

# DESSERTS

MAGAZINE DE HAUTE PÂTISSERIE & ART DE VIVRE



TENDANCE

*La vanille*

ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

*Des Pays de la Loire à la Lorraine*

CONFESSION GOURMANDE

*Vincent Ferniot*



Relais Desserts

# Sabayon

**Que voyez-vous ? Soufflé ? Oeufs brouillés ? Crème anglaise ?**  
Le nouveau Cooking Chef de Kenwood vous aidera à les réaliser. Ses 15 fonctions et ses 6 modes de cuisson vous permettront d'obtenir des résultats incomparables. Votre imagination sera la seule limite. Découvrez le nouveau Cooking Chef et les recettes sur [www.kenwood.fr](http://www.kenwood.fr)



**KENWOOD**

®

Photo : Laurent Freu



Walking on the tracks of the cream of the crop of spices: Vanilla!

Immediate boarding for a deliciously exotic voyage: this season, we are taking you to Vanilla Country, a tropical spice with an amazing story... Vanilla is obviously very present in the creations of our chefs at Relais Desserts, to delicately flavour the most exquisite desserts, ice creams and chocolates. In these pages, you will find some of their best new recipes.

We shall then be travelling to France to meet with some of our craftsmen; a sweet misdemeanour in our epicurian itinerary. From Champagne to the Loire region, travelling through Lorraine and the Centre region, we shall be stopping in six superb Relais Desserts restaurants.

Back in Paris, we shall be meeting a multi-talented gastronome, Vincent Ferniot, receiving his gourmet confessions. An encounter we were taking to heart as this lover of culinary arts is also a great ambassador of our association, regularly supporting our initiatives and actions.

And we shall not be forgetting the freshest news from our pastry chefs! Some of them have in fact left to discover cocoa, the 'black gold' of the Dominican Republic, in situ. Nor shall we forget our fine selection of objects, books and sweet addresses.

May I also remind you our meeting of next Autumn? We shall indeed be present at the Salon du Chocolat...

For now, let me wish you a beautiful journey with this new issue of *Desserts*.

Speak to you soon!

Frédéric Cassel • *Relais Desserts* President

## ÉDITO

### Sur les traces de la fine fleur des épices : la vanille !

Embarquement immédiat pour un voyage délicieusement exotique : c'est au pays de la vanille que nous vous emmenons cette saison, à la découverte de cette épice à l'histoire captivante qui s'épanouit à l'ombre des tropiques...

La vanille s'invite bien sûr dans les créations de nos chefs Relais Desserts pour parfumer délicatement entremets, glaces et chocolats ! Retrouvez dans ces pages quelques-unes de leurs recettes inédites.

Puis cap sur la France pour vous proposer, façon école buissonnière, notre Itinéraire Épicurien, à la rencontre de nos artisans. Des coteaux de Champagne, en passant par la Lorraine, le Centre et les Pays de la Loire, nous faisons étape dans six excellentes maisons Relais Desserts.

De retour à Paris, nous avons rencontré, pour une Confession Gourmande, un gastronome aux multiples talents : Vincent Ferniot. Un rendez-vous qui nous tenait à cœur, car ce passionné des arts culinaires est aussi un formidable ambassadeur de notre association, soutenant nos initiatives et nos actions.

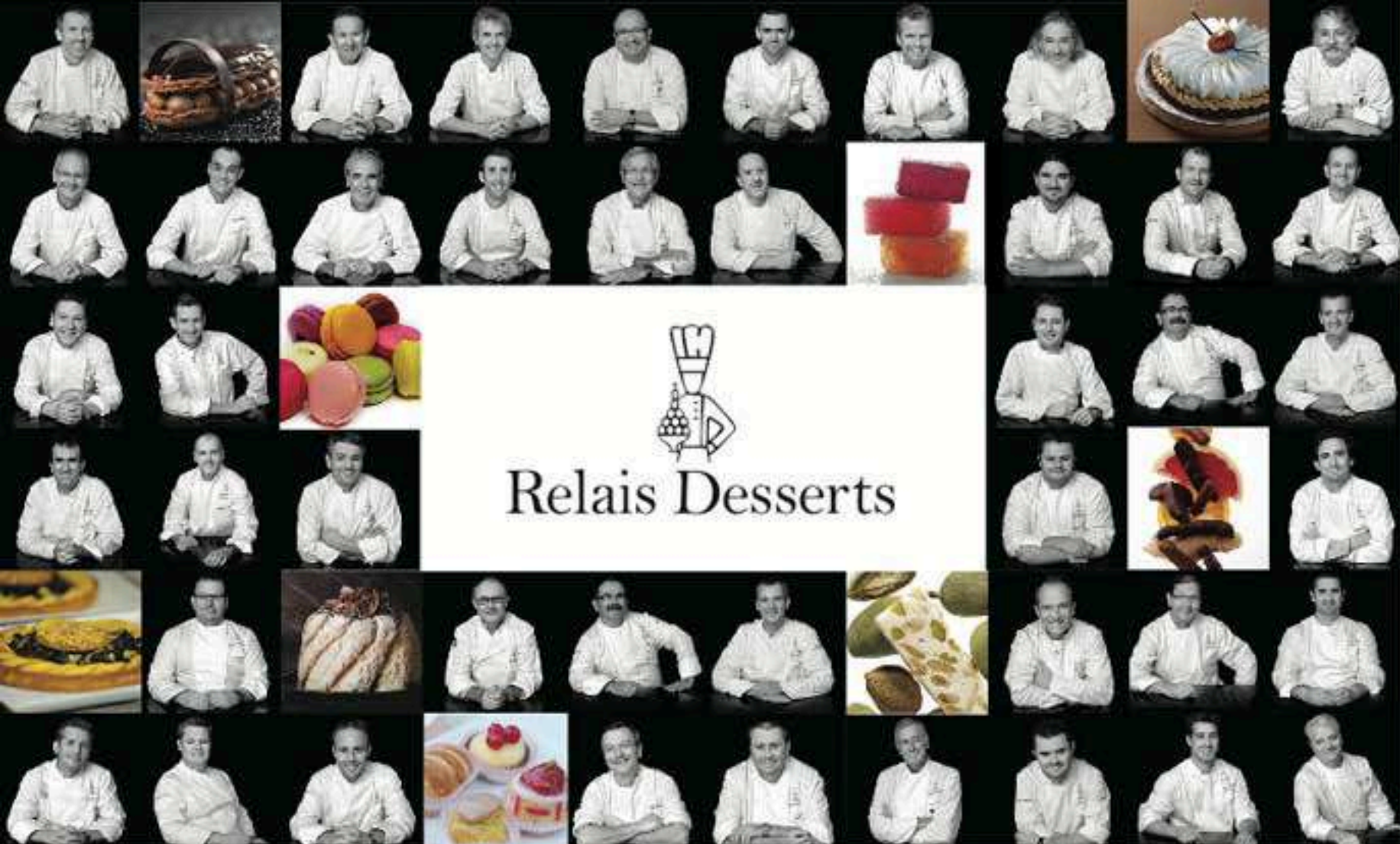
Sans oublier des nouvelles très fraîches de nos pâtisseries – dont certains sont partis à la découverte de l'« or noir », le cacao, en République dominicaine –, mais aussi nos sélections d'objets, de livres et d'adresses fines et sucrées.

Je termine en vous rappelant notre rendez-vous de cet automne, puisque nous serons évidemment présents au Salon du chocolat !

Pour l'heure, nous vous souhaitons un beau voyage au fil des pages de ce nouveau *Desserts*.

À bientôt !

Frédéric Cassel • *Président de Relais Desserts*




## Relais Desserts

## L'EXCELLENCE DE LA PÂTISSERIE

Relais Desserts has rallied the elite of haute patisserie for over thirty years, making it shine all over the world. The members of the association share the same degree of passion and search for excellence, and their talent, as well as the level of their demand have made of Relais Desserts a label for quality, a reference in the world of pastry and chocolate. Entering a Relais Desserts boutique and savouring one of its creations is the guarantee of a quality beyond reproach and of intense pleasure.

*\* The list of members is available at the end of the magazine; addresses and opening hours can be found on the association website, [www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net), or via the Relais Desserts iPhone app.*

Depuis plus de trente ans, Relais Desserts rassemble l'élite mondiale de la haute pâtisserie française afin de la faire rayonner aux quatre coins du globe.

De par le talent et l'exigence de ses membres, tous passionnés et portés par la même recherche d'excellence, l'association Relais Desserts, qui est née d'une volonté d'échanges, est devenue un label de qualité qui fait référence dans l'univers de la pâtisserie et du chocolat.

Franchir le seuil d'une boutique Relais Desserts, déguster une création Relais Desserts, c'est l'assurance d'une qualité irréprochable et d'un plaisir intense.

*\* La liste des membres est disponible à la fin du magazine et le détail des adresses et des heures d'ouverture sur le site Internet de l'association, [www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net), ou via l'application iPhone Relais Desserts.*




Relais Desserts

## DESSERTS

A-H 2013-2014 — N° 10

### Couverture

Baba au rhum, coulis d'ananas et vanille.  
Par Laurent Duchêne, Paris.  
Photo : Laurent Fau

### Directeur de la publication

Frédéric Cassel  
**Rédactrice en chef**  
Laura Annaert  
[lannaert@lalifestyle.fr](mailto:lannaert@lalifestyle.fr)

### Coordination éditoriale

Alice Morabito  
[redaction@lalifestyle.fr](mailto:redaction@lalifestyle.fr)

### Ont collaboré à ce numéro

Bénédict Beaugé  
Laura Chaumont  
Nathalie Duchamp

### Traduction

Amaury de Cizancourt  
**Direction artistique**

Laura Annaert

### Maquette

Création : Laurent Cairoli  
Séverine Landrieu

### Photogravure

Key Graphic - [keygraphic.fr](http://keygraphic.fr)

### Impression

Geers Offset  
Eekhoutdriesstraat 67  
B-9041 Gent-Oostakker  
[geers-offset.be](http://geers-offset.be)

### Éditeur délégué

L.A.Lifestyle  
21, rue du Dr Desfossez  
92210 Saint-Cloud

### Publicité

[desserts@lalifestyle.fr](mailto:desserts@lalifestyle.fr)

Numéro ISSN 2112-2717



## SOMMAIRE

### 03 — ÉDITORIAL

Par Frédéric Cassel, président de Relais Desserts

### 04 — INTRODUCTION

Présentation de l'association Relais Desserts • Presentation of the Relais Desserts association

### 07 — SHOPPING

Objets de désir

### 08 — TENDANCE

La vanille • Vanilla  
10 - Histoire : La petite gousse noire • The little black pod  
12 - Géographie : De l'orchidée à la gousse • From orchid to pod  
14 - Recettes : Glace vanille & soupe de fruits exotiques, Riz à l'impératrice, Cake vanille, Choux à la crème, Crème brûlée • Vanilla ice cream & tropical fruit soup, Riz à l'impératrice, Vanilla cake, Choux à la crème, Crème brûlée

### 24 — ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

Traversée gourmande d'ouest en est  
Gourmet crossing from West to East  
29 & 33 - Carnet d'adresses

### 34 — CONFESSION GOURMANDE

Vincent Ferniot, journaliste, restaurateur et papa gâteau  
Vincent Ferniot, journalist, restaurateur and a papa gâteau

### 36 — LIVRES

Millefeuille

### 37 — DESSERTSCOPE

37 - Retour aux sources • Going back to the roots  
38 - Les news Relais Desserts • The news of Relais Desserts

### 40 — RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts

# OBJETS DE DÉSIR

## OBJECTS OF DESIRE

Par Laura Chaumont



### DOUCEURS À TOUS LES ÉTAGES

Élégant et fonctionnel avec trois assiettes en cristal clair et un pied en métal argenté, ce serviteur muet est un ravissant support à sucreries. Mille Nuits Serviteur 3 étages

550 € // [www.baccarat.fr](http://www.baccarat.fr)

### APPLICATION GOURMANDE

Les fêtes de fin d'année seront idéales pour utiliser sans modération ce seau à double contenance revêtu d'aluminium poli et martelé. Seau à champagne ovale, collection M'30. Disponible aussi en cuivre.

314,90 € // [www.marvied.com](http://www.marvied.com)



### INSPIRATION NIPPONE

Une poudre de thé vert matcha à cuisiner et à boire... Un délice en latte ou en smoothie qui secoue les papilles.

Matcha Latte to Go – 200 g  
13,98 € // [www.aiya-europe.com](http://www.aiya-europe.com)

### JUS PRÉCIEUX

Des sirops exotiques – yuzu, poivre ou vanille de Madagascar – et des eaux fraîches – rose ou fleur d'oranger de Grasse – pour sublimer pâtisseries, cocktails, sorbets ou tout simplement une salade de fruits frais.

Sirops et eaux Nature  
De 5 à 12,50 € // [www.nature-gourmet.fr](http://www.nature-gourmet.fr)



### DÉLICIEUSE NATURE

Qu'il soit à base de mûres des sous-bois, de sirop d'érable, marrons et abricots confits ou de figues, raisins et noisettes, chaque mélange de thé raconte une histoire et célèbre la nature.

Gamme Impressions d'Automne  
De 15 € à 18 € // [www.dammann.fr](http://www.dammann.fr)

### OUTIL DE MAÎTRE

Une râpe élégante et pratique pour réussir sans effort de délicats copeaux de chocolat ou de fins zestes d'agrumes.

Livrée avec 3 lames différentes. Existe en 4 coloris : noir, rouge, vert & violet. Râpe Elite  
24,95 € // [www.microplaneintl.com](http://www.microplaneintl.com)



PLUS VOUS L'UTILISEZ,  
PLUS IL DEVIENT BEAU.

Mélangez à la perfection grâce à son mouvement planétaire et ses 59 points de contact. Robot sur socle Artisan.



**KitchenAid**

[www.kitchenaid.fr](http://www.kitchenaid.fr)

# LA VANILLE

## VANILLA

Féminin, fragile et robuste à la fois, ce fruit exotique, issu d'une orchidée minuscule, est à la pâtisserie ce que le sel est à la gastronomie, avec ses notes des plus subtiles et raffinées : naturellement indispensable.

Feminine, fragile and yet robust, this tropical fruit comes from a tiny orchid and is as important to pastry as salt is to gastronomy. Its notes are subtle and sophisticated, naturally indispensable.

Recettes réalisées par Laurent Duchêne  
Photos d'ouverture et des recettes : Laurent Fau



# LA PETITE GOUSSE NOIRE

## THE LITTLE BLACK POD

Par **Bénédict Beaugé**

Boby Lapointe used to sing that vanilla, like roses, suits girls; it definitely does in Europe where vanilla inevitably brings to mind sweet flavours... But it is not the case everywhere, and has not always been the case.

