



Relais Desserts

DESSERTS

HAUTE PÂTISSERIE & LIFESTYLE MAGAZINE



— N° 20 —

AUTOMNE - HIVER 2018-2019

With English Texts

GELATO SELON AGRIMONTANA



NOTRE VISION DE LA GLACE : SAIN, EXCELLENTE ET PROFESIONNELLE.

Sélection rigoureuse des ingrédients avec maîtrise de la filière des matières premières. Aucun agent chimique, seulement des matières premières obtenues avec procédés d'extraction physique et non chimique. Ingrédients d'origine végétale naturelle, écologiquement durables et conformes à l'éthique et à la responsabilité sociale de l'entreprise. Les produits **Agrimontana** : marrons et fruits confits, confitures, purées de fruits, miels, ingrédients pour Gelato 100% naturels et le chocolat **Domori** sont distribués par : **Agrimontana International**.
Info : agriland@agriland.mc - www.agrimontana-international.fr - Tél. +377.93.30.61.73.



www.agrimontana-international.fr
f AgrimontanaInternational

(Édito)

Cet automne 2018, notre magazine *Desserts à dix ans* et c'est l'occasion de vous dire un immense merci ! Dix années de pure gourmandise durant lesquelles *Desserts* vous a dévoilé **les coulisses** de nos pâtissiers-chocolatiers-confiseurs-glaçiers qui, chaque jour, créent avec passion et réinventent mille pâtisseries, chocolats, macarons et confiseries pour exalter vos papilles. Aux côtés de mes complices Pierre Hermé, Éric Vergne et tous les Relais Desserts, nous œuvrons à **l'évolution** et à **la médiatisation** de *la haute pâtisserie*, que ce soit au fil de ces pages, sur notre site internet et sur les réseaux sociaux.

Pour ce *vingtième numéro*, nous vous emmenons en **Espagne** où *quatre pâtissiers* Relais Desserts conjuguent la pâtisserie à la française aux influences de leur terroir **méditerranéen**.

Côté Sud, il sera également question de **nougat**, d'amandes et d'**huile d'olive**...

Et si la pâtisserie connaît un succès fou depuis quelques années, il était grand temps de lui dédier une cérémonie en réunissant tous les acteurs du métier pour en célébrer les meilleurs artisans. C'est chose faite avec les **Prix d'Excellence** qui ont eu lieu à Paris lors d'un éclatant dîner de gala au Pavillon Gabriel Potel & Chabot en juin dernier.

C'est aussi avec une grande émotion, après quinze années durant lesquelles j'ai présidé l'association Relais Desserts, que je passe le **relais de la présidence** à **Vincent Guerlais** qui a, lui aussi, à cœur de perpétuer ces valeurs de partage, d'excellence et de bienveillance qui animent notre association.

Encore une fois, les Relais Desserts se joignent à moi pour vous remercier de votre fidélité et faire le vœu de vous régaler et de vous inspirer longtemps encore !

Bonne(s) lecture(s)...

Frédéric Cassel, *président d'honneur*
de Relais Desserts

Brioche à l'huile d'olive par Jacob Torreblanca



La pratique de l'excellence

Bachelor, Reconversion,
Formations professionnelles
en arts culinaires

ducasse-education.com

Centre de Formation
QLGIN DUCASSE
ORGENTEUIL

École Nationale
Supérieure de Pâtisserie
DUCASSE & THURIÈS
YSSINGEAUX

École de Cuisine
QLGIN DUCASSE
PARIS

 DUCASSE
EDUCATION

© SOUS GÉOGRAPHIQUES / PHOTOS P. MONETTO

N° 20 —
AUTOMNE - HIVER 2018-2019

COUVERTURE

Entremets chocolat mangue par **Jacob Torreblanca**
Photo DR

Directeur de la publication

Frédéric Cassel

Rédactrice en chef

Laura Annaert
la@lauraannaert.com

Coordination éditoriale

Alice Morabito
redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro

Christophe Bornet, Florence Gendre (illustratrice),
Alice Morabito

Traduction

Amaury de Cizancourt

Direction artistique

Laura Annaert

Maquette

Création : Laurent Caioli

Photogravure & Impression

Graphius Group - graphius.com

Éditeur délégué

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

Publicité

L.A. Lifestyle
Numéro ISSN 2112-2717

© **Desserts** - La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans *Desserts* est interdite. Tous droits réservés. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient confiés.

Votre magazine « **Desserts** » est désormais imprimé sur du papier certifié FSC issu de forêts gérées durablement et imprimé avec des encres bio-végétales.

 **MIXTE**
Papier issu de
sources responsables
FSC® C014767



SOMMAIRE

03 – ÉDITORIAL

Par Frédéric Cassel

06 – SHOPPING

08 – VOYAGE GOURMAND

L'Espagne, terre de caractère

10-14 – ATELIER ENTRE AMIS

Les coulisses de l'atelier
et quelques pas à pas des chefs

15-23 – CARNET DE RECETTES

24-26 – LA PÂTISSERIE & L'HUILE D'OLIVE

27 – BONNES ADRESSES

Les lieux de prédilection des pâtissiers
entre Costa Brava et Costa Blanca



29-31 – TURRÓN OU NOUGAT ?

L'éclairage d'Éric Escobar avec en prime
une recette

32 – CONFESSION GOURMANDE

Faustine Bollaert, épicurienne enjouée

34-37 – DESSERTSCOPE

L'actu des pâtissiers Relais Desserts,
leurs écoles et cours sucrés

38 – LIVRES

40-42 – ENGLISH TEXTS

43 – RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts dans le monde


Relais Desserts



**OPTIMISTE**

Pour ajouter une dose de bonne humeur et de sérénité dans sa cuisine, rien de tel que ce joli torchon brodé de confettis cuivrés.

Bien sûr, ce sera bon !

Torchon La Cerise sur le Gâteau, coton, 50 x 80 cm, 22 €

lacerisesurlegateau.fr



Photo : Ludovic Di Orto/Butiful

ARTISANAL

Enflaconnés dans de jolies bouteilles aux allures de flacons d'apothicaire, ces sirops artisanaux bio made in France sont parfaits pour apporter ce petit goût à vos boissons et préparations.

Sirops Bacanha, Passion, 8,80 €

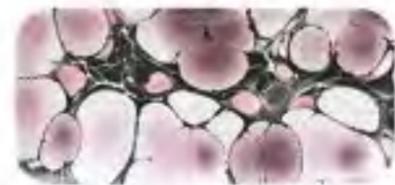
biutifulshop.com

**DÉLICAT**

On aime ce service à café ultra épuré en porcelaine blanche rehaussée d'un trait d'or et qui compte aussi de belles assiettes, saladiers, mugs et bols.

Service Marilyn, Habitat, à partir de 8,90 €

habitat.fr

**MARBRÉ**

Cette collection de plateaux à cocktail en bleau plaqué, avec son marbré coloré, est du plus bel effet.

Plateaux à cocktail marbrés, 4 formats et différents coloris, résistants à l'eau.

Sentou, à partir de 25 €

sentou.fr

**TEATIME**

Grande amatrice de thé, Anne-Sophie Pic ne pouvait qu'en imaginer de très raffinés. Une gamme délicieuse, dont le dernier thé, Bourgeon de sapin-Buddha Amacha-Sencha, allie arômes subtils herbacés à des notes réglissées et citronnées. À consommer aussi bien froid que chaud.

Thé, Les Mélanges d'Anne-Sophie Pic, 50 g, 23,50 €

anne-sophie-pic.com

**CHIC**

Ce set de passeroies or rend instantanément plus précieux le geste, les ingrédients et bien sûr la préparation. Royal ou presque.

Set de 3 passeroies, Ø 8, 14 et 20 cm, Bloomingville, 39 €

smallable.com

**IL ÉTAIT UNE FOIS...**

À la manière d'un beau livre de contes, ce carnet n'attend que votre inspiration pour y coucher vos trouvailles sucrées.

Carnet Beauty & the beast, Slow Design, 107Rivoli, boutique du MAD Paris, 29,95 €.

boutique.madparis.fr

BEAU et INSPIRANT

PAR ALICE MORABITO

**IRRÉSISTIBLE**

On craque pour cette roulette dorée tout droit sortie d'un conte de fées.

Roulette Orell, L. 20 cm, en acier inoxydable et laiton sans plomb, 29 €

anthropologie.com

**POÉTIQUE**

Véritable objet à rêver, le presse-papier est tout autant futile qu'utile comme cette graine de gingembre figée dans sa résine acrylique et confectionnée main.

Sola cube shell ginger, Usagi No Nedoko, 59 €

biutifulshop.com

**GRAPHIQUE**

Designée par Mathieu Matégot, cette corbeille à fruits en tôle d'acier inoxydable perforée laquée éditée en 1953 est un grand classique. Intemporel.

Corbeille Matégot, or vénitien ou noir minuit, Ø 37,5 x H. 7,5 cm, Gubi, 148,80 €

madeindesign.com

**AZUR**

Cette carafe bleue est parfaite pour profiter d'une pause rafraîchissante. En toute élégance.

Carafe en verre Home, 26,50 €

bensimon.com

L'ESPAGNE TERRE DE CARACTÈRE

À l'occasion d'un workshop gourmand organisé chez **Jordi Tugues** à Lleida, en Catalogne, *Desserts* est allé à la rencontre de quatre pâtisseries Relais Desserts espagnols. Histoire de partager quelques recettes avec **Miguel Moreno**, **Daniel Álvarez** et **Jacob Torreblanca** et aussi de faire le point sur la pâtisserie traditionnelle espagnole et « à la française » dont ils sont les ambassadeurs. Récit d'une balade en terre ibérique, parsemée d'amandiers et d'oliviers.

PAR **LAURA ANNAERT** - PHOTOS **CHRISTOPHE BORNET**



De gauche à droite : Jacob Torreblanca, Jordi Tugues, Miguel Moreno et Daniel Álvarez.



ATELIER ENTRE AMIS

À Lleida, à deux heures
au sud de *Barcelone*,
Jordi Tugues a réuni trois
de ses collègues espagnols.
Des personnalités fortes,
tempérament latin oblige,
et que pour certains
d'entre vous
on ne présente plus.

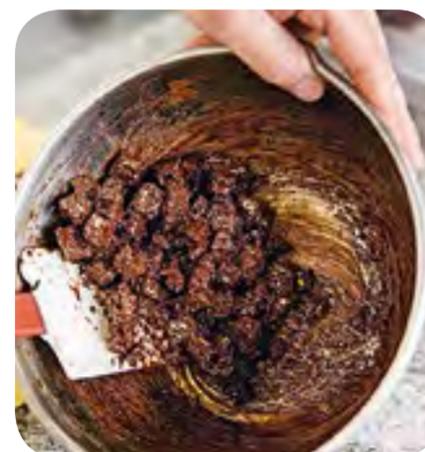
De gauche à droite :
Miguel Moreno, Jacob Torreblanca, Jordi Tugues et Daniel Álvarez.

