

Un zeste d'audace, une pincée de gourmandise... pour une collaboration savoureuse entre Azureva et Lila Bret !



Prenez une finaliste passionnée de « Le Meilleur Pâtissier » sur M6, ajoutez le spécialiste des vacances en France, mélangez leur créativité et leur savoir-faire... et vous obtiendrez **deux recettes exclusives**, conçues pour ravir les papilles des voyageurs en quête de saveurs authentiques et gourmandes. Deux desserts à savourer à partir d'avril 2025 dans tous les restaurants des établissements de vacances Azureva!

Lila Bret, une cheffe pâtissière au parcours inspirant

Révélee au grand public grâce à sa participation à *Le Meilleur Pâtissier* saison 5, Lila Bret a fait de sa passion son métier en passant son diplôme après l'émission. Aujourd'hui, elle possède un laboratoire de pâtisserie sur les hauteurs de Fréjus et se spécialise dans la création de ses propres recettes.

Elle collabore avec des restaurants, des épicerie fines et réalise également des desserts sur mesure pour de grands événements, notamment des mariages prestigieux dans la région de Fréjus – Sainte-Maxime – Saint-Tropez.

Une collaboration née d'une rencontre gourmande

Azureva, acteur majeur du tourisme social en France a décidé de s'associer à Lila Bret pour offrir à ses vacanciers une expérience sucrée inédite. Cette collaboration s'est imposée naturellement après qu'un employé d'Azureva, conquis par ses créations lors d'un événement privé, ait recommandé son talent en interne. Parallèlement, le responsable national de la restauration, Sébastien Billard, cherchait à renouveler l'offre de desserts disponible dans les établissements. L'alchimie s'est faite immédiatement et, après plusieurs échanges, Lila et Sébastien Billard ont ainsi cocréé deux recettes exclusives en adaptant leur préparation aux exigences des établissements tout en préservant la qualité des ingrédients et des saveurs.

Des douceurs signatures à savourer en vacances !

L'objectif de cette collaboration est de proposer deux desserts équilibrés et représentatifs des saveurs qui font la renommée de Lila Bret :

- Tarte Passion Meringuée : Un équilibre parfait entre l'acidité de la passion et la douceur aérienne d'une meringue délicatement dorée.
- Gâteau ChocoKahuète : Une alliance réconfortante entre chocolat intense et la gourmandise de la cacahuète.

Ces deux créations inaugurent une nouvelle gamme intitulée **Gourmandises de vacances**, qui pourrait bien s'étoffer à l'avenir !

« La pâtisserie est avant tout une histoire de partage et de plaisir. Avec Azureva, nous avons voulu créer des desserts qui évoquent des souvenirs d'enfance et qui s'intègrent parfaitement à l'expérience conviviale des vacances en famille. » – Lila Bret

Pour prolonger l'expérience chez soi, les vacanciers pourront également obtenir les fiches recettes afin de les reproduire et revivre ces instants gourmands à la maison.

Un engagement pour une cuisine authentique et savoureuse

Ce partenariat s'inscrit dans la volonté d'Azureva d'offrir à ses vacanciers une expérience culinaire de qualité et conviviale. Convaincu que la gastronomie joue un rôle clé dans la réussite d'un séjour, Azureva met un point d'honneur à proposer des plats savoureux, réalisés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

« Chez Azureva, nous avons à cœur d'offrir à nos vacanciers une cuisine à la fois savoureuse, authentique et en phase avec leurs envies. Cette collaboration avec Lila s'inscrit pleinement dans notre volonté d'innover et de proposer des expériences gourmandes toujours plus

mémorables. Avec ces deux nouvelles recettes, nous souhaitons surprendre et ravir les gourmands, tout en créant des moments de partage et de plaisir autour de la table au sein de nos établissements. » – Sébastien Billard, Responsable national de la restauration chez Azureva.

Une raison de plus de prolonger les vacances... et le plaisir !

À propos d'Azureva

Depuis sa création en 1952, Azureva, le spécialiste des séjours en France, ne cesse de se renouveler pour adapter son offre aux vacanciers, à la recherche d'expériences personnalisées à des tarifs accessibles.

Avec 70 ans d'expériences, Azureva évolue en affirmant ses valeurs d'origine : partage, authenticité, découverte et convivialités au travers d'une nouvelle signature « L'accueil en terres de partages ». Azureva compte aujourd'hui 32 destinations et 43 établissements. Son catalogue réunit 6 Clubs, 4 Clubs Montagnes, 10 Villages à thème, 17 Résidences, 2 Hôtels et 4 Hôtellerie en plein air. Que ce soit à la mer, à la montagne ou à la campagne, ces adresses au cœur des plus belles régions de France sont adaptées à toutes les envies, pour des séjours loisirs ou affaires.

Plus d'informations sur : www.azureva-vacances.com

Contacts presse – Open2Europe

Alycia Jonot

a.jonot@open2europe.com - +33 1 55 02 15 02

Camille Iparraguirre

c.iparraguirre@open2europe.com - +33 1 55 02 15 29