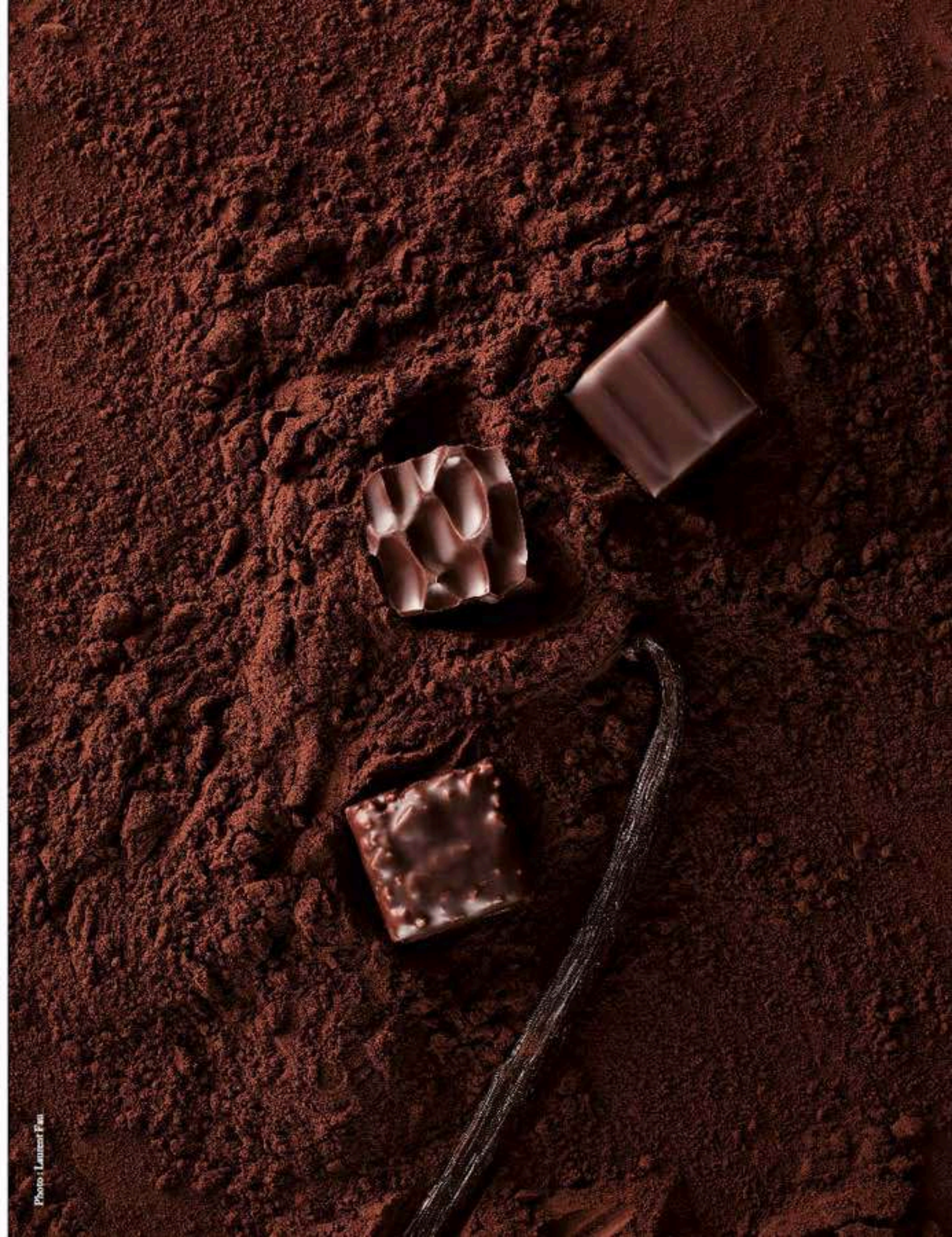
The first Europeans to taste vanilla were Cortes and his soldiers when they were received by Emperor Montezuma and offered an unsweetened cocoa drink, to which the Aztecs added *tlixcot chitl*, the 'black pod', to reduce the bitterness. Columbus brought the pod back to Spain in 1518 and Spaniards, enthused by the new aroma, gave it a 'christian' name, meaning a latin name: *Bainilla*, which is a diminutive of *Vaina*, a 'sheath'. Variations of this have prevailed ever since, and the etymological adventure has had the pod lose its colour. France got to know vanilla thanks to British buccaneering and their seizing of Spanish shipments. The first mention of it is to be found in a publication translated from English, in the latter third of the seventeenth century: "fruit of the vanilla plant which, when dried, is used as aroma in pastry, sweets and perfumes". The first recipe of a vanilla flavoured pudding was in fact published in England by Hugo Morgan, a pâtissier, and the cake was meant as a present to Queen Elizabeth I.

The fruit of an orchid, vanilla only releases its scents after fermenting. This is a natural process in humus, which soon became controlled. The system of fertilization remained unknown for a long time, however, and it was not until the beginning of the nineteenth century that a bee was discovered to play an essential role in the pollination of this orchid. No better replacement for this was found that the hand of man, one flower after one. Vanilla consumed until then could only be wild vanilla, therefore, imported from its region of origin, Mexico, despite the wish to grow it elsewhere. 'Bourbon' vanilla comes from the Indian Ocean, Madagascar growing the most renowned pod of the area. Vanilla from Tahiti comes from another variety; it has a slight aniseed flavour, which is highly prized. In South-East Asia, vanilla is used as spice in salty dishes. A must read is the very beautiful book written by Nicolas Bouvier, *Une orchidée qu'on appela vanille* (*An orchid called vanilla*); it will make you dream.

Si, chez Boby Lapointe, la vanille, comme le rose, va aux filles, d'une manière plus générale, en Europe, elle évoque inmanquablement des saveurs sucrées... Pourtant, il n'en est pas ainsi partout, ni depuis toujours.

Les premiers Européens ayant goûté à la vanille ont été Cortés et ses soldats qui, reçus par l'empereur Montezuma, se sont vu offrir une boisson – non sucrée – à base de cacao, que les Aztèques additionnaient de *tlixcot chitl*, la « gousse noire », pour contrebalancer l'amertume de ce dernier. Séduits par cet arôme inconnu – Colomb la rapporte en 1518 –, les Espagnols lui donnèrent un nom « chrétien », c'est-à-dire issu du latin : *Bainilla*, diminutif de *Vaina*, qui signifie « gaine, étui ». Et ce sont des variations sur celui-ci qui ont prévalu depuis, même si, dans l'aventure (étymologique), la gousse y a perdu sa couleur. La France a connu la vanille grâce à la flibuste anglaise qui s'emparait des cargaisons espagnoles. C'est donc dans un ouvrage traduit de l'anglais que, dans le dernier tiers du XVII<sup>e</sup> siècle, il en est fait mention pour la première fois – « fruit du vanillier qui, séché, est utilisé comme arôme dans la pâtisserie, la confiserie, la parfumerie » –, et c'est encore en Angleterre que, un peu plus tôt, est publiée par le pâtissier Hugo Morgan la première recette de pudding aromatisé à la vanille et destiné à la reine Elizabeth I<sup>re</sup>. Fruit d'une orchidée, la vanille ne dégage son parfum qu'après fermentation. À l'origine, celle-ci se faisait spontanément au contact de l'humus, mais très vite on a su la contrôler. On a longtemps ignoré, par contre, le système de reproduction de cette orchidée : ce n'est qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle que l'on a compris le rôle joué par une certaine abeille dans la pollinisation, mais on n'a rien trouvé de mieux que la main de l'homme pour la remplacer, fleur après fleur. La vanille consommée jusque-là ne pouvait donc être que sauvage et provenir de sa région d'origine, le Mexique, malgré le désir de la cultiver ailleurs. En provenance de l'océan Indien, la vanille est dite « Bourbon », et celle de Madagascar est la plus réputée. Celle de Tahiti est d'une autre variété dont la saveur légèrement anisée peut être recherchée. Dans les cuisines d'Asie du Sud, la vanille est utilisée comme épice dans les plats salés. Pour rêver, il faut lire le très beau petit livre que Nicolas Bouvier lui a consacré : *Une orchidée qu'on appela vanille*.

Bénédict Beaugé (Paris) est écrivain et historien de la cuisine contemporaine.



# DE L'ORCHIDÉE À LA GOUSSE

FROM ORCHID TO POD

Propos recueillis par Laura Annaert

Photo : Hervé Nègre

De retour de Madagascar, où elle cultive une vanille biologique et équitable, Laurence Cailler nous parle de la vanille, qu'elle aime suave et plurielle.

Originaire du Mexique, comme le cacao, la vanille, de son nom latin botanique *Vanilla planifolia*, est acclimatée dans différents terroirs tropicaux dont l'océan Indien et l'Afrique. Fragile, elle aime les côtes à l'abri du vent et se plaît dans des terrains riches et bien drainés. Elle s'épanouit sous les caresses d'un soleil indirect, accrochant ses lianes aux arbres. À Madagascar, sa fleur, l'orchidée, doit sa fertilité à un geste de femmes qui déchirent délicatement la membrane séparant les parties mâle et femelle et les marient d'une pression des doigts.

Au bout de neuf mois de gestation sur la liane, la gousse est cueillie. Son séjour dans l'humus au pied de l'arbre, où d'antan elle chuta pour y séjourner et développer ses arômes, a été remplacé par un processus artisanal et contrôlé. D'abord l'échaudage ou pasteurisation, effectué dans une eau à 60-65 °C qui stoppe la maturation des gousses et déclenche l'hydrolyse des différents précurseurs de l'arôme. Ensuite, l'étuvage ou sudation où les gousses sont emmaillottées de couvertures de laine afin de permettre la transformation des molécules en vanilline. Les gousses gagnent alors en souplesse, perdent de l'humidité et deviennent marron. Un séchage au soleil – où la vanille s'oxyde et se complexifie –, est suivi de deux mois à l'ombre sur des claies. S'ensuivent tri, calibrage puis l'affinage (deux à six mois) dans des caisses en bois.

L'industrie agroalimentaire et, pour une infime partie, la parfumerie fine sont les principales consommatrices de vanille, une

On her way back from Madagascar, where she grows organic fair-trade vanilla, Laurence Cailler talks to us about vanilla, which she loves smooth and rich in various flavours.

Native of Mexico, like cocoa, *vanilla planifolia*, the botanic name of vanilla, has been naturalised in various tropical regions such as the Indian Ocean and Africa. A delicate plant, vanilla enjoys coastal areas protected from the winds and blossoms in rich, well-drained soils. It stretches its vines through the trees, looking for indirect sunlight. In Madagascar, its orchid flower depends on women for its pollination, who carefully tear apart the membrane separating the male from the female part of the fruit, before marrying them with a touch of the fingers.

After a nine months gestation period on the vine, the pod is picked. In times past, it would fall on the ground and rest in the humus at the foot of the tree while developing its flavours but the process has been replaced by a controlled hand process. It is first heated, or pasteurised, in water raised to a temperature of 60°C/140°F to 65°C/150°F, which stops the maturation process of the pods and triggers the hydrolysis of the various forerunners of the aroma. This is followed by drying, or sudation, during which the pods are swathed in wool blankets to allow for the transformation of molecules into vanillin. The pods become more flexible, lose some of their humidity and become brown. They are then dried under the sun, where the vanilla oxidises and becomes more complex, before being placed on grates in the shade for two months. Finally, the pods are sorted, classified, and refined in wooden crates for two to six months.

The agro-food industry and, for a minor part, the fine fragrance



vanille moins riche en eau dite « rouge ». Les gousses noires, moelleuses et développant des arômes complexes seront les élus des chefs. On parle de complexité car la vanille renferme 150 composants aromatiques dont la vanilline. À ce titre, on peut comparer l'épice mystérieuse à un vin dont le terroir, le cépage et la vinification déterminent ses spécificités organoleptiques. Laurence Cailler apprécie les vanilles fendues – cueillies à très grande maturité – tel le vin des vendanges tardives, évoquant « des notes animales et végétales, des parfums de bois, des arômes plus intenses ».

## LE MUST POUR LES DESSERTS

**Mexique** : terroir originel. Une vanille aux accents de raisin de Corinthe et épice.

**Afrique** : cultivée en Ouganda et en République du Congo, la vanille d'Afrique se caractérise par une robe noire très foncée, des notes de cuir et des notes fumées, un peu chocolatées, qui rappellent le malt des whiskies.

**Tabiti** : élégante et fleurie, cette vanille est parfaite pour les desserts.

**Ses alliés** : les agrumes comme l'orange et sur les fruits poêlés. Le cacao, à boire ou en ganache.

On trouve ces vanilles dans la cave à vanille d'Olivier Roellinger. **Épices Roellinger**, 51 rue Sainte-Anne, Paris 2<sup>e</sup>.

industry, are the main consumers of vanilla. They use a vanilla that is not as rich in water: the 'red' vanilla. The black pods, supple and offering complex aromas, are the chef's choice. Vanilla is described as complex because it contains 150 flavour components, including vanillin. In this respect, the mysterious spice can indeed be compared to a wine for which the soil, the grape variety and the processing determine the organoleptic characteristics. Laurence Cailler prefers split vanilla, harvested at a high maturity, which, like the late harvest grapes, evoke "animal and vegetal notes, wood scents and more intense aromas".

## A MUST FOR DESSERTS

**Mexico**: the original territory. A vanilla with touches of currants and spices.

**Africa**: grown in Uganda and in the Republic of Congo, African vanilla has a very dark black colour with leather and smoky notes and a chocolate finish, which will remind you of malt whiskies.

**Tabiti**: elegant and flowery, this is a perfect vanilla for desserts.

**Pairings**: citrus fruits such as the orange and on fried and cooked fruits. Cocoa, as a drink or a ganache.

You can find these vanilla pods in Olivier Roellinger's vanilla cellar. **Épices Roellinger**, 51 rue Sainte-Anne, Paris 2<sup>e</sup>.