D'abord Jordi Tugues, pâtissier et traiteur renommé. Esprit fin, modeste et espiègle, connu pour ses *cocas* ou tartes-pizzas salées, il est propriétaire d'un coquet Dean & DeLuca à l'espagnole. Son ami madrilène, Miguel Moreno, pâtissier rompu au service en loge VIP au Real Madrid, codirige la maison familiale réputée, Mallorca Pastelería, dont les propositions sucrées comme salées se savourent dans ses différents établissements de la capitale.

Quant à Daniel Álvarez et Jacob Torreblanca, leur maîtrise technique exceptionnelle en a fait, outre des pâtissiers incontournables en Espagne, des formateurs reconnus sur le plan international.

Le premier, pâtissier-boulangier à Elche, près d'Alicante, est spécialiste de la pâte levée ainsi que l'auteur d'une bible sur le sujet, et donne des démonstrations jusqu'à Las Vegas. Danny Tonka, son pseudonyme sur Instagram, est un clin d'œil au personnage Willy Wonka du film *Charlie et la chocolaterie*. Quant à Jacob Torreblanca, il est cofondateur et enseignant à l'Escuela Torreblanca, école prestigieuse près d'Alicante, avec son père Paco, star acclamée du petit écran. Ils sont également à la tête de plusieurs boutiques à Alicante et Valencia.

Dans ce numéro, les quatre pâtissiers nous livrent de succulentes recettes confectionnées à partir de produits simples, mêlant usages traditionnels et prouesses techniques. Avec, comme invités de ce carnet de recettes ultra gourmand, les amandes, l'huile d'olive et le safran du terroir espagnol.



MIGUEL MORENO

La ganache est montée à l'huile d'olive. Miguel répartit ensuite les cubes de pain grillés et imbibés d'huile d'olive sur la ganache. Le moule à tablette surdimensionné est, une fois les cubes recouverts, rempli de ganache et lissé.



*Excellence,
passion,
innovation:
votre succès commence ici*



*Fraicheur
chocolat framboises
à la baie de timur*
par Chef Jean-François Deguignet
Directeur technique - Pâtisserie

DIPLÔMES EN ARTS CULINAIRES
ET EN MANAGEMENT HÔTELIER

LE CORDON BLEU PARIS
13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris
+33 (0)1 85 65 15 00 • paris@cordobleu.edu

cordobleu.edu/paris



JACOB TORREBLANCA ◆◆◆

Les billes de pomme, prélevées à la cuillère parisienne, sont pochées dans un mélange de sucre et de miel aromatisé au safran. Jacob garnit d'abord la pâte sablée de billes de pomme confite, puis la recouvre d'une crème au chocolat avant de pocher la meringue italienne et de la saupoudrer de sucre glace.



DANIEL ÁLVAREZ ◆◆◆

Pour le décor, Daniel prépare des tuiles aux amandes. Après avoir congelé ses sphères de mousse au chocolat, au cœur crème de turrón, il les nappe d'un glaçage au chocolat noir. Puis il cerle le petit gâteau d'un ruban de chocolat noir.



**DÉVELOPPEUR
DE TALENTS**

*Nouvelles
Formations*



JORDI TUGUES ◆◆◆

Les poires grillées à la flamme et dont la peau se détache telle une coque, dégagent un parfum de brûlé-confit. Jordi dresse son crémeux caramel « Namelaka » sur un sablé pain d'épice. Enfin, les morceaux de poire brûlée recouvrent sa tarte.



CARNET DE RECETTES

All Recipes
ARE PUBLISHED IN ENGLISH
ON OUR WEBSITE



ILLUSTRATION FLORENCE GENDRE

Miguel Moreno à Madrid
 RELAIS DESSERTS depuis 1992



TURRÓN CHOCOLAT

MIETTES DE PAIN À L'HUILE D'OLIVE

INGRÉDIENTS

Pour 4 tablettes
 de 300 g chacune

USTENSILES

4 moules spéciaux pour
 tablette de chocolat de 300 g

MOULAGE CHOCOLAT NOIR

200 g de chocolat de
 couverture noir 64 % cacao

PAIN À L'HUILE D'OLIVE, SEL & CHOCOLAT

100 g de pain de campagne
 50 g de chocolat de
 couverture noir 64 % cacao
 fondu
 15 g d'huile d'olive
 10 g de fleur de sel

GANACHE CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE

550 g de chocolat noir
 125 g de chocolat au lait
 200 g de crème 35 % MG
 75 g d'huile d'olive

◆ MOULAGE CHOCOLAT NOIR

— Tempérer le chocolat puis chemiser les moules en forme de tablettes.

Tempéragé : pour de petites quantités de chocolat, procéder à un « ensemencement », technique plus rapide que le « tablage au marbre ».

Chauffer les deux tiers du chocolat noir à 50-55 °C, puis incorporer un tiers du chocolat non cristallisé.

Mélanger à la spatule jusqu'à ce que les pistoles soient fondues. Le chocolat noir doit atteindre 31-32 °C.

Chemisage : à l'aide d'un pinceau, chemiser les moules trois fois en prenant soin de laisser cristalliser entre chaque couche (moyenne) de chocolat.

Réserver à température ambiante.

◆ PAIN À L'HUILE D'OLIVE, SEL & CHOCOLAT

— Découper le pain en cubes de 1 x 1 cm puis les griller à cœur au four. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de fleur de sel les cubes de pain grillé. Les enrober ensuite avec le chocolat préalablement fondu au bain-marie ou au micro-ondes, en les mélangeant rapidement et délicatement. Pour finir, les étaler sur une feuille de papier cuisson en évitant qu'ils ne se touchent.

Laisser refroidir les cubes enrobés dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils deviennent durs.

◆ GANACHE CHOCOLAT À L'HUILE D'OLIVE

— Hacher ensemble le chocolat noir et le chocolat au lait. Faire chauffer la crème et la verser sur les morceaux de chocolat. Émulsionner avec un fouet à la main puis finir de mélanger à l'aide d'une spatule en ajoutant progressivement l'huile d'olive.

MONTAGE

Couler 50 g de ganache chocolat dans chaque moule puis y placer une quantité suffisante de cubes de pain grillé. Terminer en recouvrant soigneusement avec la ganache restante. Laisser refroidir environ 10 heures au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat cristallise. Enfin, recouvrir avec un peu de chocolat noir fondu. Dès que cette dernière couche a durci, démouler le « turrón ».

Ces tablettes se conservent à température ambiante pendant un mois.

ASTUCES

Pour retrouver les astuces de la préparation du pain et tempérer le chocolat, rendez-vous sur le site :

www.relais-desserts.net

PRODUITS FÉTICHES

La fameuse ensaimada, brioche typique de Majorque, élaborée avec la même recette familiale depuis 1931.

BIO Express

En référence à l'île de Majorque, la première Pastelería Mallorca voit le jour à Madrid en 1931. Depuis trois générations, la Pastelería, avec une dizaine d'adresses, est LA référence de la bonne pâtisserie et du snacking chic des Madrilènes. Un petit-déjeuner en terrasse s'impose calle de Serrano.

◆ www.pasteleria-mallorca.com ◆



Daniel Álvarez à Elche
RELAIS DESSERTS depuis 2016



JIJONA NOIR

INGRÉDIENTS

Pour 10 petits gâteaux

USTENSILES

1 cadre 21 x 21 cm
10 demi-sphères en silicone de
Ø 3 cm & Ø 7 cm
1 emporte-pièce rond Ø 6 cm

TUILES AUX AMANDES

150 g d'amandes effilées
150 g de sucre
75 g de blanc d'œuf

35 g d'œuf
0,5 g de sel

TURRÓN CRÉMEUX

20 g de crème 35 % MG
0,8 g de gélatine en feuille
140 g de turrón D.O. Jijona
75 g de crème 35 % MG
fouettée

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

60 g de crème 35 % MG
60 g de lait

40 g de jaune d'œuf
35 g de sucre semoule
150 g de chocolat de couver-
ture noir 65 % cacao
300 g de crème légèrement
fouettée

BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE

40 g d'œuf
35 g de sucre
25 g de lait
35 g de farine
3 g de levure chimique

15 g de poudre d'amandes
Marcona avec peau
2 g de zeste de citron
30 g d'huile d'olive

GLAÇAGE NOIR BRILLANT

180 g de glucose
150 g d'eau
125 g de sucre
100 g de lait concentré
14 g de gélatine en feuille
150 g de chocolat de
couverture noir 70 %

◆ TUILES AUX AMANDES

— Mélanger tous les ingrédients puis réserver au froid 24 à 48 heures. Sur une plaque de cuisson beurrée et légèrement farinée, former des cercles avec la pâte. Cuire à 190 °C jusqu'à obtenir une coloration légèrement dorée. À la sortie du four, former les tuiles à l'aide d'un goulot de bouteille. Laisser refroidir. Conserver à l'abri de l'humidité.

◆ TURRÓN CRÉMEUX

— Couper le turrón en petits morceaux. Chauffer légèrement la crème dans une casserole puis y faire fondre les feuilles de gélatine. Verser sur le turrón et émulsionner au robot muni d'une feuille. Mettre au froid et quand le mélange est à 22 °C, ajouter la crème fouettée.
Pour finir, verser dans les demi-sphères de Ø 3 cm et congeler.

◆ MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

— Chauffer les 60 g de crème, le lait et le sucre à 60 °C dans une casserole. Verser doucement sur les jaunes d'œufs et cuire à 82 °C en fouettant sans s'arrêter. Verser l'appareil sur le chocolat haché et émulsionner au robot mixeur. Lorsque le mélange est à 38 °C, ajouter délicatement la crème légèrement fouettée.

◆ BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE

— Monter les œufs avec le sucre et ajouter le lait petit à petit. Verser l'appareil dans la cuve d'un robot mélangeur et incorporer délicatement la farine mélangée au préalable avec la poudre d'amandes, le zeste de citron et la levure. Terminer en ajoutant lentement l'huile d'olive. Couler dans un cadre de 21 x 21 cm et cuire à 200 °C pendant 10 à 12 minutes. Quand le biscuit a refroidi, y découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond.

◆ GLAÇAGE NOIR BRILLANT

— Faire bouillir le glucose, l'eau et le sucre puis ajouter le lait concentré et la gélatine avant de porter à nouveau à ébullition. Verser le mélange sur la couverture chocolat et bien émulsionner au robot mixeur. À utiliser à 35-40 °C sur les gâteaux bien congelés.

MONTAGE

Remplir jusqu'à moitié les demi-sphères de Ø 7 cm avec la mousse au chocolat puis y insérer le turrón crémeux congelé. Recouvrir d'une dernière couche de mousse au chocolat de manière à couvrir totalement le turrón et déposer un biscuit à l'huile d'olive sur le dessus avant de congeler 8 heures. Placer les gâteaux sur une grille et les napper avec le glaçage noir brillant (35-40 °C) et réserver au réfrigérateur. Pour finir, décorer avec quelques tuiles aux amandes. Déguster frais.

