  
Coordinatrice Régionale de la Communication  
[geraldine.boukhobza@oetkercollection.com](mailto:geraldine.boukhobza@oetkercollection.com)  
+33 4 92 93 76 20

## Le Chocolat

*Restaurant Le Saint-Martin*



## La Tarte au Citron meringuée

*Restaurant L'Oliveraie*



**En avant-première, Malo Le Cras a le plaisir de partager les recettes de deux desserts à la carte du restaurant Le Saint-Martin et du restaurant L'Oliveraie.**

### Le Chocolat

*Restaurant Le Saint-Martin*

#### Siphon Chocolat Lactée

75g chocolat Kidavoa 50%  
22cl crème  
3cl lait demi-écrémé

Porter le lait et la crème à ébullition, verser sur le chocolat, mélanger énergiquement au fouet. Mettre en siphon et gazer une fois. Réserver au frigo.

#### Crumble reconstitué

30g beurre  
30g poudre noisette  
30g sucre  
30g farine  
60g beurre de cacao  
5g quatre épices  
20g sirop d'érable

Mélanger la première partie à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte friable. Cuire à 165°C sur silpat. Enrober le crumble avec le beurre de Cacao, sirop d'érable, épice préalablement fondue. Réserver les pépites au frigo.

#### Caramel au beurre salé

80g sucre  
10cl crème  
40g beurre demi-sel

Réaliser un caramel à sec, déglacer avec de la crème chaude. Enfin y ajouter le beurre demi-sel coupé en morceaux. Mixer et réserver au frigo.

#### Décoration Chocolat

100g de chocolat caraïbe 66%

Mettre au point le chocolat et étalé très finement sur feuilles rhodoïd. Une fois cristallisée, casser les feuilles afin d'avoir des plaques irrégulières.

#### Dressage

Disposer quelques pépites de crumble au fond de l'assiette. Ajouter le Caramel au beurre salé au centre, à l'aide du siphon recouvrir le tout de mousse chocolat lactée.

Disposer les éclats de chocolat sur la mousse.

### La Tarte au Citron meringuée

*Restaurant L'Oliveraie*

#### Pâte Sucrée

500g farine T55  
185g sucre glace  
60g poudre d'Amande  
2g sel

1 gousse de vanille

300g de Beurre

113g œufs

Crémer le beurre avec le sucre glace, la poudre d'Amande, le sel et la Vanille. Lorsque tout le mélange est bien homogène, ajouter les œufs en mélangeant un minimum, puis la farine. Etaler à 1,5mm pour le fonçage.

#### Crème d'amande

250g de beurre  
250g de sucre  
250g de poudre d'amande  
250g d'œufs  
50g de farine

1 gousse de vanille

Crémer le beurre avec le sucre la vanille et la poudre d'Amande. Ajouter les œufs un à un puis la farine.

#### Crème Citron

100g de jus citron vert

100g de jus citron

125g de sucre

150g de beurre

1g de gélatine

200ml d'œufs

Cuire au bain marie ou à feu doux jusqu'à frémissement tous les ingrédients préalablement blanchis et mélanger. Ajouter enfin la gélatine préalablement fondue. Puis le beurre à 40°C et mixer.

#### Meringue Italienne

100g blanc

200g de sucre

50g eau

1 zeste de citron vert

Réaliser un sirop à 121°C, lorsque le sirop bout, monter les blancs au batteur, et verser en petit filet sur les blancs, monter à vitesse lente. Ajouter le zeste et mettre à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement.

#### Dressage

Foncer les cercles à tarte et cuire 10 minutes à 165°C. Garnir au tiers de crème d'amande à l'aide d'une poche à douille et renfourner 8 minutes. Une fois refroidies, garnir les tartes de crème citron et enfin réaliser la décoration avec la meringue italienne. Décorer avec quelques pétales séchés de fleurs de souci.



OETKER COLLECTION

*Masterpiece Hotels*

*STAY TUNED*

#MasterpieceHotels

[instagram.com/OetkerCollection](https://www.instagram.com/OetkerCollection)

[facebook.com/OetkerCollection](https://www.facebook.com/OetkerCollection)

[linkedin.com/OetkerCollection](https://www.linkedin.com/OetkerCollection)



L'AOGÉE  
COURCHEVEL



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA  
BADEN-BADEN



LE BRISTOL  
PARIS



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA  
COTE D'AZUR - VENCE - FRENCH RIVIERA



EDEN ROCK  
ST BARTHS



HOTEL DU CAP-EDEN-ROC  
CAP D'ANTIBES



JUMBY BAY ISLAND  
ANTIGUA - WEST INDIES



THE LANESBOROUGH  
LONDON



PALÁCIO TANGARÁ  
SÃO PAULO



THE WOODWARD  
GENEVA



MASTERPIECE ESTATES  
*by Oetker Collection*

*oetkercollection.com*