# GLACE VANILLE & SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES

VANILLA ICE CREAM & TROPICAL FRUIT SOUP

Par Laurent Duchêne

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

### LA QUENELLE DE GLACE VANILLE

250 g de lait  
1 gousse de vanille  
50 g de sucre  
3 jaunes d'œuf  
50 g de crème liquide 35 % MG

### LA SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES AUX ÉPICES

#### Pour les fruits

2 mangues  
1 petit ananas  
4 kiwis  
1 fruit de la passion

#### Pour le sirop

1 bâton de cannelle  
1 peau d'orange  
½ citron  
3 clous de girofle  
3 anis étoilés  
½ gousse de vanille  
200 g de sucre semoule  
200 g d'eau

## INGREDIENTS FOR 4

### QUENELLE OF VANILLA ICE CREAM

250g/8oz milk  
1 vanilla pod  
50g/1¼oz sugar  
3 egg yolks  
50g/1¼oz soured cream, 35% fat

### SPICY TROPICAL FRUIT SOUP

#### Fruits

2 mangoes  
1 small pineapple  
4 kiwis  
1 passion fruit

#### Syrup

1 cinnamon stick  
1 orange peel  
½ lemon  
3 cloves  
3 star anises  
½ vanilla pod  
200g/7oz caster sugar  
200g/7oz water

## QUENELLE DE GLACE VANILLE

01\_ Fendez en deux la gousse de vanille et grattez l'intérieur avec un couteau pour en récolter les graines. Portez le lait à ébullition avec la vanille.

02\_ Fouettez les jaunes et le sucre dans un bol ; versez le lait chaud sur ce mélange en fouettant. Transvasez le tout dans une casserole.

## QUENELLE OF VANILLA ICE CREAM

01\_ Split the vanilla pod in half lengthwise and scrub the inside with a knife to collect the seeds. Bring the milk to a boil with the vanilla.

02\_ Whisk the yolks and the sugar in a bowl; pour the hot milk on top while whisking. Pour in a pan.





## SUITE DE LA RECETTE



**03\_** Cuissez à feu doux jusqu'à 82 °C en mélangeant à la spatule. Versez la crème liquide afin de stopper la cuisson. Chinoisez dans un bol et couvrez le dessus d'un film plastique.

**04\_** Placez une nuit au réfrigérateur pour la maturation. Turbinez dans la machine à glace.

## SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES AUX ÉPICES

**01\_** Coupez les mangues, l'ananas et les kiwis en cubes de 2 cm de côté. Coupez le fruit de la passion en deux et extrayez la chair et les graines avec une petite cuillère.

**02\_** Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition avec les épices, la demi-gousse de vanille fendue (grattez l'intérieur pour récupérer les graines) et les zestes de citron et d'orange.

**03\_** Versez le sirop bouillant sur les fruits en cubes et ajoutez la pulpe du fruit de la passion.

**04\_** Pliez un carré de papier de cuisson en quatre puis en deux, en diagonale, et une nouvelle fois en deux, toujours en diagonale. Faites de petites encoches à intervalles réguliers des deux côtés du pliage obtenu. Couvrez votre préparation en plaçant la pointe du papier au centre de la casserole et ajustez au diamètre de celle-ci en découpant aux ciseaux. Réservez une nuit au réfrigérateur.

## DRESSAGE

Disposez les fruits dans leur sirop, puis déposez la quenelle de glace vanille dessus.

**03\_** Cook on low heat to 82°C/18°F, whisking with a spatula. Pour the soured cream to stop the cooking. Strain with a chinois in a bowl and cover with a plastic film.

**04\_** Place in the fridge to mature for one night. Centrifuge in the ice cream machine.

## SPICY TROPICAL FRUIT SOUP

**01\_** Cut the mangos, the pineapple and the kiwis in small ¾" cubes. Cut the passion fruit in half and take out its flesh and seeds with a teaspoon.

**02\_** In a pan, bring the water and the sugar to a boil with the spices, half of the split vanilla pod (scrub the inside to take the seeds out) and the lemon and orange peels.

**03\_** Pour the boiling syrup on the fruit cubes and add the pulp of the passion fruit.

**04\_** Fold a piece of cooking paper in four, then diagonally in two and once again diagonally in two. Cut small notches at regular intervals on both sides of the paper folding. Cover your preparation, placing the tip of the paper at the centre of the pan and adjust its size with scissors. Keep in the refrigerator for one night.

## GARNISHING

Lay out the fruits in their syrup and place the vanilla ice cream quenelle on top.

## RIZ À L'IMPÉRATRICE

Par Laurent Duchêne



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

50 g de riz rond  
200 g de lait  
½ gousse de vanille  
25 g de sucre semoule  
25 g de jaune d'œuf  
75 g de crème liquide 35 % de MG

## INGREDIENTS FOR 4

50g/1¾oz long grain rice  
200g/7oz milk  
½ vanilla pod  
25g/14dr caster sugar  
25g/14dr egg yolk  
75g/2½oz soured cream, 35% fat

**01**  
Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition ; ajoutez le riz et laissez cuire quelques secondes pour éclater les grains. Chinoisez et rincez le riz à l'eau froide.

**02**  
Dans une autre casserole, portez le lait à ébullition avec la vanille fendue en deux et grattée avec un couteau – pour récupérer les graines ; ajoutez le riz et le sucre et cuisez à feu doux, à couvert, jusqu'à absorption du lait.

**03**  
Montez la crème liquide jusqu'à obtenir une consistance lisse et légère.

**04**  
Hors du feu, versez le jaune d'œuf et fouettez énergiquement ; refroidissez. Incorporez délicatement la crème montée dans le riz au lait froid.

**01**  
Bring water to the boil in a pan. Add the rice and cook for a few seconds to crack the grains. Strain with a chinois and rinse the rice in cold water.

**02**  
In another pan, bring the milk to a boil with the vanilla, which you previously split in two and scrubbed with a knife to collect the seeds. Add the rice and sugar and cook on low heat, with a cover, until the milk is absorbed.

**03**  
Whisk the soured cream to make it smooth and light.

**04**  
Away from the heat, add the egg yolk and whisk generously; let cool. Delicately add the whisked cream to the cold milk rice.

# CAKE VANILLE

## VANILLA CAKE

Par Norihiko Terai



### INGRÉDIENTS POUR 4 CAKES DE 300 G

#### MÉLANGE I

112 g d'œuf  
30 g de jaune d'œuf  
310 g de sucre  
300 g de crème double  
12 g d'extrait de vanille

#### MÉLANGE II

390 g de poudre d'amandes  
50 g de poudre à flan (féculé)  
5 g de poudre de vanille

#### MÉLANGE III

70 g de blanc d'œuf  
50 g de sucre  
20 g de féculé

#### FINITION

30 g de blanc d'œuf  
250 g de sucre glace  
100 g de confiture d'abricots  
4 gousses de vanille

### INGREDIENTS FOR 4 X 300G/10OZ CAKES

#### BLEND I

112g/4oz eggs  
30g/1oz egg yolks  
310g/11oz sugar  
300g/10oz double cream  
12g/7dr vanilla extract

#### BLEND II

390g/13½oz almond powder  
50g/1¾oz custard powder (starch)  
5g/3dr vanilla powder

#### BLEND III

70g/2½oz egg yolks  
50g/1¾oz sugar  
20g/12dr starch

#### FINISHING TOUCH

30g/1oz egg yolks  
250g/8oz icing sugar  
100g/1¾oz apricot jam  
4 vanilla pods

#### MÉLANGE I

Dans un bol, mélangez avec le fouet, sans monter, tous les ingrédients ensemble.

#### MÉLANGE II

Tamisez tous les ingrédients ensemble puis versez-les sur le premier mélange. Lissez la préparation obtenue avec une spatule.

#### MÉLANGE III

Montez le blanc en neige avec le sucre. Ajoutez la féculé, puis la préparation délicatement à l'aide d'une spatule.

01\_ Beurrez et farinez les moules à cake. Garnissez chaque moule avec 300 grammes d'appareil.

02\_ Cuisez à 150 °C au four ventilé pendant 30 minutes. Retournez les moules sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une grille.

03\_ Remettez à cuire 45 minutes. Démoulez les cakes en retournant les moules à la sortie du four.

#### FINITION

01\_ Mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace pour obtenir le glaçage.

02\_ Chauffez la confiture d'abricots et, à l'aide d'un pinceau, nappez chaque côté des cakes.

03\_ Recouvrez le dessus de glace royale et décorez d'une gousse de vanille.

#### BLEND I

Mix all ingredients in a bowl with a whip, without whisking.

#### BLEND II

Sift all ingredients together and pour them on top of the first blend.

Smooth the preparation with a spatula.

#### BLEND III

Whisk the eggs white with the sugar.

Add the starch and gently add the preparation with a spatula.

01\_ Butter and flour the cake. Garnish each pan with 300g/10oz of the preparation.

02\_ Cook at 150°C/300°F in a ventilated oven for 30 minutes. Turn the pans upside down on a sheet of baking paper placed on a grill.

03\_ Bake for an extra 45 minutes. Remove the cakes from the moulds right out of the oven by turning the moulds upside down.

#### FINISHING TOUCH

01\_ Mix the egg white with the icing sugar.

02\_ Heat up the apricot jam, and glaze each side of the cake.

03\_ Cover with coloured royal icing and garnish with a vanilla pod.



Grand Marnier

QUINTESSENCE

Cognacs rares de Grande  
Champagne, et essence  
d'orange doublement distillée

Exquise  
essence

GRAND MARNIER Quintessence est l'unique expression du savoir-faire GRAND MARNIER pour la liqueur. Marnier Lapostolle depuis la création de la liqueur GRAND MARNIER il y a plus de 130 ans et six générations.

www.grand-marnier.com

# CHOUX À LA CRÈME

Par Laurent Duchêne

## INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 CHOUX

### LA PÂTE SABLÉE

40 g de beurre  
50 g de farine  
50 g de cassonade

### LA PÂTE À CHOUX

100 g d'eau  
100 g de lait  
5 g de sel  
5 g de sucre  
100 g de beurre  
120 g de farine  
4 œufs

### LA CRÈME VANILLE

125 g de lait  
½ gousse de vanille  
25 g de sucre  
2 jaunes d'œuf  
15 g de farine  
10 g de beurre  
15 g de crème liquide montée

## INGREDIENTS FOR 15 BUNS APPROXIMATELY

### SHORTBREAD CRUST

40g/1½oz butter  
50g/1¾oz flour  
50g/1¾oz brown sugar

### CHOUX PASTRY

100g/3½oz water  
100g/1¾oz milk  
5g/3dr salt  
5g/3dr sugar  
100g/3½oz butter  
120g/4oz flour  
4 eggs

### VANILLA CUSTARD

125g/4½oz milk  
½ vanilla pod  
25g sugar  
2 egg yolks  
15g/8dr flour  
10g/5dr butter  
15g/8dr whipped liquid cream

### PÂTE SABLÉE

01\_ Dans un bol, mélangez tous les ingrédients en malaxant avec les doigts afin d'obtenir une pâte bien lisse. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant une heure.

02\_ Étalez la pâte au rouleau à 2 mm d'épaisseur, et découpez des disques de même diamètre que le chou d'environ 4,5 cm.

### PÂTE À CHOUX

01\_ Dans une casserole, portez l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine et mélangez énergiquement.

02\_ Transvasez dans un bol et ajoutez les œufs petit à petit en mélangeant. À l'aide d'une poche, couchez un chou de 4,5 cm de diamètre.

03\_ Disposez le disque de sablé sur les choux avant cuisson. Le sablé évite à la pâte à choux de craquer et permet de garder l'humidité à l'intérieur durant sa cuisson. Cuissez 40 minutes à 170 °C ; laissez refroidir.

### SHORTBREAD CRUST

01\_ Mix all ingredients in a bowl, kneading them with your fingers to get a smooth paste. Cover and keep in the refrigerator for one hour.

02\_ Spread the paste with a rolling pin and cut disks at a diameter equal to that of the choux, i.e. 4.5 cm/1.5" approximately.

### CHOUX PASTRY

01\_ Bring the water, the milk, the salt, the sugar and the butter to a boil in a pan. Add the flour and vigorously mix, away from the heat.

02\_ Pour in a bowl and slowly add the eggs while mixing. With a pastry bag, lay down a 4.5 cm/1.5" choux.

03\_ Lay out the shortbread on the choux before baking; the shortbread prevents the choux pastry from cracking and keeps the dampness inside. Bake for 40 minutes at 170°C/340°F; allow to cool.

### CRÈME VANILLE

01\_ Fendez en deux la vanille et grattez l'intérieur avec un couteau afin d'en récolter les graines. Portez le lait à ébullition avec la vanille.

02\_ Fouettez les jaunes et le sucre dans un bol, puis versez la farine préalablement tamisée en mélangeant.

03\_ Versez le lait chaud sur ce mélange en fouettant. Transvasez le tout dans une casserole.

04\_ Portez à ébullition en mélangeant au fouet constamment. Après 5 secondes d'ébullition, ajoutez le beurre et mélangez.

05\_ Débarrassez dans un plat et couvrez le dessus d'un film plastique ; placez au réfrigérateur.

06\_ Fouettez la crème pâtissière afin de la rendre bien lisse. Incorporez délicatement la crème montée à l'aide du fouet.

### L'ASSEMBLAGE

Coupez les choux aux deux tiers de leur hauteur et garnissez l'intérieur à l'aide d'une poche à douille cannelée avec la crème vanille.

### VANILLA CUSTARD

01\_ Split the pod in two and scrub the inside with a knife to collect the seeds. Bring the milk to a boil with the vanilla.

02\_ Whisk the yolks and the sugar in a bowl and pour the previously sifted flour while mixing.

03\_ Pour the hot milk on this preparation while whisking. Pour the mix into a pan.

04\_ Bring to a boil while whisking continuously. After 5 seconds of boiling, add the butter and mix.

05\_ Put aside in a dish and cover with a plastic film; put in the fridge.

06\_ Whisk the pastry cream to make it smooth. Delicately blend the whipped cream into the mix with a whip.

### GARNISHING

Cut the choux in half one third from the top and fill the inside with vanilla cream using a pastry bag.



“ Si vous n’êtes pas capable d’un peu de sorcellerie,  
ce n’est pas la peine de vous mêler de cuisine ”

Colette



COINTREAU  
CUISINE

#### SALADE DE FRAISES ET MENTHE FRAÎCHE COINTREAU CUISINE

- Barquette de fraises
- Purée de fraises
- Sucre, menthe, eau
- Cointreau Cuisine

Par personne : infusez les feuilles de menthe dans de l’eau chaude pendant 20min, filtrez et récupérez l’infusion. Mélangez et mixez tous les ingrédients puis gardez au frais avant de garnir les coupes avec les fraises fraîches coupées. Décorez avec une feuille de menthe et vaporisez Cointreau Cuisine selon votre goût. Ajoutez à votre guise un chamallow ou un macaron.