PRODUITS FÉTICHES

Le week-end, on fait la queue à midi pile. Pourquoi ? Le mille-feuille minute vient d'être monté. Sans oublier l'entremets au chocolat noir et son glaçage « miroir ».

BIO Express

Depuis plus de 30 ans, la maison Dalua, pâtissier et traiteur, régale les becs sucrés et salés de la divine Costa Blanca. Tartes, entremets et chocolats, mais aussi feuilletages et pâtes levées parfaitement maîtrisés sont le dada de Daniel Álvarez qui leur a même consacré un beau livre l'an dernier.



Jacob Torreblanca à Alicante
 RELAIS DESSERTS depuis 2006



TARTELETTE CHOCOLAT POMME SAFRANÉE

INGRÉDIENTS Pour 8 tartelettes

USTENSILES

8 cercles de Ø 8-10 cm

PÂTE SABLÉE

Pour 400 g de pâte
 150 g de beurre

: 90 g de sucre glace
 : 30 g d'amandes en poudre
 : 50 g de jaune d'œuf
 : 2,5 g de sel fin
 : 250 g de farine

MERINGUE SUISSE

: 250 g de blanc d'œuf
 : 375 g de sucre

: **POMME SAFRANÉE**
 : **CONFITE AU MIEL**
 : 6 pommes Granny Smith
 : 50 g de miel de fleurs
 : 50 g de sucre
 : 1 g de pistils de safran

: **CRÈME AU CHOCOLAT**
 : 260 g de lait
 : 180 g de chocolat Manjari
 : (Valrhona)
 : 400 g de crème fraîche
 : 130 g de sucre glace
 : 6 gros jaunes d'œufs

♦ PÂTE SABLÉE

— Mélanger dans le bol d'un robot le beurre, le sucre glace et les amandes en poudre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer les jaunes d'œufs et le sel tout en continuant de mélanger. Verser la farine jusqu'à avoir une pâte bien lisse. Envelopper la pâte dans un film étirable et la mettre au réfrigérateur 1 heure minimum.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 6-7 mm.

En garnir les cercles puis les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Réserver 1 heure au réfrigérateur. Préchauffer le four sur chaleur tournante à 160 °C (th. 5-6).

Tapisser les fonds de papier sulfurisé et déposer des noyaux de cuisson (ou des légumes secs). Enfourner 25 minutes puis laisser refroidir et retirer les cercles.

♦ MERINGUE SUISSE

— Au fouet, mélanger les blancs avec le sucre puis chauffer à 60 °C dans une casserole sans arrêter de remuer.

Les monter ensuite au robot légèrement ferme.

♦ POMME SAFRANÉE CONFITE AU MIEL

— Peler les pommes et confectionner de petites billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Placer les billes dans une casserole et les saupoudrer de sucre puis ajouter le miel et les pistils de safran. Couvrir la casserole avec un film plastique et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes soient *al dente*.

Retirer du feu et réserver. La cuisson peut être effectuée dans un four traditionnel à 180 °C, à induction (sur 8) ou au micro-ondes à température moyenne.

♦ CRÈME AU CHOCOLAT

— Chauffer le lait dans une casserole.

Ajouter le chocolat haché et remuer jusqu'à ce qu'il fonde.

Retirer du feu et ajouter la crème.

Bien remuer pour obtenir un mélange homogène puis refroidir. Dans un bol, mettre les 6 jaunes d'œufs avec le sucre glace et mélanger sans monter. Verser délicatement le premier mélange à base de chocolat sur les jaunes. Remuer sans s'arrêter. Pour finir, passer le mélange dans un tamis fin puis laisser reposer 1 heure à température ambiante.

MONTAGE

Placer les billes de pomme confite au fond des tartelettes précuites.

Remplir ensuite celles-ci avec la crème au chocolat et mettre au four à 180 °C pendant environ 6 minutes.

Laisser refroidir puis à l'aide d'une poche munie d'une douille N° 6, dresser des petites boules de meringue sur les tartelettes et saupoudrer de sucre glace.

Pour finir, surmonter le tout d'un mini macaron chocolat, vanille ou safran. À déguster à température ambiante.

PRODUITS FÉTICHES

Entremets sophistiqués dont le passion-mangue, chocolats chauds à boire, bonbons et ganaches à croquer, panettones à l'orange parfaitement levés, on prend tout !

BIO Express

Transformer la pâtisserie en art, c'est le crédo des Torreblanca. Jacob, dans le sillage de son père Paco, démocratise donc la haute pâtisserie en Espagne. Que ce soit côté boutique, dans leur école professionnelle ou côté « petit » écran, ils bousculent le paysage sucré.

♦ <http://torreblanca.net> ♦

Jordi Tugues à Lleida
RELAIS DESSERTS depuis 2006



TARTE ESCALIVADA POIRE CARMEL

INGRÉDIENTS

pour 6-8 personnes
Ø 18 cm

À faire la veille pour
une dégustation le lendemain

1 pâte brisée
225 g de pain d'épice
190 g de Namelaka caramel
2 poires Conférence
Escalivada

À faire le jour même
87 g de florentin léger

PÂTE BRISÉE

155 g de beurre tempéré
1 pincée de sel
115 g de sucre glace
40 g d'amandes en poudre
1 œuf
80 g de farine faible T45
225 g de farine faible T45

PAIN D'ÉPICE

70 g d'eau
30 g de sucre
1 g de zeste de citron jaune
1 g de zeste de citron vert
1 g de zeste d'orange

2 g de mélange quatre-épices
2 g d'anis vert
75 g de miel
75 g de farine faible T45
1 g de levure chimique
5 g de bicarbonate
1 pincée de sel
45 g de beurre

NAMELAKA CARMEL

22 g de sucre
40 g de lait
1 pincée de sel
2 g de sirop de glucose
1 g de gélatine en poudre

5 g d'eau (pour diluer la gélatine)
80 g de chocolat de couverture blanc Ivoire
80 g de crème 35 % MG froide

POIRES ESCALIVADA

2 poires Conférence
très dures
40 g de lait

FLORENTINS LÉGERS

17 g de blanc d'œuf
20 g de sucre glace
55 g d'amandes effilées
3 g de peau d'orange confite

◆ PÂTE BRISÉE

— Bien mélanger tous les ingrédients avec les 80 g de farine puis ajouter en dernier les 225 g de farine restants jusqu'à obtenir une pâte homogène. Veiller à ne pas trop travailler. Réserver minimum 2 heures au réfrigérateur.

Abaisser ensuite la pâte en une très fine couche, la piquer, puis l'enfourner dans un four préchauffé à 160 °C jusqu'à ce qu'elle soit légèrement colorée.

Réserver jusqu'au lendemain à température ambiante.

◆ PAIN D'ÉPICE

— Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre, les zestes d'agrumes, les épices et l'anis vert. Porter à ébullition puis verser sur le miel et passer au chinois.

Ajouter alors progressivement les poudres – farine, levure, bicarbonate et sel – préalablement tamisées ensemble puis le beurre liquide et mélanger sans monter.

Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

◆ NAMELAKA CARMEL

— Cuire le sucre à sec jusqu'à obtenir un caramel bien brun. Ajouter le lait, le sel et le glucose. Bien mélanger avant de retirer du feu.

Hors feu, ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau puis verser peu à peu le chocolat de couverture chauffé à 45-50 °C au centre en faisant un noyau élastique (former de petits cercles à l'aide d'une spatule). Pour finir, verser peu à peu la crème liquide froide puis laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.

◆ POIRES ESCALIVADA

— Bien emballer chaque poire dans du papier aluminium. Les cuire directement sur une grille « à la flamme », c'est-à-dire posée sur le brûleur de la gazinière ou sur un barbecue durant 10 minutes. Les retourner et poursuivre la cuisson 10 minutes encore avant de les laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

◆ FLORENTINS LÉGERS

— Chauffer le four à 140 °C durant 30 minutes. Mélanger à la main tous les ingrédients sur une plaque munie d'un papier cuisson et enfourner aussitôt. Remuer régulièrement afin d'avoir une coloration homogène. Sortir du four dès que les florentins sont bien doré foncé.

> Retrouvez la suite de la recette en page 40.

PRODUITS FÉTICHES

Ensimadas de folie (escargots, croissants), cakes xocolata aux éclats d'amandes grillées, beignets ou mini-sandwiches feuilletés saumon gravlax cresson, tout respire l'ultra frais.

BIO Express

Fondée en 1967, la Pastelería Tugues est une histoire de famille. Après le père Rafel Tugues, Jordi perpétue fièrement les valeurs de sa maison : 100 % fraîcheur, 100 % délicieux. Dès le petit-déjeuner, posé au comptoir ou lové au salon, on fond pour le sucré, le salé et le café façon barista.

◆ www.tugues.com ◆

LA PÂTISSERIE ET L'HUILE D'OLIVE

Appréciée des anciens qui l'utilisaient, faite de beurre et de crème, pour confectionner des pâtisseries, l'huile d'olive révèle et relève, au-delà du goût, la texture des gâteaux pour leur apporter soyeux et douceur. Ce que nous expliquent nos pâtisseries espagnols venus visiter le domaine de Veá où est produite une huile d'exception.

VEÁ
SA



PAR LAURA ANNAERT - PHOTOS CHRISTOPHE BORNET

Sur le perron du moulin, de gauche à droite : Gerard Veá et son père Avelino, troisième génération de producteurs d'huile d'olive. À leurs côtés, Daniel Álvarez, Miguel Moreno et Jordi Tugues.



Une bâtisse de briques rouges délavées et estampillée *Veá* trône au centre d'un grand patio. Quatre générations s'y succèdent depuis 1903. Domingo Veá, l'arrière-grand-père, Josep, le grand-père, Avelino, le père, et Gerard, le fils. À quelques kilomètres de là, des vents tièdes traversent les feuillages argentés des centaines d'oliviers sur une étendue d'environ 45 hectares. Des arbres bicentenaires de la variété Arbequina, la principale de la région, dont Gerard et son père tirent une huile délicieuse qui fait leur fierté.

C'est donc tout naturellement que *Jordi Tugues*, ami et voisin des Veá, a proposé à ses confrères *Miguel Moreno & Daniel Álvarez* de venir visiter ce moulin à Sarroca de Lleida, en Catalogne, où il a été question de pâtisserie(s), de goût et d'huile d'olive. Car l'huile d'olive est présente historiquement dans la pâtisserie espagnole.



Aux origines du sucré

C'est par les musulmans, dès 700 après J.-C., que sont introduits les gâteaux à base de semoule, d'huile d'olive et de miel, tout comme la culture de l'amande. Le saindoux, matière grasse animale, entre, lui, dans la préparation de la viennoiserie typique de Majorque, telle l'*enseimada*. Cet usage, alors répandu des Baléares à Madrid en passant par Séville, donne sa texture et son craquant aux feuilletages. Quant au beurre, il détrône l'huile d'olive pour donner ce petit goût en plus... notamment pour la pâtisserie « à la française ».

