



LE SUCRE

**Communiqué de presse**

Paris, le 8 avril 2009

## ***Le Sucre anime les Terralies*** **Saint-Brieuc les 29, 30 et 31 mai 2009**

Le parc des expositions Brézillet de Saint Brieuc (Côtes d'Armor) accueillera du **vendredi 29 mai au dimanche 31 mai 2009** la 8<sup>ème</sup> édition des Terralies. Ce salon, dont la notoriété augmente chaque année, est un des événements les plus importants du monde agricole. Les visiteurs pourront découvrir tout particulièrement l'agriculture de la région, ses filières et ses métiers, mais aussi les autres productions françaises et notamment le Sucre.

**Le Cedus** (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), partenaire de la manifestation, accueillera petits et grands sur son nouveau stand « **Le Sucre** ». Tous les visiteurs pourront assister à diverses démonstrations, dégustations et **découvrir, pour la première fois aux Terralies, la toute dernière animation du Cedus, « l'Odyssée du Sucre, voyage à travers le corps humain » :**

### **« L'Odyssée du Sucre, voyage à travers le corps humain »**

Ce show unique, accessible à tous les publics, associe images de synthèse, son, photos et effets spéciaux pour faire découvrir de façon ludique et pédagogique la place du sucre dans l'équilibre alimentaire. Petits et grands sont invités à entrer dans la salle de spectacle et à vivre le parcours d'un morceau de sucre à travers le corps humain. Accompagné par un son caverneux, le spectateur embarque pour une aventure extraordinaire de 7 minutes qui dévoile, sur 3 écrans, les nombreux secrets de notre organisme. Carburant des muscles et du cerveau, le sucre est en effet un aliment essentiel et indispensable au bon fonctionnement du corps humain.



**Les desserts de Vincent Boué :** chaque jour, Vincent Boué, chef pâtissier, proposera de nombreuses recettes délicieuses et faciles à réaliser chez soi, que les visiteurs pourront déguster sur place. Il réalisera ainsi devant le public plusieurs recettes sucrées, comme par exemple une aumônière de bananes rôties, des cannelés, coulis d'agrumes ou encore un cœur de chocolat et sa confiture framboise pépins.

Et pour faire durer le plaisir à la maison, de nombreux conseils et astuces seront dévoilés aux visiteurs tout au long des trois jours.

(Voir programme quotidien ci-dessous).

**« A chaque sucre son utilisation » :** sucre blanc, brun ou roux, en morceaux ou en poudre..., l'univers du sucre comprend 9 variétés, aux saveurs, aux arômes et aux usages spécifiques. Les visiteurs pourront tout savoir sur cet aliment indispensable très utile en cuisine et en apprécier les différences à travers la dégustation de crêpes délicieusement... sucrées !

Enfin, tous les gourmands se régaleront avec des **barbes à papa** offertes pour l'occasion.

### **Le CEDUS**

*Le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre est un organisme interprofessionnel, créé en 1932, qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le Sucre.*

[www.lesucre.com](http://www.lesucre.com)

**La meilleure source d'information sur le sucre et les produits sucrés**

Informations Pratiques :

**Terralies**

29, 30 et 31 mai 2009

Parc des Expositions de Saint-Brieuc (Espace Brézillet)

Horaires : 9 heures - 19 heures sans interruption

Plus d'information sur : [terralies.com](http://terralies.com)

Contacts presse :

Hopscotch

Yaëlle Besnainou / Clara Létienne

01 58 65 01 38 / 01 58 65 01 46

[ybesnainou@hopscotch.fr](mailto:ybesnainou@hopscotch.fr) / [cletienne@hopscotch.fr](mailto:cletienne@hopscotch.fr)



## ***Les desserts de Vincent Boué***

### ***Programme journalier***

#### ***Une grande palette de recettes sucrées à réaliser chez soi***

- 10 H 00**      **Panna cotta de mangue**  
*Une verrine tendance au parfum exotique*
- 11 H 00**      **Amandin**  
*Un petit gâteau moelleux à la crème de marron et aux amandes effilées*
- 12 h 00**      **Cannelés, coulis d'agrumes**  
*Mini cannelés bordelais au cœur coulant*
- 14 h 00**      **Aumônière de bananes rôties**  
*L'alliance de la crêpe et des fruits*
- 15 h 00**      **Verrine d'ananas aux saveurs orientales**  
*Mini brunoise d'ananas aux parfums d'amandes, de figues, de dattes et d'épices*
- 16 h 00**      **Cœur de chocolat et sa confiture framboise pépins**  
*Un fondant tout chocolat rehaussé d'une confiture crunchy*
- 17 h 00**      **Parfait glacé à la vanille et à l'orange, caramel au beurre salé**  
*Un dessert glacé rafraîchissant*
- 18 h 00**      **Mousse chococaramel, croustillant praliné**  
*Tout le plaisir du chocolat, du caramel et du praliné*