Retrouvez toutes nos recettes magiques sur [www.cointreau.fr](http://www.cointreau.fr)

## CRÈME BRÛLÉE

Par Laurent Duchêne



#### INGRÉDIENTS POUR 6 RAMEQUINS DE 250 G

- 500 g de lait
- 500 g de crème liquide
- 12 jaunes d’œuf
- 200 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 20 g de sucre brun par ramequin

#### DÉCORATION

- 9 abricots entiers ou 18 oreillons d’abricots
- 25 g de sucre
- 10 g de beurre

#### INGREDIENTS FOR 6 X 250G/ 8OZ RAMEKINS

- 500g/18oz milk
- 500g/18oz sour cream
- 12 egg yolks
- 200g/7oz sugar
- 2 vanilla pods
- 20g/11dr brown sugar for each ramekins

#### DECORATION

- 9 whole apricots or 18 sun-dried apricots
- 25g sugar
- 10g butter

01\_ Fouettez les jaunes d’œuf et le sucre ensemble.

02\_ Fendez et grattez les gousses de vanille et mettez-les à chauffer dans le lait et la crème. Versez le liquide bouillant sur le mélange jaunes et sucre, puis chinoisez l’ensemble.

03\_ Remplissez les ramequins à 1 cm du bord avec l’appareil. Cuisez dans un four préchauffé à 120 °C entre 20 et 30 minutes. Il faut que la crème soit tremblotante en fin de cuisson.

04\_ Sortez du four et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre brun et caramélisez au chalumeau.

#### DÉCORATION

01\_ Ajoutez le sucre et le beurre dans une poêle et faites chauffer quelques minutes jusqu’à caramélisation.

02\_ Découpez les abricots en deux et placez les oreillons dans la poêle chaude. Faites caraméliser une à deux minutes de chaque côté.

03\_ Déposez délicatement les oreillons d’abricots sur le ramequin de crème brûlée.

01\_ Whisk the yolks and the sugar together.

02\_ Split and scrub the vanilla pods and bake them in the milk and cream. Pour the boiling liquid on the mix of egg yolks and sugar and strain with a chinois.

03\_ Fill the ramekins with the mix 1cm from the top. Bake in a preheated oven at 120°C/240°F for 20 to 30 minutes. The cream should be quivery at the end of cooking.

04\_ Take out of the oven and let cool. Dust with brown sugar and caramelize with a blowtorch.

#### DECORATION

01\_ Add the sugar and the butter in a saucepan and cook for a few minutes until caramelisation.

02\_ Slice the apricots in halves and place on the hot saucepan. Caramelize for one or two minutes on each side.

03\_ Delicately lay out the apricots on the ramekins filled with crème brûlée.



1. Entremets macaron vanille (J. Bellanger, Le Mans).
2. Une ruelle au cœur du vieux Mans.
3. Le sauvignon, cépage roi des vignobles de Quincy.
4. Assortiment de bonbons chocolat (J. Bellanger, Le Mans).
5. Dans une cour intérieure du vieux Mans...
6. Le vignoble de Quincy, qui s'étend sur la rive gauche du Cher, en Champagne berrichonne.
7. La cathédrale Saint-Étienne à Metz et ses dentelles en pierre de Jaumont.

# TRAVERSÉE GOURMANDE D'OUEST EN EST

GOURMET CROSSING FROM WEST TO EAST

Des Pays de la Loire à la Lorraine, les pâtisseries Relais Desserts, dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France et maîtres chocolatiers, nous entraînent dans un périple gourmand des plus contagieux.

From the Loire region to Lorraine, Relais Desserts pastry chefs, some of them 'Meilleurs Ouvriers de France' and 'maîtres chocolatiers', are taking us on a very catching gourmet itinerary.

Reportage : Laura Annaert, Photos : Barbara Siegel  
Portraits des pâtisseries : Laurent Fau



# JACQUES & VIANNEY BELLANGER

au Mans

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2001 et 2012



Trained in Laval since the age of 14, then in Le Mans with Mr and Mrs Béline, Jacques Bellanger perfects his tuition at Dalloyau, under the guidance of Pascal Niau and, among other rewards, gets the Charles Roux Award. With his passport of Meilleur Ouvrier de France, he begins a career as a consultant in Canada and Japan, before returning to Paris, where he leads the Cacao Barry chocolate school during fifteen years. With the unconditional support of Maryse, his spouse, Jacques establishes his own business in 1998, taking over La Béline. In spite of a brilliant young career as an engineer, their son Vianney, literally born in sugar, joins them in their shop and laboratory.

Acknowledged for his know-how as a chocolatier, Jacques is a pioneer since 2005, with a range of pure origin bars of chocolate, classified by territory. Ganaches flavoured with Tonka beans or infused with jasmine, assortments of sweets presented in their sculpted chocolate packaging, all true works of art of goldsmithery... Precision and a meaning for everything are omnipresent. Each creation is well thought of, in close cooperation with the team. Says Vianney: "The risk with marketing is to create a beautiful design with banal flavours."

You will be tempted by the lightly salted hazelnuts coated with milk chocolate, by the candied Menton lemon peels or by the small beads of chocolates the Bellangers call Caviar. As for pastry, the macarons desserts, ideal for sharing, such as the vanilla macaroon, inspired by an orchid, the fruit cake with its crumbs of chocolate, baked in a wooden mould, or the éclairs, with their rich dark cocoa fondant. "The pleasure of preparing and selling pastry is a way of being", adds Maryse: a preordained first name...

Formé dès l'âge de 14 ans à Laval, puis au Mans chez monsieur et madame Béline, Jacques Bellanger se perfectionne chez Dalloyau sous la houlette de l'inspirant Pascal Niau et gagne entre autres le prix Charles Proust. Dès 1982, le passeport de MOF sous le bras, il entame une carrière de conseil au Canada et au Japon, puis revient à Paris où il dirige pendant quinze ans l'école de chocolat Cacao Barry. Avec le soutien inconditionnel de son épouse, Maryse, Jacques s'installe finalement à son compte en 1998 en reprenant la Béline. Avec la nouvelle boutique-laboratoire créée en 2004, leur fils Vianney – littéralement bercé par le sucré – les rejoint malgré un brillant début de carrière d'ingénieur.

Réputé pour son savoir-faire chocolatier, Jacques est précurseur dès 2005 avec une gamme de tablettes pure origine classées par territoire. Ganaches parfumées à la fève tonka ou infusées au jasmin maison, assortiments de bonbons présentés dans des packagings en chocolat sculpté, véritables œuvres d'orfèvrerie... La rigueur et le sens donné à toute chose sont omniprésents. Chaque création est réfléchie, et ce en étroite collaboration avec l'équipe. Comme le souligne Vianney : « *Le risque avec le marketing est de faire du design, du très beau mais aux saveurs banales.* »

Parmi les tentations, citons également les noisettes enrobées de chocolat au lait, légèrement salé, les écorces confites de citron de Menton ou encore les fines billes de chocolat appelées Caviar.

Côté pâtisserie, on découvre les entremets macarons à partager, tel celui inspiré de l'orchidée à la vanille, le cake aux éclats de chocolat cuit dans un moule en bois ou encore les éclairs au fondant très riche en cacao noir. « *Le plaisir de fabriquer, puis de vendre la pâtisserie est une façon d'être* », ajoute Maryse... un prénom prédestiné !

Chocolaterie Béline, 5, place Saint-Nicolas, Le Mans  
158, route de Beaugé, Le Mans  
[www.chocolats-bellanger.com](http://www.chocolats-bellanger.com)



Whatever Flo Prestige or Fauchon stood for in Paris in the 90's, La Chocolatière now stands for in Tours: a hall of fame of self-indulgences. Behind a few steps, a profusion of baskets filled with boxes of chocolate palets, of Pruneaux de Tours, a specialty garnished with apricot jam and almonds, of Nougat de Tours, a candied fruit biscuit with almond macaroon, a display of desserts, of ice creams and of savoury hors-d'oeuvres keeps the local clientele in charms.

Created by his parents in 1982 and strictly dedicated to chocolate at the time, Christophe takes the shop over in 2000. After three generations several catering crafts are offered, not to mention a brother working as a chef and a sister in the hotel trade. "My father learnt everything with Lenôtre: chocolate, pastry, and the catering know-how." Over a few years, Christophe elaborates pastry and the savoury while Carole, an interior decoration enthusiast, brings a touch of charm to the place.

A chocolatier at heart, Christophe offers sweets such as the Pavé de Tours, a praline with crumbs of Gavottes which made it to first page in the press when the father claimed, on the day the sweet was launched, that it was a cobblestone thrown inside his shop window. As for pastry, the classics remain present, highly valued by the local clients, but Christophe's creativity is not left behind: "The Mélissa, a dark chocolate mousse with vanilla cream and caramel biscuit, is our best-seller. Over the weekend, Mille-feuilles, Saint-honoré and Rum Babas are making their comeback. As for the Tendresse, with its verbena jelly, its mousse and its raspberry jam on a Madeleine biscuit, we pleased ourselves." Christophe can also be found behind the stove during events at the Académie Culinaire de France, with his fellow chefs.

# CHRISTOPHE MÉNARD

à Tours

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1995



Ce que Flo Prestige ou Fauchon ont pu être au Paris des années 90, la Chocolatière l'est à Tours : un petit panthéon de gourmandises. Après avoir franchi quelques marches, une profusion de paniers remplis de ballotins de palets chocolat, pruneaux de Tours – spécialité garnie de confiture d'abricots et amandes –, ou nougat de Tours, gâteaux de voyage aux fruits confits et macaronade d'amandes, et des vitrines d'entremets, glaces et bouchées salées séduisent la clientèle tourangelle.

Dédié exclusivement au chocolat à l'époque, le magasin, créé en 1982 par les parents de Christophe, est repris en 2000 par ce dernier avec son épouse Carole. De la troisième génération, sans parler d'un frère chef et d'une sœur dans l'hôtellerie, il décline plusieurs métiers de bouche : « *Mon père a tout appris chez Lenôtre : le chocolat, la pâtisserie et le savoir-faire traiteur.* » Ainsi, Christophe développe au fil des années la pâtisserie et le salé alors que Carole, passionnée de décoration, apporte sa touche charme à l'endroit.

Chocolatier dans l'âme, Christophe présente quelques bonbons tel le Pavé de Tours, un praliné aux brisures de Gavottes qui, pour l'histoire, fit la une du journal au moment de sa création, le père ayant fait croire qu'il s'agissait d'un pavé lancé dans sa vitrine. Côté pâtisserie, il perpétue les classiques, très prisés par la clientèle provinciale, sans pour autant délaisser ses inclinations créatives : « *Le Mélissa – mousse au chocolat noir, crème vanille et biscuit caramel – est notre best-seller. D'ailleurs, le week-end on constate un retour aux mille-feuilles, aux saint-honoré ou aux babas au rhum. Avec le Tendresse, à la gelée verveine, mousse et confiture de framboises sur un biscuit madeleine, on s'est fait plaisir.* » On peut aussi trouver Christophe aux fourneaux lors d'événements avec ses amis chefs de l'Académie culinaire de France.

La Chocolatière, 2 et 4, rue de la Scellerie, Tours  
[www.la-chocolatiere.com](http://www.la-chocolatiere.com)



# JACQUES BERNARD

à Vierzon

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1988



Forty years ago, Jacques Bernard already lived the principles of a locavore and of sustainability in the Norman family farm: "I carried the wheat for grinding at the local mill and my mother would prepare shortbreads we would eat straight out of the oven." With such an education for fine foods, he joins Jean-Pierre Gonfroy as an apprentice in 1963. He stays for three years with the pastry chef and chocolatier, a former director of the school of pastry at Yssingeaux. Willing to travel, he is hired on board the liner France, a ship owned by the Transat Le Havre, New York, the Caribbean, the Mediterranean... cruises during which fourteen pastry chefs all strive for excellence. "This was a time when clients in dinner jacket and evening dress would visit the kitchen to see us pull the sugar", remembers Jacques. He then starts a family and opens his shop in Vierzon in 1976, with his wife Nicole.

"A good cake is a simple cake. Two or three flavours are enough." The house classics follow the rule to the letter. This is true of the apple tartlet with its puff pastry, thin apples and butter-stewed compote. The Délice, a caramel biscuit with vanilla Bavaoise and chocolate mousse, is one of the musts. So is the Quatre Saisons, Joconde biscuit, Bavaoise of Tahitian vanilla, coulis and fresh fruits.

Twenty five years ago, Jacky Samson, a pastry chef and Meilleur Ouvrier de France, came to the tea house as an anonymous visitor to savour some pastry. One year later, fostered by the anonymous visitor, Jacques Bernard joined Relais Desserts: "With the team at Relais Desserts, I am able to continue travelling. We all speak the same language: the language of quality. Meeting people, swapping ideas, this is fabulous." Half way between Tours and Auxerre, this jewel of traditional French pastry is really worth the detour!

À la ferme familiale normande, Jacques Bernard vivait déjà, il y a quarante ans, selon des principes aujourd'hui qualifiés de « locavores » et de « durables » : « Je portais notre blé à moudre au moulin et maman faisait des sablés que l'on mangeait à la sortie du four. » Ainsi éveillé aux bonnes choses, il entre en apprentissage en 1963 chez Jean-Pierre Gonfroy, pâtissier-chocolatier, ancien directeur de l'école de pâtisserie d'Yssingeaux, pour trois ans. La fibre voyageuse vissée au corps, il s'engage sur le France, paquebot de la Transat : Le Havre, New York, les Caraïbes, la Méditerranée... autant de croisières où l'excellence est le quotidien des quatorze pâtisseries à bord. « Une époque où les clients en smoking et robe du soir passaient en cuisine nous voir tirer du sucre », se rappelle Jacques. Puis il fonde une famille et s'installe avec son épouse, Nicole, à Vierzon en 1976.

« Un bon gâteau est direct, deux à trois saveurs suffisent. » Les classiques de la maison répondent parfaitement à ces préceptes comme la tartelette aux pommes à la pâte feuilletée, pomme en dentelle et compote « tombée au beurre ». Parmi les musts, le Délice, biscuit caramélisé, bavaoise vanille et mousse au chocolat et le Quatre saisons, biscuit Joconde, bavaoise à la vanille de Tahiti, coulis et fruits frais.

Vingt-cinq ans plus tôt, Jacky Samson, pâtissier et MOF, est venu en visiteur anonyme au salon de thé y déguster des gâteaux. Un an plus tard, parrainé par le « visiteur », Jacques Bernard rejoignait Relais Desserts : « Avec eux (ndlr. les confrères Relais Desserts), je continue à voyager. On parle tous le même langage, celui de la qualité. Les rencontres, les échanges, c'est fabuleux. »

À mi-chemin entre Tours et Auxerre, cette pépite de la pâtisserie française traditionnelle vaut vraiment le détour !