« *En Espagne, tout comme en Italie ou dans le sud de la France, on frit beaucoup de pâtes dans l'huile* », rappelle Miguel Moreno. De l'huile d'olive ordinaire extraite à chaud, utilisée pour la friture notamment comme pour les *churros*, *torrijas* ou *xuxos*, ces beignets associés aux fêtes populaires. Les huiles d'olive plus douces, plus délicates et extraites à froid, sont utilisées, elles, dans les pâtes de gâteaux cuits au four comme l'irrésistible brioche à partager de Jacob Torreblanca.

La madeleine de Proust espagnole

« *À la maison, notre goûter ou merienda était constitué d'une tranche de pain grillée chaude arrosée d'huile d'olive et recouverte d'un carré de chocolat haché parsemé de fleur de sel* », se souviennent Jordi Tugues et Miguel Moreno. De tartine en gâteau rustique, les huiles d'olive peu coûteuses étaient l'apanage des ménages et la coque, quatre-quarts léger de forme rectangulaire, se préparait au yaourt et à l'huile d'olive. Pour les *madelenas* traditionnelles, entre madeleine et muffin, Daniel Álvarez utilise d'ailleurs la recette à l'huile d'olive de son père que l'on retrouve aujourd'hui dans sa boutique à Elche près d'Alicante. « *L'huile d'olive donne un petit goût et sur un plan technique, elle apporte du moelleux aux gâteaux et en préserve l'humidité.* » Quant à la qualité et aux parfums des huiles d'olive mêmes ? Elles évoluent au gré des modes et des goûts.

Une petite (r)évolution du goût

En fin connaisseur, Gerard Veá nous parle de son inclination pour les huiles rondes, notamment celles issues d'olives cueillies violettes, la mode étant aux huiles vertes aux saveurs herbacées et piquantes. Disponibles peu après la récolte d'octobre à décembre, elles sont dites « primeurs » comme les petits pois, explique-t-il. « *L'extraction à froid des olives en début de saison procure moins de densité et de complexité, mais produit des huiles impressionnantes, très vertes avec beaucoup de fraîcheur et de piquant. Les huiles d'olive d'arbres anciens développent plus d'arômes ronds en bouche, comme on pourrait le dire d'un vin structuré.* » Et tout comme à propos du vin, la variété du fruit et sa culture sont déterminantes. Pour autant, la comparaison s'arrête là, car si pour le vin, la vinification a son importance, après l'extraction, aucune manipulation n'est plus en mesure de bonifier l'huile. Hormis les produits qu'elle vient exhausser, révéler, adoucir ou attendrir, telle la pâtisserie...

Une Belle Huile, c'est...

Pour obtenir de belles huiles, nous confie Gerard, le terroir, ici argileux, et le climat font partie des fondamentaux. En l'occurrence, un climat rythmé d'étés arides auxquels succèdent des hivers froids et propre à la comarque de Segrià, située à 150 kilomètres de la chaîne des Pyrénées.

La culture, intensive ou durable, joue également un rôle important : « L'espacement entre les arbres doit permettre au système racinaire de chercher les nutriments dans la terre pour donner aux olives les caractéristiques organoleptiques du terroir. Avec des arbres plantés très serrés pour assurer un rendement supérieur, l'irrigation permanente d'eau et de nutriments chimiques sont nécessaires pour assurer une belle récolte », sachant que cette dernière se fait à la main.

Quant à l'extraction qui, depuis une dizaine d'années, a fait beaucoup de progrès, elle est entièrement réalisée de façon mécanique à froid. Enfin, le stockage, surtout dans ce climat continental très chaud, doit se faire à l'abri de la lumière et de la chaleur pour éviter toute oxydation.

— L'huile bicentenaire Les Costes

Le fleuron de la famille Veà est sans aucun doute le cru Les Costes, issu d'arbres bicentenaires de la variété originaire de la région, l'Arbequina.



Petit Lexique des Gourmandises Traditionnelles Espagnoles

- **Churros & chocolat chaud de Madrid** : beignets longilignes servis le plus souvent trempés dans un chocolat chaud épais à la farine.
- **Torrijas** : pain perdu frit dans l'huile d'olive arrosé de miel.
- **Ensamada** : brioche de Majorque légère en forme d'escargot. À l'origine préparée au saindoux, elle est aujourd'hui confectionnée avec un mélange d'huile d'olive et de beurre.
- **Crema catalana** : crème à base d'œuf et de lait originaire de Catalogne. Elle se distingue de la crème brûlée par sa densité due au lait épais avec de la fécule de maïs. Une fois la crème prise, elle est parsemée de sucre brûlé au moment d'être servie.
- **Turrón** : confiserie à base de blanc d'œuf, de miel, sucre et amandes. Originaires de Jijona et d'Alicante, la texture de ce nougat peut être tendre ou dure.
- **Empanada de manzana** : chausson aux pommes. Les empanadas sont originaires de la région de Galice et souvent préparés avec une farce salée.



> Pour retrouver la recette des **madalenas de Daniel Álvarez**, rendez-vous sur le site Internet Relais Desserts.



— Les Madalenas de Daniel Álvarez

Daniel Álvarez nous a confié la recette des *madalenas* de son père, un goûter moelleux qui se plaît en compagnie d'un liqueur de sa région d'Alicante, le Casta Diva. Un vin issu du cépage moscatel, aux saveurs de miel très aromatique et dont les Bodegas Gutiérrez De La Vega ont le secret. <http://bodegasgutierrezdelavega.es/>



01 — Le restaurant la Finca, à Elche, où Susi Diaz, autodidacte étoilée, compose une cuisine inventive, mêlant fleurs, herbes aromatiques et agrumes de son jardin.

02 — L'ensemble monumental de la colline de la Seu Vella ou « château de Lleida ».

03 — L'épicerie fine du restaurant L'Hardy, l'un des plus anciens de Madrid. Une institution, comme son pot-au-feu le Cocido Madrileño.

04 — Conçu pour la royauté au XVII^e siècle, le parc du Retiro à Madrid est tout autant prisé des Madrilènes que des touristes venus profiter de la beauté des jardins, le parc comptant 118 hectares, et du grand bassin.

05 — Absolument magnifique, la palmeraie d'Elche, la plus grande d'Europe, a été classée au patrimoine mondial par l'Unesco. Une balade des plus exotiques.

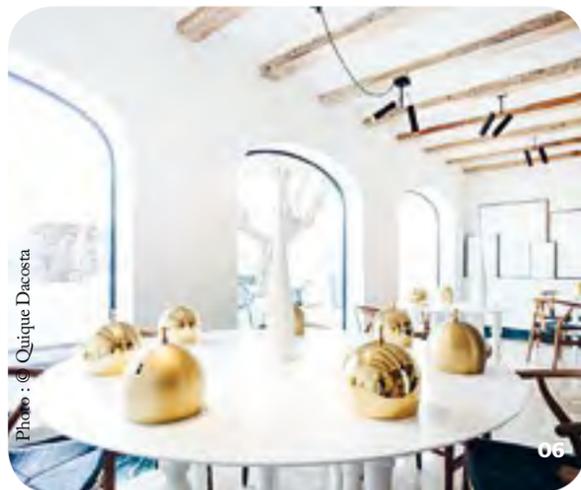


Photo : © Quique Dacosta

06

06 — Quique Dacosta revisite les codes de la gastronomie avec cette touche espagnole excentrique inégalée et parfaitement maîtrisée. Et d'ailleurs, son restaurant, à Dénia, compte 3 étoiles au Michelin et parmi les World's 50 best restaurants.

07 — L'île de Tabarca, au large d'Alicante. Ce petit havre bordé d'eaux turquoise est la seule île habitée par la Communauté valencienne où pirates et corsaires venaient se réfugier.

08 — Le Praktik Bakery Hotel à Barcelone, un boutique-hôtel des plus gourmands... puisqu'il compte une boulangerie.



07

Photo : © DR



08

Photo : © DR



Photo : © moitorne

09



10

Photo : © Alicante Turismo



Photo : © DR

11

09 — Le Dos Palillos, à Barcelone, donne à goûter une cuisine étoilée de haut vol fusionnant l'Asie et l'Espagne dans un décor à part.

10 — La plage El Postiguet, en plein centre d'Alicante, au pied du château de Santa Bárbara. Là, il y a le ciel, le soleil et la mer...

11 — Le marché de San Miguel, à deux pas de la Plaza Mayor à Madrid. Le temple de la gastronomie, pour dénicher le meilleur de la cuisine ibérique, décor à l'appui.

TURRÓN OU NOUGAT THAT IS THE QUESTION

PAR ALICE MORABITO

Confiserie nationalement appréciée en Espagne, *le turrón est à la Catalogne* et particulièrement à Jijona ce que *le nougat est à la Provence* et donc à Montélimar. Pâtissier et confiseur depuis deux générations, Éric Escobar est, lui, tombé dès son enfance dans les chaudrons de son père Albert, produisant dans les règles de l'art cette célèbre gourmandise.

Pas moins de 12 tonnes de nougat sortent chaque année du chaudron d'Éric Escobar.

Et pourtant, sa production reste infime pour Montélimar, LA capitale du nougat, certains nougatiers en confectionnant deux tonnes par heure. Sauf que Éric le fabrique de manière artisanale, dans les chaudrons de cuivre acquis par son père Albert dans les années 50, selon une recette bien à lui. « *Nous avons deux chaudrons. Un gros de 140 kilos pour le nougat traditionnel et un autre, de 20 kilos, pour les spécialités à base de nougat* », explique-t-il.

Car l'appellation « **nougat de Montélimar** », qui devrait obtenir son IGP l'an prochain, recouvre une composition spécifique, à savoir 30 % d'amandes ou 28 % d'amandes et 2 % de pistaches, et une « matière sucrante » contenant 25 % de miel.

Chez Éric Escobar, le nougat étant composé d'environ deux fois plus d'amandes et trois fois plus de miel, de lavande exclusivement, il devient une véritable confiserie.



Secrets maison

Et à propos de miel et d'amandes, Éric se fournit en Provence mais aussi en Espagne, pays du turrón. Les pistaches, elles, proviennent de Sicile et d'Iran. De belles matières premières auxquelles vient s'ajouter une parfaite maîtrise de l'élaboration de cette confiserie sans laquelle aucun touriste venu flâner dans la Drôme provençale, surtout durant l'été, ne saurait repartir. « C'est la cuisson du sucre qui détermine la texture du nougat. C'est-à-dire qu'avec une même recette et des ingrédients similaires, on obtient un nougat tendre avec une cuisson à 120 °C (soit 90 % du nougat de la maison Escobar, Ndlr.) et un nougat dur avec une cuisson à 160 °C. » Sans oublier la météorologie. « Le climat influe beaucoup, explique-t-il. Par exemple, s'il y a du mistral, l'air ambiant est sec et la cuisson doit durer 2 h 30, alors que s'il pleut, elle doit être de 3 heures pour obtenir un même produit. » D'où un nécessaire et précieux savoir-faire. Quant aux « spécialités à base de nougat » ? « Nous en avons plusieurs. Une spécialité au citron et une autre à l'orange, où une partie des amandes est remplacée par des écorces. Pour donner plus d'arôme, nous frottons à la main le sucre avec les écorces pour le parfumer. Nous avons aussi une spécialité à base de praliné maison avec des noisettes. Et une dernière au café et aux noix. »

Et le turrón dans tout ça ?