J. Bernard, 13, avenue de la République, Vierzon  
www.jbernard.fr



Photo : DR

## BAR-LE-DUC

Formé chez les plus grands – Jacques Maximin et Guy Savoy à Paris, Alain Ducasse à Monaco –, sélectionné par le Gault&Millau en 2009 comme « jeunes talents », Jean-Christophe Cordier officie depuis quatorze ans à Bar-le-Duc avec succès. C'est dans son bistro Saint-Jean qu'il prépare une cuisine authentique et savoureuse, comme son œuf parfait avec émulsion de cèpes et foie gras de canard maison ou sa bavaoise de tourteau et sa crème de petits pois.

Le bistro Saint-Jean, 132, boulevard de la Rochelle  
www.bistrosaintjean.fr



Photo : Michaël Jolyon - Ville d'Épernay

## ÉPERNAY

Avec ses hôtels particuliers du XIX<sup>e</sup>, l'avenue de Champagne, qui abrite les plus prestigieuses maisons de champagne, voit chaque année la célébration du patrimoine gastronomique et culturel champenois. Pour cette 14<sup>e</sup> édition des Habits de Lumière, elle vibrera, en couleur et en musique, sur le thème de « l'inattendu ». Sans oublier la dégustation de recettes en accord avec le champagne, la parade automobile, l'ouverture au public des grandes maisons et le fameux feu d'artifice tiré depuis les vignes.

## Habits de lumière

avenue de Champagne  
Les 13, 14 & 15 décembre  
http://habitsdelumiere.epernay.fr

## LUNÉVILLE

Ce château du XVIII<sup>e</sup> siècle se situe au cœur d'un parc de 7 hectares bucolique à souhait. Inutile de dire que les balades y sont agréables en toute saison, sans parler de la table, orchestrée par Cyril Leclerc, ancien chef pâtissier qui a succombé aux charmes de la gastronomie tout entière, et s'est formé auprès de Michel Millson. Résultat : une cuisine audacieuse, comme sa dentelle de langoustine crue, langues de coques, caviar, yuzu et ponzu. Quant aux desserts...

## Château d'Adoménil

hôtel-restaurant Relais & Châteaux, Rehainviller  
www.adomenil.com



Photo : DR



Photo : Bar animations

# CARNET D'ADRESSES

## BAR-LE-DUC

Saint patron de la Lorraine, saint Nicolas, personnage réel – l'évêque Nicolas de Myre vécut en Asie mineure (l'actuelle Turquie) au III<sup>e</sup> siècle –, était le protecteur des enfants, des veuves et des faibles. Outre la basilique de Saint-Nicolas-de-Port qui conserve l'une de ses reliques, chaque année, le 6 décembre, le Nord célèbre – friandises, chars et défilés à l'appui –, ce saint homme attendu impatiemment par les enfants... tel le père Noël.

www.tourisme-lorraine.fr



# FRANCK FRESSON

à Metz

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2002



"Whenever I create a cake, I am trying to add to my collection." Is this a fashion designer speaking? No, but a designer of sweet delicacies who keeps thinking of flavours and colours to entice any palate.

From one display to the next, one is caught dreaming in front of camaïeu de beiges: meringue top on a Polonaise, vanilla vermicelli of a Mont-blanc... followed by an arpeggio of chocolate notes... milk chocolate for the Mogador, ebony dark for the Caraïbes. As for verrines, the Supreme de Crillon with salt butter caramel is a must, so is the Rum baba, a gustus supremus free from any gravitation. This is not to mention the Paris-Metz macaron dessert with its very arty multicolour shell. The hand of man is always present with its creativity and craftsmanship at the highest level.

Franck Fresson is always on the move, meeting friends around the world and claiming ownership over new techniques and trends. An example of which is the Citrics de Santacreu, named after his friend Jordi Bordas Santacreu: a crusty cake based on roasted squash seeds, enhanced by acidulous touches of lemon and yuzu, a sort of remake of the lemon pie, without the egg yolks! The lightness of which portends the pâtisserie of tomorrow.

Highly respected by his peers as a pâtissier and a chocolatier, Franck Fresson keeps repeating that adversity and frustration are the only sources of talent: "I didn't think I was a pâtissier until my 2004 title of Best Worker in France. Such recognition allowed me to become self-confident and to create my own style and identity." Speaking of his parents, who still work in the Jarny shop, he adds: "We have the same palate, they both inspired me a lot." Chrystèle, his muse and alter ego, now runs the shop and tea house in Metz.

« Quand je crée un gâteau, j'essaie de compléter ma collection. » Le raisonnement d'un créateur de mode ? Non, celui d'un créateur de plaisirs sucrés qui réfléchit aux saveurs et aux couleurs pour tenter tous les palais.

Au fil des vitrines, on se prend à rêver devant un camaïeu de beiges : crête meringuée d'une Polonaise, vermicelles vanille d'un mont-blanc... S'ensuit un arpegge de notes chocolatées... au lait pour le Mogador, puis ébène avec le Caraïbes. Côté verrines, le Suprême de Crillon au caramel beurre salé, un must, ou encore, dans la même veine de « gustus supremus », le baba au rhum qui s'affranchit de toute pesanteur. Sans parler du macaron-entremets Paris-Metz à la coque multicolore arty. La main de l'homme est omniprésente et l'artisanat créatif à sa plus haute expression.

En perpétuel mouvement, à la rencontre de ses amis chefs aux quatre coins du monde, Franck Fresson s'approprie de nouvelles techniques et tendances. Pour exemple, le Citrics de Santacreu, inspiré et nommé d'après son ami Jordi Bordas Santacreu : un croustillant de graines de courge torréfiées, rehaussé de notes acidulées de citron et yuzu, soit une interprétation de la tarte citron sans jaune d'œuf ! Une légèreté qui préfigure certainement la pâtisserie de demain...

Tenu en très haute estime par ses confrères, le pâtissier-chocolatier répète que seules l'adversité et la frustration révèlent le talent : « Je n'avais pas l'impression d'être pâtissier jusqu'à mon titre de MOF (Meilleur Ouvrier de France) en 2004. Cette consécration m'a donné confiance en moi et permis de créer mon style et mon identité. » De ses parents, encore présents à la boutique de Jarny, il dit : « On a le même palais. Tous deux m'ont beaucoup inspiré. » Aujourd'hui, Chrystèle, sa muse et alter ego, anime la boutique et le salon de thé à Metz.

Fresson, 17, rue du Grand-Cerf, Metz  
37, avenue Jean-Jaurès, Jarny  
[www.fresson-chocolatier-patisserie.fr](http://www.fresson-chocolatier-patisserie.fr)



# VINCENT DALLET

à Épernay

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1995



On his 14<sup>th</sup> summer, Vincent Dallet escaped from the family farm to assist Martine Lambert with her exotic perfume ice creams in Deauville. He had always wanted to become a pastry chef and this is how he came into a world where the good and the beautiful are kings.

At the age of 15, he joined Pierre Bailhache, a Master Craftsman in Lisieux who follows the lines of Lenôtre. Vincent Dallet will never forget the experience. Ten years are then spent working in various starred restaurants such as Gérard Boyer's Les Crayères. Chefs Georges Blanc, Michel Guérard, Jacques Maximin and pastry chefs Gabriel Paillason and Roger Granger will be his masters... It is now time to open his own shop, which he does in 1991 with his wife Florence.

Early in the morning, the quality of the Viennese pastry announces a house of great tradition. This includes an extraordinary Turnover with its puff pastry and meltingly soft pieces of Boskoop apples. Vincent Dallet has his focus on textures and likes to magnify each ingredient, such as single origin chocolates and almonds and chestnuts roasted on the premises. As for pastry, Vincent Dallet created the Camaïeu – a chocolate mousse with a single chocolate from Venezuela, vanilla Crème brûlée and tender praline nougatine – and a Fine de Marne Baba with a whipped cream strongly flavoured in vanilla. Some specialities follow the seasons, such as the Crème brûlée with its Chiboust cream soufflé and fruits. "We buy locally, reasoned farming. My stepfather grows the fruits in his own orchard."

Vincent Dallet has trained great pastry chefs and teaches to the public in his Ecole du Chocolat, opened in Epernay in 2006. His son Maxime recently joined him and success will surely follow with the Epernay shop having been refurbished under an entirely new concept...

Lété de ses 14 ans, Vincent Dallet s'échappait de la ferme familiale pour aider Martine Lambert, glacier aux parfums exotiques à Deauville. C'est ainsi qu'il entra – lui qui voulait depuis toujours être pâtissier – dans un monde où le bon et le beau régnaient.

À 15 ans, il part chez Pierre Bailhache, maître d'apprentissage à Lisieux qui travaille dans la veine de Lenôtre et qu'il n'oubliera jamais. Puis ce sont dix années passées de grandes maisons en tables étoilées – comme les Crayères de Gérard Boyer –, où il sera formé auprès de chefs tels Georges Blanc, Michel Guérard, Jacques Maximin ou de pâtissiers comme Gabriel Paillason et Roger Granger... Avant qu'il ne décide de s'installer, en 1991, avec Florence, son épouse.

De bon matin, la qualité des viennoiseries – dont un fabuleux chausson à la pâte feuilletée parfaite et aux morceaux de pommes boskoop fondants – augure une maison de grande tradition. Vincent Dallet travaille particulièrement ses textures, mais aussi ses ingrédients, qu'il magnifie comme les chocolats pure origine ou les amandes et noisettes torréfiées sur place.

Côté pâtisserie, il signe le Camaïeu – mousse au chocolat pur Venezuela, crème brûlée vanille et nougatine tendre au praliné – et un baba champenois à la fine de Marne – région oblige ! – avec une chantilly très marquée en vanille. Certaines spécialités suivent le fil des saisons, comme la crème brûlée soufflée à la crème chiboust aux fruits.

« On achète local, en culture raisonnée. Mon beau-père fournit les fruits de son verger. » Depuis, Vincent Dallet a formé de grands pâtissiers et transmet son savoir au grand public dans son École du Chocolat, ouverte en 2006 à Épernay. Maxime, son fils, a rejoint la maison... qui a de beaux jours devant elle. La preuve, la boutique d'Épernay vient d'être totalement revisitée selon un nouveau concept...

Vincent Dallet, 26, rue du général-Leclerc, Épernay  
47, cours Jean-Baptiste-Langlet, Reims  
[www.chocolat-vincentdallet.fr](http://www.chocolat-vincentdallet.fr)





# ANDRÉ CORDEL

à Bar-le-Duc

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1982



Mr Cordel is a member of the Motte d'Or, an association behind the creation of Relais Desserts. He is a pastry chef, a chocolatier and a caterer. Says he: "Here is a place of nougatine, of fruit horns and of sorbets...", but he admits loving Pâté Richelieu and its heart of Foie gras. He joined his father at the age of fifteen as an apprentice. His father was a baker who hardly did any pastry. He then learnt from Georges Vergne, "a great man, and a great pastry chef" how to love work and work well done. Gaston Lenôtre, the first chef to ever communicate in favour of the 'sweet chefs', then taught him what a modern organisation is all about.

Both native of La Meuse, André and his wife Annie opened their shop in Bar-le-Duc in 1979. Their window displays are classical: Kugelhopf, Brioche Lorraine à la crème, Opéra, Tarte Tatin, Saint-honoré, and on the chocolate side: Palets, black Ganache à la crème infused at low temperature with vanilla, or Charlestine, a praline "which is not pasted, just lightly oiled" and dipped into Glace Royale. With an intact love of his craft, Mr Cordel advocates: "With nearly the same elements (flour, milk, butter, salt, sugar), it is possible to create extremely different things. Clean flavours and precise textures remain our first creative values."

He was granted the Valrhona Award for Symphonie, a chocolate dessert. "Pâtisserie is a rapture; chocolate is a gift. Pâtisserie remains the greediest for me, however: the way the fruit is placed, a simple chocolate silver, will create the desire; whereas a chocolate only reveals itself in your mouth. Cakes has water come to your mouth long before that." Rachel, his young chef who is now decorating a Vacherin, agrees with him 100%.

Monsieur Cordel, membre de La Motte d'Or, association précurseur de Relais Desserts, possède un savoir-faire pâtissier, chocolatier et traiteur. Parmi ses propos alléchants, je cite : « Ici, c'est un pays de nougatine, de cornes aux fruits et aux sorbets... », même s'il avoue aimer le pâté Richelieu et son cœur au foie gras. Apprenti dès 15 ans, il découvre le métier chez son père boulanger qui ne réalise que peu de pâtisseries. Ensuite, il apprend de Georges Vergne – « un grand homme et un grand pâtissier » – le goût de l'effort et du travail bien fait et chez Gaston Lenôtre, premier à communiquer pour sortir les chefs sucrés de l'ombre, une organisation moderne.

Meusiens, André et son épouse Annie fondent leur maison à Bar-le-Duc en 1979. En vitrine, des produits classiques : kougelhof, brioche lorraine à la crème, opéra, tatin, saint-honoré. Côté chocolats, les Palets, ganache noire à base de crème infusée à la gousse de vanille à basse température, ou la Charlestine, un praliné « pas collé mais à peine builé », trempé dans la glace royale. Avec un amour du métier intact, monsieur Cordel prône : « Avec quasiment les mêmes éléments – farine, lait, beurre, sel, sucre –, on peut faire des choses extrêmement différentes. Les saveurs franches et les textures précises restent nos premières valeurs de création. »

En 1988, il gagne le prix Valrhona pour la création du Symphonie, un entremets au chocolat. « La pâtisserie, c'est l'extase ; le chocolat, c'est un cadeau. Toutefois, la pâtisserie reste pour moi la plus gourmande – la manière de poser un fruit, un éclat de chocolat suscitera l'envie –, alors qu'un chocolat ne se révèle que quand vous l'avez en bouche. Le gâteau fait saliver déjà bien avant. » Sa jeune chef, Rachel, occupée au décor d'un vacherin, est 100 % de cet avis !

**Au Palet d'Or,**  
136, boulevard de la Rochelle,  
Bar-le-Duc



Photo : DR

## MONTBAZON

Après avoir exercé dans les plus prestigieuses maisons – Park Hyatt Vendôme, le Crillon, Tullevent... – et avoir été élu « grand de demain » par le Gault&Millau (qui lui a décerné trois toques), Olivier Arlot a repris cette institution tourangelles avec le chef Michel Gangneux. Résultat : une cuisine – à quatre mains donc – de marché, où les produits sont sublimes et les plats revisités avec légèreté. Quant à la carte, elle change en intégralité tous les mois.

**Restaurant Olivier Arlot, la Chancelière**  
1, place des marronniers  
[www.olivierarlot.fr](http://www.olivierarlot.fr)



Photo : DR

## FOÉCY

Porcelainier français spécialiste des arts de la table (depuis 1826), le groupe Deshoulières, qui travaille la porcelaine de Limoges exclusivement, a son musée. Accolé à la boutique, à côté de la manufacture dédiée à la décoration, ce musée présente sur trois salles l'histoire de la porcelaine, via une bande dessinée, des machines anciennes mais aussi les nouvelles techniques de fabrication, ainsi qu'une centaine de pièces de Louis Lourioux.

**Musée de la Porcelaine Deshoulières**  
39, rue Louis-Grandjean  
[www.desboulieres.com](http://www.desboulieres.com)

## LE MANS

Joailliers dans la plus pure tradition, Bernard Houillon et Jean-Charles Rocher dessinent et créent de superbes bijoux, entièrement à la main. Pour le premier, il s'agit d'une histoire de famille, ayant succédé à son père et transmis l'amour du métier, et surtout des pierres, à sa fille Mylène. Il forme de nombreux jeunes, dont Jean-Charles Rocher, MOF, qui voit dans ce métier-passion la possibilité de partager avec les gens les moments clés de leur vie, mais aussi de voyager pour sélectionner ses pierres... Un métier en or !

**Joaillerie Jean-Charles Rocher, 8, rue de la Juiverie**  
**Joaillerie Houillon, 15, rue Saint-Benoît**

Photo : Barbara Siegel



## TOURS

Né au XV<sup>e</sup> siècle, le Compagnonnage forme aux métiers d'artisanat, élevés au rang d'art – une technique parfaite allée à une morale irréprochable –, les meilleurs ouvriers, que ce soit dans le bâtiment, la métallurgie, le cuir ou encore la gastronomie. Ce musée qui lui est dédié, aménagé dans les dépendances d'une ancienne abbaye bénédictine, présente quelque 400 œuvres, individuelles ou collectives, une riche iconographie et une belle collection d'outils.

**Musée du Compagnonnage**  
Cloître Saint-Julien, 8, rue Nationale  
[www.museecompannage.fr](http://www.museecompannage.fr)



Photo : Barbara Siegel

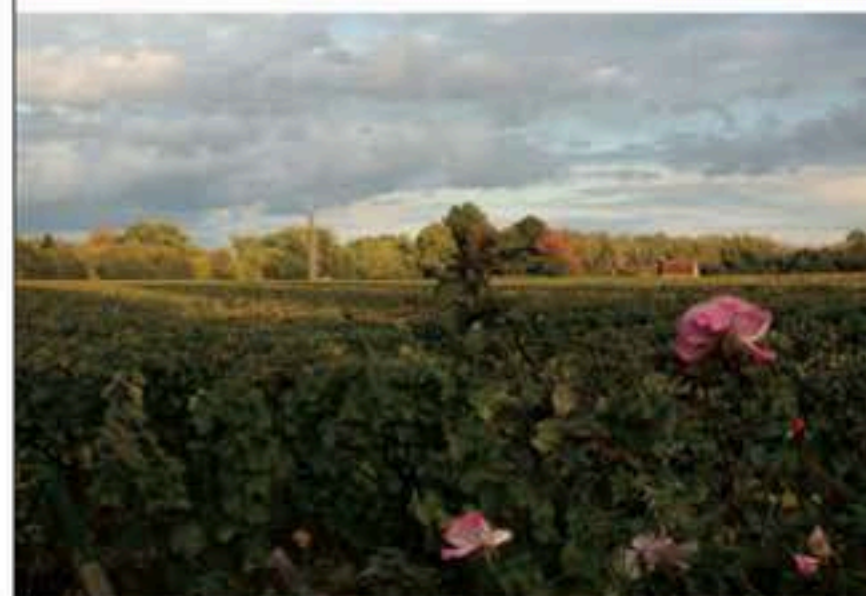


Photo : Gilles Leffron - BIVC

# CARNET D'ADRESSES

## QUINCY & REUILLY

Depuis plus de 2000 ans, la vigne est cultivée sur les coteaux surplombant la Loire et dans la vallée du Cher. Aujourd'hui, ce sont 5 400 hectares de vignobles qui ont donné naissance à huit AOC. Côté Quincy, le sauvignon règne en maître et livre un vin frais au parfum d'agrumes mûrs et de notes mentholées et poivrées. Côté Reuilly, des blancs aux arômes floraux et végétaux (sauvignon), des rouges enveloppés et légers (pinot noir) et des rosés très pâles, tendres et délicats (pinot gris). Tchiiii!

**Les vins du Centre-Loire**  
[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)

# VINCENT FERNIOT

## JOURNALISTE, RESTAURATEUR ET PAPA GÂTEAU

JOURNALIST, RESTAURATEUR AND A PAPA GATEAU

Par Nathalie Duchamp

Présentateur du petit écran et heureux créateur des cantines Boco, monsieur Ferniot, fin bec sucré, fait entrer les desserts des grands chefs dans ses petits bocaux.

A TV host and the happy creator of the Boco restaurants, Mr Ferniot has a fine sweet tooth and selects the desserts of the greatest chefs for his little jars.

### Votre saveur fétiche ?

La vanille. Je suis collectionneur de vanilles... et de poivres également ! Partout où je vais, dans mes voyages, je me procure des vanilles du monde entier. Quel bonheur de trouver des essences inconnues de provenances autres ! Je les conserve ensuite sous vide pour qu'elles restent moelleuses et ne prennent pas de goût phénolé ni de moisissures. Le summum, c'est la crème anglaise ou la glace vanille, non ? Le mélange œufs, crème et vanille, c'est le goût de l'enfance que je recherche éternellement. Je crois à la réminiscence des saveurs. Saviez-vous que l'on vaporise de la vanille dans la couveuse des prématurés pour les apaiser et réguler leur rythme cardiaque ? La note vanillée doit faire partie du lait maternel ou du parfum corporel de la mère. On est dans l'inconscient, mais aussi dans un plaisir conscient...

### Un souvenir d'enfance ?

Enfant, j'avais la chance d'avoir un glacier dans mon quartier (à Paris) qui possédait une machine qui faisait des glaces à l'italienne. Il faisait son appareil avec de la vanille naturelle, de la crème et des œufs. On mangeait non seulement des cornets, mais on faisait remplir des bacs de cette glace pour les repas à la maison tellement c'était bon !

### Un dessert préféré ?

Bien que je ne boive jamais de café, le café est mon parfum préféré en pâtisserie. La crème, l'éclair ou la religieuse au café ont vraiment un goût que j'adore.

### Une recette préférée... à faire ?

La pâte à choux avec une crème pâtissière – la vanille y fait des merveilles –, ainsi que le Paris-Brest, le saint-honoré et

### Your trademark flavour?

Vanilla. I collect vanilla... and peppers! Anywhere I go, wherever I travel, I get hold of vanilla from all over the world. It is such a joy to discover unknown varieties, other origins! I then keep them in a vacuum so that they remain nice and soft and do not take the taste of phenol or mildew. Custard or vanilla ice cream are top, aren't they? The mixture of eggs, cream and vanilla gives me a taste of childhood, which I am always looking for. I believe in the recollection of flavours? Did you know that vanilla was sprayed in the incubators of premature babies to calm their heart rate? The vanilla note probably exists in breast milk, or in the corporal scents of the mother. The unconscious is at work, but so is a conscious pleasure...

### A childhood memory?

As a child I was lucky to have had a man who made ice-cream in my Paris neighbourhood. He owned a machine for making Italian ice-creams. He used natural flavours, cream and eggs. Not only did we eat the cones, we also had boxes filled with this ice-cream for our meals at home because it was so good!

### A favourite dessert?

Though I never drink coffee, it happens to be my favourite perfume for pastry. Cream, coffee-flavoured éclair or religieuse really have a taste that I adore.

### A favourite recipe?

Choux pastry with custard – vanilla works wonders here – and the same goes for the Paris-Brest, the Saint-honoré, and many more. The most difficult part is to keep the crispiness of the desserts. I like contrast in textures as much as



Photos: Thomas Decoo, DR



bien d'autres. Le plus grand souci, c'est de garder du croquant dans les desserts. J'aime les contrastes de textures autant que les contrastes de goûts. Partout où il y a du sucre, il faut soit de l'acidité, soit de l'amertume, ou tout arôme puissant afin d'équilibrer. La pâtisserie japonaise me dérouté parce qu'elle est un éloge de la fadeur. Pour moi, il faut du pep, de l'acidulé !

### Un péché à partager ?

Un péché de chair...

### Que feriez-vous idéalement à l'heure du goûter ?

La sieste... pour le coup de barre.

### Si vous étiez une sucrerie ?

Un rocher coco, un rocher blanc.

Je dis toujours à mes filles (7, 13, 19 et 21 ans) que je suis un roc au milieu de l'Océan auquel elles pourront toujours s'accrocher.

### Boco, le petit bistrot des grands chefs

Adresses sur [www.boco.fr](http://www.boco.fr)

Boco, éditions Hachette dans la collection *Eat Place*.

contrasts in tastes. Anywhere there is sugar, there should be sourness or bitterness, or any strong aroma to create a balance. Japanese pastry bewilders me because it praises insipidity. I need pep, I need an acidulous note!

### As to cooking?

A sin of the flesh...

### What would you ideally do at the time of the afternoon tea?

Take a nap... to restore my energy.

### What if you were a sweet?

A coconut rock bun, a white rock.

I always tell my daughters (7, 13, 19 and 21) that I am a rock in the middle of the ocean, to which they will always be able to cling to.

### Boco, The great chefs' little café

Addresses on [www.boco.fr](http://www.boco.fr)

Boco, Hachette Publishing in the *Eat Place* collection.

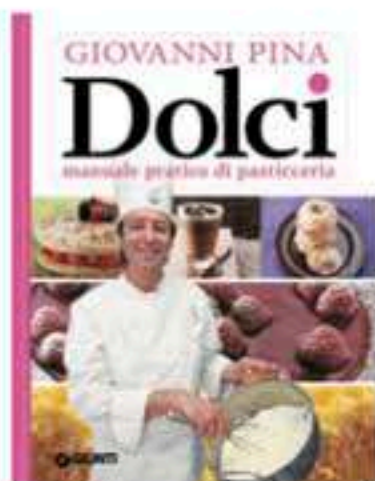
Par Alice Morabito

**Soleil-Levant**

Très attaché à la tradition, Hidemi Sugino, célèbre chef pâtissier membre Relais Desserts qui officie à Tokyo, révèle dans ce recueil de 43 recettes simples (cakes, mousses, compotes...) ses secrets pour transcender la saveur des matières premières, mais aussi réaliser les meilleures combinaisons qui soient.

**LE GOÛT AUTHENTIQUE REHAUSSÉ**

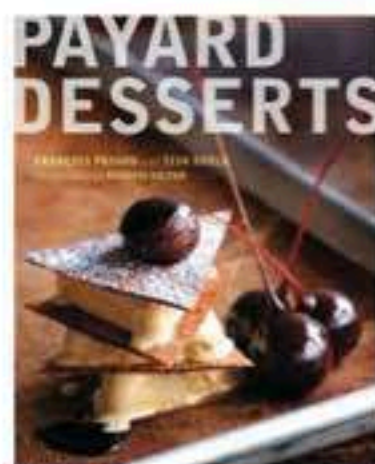
Par Hidemi Sugino  
Disponible en japonais  
Éditions Shibata Shoten  
- 1 890 JPY (env. 15 €) //

**Mamma mia !**

Passionné s'il en est, Giovanni Pina (membre Relais Desserts), qui voit dans le métier de pâtissier le plus merveilleux métier du monde, dévoile dans ce livre plus de 200 recettes. Des douceurs traditionnelles aux créations les plus modernes, il détaille étape par étape ses tours de maître, avec maestria bien sûr.

**DOLCI, Manuale pratico di pasticceria**

Par Giovanni Pina  
Disponible en italien  
Éditions Giunti - 29 € //

**New York, New York**

Fricassée de cerises, crumble et glace à la pistache ou poire pochée, cassis, julienne de truffe noire et crème glacée au poivre du Sichuan... Les recettes favorites qui ont égrené la brillante carrière de François Payard, membre Relais Desserts, mettent l'eau à la bouche rien qu'à leur simple lecture...

**PAYARD DESSERTS**

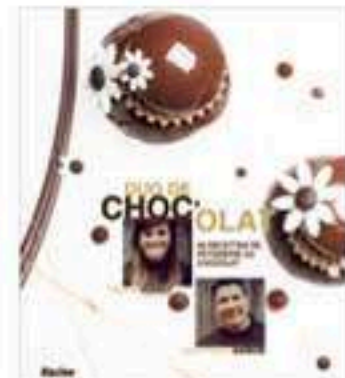
Par François Payard  
Disponible en anglais  
Éditions Houghton Mifflin Harcourt  
- \$40 (env. 30 €) //

**Must**

Orfèvre du chocolat que l'on ne présente plus, Jean-Paul Hévin, dont les créations séduisent tant le regard que le palais, et convoquent inmanquablement un sourire, livre ici ses recettes emblématiques ainsi que dix de ses chocolats et desserts signature... Chocolat chaud parisien ou Mont Fuji ?

**BEST OF JEAN-PAUL HÉVIN**

Par Jean-Paul Hévin  
Alain Ducasse édition - 12 € //

**Atout chocolat**

Trente recettes tout chocolat nées de la rencontre entre Jean-Philippe Darcis, membre Relais Desserts à la renommée internationale, et Noémie Honiat, championne de pâtisserie de Belgique qui concourait, en 2012, dans l'émission Top Chef. Gourmand et enlevé !

**DUO DE CHOC'OLAT**

Par Jean-Philippe Darcis & Noémie Honiat  
Éditions Racine - 19,95 € //

**Odysée**

C'est aux quatre coins du monde qu'Alfred Conesa, notamment ex-conseiller ministériel pour la recherche agricole, est allé pour mener cette étude sur le cacao et le chocolat : origines, histoire, modes de production, grands crus, chocolatiers de renom, rien ne manque à ce voyage, richement illustré.

**DU CACAO ET DES HOMMES**

Par Alfred Conesa  
Les Nouvelles presses du Languedoc éditeur  
- 38 € //

# RETOUR AUX SOURCES GOING BACK TO THE ROOTS

Par Alice Morabito

Les pâtissiers Relais Desserts ne badinent pas avec la qualité de leurs matières premières. Alors quand il s'agit de chocolat – leur matière de prédilection –, c'est tout simplement en République dominicaine qu'ils se rendent...