Si les ingrédients sont pour l'essentiel les mêmes – des amandes donc, du miel et des blancs d'œufs –, c'est dans les proportions que ces confiseries diffèrent ainsi que dans la texture de la pâte. Le turrón d'Alicante, dont la pâte est dure, doit compter 46 % minimum d'amandes (Marcona) ou de noisettes, voire 60 % pour la catégorie extra, et du miel de fleur d'oranger. Il est d'ailleurs protégé par une IGP, comme le turrón de Jijona, plus tendre et de couleur ambrée. Les Espagnols raffolent littéralement de cette confiserie créée aux alentours du X^e siècle dans les pays arabes du bassin Méditerranéen. Régions où le miel, les amandes et autres fruits secs sont utilisés dans la composition de nombre de desserts. Le nougat de Provence est donc l'héritier de cette douceur arabo-ibérique, ses premières traces remontant au XVII^e siècle, même si d'autres pays ont également inventé leur propre nougat tels l'Italie et le Maroc. Quant à celui de Montélimar, il doit une partie de sa renommée à Émile Loubet, maire de la ville qui occupera les plus hautes fonctions de l'État dont celles de président de la République (1899 à 1906), et qui œuvra largement à sa promotion, sans oublier la fameuse Nationale 7, merveilleuse « routes des vacances » sur laquelle se trouve Montélimar. Une pause en allant vers le Sud qui devient des plus gourmandes.

Quoi qu'il en soit, le nougat comme le turrón font toujours les délices des bords sucrés, à Noël bien sûr, le nougat comptant parmi les treize desserts en Provence, mais aussi tout au long de l'année. D'ailleurs, quand la maison Escobar fait ses cuites de nougat, il n'est pas rare que certains passants viennent frapper aux carreaux du labo, porté par les fragrances délicieuses de miel de lavande. « C'est bien simple, conclut-il, si on commence à goûter la pâte chaude, on ne peut plus s'arrêter. Du coup, on se l'interdit formellement ! » Nous nous contenterons donc de l'apprécier froid.



Un Bon Nougat, c'est...

Au visuel, beaucoup de fruits secs qui sont le gage de la qualité d'un bon nougat.

Au goût, une saveur de miel et non de sucre, le miel, comme les fruits secs, étant cher et par là un signe de qualité.

Au toucher, une texture plutôt tendre même si, en fonction des cuissons désirées, le nougat peut être dur.



TARTE AU NOUGAT

Par Éric Escobar

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

PÂTE SUCRÉE

70 g de beurre
1 pincée de sel fin
50 g de sucre glace
20 g de poudre d'amandes
30 g d'œuf
140 g de farine

CRÈME DE NOUGAT

250 g de crème 35 % MG
50 g de glucose
250 g de nougat de Montélimar
(en vente sur le site d'Éric Escobar)

PÂTE SUCRÉE

Mélanger le beurre ramolli, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf et environ 120 g de farine. Veiller à ne pas monter l'appareil.

Dès que la pâte est homogène, ajouter la farine restante et mélanger rapidement.

Réserver une nuit minimum au réfrigérateur.

Foncer la pâte dans un cercle de Ø 22 cm.

Laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur puis cuire au four à 150 °C jusqu'à ce que la pâte devienne brun clair.

CRÈME DE NOUGAT

Faire bouillir la crème avec le glucose et incorporer le nougat préalablement concassé (afin qu'il fonde plus facilement).

Porter à ébullition puis verser la crème sur le fond de tarte.

Placer au réfrigérateur quatre heures.

Pour la décoration, disposer quelques brisures de nougat et saupoudrer le pourtour de la tarte de sucre glace.





FAUSTINE BOLLAERT

••• ÉPICURIENNE ENJOUÉE •••

La plus pétillante des animatrices, **Faustine Bollaert**, a la curiosité et le goût des autres chevillés au cœur. Six ans d'animation du Meilleur Pâtissier sur M6 n'ont pas émoussé sa gourmandise. Elle nous confie ses préférences sucrées.

PROPOS RECUEILLIS PAR **LAURA ANNAERT**
PHOTO **FRANÇOIS LEFEBVRE**

Vos saveurs fétiches ?

— Le praliné. Quand j'étais petite, je demandais à ma mère d'acheter des glaces Mystère® juste pour le plaisir de manger le praliné qui enrobe la glace vanille et la meringue. Je pouvais même laisser le reste ! D'ailleurs, j'ai constaté récemment que tous les gâteaux que j'affectionne sont à base de praliné.

La place de la gourmandise dans votre vie ?

— Trop grande ! (Rires) Je suis une épicurienne. J'aime manger, me régaler et je suis très attachée aux rituels liés aux plaisirs de la table : cuisiner, dresser une jolie table ou préparer un bon repas avec des amis... La cuisine est vraiment LA pièce maîtresse chez nous.

Un dessert en particulier ?

— Le Castin, gâteau fétiche de mon village natal en Bretagne. Une recette à base de praliné justement, de meringue et de crème pâtissière, même si les ingrédients exacts sont secret d'État ! Si vous passez par les Côtes-d'Armor, foncez à La Belle Meunière à Saint-Cast-le-Guildo, un salon de thé très réputé dans la région, et délectez-vous d'un Castin en pensant à moi. Si on ne se croise pas en terrasse !

Ce qui vous a touché le plus chez les chefs et artisans pâtissiers ?

— Leur générosité. Au-delà de la gourmandise et de l'art de trouver le bon équilibre entre les différentes saveurs, les artisans que j'ai pu croiser m'ont toujours éblouie par leur envie de faire plaisir, de donner du bonheur. Cela reste leur première motivation, au-delà de leur titre ou notoriété. Ce sont des passionnés philanthropes.

Une anecdote avec un chef sucré ?

— J'ai une immense affection pour Pierre Hermé avec qui j'ai eu l'occasion de travailler pour Le meilleur Pâtissier. Je n'ai pas d'anecdote particulière mais la sensation délicieuse d'un immense décalage entre le prestige du professionnel qu'il est et sa simplicité. Sans parler de son humour ! Pierre Hermé est certainement l'un des plus grands pâtissiers du monde mais c'est avant tout un homme délicieux, humain, avec beaucoup d'autodérision.

Et à propos de l'émission Le Meilleur Pâtissier ?

— Je n'ai aucun regret d'avoir fait ce choix de carrière en partant sur France 2, mais je suis nostalgique des gens avec lesquels j'ai pu travailler. Et du monde de la pâtisserie. Mercotte me manque, tout comme Cyril Lignac et tous ces gourmands qui ont fait de ces cinq ans de ma vie un magnifique souvenir.

Le moment gourmand que vous préférez ?

— Le petit déjeuner ! C'est le moment de la journée pendant lequel je m'autorise le plus d'écarts ! Je passe du sucré au salé, je mélange tout et j'ose toutes les saveurs. Je suis capable de tremper une tartine de Roquefort dans mon chocolat chaud. Tous les matins, je me réjouis de ce moment familial et gourmand que je prépare avec beaucoup de soin.

Un péché à partager ?

— Les meringuettes ! Mon petit péché mignon. Quoi de plus convivial que de partager des petites meringues en fin de repas avec un café ou un thé.

Un souvenir sucré de votre enfance ?

— Le fondant au-dessus des mille-feuilles ! Je suis si triste que cette tradition se perde. Je pouvais parfois acheter ce gâteau uniquement pour manger ces lignes en chocolat sur ce fondant blanc... et je donnais le reste à mon grand frère ! J'adore quand c'est très sucré et je reste à ce titre le drame de Mercotte qui, pendant le Meilleur Pâtissier, ne cessait de répéter qu'un bon gâteau ne doit pas trop l'être.

Êtes-vous plutôt chocolat, bonbons ou... ?

— Je suis accro aux bonbons. J'adorerais vous parler de jolis bonbons de notre enfance comme les coquelicots ou les bonbons à l'anis, mais je crois que je préfère les bonbons plus chimiques, piquants et colorés d'aujourd'hui ! Je fais un aveu ici : il y a beaucoup, beaucoup de bonbons chez moi. À consommer avec modération évidemment.

Si vous étiez une sucrerie ?

— Je serai un fudge. Parce que c'est une spécialité d'Écosse, « pays » que j'affectionne particulièrement. Il en existe à tous les goûts. Ma préférence va aux fudges au café. J'en ai toujours dans ma table de nuit, au cas où une envie me démange le soir tard ou même dans la nuit...

ACTU —

— *Ça commence aujourd'hui*, du lundi au vendredi à 13 h 50 sur France 2.

C'est aussi Faustine qui a animé, aux côtés de Loïc Ballet, la soirée de gala des Prix d'Excellence Relais Desserts 2018.

LES PRIX D'EXCELLENCE

Soirée la plus gourmande de l'année, les Prix d'Excellence ont, pour cette 5^e édition, célébré de manière inédite la « haute pâtisserie ». Enfin une vraie grande fête en l'honneur de la pâtisserie qui réunit tous ses acteurs autour d'un prestigieux dîner de gala. Au menu ? Le meilleur de la profession venu assister à la remise de huit prix, d'excellence donc...



Nicolas Boussin, MOF, et Claire Damon, prix « Pâtissier Boutique ».



Au centre, Frédéric Cassel et Yves Thuriès, prix « Carrière d'Exception ».



Pierre Hermé, prix « Promotion de la Pâtisserie à l'International », avec Jean-Paul Hévin.



À droite, Julien Alvarez, chef pâtissier du Bristol, et son épouse.



Étienne Leroy, champion du monde de pâtisserie.



Les lauréats des Prix d'Excellence 2018 – Alexandre Thabard, Claire Damon, Pierre Hermé, Yves Thuriès, Patrick Roger, Emmanuel Ryon et Olivier Ménard, Jérôme et Aurore De Oliveira (ne manque que Lilián Bonnefoi) – et Frédéric Cassel.



Frédéric Cassel, Élise Guerrillot et Éric Vergne... en forme !



Frédéric Cassel et Éric Vergne.



Jérôme et Aurore De Oliveira, prix « Jeune entreprise ».



À gauche : Vincent Ferniot, Christophe Michalak et son épouse. À droite, Valérie Hermé.



Les Prix d'Excellence, créés en 2013, ou les César de la pâtisserie.



Frédéric Cassel, président de Relais Desserts, et les vice-présidents Pierre Hermé et Éric Vergne.



Au centre, Jean-Michel Perruchon, MOF Pâtissier qui dirige l'école Bellouet Conseil.



À gauche, Mercotte. À droite, Corinne et Thierry Mulhaupt.



Une belle part de rêve pour ce dîner de gala. C'est aussi cela la haute pâtisserie.