Comme l'explique Frédéric Cassel, président de Relais Desserts, les matières premières sont le premier critère avec lequel les pâtissiers doivent composer, car la meilleure recette du monde ne saurait être sans de bons produits. Si côté fruits rouges c'est dans sa propre serre de Verteau (près de Chevrainvilliers, en Seine-et-Marne) qu'il se sert – avec Pierre Hermé –, pour le chocolat, c'est en République dominicaine qu'il est parti, dans la plantation de Loma Sotavento. Une plantation de Valrhona destinée à augurer un modèle de ferme 100 % durable. « Aller chercher mes fèves de cacao était un retour aux sources », précise celui qui, enfant, était habitué à aller chercher les fruits dans le jardin de ses grands-parents (sa grand-mère préparait de nombreux gâteaux). « Ce voyage m'a permis de découvrir les arômes, comment avoir des fèves aromatiques. Car Valrhona joue sur les terroirs et les saveurs. En plus, il y a eu l'ouverture d'une école (ndlr. celle de Los Indios), et c'est une vraie valeur humaine ajoutée. Ce sont de beaux gestes, comme pour le Jour du Macaron. » Jean-Paul Hévin est un régulier visiteur de la plantation puisqu'il en visite une par an depuis une dizaine d'années, est venu découvrir lui aussi – tout comme Luc Guillet et François Granger –, cette plantation dont il a déjà créé une tablette ! La Domingo, à 75 % de cacao. Pour Jean-Paul Hévin, la pâtisserie et le chocolat ont également ce goût d'enfance – c'est lui qui officiait déjà petit, empli de joie à l'idée de faire plaisir à ses parents – et de voyage ! « Je voyage pour améliorer encore et toujours les qualités de cacao et de chocolat. » À savoir une trentaine à son actif côté tablettes, sans parler des mélanges pour les couvertures de chocolat. Un beau voyage au cœur du produit... mais aussi des valeurs qui animent l'association, à commencer par le partage et l'amitié.

Relais Desserts pastry chefs do not trifle with the quality of their ingredients and, when it comes to chocolate, their material of choice, they go to no other place than the Dominican Republic...

As will explain Frédéric Cassel, President of Relais Desserts, basic ingredients are the first element with which pastry chefs must come to terms with; the best recipe is only as good as its ingredients. When red fruits are needed, he will go – like Pierre Hermé – to no other place than his own greenhouse in Verteau (near Chevrainvilliers, Seine-et-Marne), but he will travel all the way to the Loma Sotavento plantation in the Dominican Republic for chocolate. The Valrhona plantation wishes to introduce a 100% sustainable farm model. "To go out looking for my cocoa beans was like my going back to the roots", says Frédéric who, as a child, used to go out looking for fruits in the garden of his grand-parents (his grand-mother used to prepare many cakes). "This trip has allowed me to discover aromas, I learnt how to find beans with a fragrance. Valrhona indeed plays with soil and flavours. The opening of a school (Editor's note: the school at Los Indios) has given a true added human value. These are nice gestures, such as the Jour du Macaron." Jean-Paul Hévin is a regular visitor of the plantations as he visits one every year and has been doing so over the last ten years. He too, like Luc Guillet and François Granger, came to visit this plantation, for which he has already created a chocolate bar, the Domingo, with a 75% cocoa. To Jean-Paul Hévin also, pastry and chocolate have this wonderful taste of childhood (he was the one to preside as a kid, filled with the joy of pleasing his parents) and of travel! "I travel to keep improving always the qualities of cocoa and chocolate." And Jean-Paul has already created thirty different bars or so, not to mention his blends for chocolate coatings. A nice trip to the heart of the product... with values on which the association focuses, such as sharing and friendship.



Ouvert en mars dernier, **LE NOUVEAU «MAGASIN» DE LA FAMILLE OBERWEIS**, au 16 de la Grand-Rue à Luxembourg – tout juste en face de l'adresse historique du pâtissier –, a des airs de temple de la gourmandise avec ses cinq étages sur 900 m<sup>2</sup> ! Difficile de choisir entre les deux boutiques – salé, sucré, tout chocolat ? – ou les deux restaurants, dont un salon de thé...



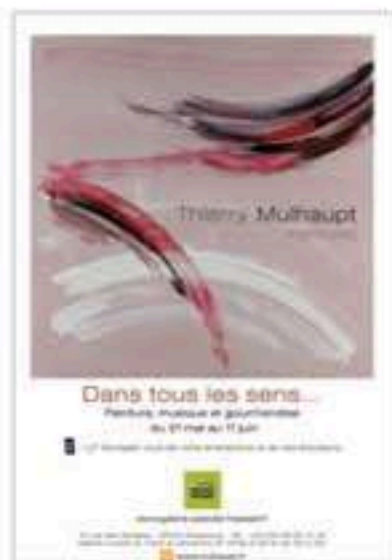
The new 'shop' of La famille Oberweis opened at 16 de la Grand-Rue in Luxembourg last March, facing the historical address of the eponymous pastry chef and appears as a temple of gourmandise with its five floors, covering some 900sq. metres! It is difficult to make a choice between the two boutiques (savoury, sweet, all chocolate?), or between the two restaurants, including a tearoom.



**PIERRE HERMÉ** a ouvert en mai dernier sa première boutique, Macarons & Chocolats Pierre Hermé Paris, à Hong-Kong. Une boutique dessinée par Masamichi Katayama (Wonderwall), au cœur du prestigieux IFC Mall. Un lieu où élégance, raffinement et sophistication riment avec douceurs.

Pierre Hermé opened his first Macarons & Chocolats Pierre Hermé Paris in Hong Kong boutique last May. The boutique was designed by Masamichi Katayama (Wonderwall), at the heart of the prestigious IFC Mall; a place of elegance, refinement and sophistication rhyme with sweetness.

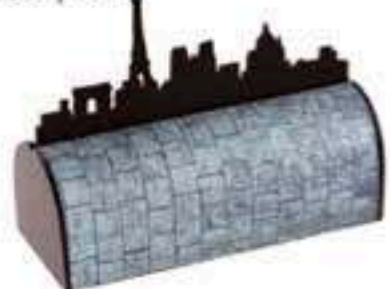
**THIERRY MULHAUPT** exposait à la galerie Pascale Froessel, à Strasbourg, au printemps dernier, ses toiles et pastels dans le cadre de l'exposition *Dans tous les sens*. Un pur moment de gourmandise picturale, quatre de ses œuvres étant reliées à un morceau de musique (qui s'écoutait en scannant un flashcode) et à l'une de ses pâtisseries... à déguster *in situ* bien sûr !



Thierry Mulhaupt was exhibiting his canvases and pastels at Strasbourg's Galerie Pascale Froessel last spring within the frame of the *Dans tous les sens* exhibition. A sheer moment of pictorial gourmandise, four of his works being linked to a piece of music (which one could listen to by scanning a flash code) and to one of his pastries... which obviously had to be savoured on site!

Pour fêter ses **25 ANS DE CRÉATION, JEAN-PAUL HÉVIN**, maître chocolatier passionné s'il en est, dévoile à partir de la rentrée ses best of. À raison d'un best of par mois – version gourmande bien sûr et toujours espiègle... – à découvrir tous les 25, de 2013 à 2014. Surprise !

To celebrate his 25<sup>th</sup> birthday, Jean-Paul Hévin, a passionate maître chocolatier if there is one, will start unveiling his best of's at the beginning of autumn. One Best of per month, to be discovered on the 25<sup>th</sup> of each month, from 2013 to 2014. Surprise, surprise!



Photos: Quentin Bernaux

**LE SITE WEB RELAIS DESSERTS** s'est refait une beauté ! Outre la présentation de l'association et de ses membres, de son magazine – *Desserts* ! – et de son actualité, on y trouve encore plus de recettes, irrésistibles évidemment, le tout avec une dose supplémentaire d'interactivité. Sans parler de ses fans – plus de 3 000 ! – sur Facebook, toujours plus nombreux à suivre les actualités Relais Desserts. <http://relais-desserts.net/>

The Relais Desserts website just improved its design. The presentation of the association and of its members now exists, as well as its magazine – *Desserts* ! – and its news, to which extra interactivity has been given. Not to mention its fans on Facebook – more than 3,000 ! –, an ever-increasing number of people willing to follow-up on the Relais Desserts agenda.



## LE JOUR DU MACARON

Lors de l'édition du Jour du Macaron 2013, les bénévoles de Vaincre la Mucoviscidose en France, de Allm au Luxembourg et de Muco en Belgique se sont mobilisés dans les boutiques Relais Desserts pour récolter des fonds. Résultat ? Plus de 42 000 € ont été collectés (36 000 € en France et 6 000 € au Luxembourg et en Belgique), contre 20 000 € en 2012, soit plus du double !

Les associations, les patients et leurs familles vous remercient chaleureusement pour votre implication dans cet événement solidaire.

En 2014, nous continuerons à nous mobiliser contre la mucoviscidose, avec les mêmes associations.

## THE JOUR DU MACARON

During the 2013 edition of the Jour du Macaron, volunteer workers from the French 'Vaincre la Mucoviscidose' (fighting against cystic fibrosis), from the Luxembourg 'Allm' and from the Belgian 'Muco' rallied in the Relais Desserts boutiques to gather funds. The result was that more than € 42,000 were collected (36,000 for France and 6,000 for Luxembourg and Belgium), to be compared to the € 20,000 of 2012. More than double! Associations, patients and families thank you warmly for your involvement in this fair event.

We shall continue to mobilise against cystic fibrosis in 2014, with the same associations.



En présence de leur marraine Isabelle Carré (à droite), les représentants de l'association Vaincre la Mucoviscidose reçoivent le chèque de 36 000 € en présence (de gauche à droite) de Laurent Duchêne, Frédéric Cassel, le président de l'association Relais Desserts, et Pierre Hermé.

In the presence of their ambassador, Isabelle Carré (right), the representatives of Vaincre la Mucoviscidose receive a €36,000 check; Laurent Duchêne, Frédéric Cassel, President of Relais Desserts and Pierre Hermé (from left to right) are attending.



DEPUIS 24 ANS AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DES METIERS DE BOUCHE ET DE L'ARTISANAT



Catalogue des formations disponible à l'adresse ci dessous



ÉCOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

304 - 306 RUE LECOURBE - 75015 PARIS

Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax. : 01 40 60 16 21

Email : [belleouet.conseil@wanadoo.fr](mailto:belleouet.conseil@wanadoo.fr)

Site internet : [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)

# RELAIS DESSERTS EN FRANCE

- 1 SADAHARU AOKI  
Paris (75)  
[www.sadaharusoki.com](http://www.sadaharusoki.com)
- 2 DALLOYAU  
Paris (75) • Lavallois-Perret -  
Boulogne (92)  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)
- 3 LAURENT DUCHÈNE  
Paris (75)  
[www.laurent-duchene.com](http://www.laurent-duchene.com)
- 4 PIERRE HERMÉ PARIS  
Paris (75) • Le Chesnay -  
Versailles (78)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 5 JEAN-PAUL HÉVIN  
Paris (75)  
[www.jphevin.com](http://www.jphevin.com)
- 6 ARNAUD LARHER  
Paris (75)  
[www.arnaud-larher.com](http://www.arnaud-larher.com)
- 7 CHRISTOPHE ROUSSEL  
Paris (75)  
[www.rousseau-chocolatier.com](http://www.rousseau-chocolatier.com)
- 8 FRÉDÉRIC CASSEL  
Fontainebleau (77)  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)
- 9 PÂTISSERIE GRANDIN  
MICHEL POTTIER  
St-Germain-en-Laye (78)  
[www.patisserie-grandin.com](http://www.patisserie-grandin.com)
- 10 PÂTISSERIE REYNALD  
REYNALD PETIT  
Vernon (27)  
[www.chocorey7.com](http://www.chocorey7.com)
- 11 GELENCSEK CHOCOLATIER  
PATRICK GELENCSEK  
Le Havre (76)  
[www.chocolats-gelencsek.com](http://www.chocolats-gelencsek.com)
- 12 VINCENT DALLET  
Épernay - Reims (51)  
[www.chocolat-vincentdallet.fr](http://www.chocolat-vincentdallet.fr)
- 13 AU PALET D'OR  
ANDRÉ CORDEL  
Bar-le-Duc (55)  
+ 33 (0)3 29 79 08 32
- 14 FRANCK FRESSON  
Jemmy (54) • Metz (57)  
[www.fresson-chocolatier-patisier.fr](http://www.fresson-chocolatier-patisier.fr)
- 15 PIERRE HERMÉ PARIS  
Strasbourg (67)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 16 THIERRY MULHAUPT  
Strasbourg (67)  
[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)
- 17 DANIEL REBERT  
Wissembourg (67)  
[www.rebert.fr](http://www.rebert.fr)
- 18 PÂTISSERIE JACQUES  
MICHEL BANNWARTH  
Mulhouse (68)  
[www.patisserie-jacques.com](http://www.patisserie-jacques.com)
- 19 THIERRY GILG  
Munster - Colmar -  
Ribeauvillé (68)  
[www.patisserie-gilg.com](http://www.patisserie-gilg.com)
- 20 THIERRY MULHAUPT  
Colmar (68)  
[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)
- 21 ÉRIC VERGNE  
Audincourt (25) • Belfort (90)  
[www.patisserie-vergne.fr](http://www.patisserie-vergne.fr)
- 22 JOËL BAUD  
Besançon (25)  
[www.baudbesancon.com](http://www.baudbesancon.com)
- 23 SÉBASTIEN BROCARD  
Divonne-les-Bains -  
St-Genis-Pouilly (01)  
[www.brocard-patisserie.com](http://www.brocard-patisserie.com)
- 24 PATRICK AGNELLET  
Annecy-le-Vieux (74)  
[www.patrickagnellet.com](http://www.patrickagnellet.com)
- 25 ROLAND ZANIN  
Le Fayet (74)  
[www.zaninchocolatier.fr](http://www.zaninchocolatier.fr)
- 26 SÉBASTIEN BOUILLET  
Lyon - Rillieux-la-Pape -  
Tassin-la-Demi-Lune (69)  
[www.chocolatier-boillet.com](http://www.chocolatier-boillet.com)
- 27 PIERRE HERMÉ PARIS  
Lyon (69)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 28 JEAN-PAUL PIGNOL  
Lyon (69)  
[www.pignol.fr](http://www.pignol.fr)
- 29 RICHARD SÈVE  
Lyon - Champagne-au-Mont-d'Or (69)  
[www.chocolatseve.com](http://www.chocolatseve.com)
- 30 LE CHARDON BLEU  
OLIVIER BUISSON  
St-Just-St-Rambert (42)  
[www.le-chardonbleu.com](http://www.le-chardonbleu.com)
- 31 DOMINIQUE PILATI  
Roanne (42)  
+ 33 (0)4 77 71 20 40
- 32 ÉRIC ESCOBAR  
Montélimar (26)  
[www.nougats-escobar.com](http://www.nougats-escobar.com)
- 33 PÂTISSERIE GUILLET  
LUC GUILLET  
Romans - Valence (26)  
[www.guillet.com](http://www.guillet.com)
- 34 PÂTISSERIE JOUVAUD  
FRÉDÉRIC ET PIERRE  
JOUVAUD  
Carpentras - Avignon (84)  
[www.maisonjouvaud.blogspot.fr](http://www.maisonjouvaud.blogspot.fr)
- 35 PIERRE HERMÉ PARIS  
Nice (06)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 36 PÂTISSERIE LAC  
PASCAL LAC  
Nice - Saint-Laurent-du-Var (06)  
[www.patisseries-lac.com](http://www.patisseries-lac.com)
- 37 CHRISTOPHE CALDERON  
Saint-Raphaël (83)  
[www.calderon-chocolatier.com](http://www.calderon-chocolatier.com)
- 38 DENIS MATYASY  
Hyères - La Crau - Toulon -  
Sanary-sur-Mer (83)  
[www.matyasy.com](http://www.matyasy.com)
- 39 PÂTISSERIE ALEXANDRES  
JÉRÔME ALLAMIGEON  
Montauban (82)  
[www.alexandres.fr](http://www.alexandres.fr)
- 40 MICHEL BELIN  
Albi - Marsac-sur-Tarn (81) •  
Toulouse (31)  
[www.michel-belin.com](http://www.michel-belin.com)
- 41 PÂTISSERIE TRAITÉUR  
ROYALTY  
PATRICK BERGER  
Tartres (85)  
[www.royalty-tartres.com](http://www.royalty-tartres.com)
- 42 XAVIER BERGER CHOCOLATERIE  
XAVIER BERGER  
Tartres (85) • Pau (64)  
[www.xavier-berger.com](http://www.xavier-berger.com)
- 43 LIONEL RAUX  
Bayonne - Biarritz (64)  
[www.patisseriesraux.fr](http://www.patisseriesraux.fr)
- 44 PÂTISSERIE MARQUET  
ARNAUD MARQUET  
La Teste-de-Buch - Arcachon (33)  
[www.patisserie-marquet.com](http://www.patisserie-marquet.com)
- 45 PÂTISSERIE FRANÇOIS  
FRANÇOIS GRANGER  
Bergerac (24)  
+ 33 (0)5 53 24 81 58  
+ 33 (0)5 53 61 92 10
- 46 PARFUMS SUCRÉS -  
AU VERGER DES DÉLICES  
DANIEL HUE  
Angoulême - Ruellé (16)  
+ 33 (0)5 45 38 31 67
- 47 BORZEIX-BESSE  
BERNARD BESSE  
Limoges (87) • Brive-la-Gaillarde -  
Treichvieu (19) • Clermont-Ferrand (63)  
[www.chocolats-borzeix-besse.com](http://www.chocolats-borzeix-besse.com)
- 48 LE SOFILIA  
JEAN-PAUL BARDET  
Vichy (03)  
[www.lesofilia.fr](http://www.lesofilia.fr)
- 49 PÂTISSERIE J. BERNARD  
JACQUES BERNARD  
Verzon (18)  
[www.jbernard.fr](http://www.jbernard.fr)
- 50 LA CHOCOLATIERE  
CHRISTOPHE MÉNARD  
Tours (37)  
[www.la-chocolatiere.com](http://www.la-chocolatiere.com)
- 51 GELENCSEK CHOCOLATIER  
PATRICK GELENCSEK  
La Roche-sur-Yon -  
Chantonnay - Challans -  
Les Sables d'Olonne (85)  
[www.chocolats-gelencsek.com](http://www.chocolats-gelencsek.com)
- 52 ARTISAN PASSIONNÉ  
AURÉLIEN TROTTIER  
Angers - Cholet (49)  
[www.artisanpassionne.com](http://www.artisanpassionne.com)
- 53 CHOCOLATERIE BELLANGER  
JACQUES ET VIANNEY BELLANGER  
Le Mans (72)  
[www.chocolats-bellanger.com](http://www.chocolats-bellanger.com)
- 54 VINCENT GUERLAIS  
Nantes - La Chapelle-sur-Erdre (44)  
[www.vincentguerlais.com](http://www.vincentguerlais.com)
- 55 CHRISTOPHE ROUSSEL  
La Baule - Guérande (44)  
[www.christophe-rousseau.com](http://www.christophe-rousseau.com)
- 56 MICHEL GALLOYER  
Angers (49)  
[www.legrenierapain.com](http://www.legrenierapain.com)
- 57 AU PETIT PRINCE  
MÆLIG GEORGEJUN  
Étel - Baud (56)  
[www.aupetitprince-etal.fr](http://www.aupetitprince-etal.fr)
- 58 ALAIN CHARTIER  
Thaix (56)  
[www.ecoledesdesserts.com](http://www.ecoledesdesserts.com)
- 59 AU PAVÉ DU ROI  
YANNICK LABBÉ  
Lorient (56)  
[www.yannicklabbe-aupaveduroi.com](http://www.yannicklabbe-aupaveduroi.com)
- 60 PÂTISSERIE LE DANIEL  
LAURENT LE DANIEL  
Fennes - St-Jacques (35)  
[www.patisserieledaniel.fr](http://www.patisserieledaniel.fr)
- 61 C.CHOCOLAT  
PIERRE-YVES HÉNAFF  
Brest - Quimper (29)  
[www.c-chocolat.fr](http://www.c-chocolat.fr)
- 62 ALBAN GUILMET  
Caen (14)  
[www.albanguilmet.fr](http://www.albanguilmet.fr)



Relais Desserts

# RELAIS DESSERTS EN EUROPE

- 1 NORVÈGE**  
PASCAL DUPUY  
Oslo  
[www.pascal.no](http://www.pascal.no)
- 2 GRANDE-BRETAGNE**  
THE WATERSIDE INN  
MICHEL ET ALAIN ROUX  
Bray  
[www.waterside-inn.com](http://www.waterside-inn.com)
- 3 PIERRE HERMÉ PARIS**  
Londres  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 4 WILLIAM CURLEY**  
Londres  
[www.williamcurley.com](http://www.williamcurley.com)
- 5 PAYS-BAS**  
ARTHUR DE ROUW  
Vught  
[www.derouw.nl](http://www.derouw.nl)
- 6 BELGIQUE**  
LUIGI BIASETTO  
Bruxelles  
[www.pasticceriabiasetto.it](http://www.pasticceriabiasetto.it)
- 7 JEAN-PHILIPPE DARCIS**  
Verviers • Bruxelles • Liège  
• Heusy • Namur  
[www.darcis.com](http://www.darcis.com)
- 8 MARC DUCOBU**  
Waterloo  
[www.ducobu.be](http://www.ducobu.be)
- 9 DEL REY BERNARD PROOT**  
Anvers  
[www.delrey.be](http://www.delrey.be)
- 10 PAUL WITTAMER**  
Bruxelles  
[www.wittamer.com](http://www.wittamer.com)
- 11 LUXEMBOURG**  
MAISON OBERWEIS  
Luxembourg • Bertrange  
[www.oberweis.lu](http://www.oberweis.lu)
- 12 ALLEMAGNE**  
HEINZ-RICHARD HEINEMANN  
Mönchengladbach • Düsseldorf •  
Krefeld • Duisburg • Neuss  
[www.konditorei-heinemann.de](http://www.konditorei-heinemann.de)
- 13 FRÉDÉRIC CASSEL**  
Berlin  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)
- 14 PÂTISSERIE REBERT**  
DANIEL REBERT  
Mannheim  
[www.rebert.fr](http://www.rebert.fr)
- 15 CONFISERIE GMEINER**  
VOLKER GMEINER  
Oberkirch • Baden-Baden •  
Stuttgart • Offenburg • Freiburg  
[www.chocolatier.de](http://www.chocolatier.de)
- 17 HEINZ-RICHARD HEINEMANN**  
München  
[www.konditorei-heinemann.de](http://www.konditorei-heinemann.de)
- 18 AUTRICHE**  
MARCO VALIER  
Innsbruck  
[www.konditorei-innsbruck.at](http://www.konditorei-innsbruck.at)
- 19 SUISSE**  
CONFISERIE BAUMANN  
ÉRIC BAUMANN  
Zurich  
[www.confiserie-baumann.ch](http://www.confiserie-baumann.ch)
- 20 CONFISERIE AUGNET**  
JEAN-MARIE AUGNET  
La Tour-de-Peilz • Lausanne  
[www.patisserie-augnet.ch](http://www.patisserie-augnet.ch)
- 21 LUCIEN ET DAMIEN MOUTARLIER**  
Chexbres • Lausanne  
• Montreux • Lutry  
[www.moutarlier.ch](http://www.moutarlier.ch)
- 22 SÉBASTIEN BROCARD**  
Genève  
[www.brocard-patisserie.com](http://www.brocard-patisserie.com)
- 23 ITALIE**  
ACHERER PÂTISSERIE BLUMEN  
ANDREAS ACHERER  
Brunico  
[www.acherer.com](http://www.acherer.com)
- 24 PASTICCERIA VENETO**  
IGINIO MASSARI  
Brescia  
[www.pasticceria-veneto.it](http://www.pasticceria-veneto.it)
- 25 GIOVANNI PINA**  
Bergamo • Trescore Balneario  
[www.pasticceriajovannipina.it](http://www.pasticceriajovannipina.it)
- 26 PASTICCERIA BIASETTO**  
LUIGI BIASETTO  
Padova  
[www.pasticceriabiasetto.it](http://www.pasticceriabiasetto.it)
- 27 ESPACE MANNORI CHOCOLATE**  
LUCA MANNORI  
Prato  
[www.mannoriespace.it](http://www.mannoriespace.it)
- 28 ESPAGNE**  
BUBO  
CARLES MAMPEL  
Barcelona  
[www.bubo.es](http://www.bubo.es)
- 29 RAFAEL ET JORDI TUGUES**  
Lleida  
[www.tugues.com](http://www.tugues.com)
- 30 FRANCISCO ET JACOB TORREBLANCA**  
Elda • Madrid • Elche  
• Valladolid • Alicante  
[www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)
- 32 PASTELERIA MALLORCA**  
MIGUEL MORENO  
Madrid  
[www.pasteleria-mallorca.com](http://www.pasteleria-mallorca.com)

# RELAIS DESSERTS DANS LE MONDE



  
Relais Desserts

- 1 JAPON**  
SADAHARU AOKI  
Tokyo  
[www.sadaharuaoaki.com](http://www.sadaharuaoaki.com)
- 2 MICHEL BELIN**  
Hokkaido • Nagoya • Osaka  
[www.michel-belin.com](http://www.michel-belin.com)
- 3 SÉBASTIEN BOUILLET**  
Tokyo  
[www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)
- 4 FRÉDÉRIC CASSEL**  
Tokyo • Kyoto  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)
- 5 DALLOYAU**  
Tokyo • Saitama-ken • Osaka •  
Kawasaki City • Nagoya  
[www.dalloyau.co.jp](http://www.dalloyau.co.jp)
- 6 PIERRE HERMÉ PARIS**  
Tokyo • Osaka • Kobe  
• Yokohama • Chiba Kan •  
Kanagawa  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 7 JEAN-PAUL HÉVIN**  
Tokyo • Hiroshima • Fukuoka •  
Saitama • Osaka • Miyagi  
[www.jp-ph-japon.co.jp](http://www.jp-ph-japon.co.jp)
- 8 FRÉDÉRIC JOUVAUD**  
Tokyo  
[www.maisonjouvaud.blogspot.fr](http://www.maisonjouvaud.blogspot.fr)
- 9 ORIGINES CACAO**  
YUKIHIKO KAWAGUCHI  
Tokyo  
+81 (0)3 5731 5071
- 10 UN PETIT PAQUET**  
TAIHEI OIKAWA  
Yokohama  
+81 (0)4 5973 9704
- 11 PÂTISSERIE JACQUES**  
YOSHINARI OTSUKA  
Fukuoka  
[www.jacques-fukuoka.jp](http://www.jacques-fukuoka.jp)
- 12 FRANÇOIS PAYARD**  
Tokyo • Yokohama-shi •  
Kanagawa  
[www.payard.com](http://www.payard.com)
- 13 DEL REY BERNARD PROOT**  
Tokyo • Fukuoka  
[www.delrey.co.jp](http://www.delrey.co.jp)
- 14 HIDEMI SUGINO**  
Tokyo  
+81 (0)3 3539 6780
- 15 AIGRE DOUCE**  
NORIKIHO TERAJ  
Tokyo  
+81 (0)3 5988 0330
- 16 PAUL WITTAMER**  
Tokyo • Chiba • Nagoya •  
Osaka • Kyoto • Kobe •  
Yokohama • Kanagawa  
[www.wittamer.jp](http://www.wittamer.jp)
- 17 CORÉE**  
DALLOYAU  
Séoul • Gwangju • Incheon •  
Yongin City • Masan City • Busan •  
Dea Gu City  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)
- 18 FRANÇOIS PAYARD**  
Séoul • Busan  
[www.payard.com](http://www.payard.com)
- 19 CHINE**  
PIERRE HERMÉ PARIS  
Hong-Kong  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 20 JEAN-PAUL HÉVIN**  
Shanghai • Hong-Kong  
[www.jphevin.com](http://www.jphevin.com)
- 21 TAIWAN**  
JEAN-PAUL HÉVIN  
Taipei  
[www.jphevin.com](http://www.jphevin.com)
- 22 ÉMIRATS ARABES UNIS**  
DALLOYAU  
Dubai  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)
- 23 PIERRE HERMÉ PARIS**  
Dubai  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 24 QATAR**  
DALLOYAU  
Doha  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)
- 25 LIBAN**  
PÂTISSERIE CANNELLE  
LIONEL PELLÉ  
Beirut  
[www.cannelle-patisserie.com](http://www.cannelle-patisserie.com)
- 26 MAROC**  
FRÉDÉRIC CASSEL  
Casablanca  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)
- 27 USA**  
FRANÇOIS PAYARD  
New York • Las Vegas  
[www.payard.com](http://www.payard.com)



Préserver l'origine,  
révéler l'intensité du goût.



© Jérôme Bryson / Les Grains de l'Abébat

**Bahibe, le nouveau Grand Cru de terroir lait de République Dominicaine**

Aux confins du noir et au cœur du lait, il ouvre un nouvel univers singulier du goût lacté.

Avec 46% min de cacao, Bahibe a été conçu et élaboré avec la même exigence aromatique qu'un Grand Cru noir Valrhona. Exclusivement issu de plantations partenaires en République Dominicaine, toutes engagées dans un programme de reforestation, ce chocolat contribue aux enjeux de responsabilité sociétale, valeur d'engagement et d'excellence pour Valrhona.