Élégance, sophistication et fantaisie, des codes propres à la haute pâtisserie.



Apothéose sucrée de cette soirée organisée au Pavillon Gabriel Potel & Chabot, la pièce montée de Marc Rivière, leur chef pâtissier.



Un dîner de gala placé sous le signe du raffinement avec, bien sûr, des desserts à se damner.

Photo : © André Cay 2018

DESSERT — SCOPE —

JEAN-PAUL HÉVIN

C'est à deux pas du Louvre que Jean-Paul Hévin a ouvert sa nouvelle boutique en juin. Un écrin paré d'or qui abrite une cave à chocolats dévoilant ses dernières créations ainsi qu'un salon privé pour savourer les découvertes de ce pâtissier-chocolatier qui affole Paris et l'Asie. Sans oublier ses pâtisseries, confiseries et une alléchante sélection de confitures et de miels.

108, rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}
www.jeanpaulhevin.com



Photo : © Benoît Hubert

PIERRE HERMÉ

Nouvelle adresse de flânerie hautement gourmande, Beaupassage réunit sur un même lieu, par bonheur, de grands noms des plaisirs de bouche. Yannick Alléno, Olivier Bellin, Anne-Sophie Pic, Thierry Marx pour ne citer qu'eux, et bien sûr Pierre Hermé dont le café à la déco très parisienne, et donc élégante, est l'occasion de s'accorder des pauses sucrées et salées du petit déjeuner à l'apéritif en soirée.

53-57, rue de Grenelle, Paris 7^e
www.pierreherme.com



Photo : ©



Photo : © Serge Gaudier pour Bruno Rym - Suifho

LAURENT DUCHÊNE

Ouverte fin avril, la troisième boutique de Kyoko et Laurent Duchêne permet enfin de découvrir, du côté de Vincennes, les subtiles pâtisseries maison du MOF pâtissier et de son épouse qui figure parmi les meilleurs chocolatiers français. En prime, des viennoiseries au beurre AOP cuites chaque matin à récupérer dans un décor lumineux et épuré.

45, rue Raymond-du-Temple, Vincennes
www.laurentduchene.com



ÉRIC ESCOBAR

En juin dernier, Éric Escobar inaugurait un nouveau salon de thé. Résultat ? On a envie d'y prendre illico ses quartiers. D'abord pour ses pâtisseries, chocolats et confiseries, dont le fameux nougat de Montélimar et ses spécialités de nougat-chocolat aux agrumes, café ou praliné. Ensuite pour le lieu, chic et cosy, qui mêle à la gourmandise objets déco, vaisselle et accessoires à acheter.

30, rue Pierre-Julien, Montélimar
www.escobargourmandises.fr

L'ÉCOLE

EN PENTE DOUCE

Pour devenir un *As du sucré*, on ne vous recommande que trop ces cours de nos « maîtres » pâtisseries. Pour découvrir tout ce que vous avez toujours voulu savoir... et réussir vos macarons, gâteaux de Noël, viennoiseries et chocolats.

Attention, bonne humeur exigée.

JEAN-PHILIPPE DARCIS

Pâtissier ambassadeur du chocolat qui lui a dédié un musée (Verviers, Belgique)
Où ? À l'« Académie », fondée en 2016. Cours pour les particuliers dispensés par Jean-Philippe et les chefs de sa *team*. Masterclass par des chefs MOF invités.

Comment ça marche ? Plusieurs cours par semaine.

Durée ? 4 heures en fin de journée.

Les cours qui cartonnent ? Macarons, « pralines » (les bonbons chocolat), la pâtisserie pour les nuls et les cours enfants et ados.

Une spécialité ? Le chocolat sous toutes ses formes : bonbons, entremets, mousse, et les macarons, spécialité de la maison.

Le plus ? Cours enfant et duo parent-enfant. Formations pour les pros sur 1 à 3 jours. — www.darcis.com



LUC GUILLET

Pâtissier qui chérit les trésors de la maison familiale et du terroir (Valence)

Où ? Dans son école « À Partager » ouverte en 2015 à Valence avec Julie Haubourdin, chef-pâtissier formateur.

Comment ça marche ? 2 à 3 cours par mois, tous niveaux, pour 12 personnes maximum.

Durée ? 3 heures les samedis après-midi.

Les cours qui cartonnent ? Macarons, feuilletage, choux et autour des fruits de saison.

Une spécialité ? Les délices de la Drôme, comme le cours autour des pêches et abricots ou des noix.

Le plus ? Des cours en duo parent-enfant ainsi que des cours pour les entreprises. — www.guillet.com



PACO & JACOB TORREBLANCA

Illustre pâtissier espagnol, Paco anime une émission culte. Son fils Jacob a hérité de sa passion et œuvre avec talent (Alicante, Espagne)

Où ? Dans leur école « International School of Pastry Arts », ouverte en 2013 à Alicante.

Comment ça marche ? École destinée aux professionnels avec des formations de 3 ou 6 mois. Cours le samedi pour les particuliers, 20 personnes maximum.

Durée ? 4 heures.

Les cours qui cartonnent ? Initiation au chocolat, sucre artistique, macarons, pâtisseries...

Le plus ? Les masterclass de 4 jours spécial « techniques ».

Les cours en ligne. — www.escuelatorreblanca.com



VINCENT GUERLAIS

Pâtissier inventif qui signe des créations ludiques (Nantes)

Où ? Dans son « Labo École » ouvert en 2008.

Comment ça marche ? 2 cours par semaine, tous niveaux. Pour 12 personnes maximum.

Durée ? 3 heures les samedis matin et après-midi.

Les cours qui cartonnent ? Les macarons et autour du chocolat.

Une spécialité ? Autour de la framboise, du chocolat, macarons et classiques revisités avec peps.

Le plus ? Les stages à la demande (en semaine) pour les entreprises.

— www.vincentguerlais.com

ALAIN CHARTIER

Pâtissier-glacier et formateur, parmi les meilleurs MOF glaciers français (Vannes)

Où ? Dans son « École des Desserts » ouverte en 2007 à Theix, en alternance avec son chef Franck Fouchereau. Cours salés tous les jeudis avec Bernard Rambaud, ancien chef étoilé du Vieux Pressoir.

Comment ça marche ? 2 cours par semaine, tous niveaux, 10 personnes maximum. Stages à la demande pour les entreprises.

Durée ? 3 heures les samedis matin et après-midi.

Les cours qui cartonnent ? Les glaces bien sûr.

Une spécialité ? Nombreuses !

Le plus ? Des thématiques « sucré » et « salé » : crèmes, pique-nique, classiques d'automne, d'hiver ou de fêtes. — www.alainchartier.com



AURÉLIEN TROTTIER

Artisan Passionné ayant un penchant pour les créations délicates et colorées (Angers)

Où ? Dans son nouveau labo aux Ponts-de-Cé inauguré en janvier 2017.

Comment ça marche ? 2 cours par mois, tous niveaux, pour 8 personnes maximum.

Durée ? 2 h 30 les samedis après-midi.

Les cours qui cartonnent ? Les classiques revisités : Paris-Brest, saint-honoré et baba au rhum. Les entremets signature.

Une spécialité ? Le Madagascar : mousse chocolat noir, crème brûlée vanille et biscuit cacao, avec glaçage et décor.

Le plus ? Événements à la carte pour les particuliers. Cours sur mesure au labo pour les entreprises. — www.artisanpassionne.com

JOËL BAUD

Pâtissier-chocolatier jouant du sucré comme du salé (Besançon)

Où ? Dans son labo de Besançon.

Comment ça marche ? Un cours par mois, tous niveaux, pour 6 à 12 personnes.

Durée ? 3 h 30 les samedis après-midi.

Les cours qui cartonnent ? Macarons, bûches, moulages et décors en chocolat pour Pâques et mignardises sucrées.

Une spécialité ? Des entremets signature dont le Crousty à base de noisette et fève tonka, les cakes et petits moelleux pour le *teatime*.

Le plus ? Les petits apéritifs et verrines sucrées-salées.

— www.baudbesancon.com



RICHARD SÈVE

Pâtissier-chocolatier toqué de chocolat, créateur d'un beau musée (Lyon)

Où ? Au Musco, le musée du Chocolat qu'il a ouvert en octobre 2017 à Limonest près de Lyon.

Comment ça marche ? Plusieurs cours par semaine, 10 personnes maximum. Stages pour les entreprises.

Durée ? 2 heures ou 2 h 30 pour ceux donnés par Richard Sève.

Les cours qui cartonnent ? Les grands classiques – mille-feuilles, fraisier... –, autour du chocolat et ses spécialités : son Pulli et la praline.

Le plus ? Un décor d'exception, le musée. Privatisation pour des particuliers ou entreprises. Cours en duo parent-enfant.

— www.chocolatseve.com



THIERRY MULHAUPT

Pâtissier fêru d'art, de chocolat et fou de fruits (Strasbourg)

Où ? Dans ses labos de Mundolsheim et Colmar.

Comment ça marche ? 2 à 3 cours par mois. Pour 10 ou 20 personnes, selon le lieu.

Durée ? 3 heures les samedis après-midi.

Les cours qui cartonnent ? Macarons, spécialités de Noël et gâteaux de réve.

Une spécialité ? Les gâteaux de Noël – Stollen, Berawecka, étoiles cannelle... – et ses tartes signature : les « Tartes Folles ».

Le plus ? Des cours sur mesure à partir de 20 personnes.

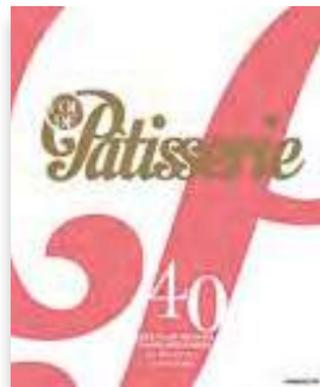
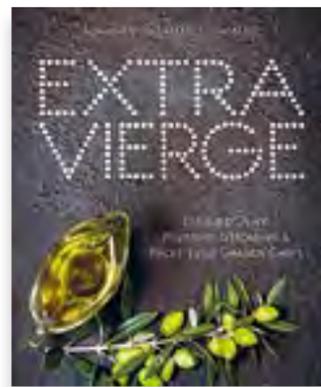
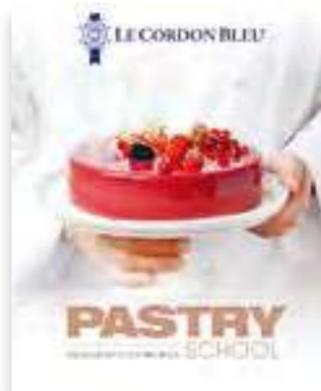
— www.mulhaupt.fr



ESSENTIEL

Absolument fondamental, cet ouvrage, publié en 1873, contient tout ce qu'il faut savoir sur la pâtisserie. Et plus précisément mille recettes, dont quelques-unes salées, explicitées avec pédagogie par Jules Gouffé, qui fut cuisinier de Napoléon III. Mais aussi quantité d'illustrations. Première recette du saint-honoré, crème chiboust déclinée en huit variantes, savarin... Passionnant.

LE LIVRE DE PÂTISSERIE
Par Jules Gouffé
Préface de Mary et Philip Hyman
Coll. Archives Nutritives N°22
Éditions Menu Fretin - **24 €**



FOU

Le magazine qui met tant l'eau à la bouche a décidé de mettre les bouchées doubles. Résultat ? Un beau livre où quarante des plus grands chefs pâtissiers qui émus-tillent la scène sucrée – dont Nicolas Bernardé, Sadaharu Aoki, Pierre Hermé ou encore Laurent Duchêne – livrent 85 recettes. À la clé, de grands classiques avec leurs déclinaisons inspirées, le tout détaillé en pas à pas pour se délecter chez soi : religieuse, mont-blanc, saint-honoré, Paris-Brest...

FOU DE PÂTISSERIE
Ouvrage collectif
Collection Beaux Livres
Éditions Marabout - **35 €**

À LIRE

PAR ALICE MORABITO

INDISPENSABLE

Clair et didactique, ce livre de référence est désormais disponible en version anglaise. Soit 100 recettes testées et illustrées par les chefs enseignants du Cordon Bleu, histoire de s'essayer sans faute aux grands classiques – Forêt Noire, fraiser –, à de savoureux basiques – mi-cuit chocolat, tatin –, ou à des recettes créatives comme les choux yuzu au chocolat blond ou l'entremets aloé vera et fraises des bois...

**LE CORDON BLEU
PASTRY SCHOOL**
Ouvrage en anglais
Grub Street Publishing - **£35**

EXTRA

Cultivée de tous temps, l'huile d'olive est le fruit d'un merveilleux travail, qu'il s'agisse de ceux qui la produisent ou la subliment. Un bel ouvrage où se rencontrent cultivateurs et chefs passionnés et où l'on découvre 34 huiles d'olive de la Nouvelle-Zélande à l'Uruguay. Sans oublier 30 divines recettes à concocter : Christophe Adam, Ippei Uemura, Akrame, Michel Troisgros...

EXTRA VIERGE
Par Emmanuelle Dechelette & Leila Makke
Éditions Dunod - **29,90 €**

EXQUIS

Cette réédition collector est l'occasion de (re)découvrir l'essence de la maison Pierre Hermé Paris, le pâtissier nous contant l'histoire des macarons dont il dévoile 63 recettes magnifiquement illustrées, avec des tours de main, pas à pas. Macarons Infiniment, créations Signatures ou Fetish, aux accords surprenants, Veloutés, à la crème de yaourt, ou Jardins, créés le temps d'une saison. Un délice.

MACARON
Par Pierre Hermé
Photo : Laurent Fau & Bernhard Winkelmann
Éditions de La Martinière - **35 €**

INSPIRÉ

Érigeant littéralement le chocolat en œuvre d'art, Patrick Roger, chocolatier et sculpteur, dévoile dans ce livre une centaine de sculptures réalisées ces trois dernières années. Toutes ayant été faites en chocolat avant d'être coulées en bronze, aluminium, argent ou or. L'artiste y révèle aussi son attrait pour d'autres matériaux bruts ou précieux, ainsi que des pièces réalisées à quatre mains avec des artisans français.

PATRICK ROGER - 1. SCULPTURES
Par Jean-Marc Dimanche
Photo : Michel Labelle, Patrick Roger
Éditions de l'Épure - **45 €**

LE FIL SUCRÉ

Recettes exclusives, magazine et actus, tout le savoir-faire des **Relais Desserts** est à retrouver sur nos réseaux. Histoire de rêver, d'échanger, de savourer... Et bien plus encore.

The sweet connexion.

Exclusive pastries, our magazine and highlights of our association, all the know-how of Relais Desserts is on Instagram, Facebook and our website. Connect to keep in touch, share and more !



@relaisdesserts_officiel



Alain Chartier, Vannes



Jean-Paul Hévin, Paris



Patrick Gelenscer, La Roche-sur-Yon



www.relais-desserts.net



MACARONS
par **Laurent Duchêne**



FINANCIERS NOISETTE
par **Christophe Roussel**



TARTE MÛRES, MIEL DE SAPIN
par **Thierry Mulhaupt**



www.facebook.com/
RelaisDesserts

Nous avons le plaisir de vous annoncer que **Vincent Guerlais** a été élu président de notre association. Frédéric Cassel ayant assuré la présidence pendant 15 ans, en présence de tous les pâtissiers Relais Desserts, lui a transmis le flambeau à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie.



EDITORIAL

— 03 —

This autumn of 2018, our magazine celebrates its 10th anniversary and we take this opportunity to thank you! Ten years of sheer gourmandise during which Desserts has shown you the backstage of our pastry chefs, chocolate makers, confectioners and ice-cream makers, who create and reinvent with passion a thousand pastries, chocolates, macarons and candies on a daily basis to exalt your taste buds. With my accomplices Pierre Hermé, Éric Vergne and all Relais Desserts chefs, we promote the development and visibility of haute pâtisserie, whether in these pages or on our website and on the social networks.

For this twentieth issue, we are taking you to Spain, where four pastry chefs combine pâtisserie 'à la française' with the influence of their Mediterranean soil. Between France and Spain, on the south side, we shall be speaking of nougat, of almonds and of olive oil... And, with the success of pâtisserie in recent years, we thought it was highly time to dedicate an event to it by gathering all of its protagonists to celebrate its best artisans. This is what the Excellence Awards are all about, and it took place in Paris during a sparkling gala dinner at the Pavillon Gabriel Potel & Chabot last June.

It is also with a profound emotion that, after fifteen years as President of the Relais Desserts association, I hand over the presidency to Vincent Guerlais, who shares my wish to perpetuate the values of the association.

Once again, Relais Desserts chefs joins me to thank you for your loyalty and wish to treat and inspire you for a long time to come!

Have a nice read!

Frédéric Cassel •

Honorary President of Relais Desserts



GOURMET JOURNEY

— 08 —

SPAIN, A SOIL OF CHARACTER

Taking the opportunity of a gourmand workshop organised at Jodi Tugues's in Lleida, Catalonia, Desserts Magazine met with four Spanish pastry chefs to share some recipes with Miguel Moreno, Daniel Álvarez and Jacob Torreblanca and to assess the shape of traditional Spanish pastry and of pastry "à la française", of which they are the ambassadors. Story of a ramble in Iberian land, scattered with almond and olive trees.

— 10 —

WORKSHOP BETWEEN FRIENDS

In Lleida, two hours south of Barcelona, Jordi Tugues met with three of his Spanish colleagues. All with strong personalities due to their Latin nature, which some of you will already know: Jordi Tugues to start with, a fine spirit, modest and playful, known for his cocas and savoury pizza tarts and owner of a coquettish Dean & DeLuca, in the Spanish way. His friend Miguel Moreno co-manages Mallorca Pasteleria, a reputable house in Madrid that is well-versed in the VIP lounge service of the Real Madrid with the most tempting sweet and savoury offer. As for Daniel Álvarez and Jacob Torreblanca, their mastering of pastry technique makes them both inescapable pastry chefs and recognised coaches. The former is pastry chef and master baker in Elche, near Alicante, specialising in leavened dough. He is the author of a bible on the subject and is a truculent demonstrator with a show in Las Vegas, among others. His alias on Instagram, Danny Tonka, is both a wink and a tribute to Willy Wonka, interpreted by Johnny Depp in the film adapted from Roald Dahl's novel. As for Jacob Torreblanca, he is a pastry chef, a teacher and the cofounder of Escuela Torreblanca, near Alicante, a school for professionals, famous throughout Spain. His father, Paco, is a distinguished pastry chef and a TV celebrity.

In this issue, they give us some delicious recipes created with simple or more sophisticated produce, mixing traditional ways and technical feats. Other guests to this ultra-gourmand notebook are almonds, olive oil, chocolate, saffron, and season fruits.

RECIPE BOOK

— 15-23 —

FLASH THE CODES TO FIND THE RECIPES ON OUR WEBSITE



• BLACK CHOCOLATE TURRÓN, COUNTRY BREAD & OLIVE OIL •

By Miguel Moreno



• BLACK JIJONA •

By Daniel Álvarez



• CHOCOLATE TARTLET, SAFFRON, APPLE & MERINGUE •

By Jacob Torreblanca



• « ESCALIVADA » PEAR CAKE •

By Jordi Tugues

INTERVIEW

— 24 —

OLIVE OIL AND PASTRY

Popular in the old days, olive oil was used in pastry to replace butter and cream. Olive oil reveals and seasons the texture of cakes, giving them taste, smoothness and softness. Our Spanish chefs tell us its story at the Veá Domain, producer of an exceptional olive oil.

A building of faded red bricks with a Veá sign takes pride of place at the centre of a big patio. Four generations have been working here since 1903. Domingo Veá, the great-grandfather, Josep, the grandfather, Avelino, the father and Gerard, the son. A few kilometres away, lukewarm winds make it through the silvery leaves of hundreds of olive trees, from which Gerard and his father produce a delicious oil and of which they are indeed proud of.

Jordi Tugues, a friend and a neighbour, therefore naturally suggested to his colleagues Miguel Moreno and Daniel Álvarez to come and visit the mill at Sarroca de Lleida, Catalonia, to discuss pastry, taste, and olive oil of course; for olive oil has always been present in Spanish pastry.

At the origin of the sugary

The Muslims, 700 years AC, introduced cakes based on semolina, olive oil and honey as well as almonds. Lard, an animal fat, is part of the ingredients of a typical Viennese pastry in Mallorca, the enseimada. This is widely spread from the Balearics to Madrid through Seville and gives the puff pastry its texture and crunchiness. Butter here ousts olive oil to add that little extra taste, notably within pastry "à la française".

"In Spain, like in Italy or the south of France, dough is commonly fried in oil", Miguel Moreno reminds us: ordinary olive oil, warm pressed, is used to fry churros, torrijas or xuxos, fritters associated with popular festivals. Softer olive oils, more delicate and cold pressed, are used in the dough of oven-baked cakes such as the irresistible Partition Brioche by Jacob Torreblanca.

The Spanish Madeleine of Proust

"At our home, teatime, the merienda, was made of a toasted slices of bread sprinkled with olive oil and covered with a square of chopped chocolate dotted with "fleur de sel" remember Jordi Tugues and Miguel Moreno. From toasts to rustic cakes, cheap olive oils were commonly used in households and the coque, a rectangular pound cake, was prepared with yoghurt and olive oil.

For the traditional madeleñas, a mixture between madeleine and muffin that can be found in his boutique at Elche, near Alicante, Daniel Álvarez uses the olive oil recipe of his father. "Olive oil gives a little extra taste and, on a technical perspective, it gives some mellowness to cakes while preserving their humidity". As for the quality and aromas of the olive oils, they evolve according to fashion and taste.

A little (r)evolution in taste

As a fine connoisseur Gerard Veá tells us of his inclination for soft oils, notably those of olives cropped when they are purple, the prevailing fashion going for green oils, with herbaceous and tangy flavours. These are available a short time after the October to December cropping and are called "early olives", like early peas. "Cold extraction of olives at the beginning of the season gives less density and complexity but produces impressive oils that are very green, with a lot of freshness and tanginess. Olive oils from older trees develop more aroma with a rounder mouth feel, as could be said of a well-structured wine". And, very much like in the case of wine, the fruit variety and its harvest are crucial.

But the comparison ends here: whereas wine-making is important in the case of wine, nothing can improve oil after its extraction.

• MADALENAS •

By Daniel Alvarez

Daniel Álvarez entrusted us with his father's recipe for madeleñas, a mellow teatime snack, in good company with a liqueur wine from his Alicante region, the Casta Diva, a muscatel wine with flavours of honey and powerful aromas, of which Bodegas Gutiérrez De La Vega holds the secret. <http://bodegasgutierrezdelavega.es/>



To discover the recipe of the madeleñas by Daniel Álvarez, please visit the Relais Desserts website.

ENGLISH TEXTS

A beautiful oil is...

To obtain beautiful oils, Gerard tells us, the soil, which is here clayey, and the climate, are some of the essentials. A climate with hot and dry summers followed by cold winters is a character of the Segrià, 150km east of the Pyrenees Mountains. Farming, whether intensive or sustainable, also plays an important role: "the spacing between trees must allow for the roots to find the nutrients of the soil to give olives their organoleptic characteristic of the soil. With trees planted close to each other for higher yield, continuous irrigation and chemical nutrients are necessary to guarantee a good harvest", and the latter is done by hand. As for extraction, which has been going through considerable improvement over the last ten years, it is entirely mechanical and cold-pressed. Storing, especially in this very hot continental climate, must be done away from light and head to avoid oxidation.

A small glossary of traditional Spanish gourmandises

Churros & hot chocolate from Madrid: Slender fritters usually served with hot chocolate thickened with flour.

Torrijas: French toasts fried in olive oil and drenched with honey.

Ensaïmada: A light Majorca brioche in the shape of a snail. Originally prepared with lard, it is now made with a mixture of olive oil and butter.

Crema catalana: A cream made of eggs and milk from Catalonia. It differs from the crème brûlée by its density, the milk here being thickened with corn starch. Once the cream has thickened, it is sprinkled with burnt sugar when served.

Turrón: A confectionary made with egg whites, honey, sugar and almonds. Originating from Jijona, Alicante, the texture of this nougat can be soft or hard.

Empanada de manzana: Apple turnover. Empanadas originate from the Galicia region and are often prepared with a savoury filling.

GOURMET INTERVIEW

— 32 —

FAUSTINE BOLLAERT A CHEERFUL EPICUREAN

The bubbliest of hosts, Faustine Bollaert has curiosity and taste riveted to her heart. Six year of hosting the Meilleur Pâtissier show on M6 TV channel have not waned her gourmandise. Here, she gives us her sweet preferences.

Your favourite flavour?

Praline. When I was a little girl, I used to ask my mother to buy Mystère® ice creams, just for the pleasure of eating the praline that covers the vanilla ice cream and the meringue. I could even leave the rest behind! As a matter of fact, I recently discovered that all cakes I like are praline-based cakes.

Where does gourmandise stand in your life?

Too high! (Laughter). I am an epicurean. I like to eat, to treat myself, and I am very keen on rituals related to the pleasures of eating: cooking, setting up a nice table or preparing a good meal with friends... The kitchen is THE most important room of our home.

A dessert in particular?

The Castin, a fetish cake from my native village in Brittany. A recipe based on praline, as a matter of fact, with meringue and pastry cream, but the exact ingredients are a secret of state! If you happen to visit the Côtes d'Armor, run to La Belle Meunière in Saint-Cast-le-Guildo, which is a highly reputed tearoom in the region, and treat yourself to a Castin while remembering what I just told you. That is if we do not meet on the terrace!

What moved you most with pastry chefs and artisans?

Their generosity. On top of the gourmandise and of the art of finding the right balance between flavours, the artisans I met have always bewildered me with their extreme will to please you, to give you happiness. This remains their prior motivation, above their title or their reputation. They are philanthropists with a passion.

An anecdote with a sugary chef?

I am extremely fond of Pierre Hermé, with whom I had the pleasure to work with for Le meilleur Pâtissier. I do not have a specific anecdote, just the exquisite feeling of a gigantic gap between the high professional that he is and his simplicity. Not to mention his humour! Pierre Hermé certainly is one of the best pastry chefs in the world, but, before anything else, he is a delicious man with a lot of self-mockery.

What about the Le Meilleur Pâtissier TV show?

I shall never regret leaving for France 2 for this new career, but I do feel nostalgic about the people I worked with on M6 and of the world of pastry. I miss Mercotte or Cyril Lignac, and all gourmands that made these five years of my life a wonderful souvenir.

The gourmand moment that you prefer?

Breakfast! This is THE moment of the day during which I allow myself to stray most! I go from sweet to savoury, I mix everything and I dare any flavour. I am capable of dipping my Roquefort slice of bread in hot chocolate. I enjoy this gourmand family moment every morning, and I prepare it very carefully.

A sin to share?

Meringuettes! My favourite vice. Is there anything more convivial than sharing small meringues at the end of a meal, with some coffee or tea?

A sweet souvenir from childhood?

The fondant on top of the mille-feuilles! I am so sad that this tradition is getting lost. I used to be able to buy this cake simply for the pleasure of eating the chocolate lines on this white fondant... and I would give the rest to my older brother! I love it when it is sweet and I remain a nightmare for Mercotte, who, during le Meilleur Pâtissier, never ceased to tell me that a good cake should not be too sweet.

Do you prefer chocolate, sweets or...?

I am addicted to sweets. I would love to be speaking of beautiful bonbons of our childhood, like the poppies or the aniseed bonbons, but I think I prefer the more chemical, stingy and coloured sweets of today! I have to admit something here: there are a lot of sweets at my home. To be consumed with moderation of course.

If you were a sweet?

I would be a fudge. Because this is a Scottish specialty, a country which I love in a special way. They come in all tastes. My preference goes to coffee fudges. I always have some in my night table, just in case the envy would emerge, late in the evening or even during the night...

NEWS —

Ça commence aujourd'hui, from Monday to Friday at 13:50 on France 2.

DESSERTSCOPE

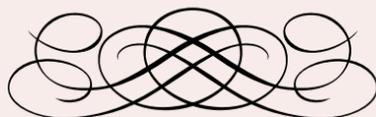
— 34 - 35 —

THE RELAIS DESSERTS EXCELLENCE AWARDS

The most gourmand evening of the year, the 5th edition of our Excellence Awards have celebrated haute patisserie in an unusual way: a true celebration of patisserie gathering its contributors around a prestigious gala dinner. The menu being all about the best actors of the profession attending the excellent award ceremony...

Find out about the new stores our pastry chefs opened on our website : www.relais-desserts.net

AUTUMN - WINTER
◆ 2018 - 2019 ◆



RELAIS DESSERTS AROUND THE WORLD

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| ACHERER ANDREAS | CASSEL FRÉDÉRIC |
| AGNELLET PATRICK | CHARTIER ALAIN |
| ALLAMIGEON JÉRÔME | CURLEY WILLIAM |
| ALVAREZ DANIEL | DALLOYAU |
| AOKI SADA HARU | DAMON CLAIRE |
| BANNWARTH MICHEL | DARCIS JEAN-PHILIPPE |
| BARDET JEAN-PAUL | DE OLIVEIRA JÉRÔME |
| BAUD JOËL | DE ROUW ARTHUR |
| BAUMANN ÉRIC | DUCHÊNE LAURENT |
| BELIN MICHEL | DUCOBU MARC |
| BELLANGER VIANNEY | DUPUY PASCAL |
| BERGER XAVIER | ESCOBAR ÉRIC |
| BERNARDÉ NICOLAS | GALLOYER MICHEL |
| BESSE BERNARD | GELENCSE PATRICK |
| BIASETTO LUIGI | GEORGELIN MAËLIG |
| BLANCHARD YANN | GILG THIERRY |
| BOUILLET SÉBASTIEN | GMEINER VOLKER |
| BROCARD SÉBASTIEN | GRANGER FRANÇOIS |
| BUISSON OLIVIER | GUILLET LUC |
| CALDERON CHRISTOPHE | GUILMET ALBAN |

SUIVEZ-NOUS SUR
www.relais-desserts.net

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| LARHER ARNAUD | POTTIER MICHEL |
| LE DANIEL LAURENT | PROOT BERNARD & JAN |
| LENÔTRE | RAUX LIONEL |
| MANNORI LUCA | RAYNAUD JEAN-MICHEL |
| MARQUET ARNAUD | REBERT DANIEL |
| MASSARI IGINIO | RINALDINI ROBERTO |
| MATYASY DENIS | ROUSSEL CHRISTOPHE |
| MORENO MIGUEL | ROUX ALAIN |
| MOUTARLIER DAMIEN | SÈVE RICHARD |
| MULHAUPT THIERRY | TERAI NORIHIKO |
| OBERWEIS JEFF | TORREBLANCA JACOB |
| OIKAWA TAIHEÏ | TROTTIER AURÉLIEN |
| OTSUKA YOSHINARI | TUGUES JORDI |
| PAYARD FRANÇOIS | VALIER MARCO |
| PELLÉ LIONEL | VERGNE ÉRIC |
| PERNOT CÉDRIC | WITTAMER PAUL |
| PETIT REYNALD | ZANIN ROLAND |
| PIGNOL JEAN-PAUL | |
| PILATI DOMINIQUE | |
| PINA GIOVANNI | |

Bellouet Conseil
PARIS

Cours de perfectionnement

Formation longue durée pour adultes et débutants

Conseils techniques en entreprises

École Gastronomique Bellouet Conseil • 304 / 306, rue Lecourbe - 75015 Paris • Tél.: 01 40 60 16 20 - Fax: 01 40 60 16 21
e-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr • www.ecolebellouetconseil.com

BELLOUET CONSEIL



INSPIRATION



COMPLÈTEMENT FRUITS !

DEUX NOUVELLES SAVEURS
YUZU & FRAMBOISE



APRÈS AMANDE, FRAISE ET PASSION, DÉCOUVREZ LES DEUX NOUVELLES SAVEURS DE LA GAMME INSPIRATION : YUZU ET FRAMBOISE !

Véritable innovation, la gamme Inspiration Valrhona est la toute 1^{ère} gamme de couvertures de fruits. Que vous soyez pâtissier, chocolatier ou boulanger, Inspiration vous ouvrira le champ des possibles en vous permettant de travailler le fruit en moulages, tablettes, enrobages, mousses, crémeux, ganaches, glaces... et proposer des créations toujours plus originales en toutes saisons, sans colorants ni arômes artificiels !

Le fruit s'offre enfin à vous sans aucune limite sauf celle de votre imagination !

#ValrhonaInspiration