

# Desserts



PRINTEMPS · ÉTÉ 2010 N°3



Tendance

## Parfum de fraise

Itinéraire épicurien

## La pâtisserie française au Japon

Confession gourmande

## Julie Andrieu





© Studio des Fleurs

## Frédéric Jouvaud et Frédéric Cassel

**Quel plaisir de vous présenter notre troisième édition de Desserts**  
 Dans ce numéro, un parfum subtil, la Fraise, et un brin d'exotisme, le Japon.  
 Nous vous invitons au voyage ! Et c'est avec le regard de mon ami Frédéric Jouvaud,  
 vice-président de Relais Desserts, que je vous les laisse découvrir.  
 À très bientôt !

**Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts**

Déjà 5 ans que notre séminaire annuel des Relais Desserts nous a conduit au Japon.  
 Au fil des pages, nous voulons vous faire partager, notre enthousiasme pour le travail de nos  
 confrères japonais, membres de Relais Desserts. Au delà des frontières, des cultures, c'est  
 la passion du travail bien fait qui nous guidera tout au long de ces reportages. A la lecture de  
 ces pages, vous comprendrez que le but de Relais Desserts n'est pas d'uniformiser la pâtisserie  
 mais de trouver dans chaque pays une magnifique source d'inspiration. Aussi loin, aussi  
 différents soient-ils.

**Frédéric Jouvaud • Vice-président de Relais Desserts**

**What a thrill it is to present this third edition of Desserts to you!**  
 In this issue: the subtle aroma of the Strawberry, and Japan for a hint of the exotic.  
 We invite you to come along! And so it is from the perspective of my friend Frédéric Jouvaud,  
 vice president of Relais Desserts, that I leave you to discover them.  
 Bye-bye for now!

**Frédéric Cassel • Relais Desserts President**

It has already been 5 years since our annual Relais Desserts seminary took us to Japan.  
 As you read on, we hope you will get a feeling for our enthusiasm for the work of our Japanese  
 colleagues and members of Relais Desserts. Beyond borders and cultures, it is this passion for  
 perfection that is the guiding theme in these articles. On reading them, you will understand  
 that the aim of Relais Desserts is not to standardise patisserie, but to find a glorious source of  
 inspiration in each country. As far away and different as they may be.

**Frédéric Jouvaud • Relais Desserts Vice President**





Grand Marnier  
Gastronomie

Partenaire  
des meilleures recettes  
depuis 1880

www.grand-marnier.com



p 19



p 28



p 08



p 35

Sommaire

# Desserts

PRINTEMPS - ÉTÉ • 2010 • N°3  
Publication semestrielle  
de Relais Desserts

**Couverture**  
Entremets de Norihiko Terai  
de la pâtisserie Aigre-Douce à Tokyo  
**Photo**  
Sai Santo

**Directeurs de la publication**  
Frédéric Cassel & Pierre Hermé  
**Rédactrice en chef**  
Laura Annaert

**Conception graphique**  
Florence Gendre  
**Rédaction**  
Jean-Emmanuel Richomme

**Ont collaboré à ce numéro**  
Bénédict Beaugé  
Gilles Brochard  
**Stylisme**  
Garlone Bardel

**Iconographie**  
Laurent Fau - Studio des Fleurs  
Claire-Lise Havet  
**Traduction**  
Thomas Traductions

**Photogravure**  
Key Graphic  
**Impression**  
Geers Offset

**Editeur délégué**  
L.A.Lifestyle  
21, rue du Dr Desfossez  
92210 Saint-Cloud  
**Rédaction**  
redaction@lalifestyle.fr  
**Publicité**  
info@lalifestyle.fr

- 03 **Editorial**  
Par Frédéric Jouvaud, vice-président et Frédéric Cassel, président
- 07 **Shopping**  
Objets de désir • Objects of desire
- 08 **Tendance**  
Parfum de fraise • A hint of strawberry
- 19 **Itinéraire épicurien**  
Nos ambassadeurs pâtissiers au Japon • Our pastry makers in Japan
- 28 **Accords exquis**  
Plaisirs éphémères • Fleeting pleasures
- 30 **Sweet'art**  
Balades gourmandes • Gourmet escapades
- 32 **His'tory**  
Rémy Martin, quintessence de cognac • The quintessence of Cognac
- 34 **Sweet'art**  
Livres • Books
- 35 **Confession gourmande**  
Julie Andrieu, la vie en chocolat • Julie Andrieu, chocolate passion
- 36 **Dessert'scope**  
Master class à Yssingaux • Master class at Yssingaux
- 38 **Répertoire Relais Desserts**  
Les membres Relais Desserts

© Desserts La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans Desserts est interdite.  
Ce magazine ne peut être vendu.  
La rédaction n'est pas responsable des textes et photos communiqués.  
La rédaction remercie tous les membres Relais Desserts et tout particulièrement Aurélie Delmaet chez Actual Consultants.





Signe d'exception

Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. [www.champagne-billecart.fr](http://www.champagne-billecart.fr)

## Objets de désir

Objects of desire



01 02



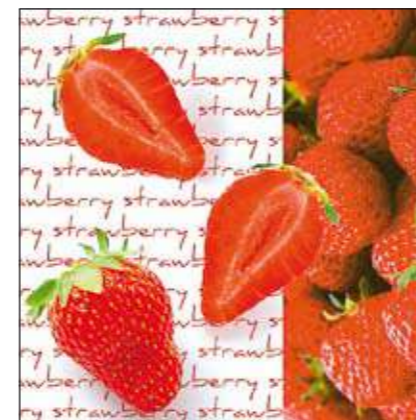
### 01 Epices Spices

Un très astucieux moulin à épices, revu par deux passionnés : Olivier Rollinger, grand chef à Cancale et Sylvie Amar, designer.

A clever spice mill redesigned by two enthusiasts: Olivier Rollinger, a head chef based in Cancale, and Sylvie Amar, designer. 85 x 85 x 130 mm • 59 € • Peugeot-peugeot-moulins.com

### 02 Le bain Bath

Fondant chocolat, cassis-pamplemousse, cranberry, mûre-musc, autant de fragrances suaves et sucrées à glisser sensuellement sur la peau. Chocolate fondant, blackcurrant-grapefruit, cranberry, blackberry-musk... a whole host of smooth and mellow fragrances to sensually envelop the skin. Savons Autour du Bain [autourdubain.fr](http://autourdubain.fr)



03



### 03 Pique-nique Picnic

Serviettes Bistro « Strawberries light » à emmener pour un pique-nique gourmand et raffiné. "Strawberries light" bistro-style serviettes, ideal for a sophisticated gourmet picnic. 3,25 € les 20 • Paperproducts Design [ppd.tv](http://ppd.tv)

### 04 Jus gourmand Gourmet fragrance

« Délices », pomme d'amour au jus foral-fruité sublimant griotte givrée, jasmin rose, blanc et jaune, ambre et fève tonka. "Délices" toffee apple with a floral-fruity fragrance that deliciously combines frosted morello cherry, pink, white and yellow jasmine, amber and tonka beans. 113,50 € le flacon de 30 ml • Cartier [cartier.fr](http://cartier.fr)



05

04

### 05 Olfactif Olfactory

Né de la collaboration avec les pâtisseries Luc Poisson et Aurélien Trottier, un « Croquant de macarons », bougie en cire colorée, parfumée à la rose et au litchi. Stemming from a partnership between the patisserie-makers Luc Poisson and Aurélien Trottier, the "Croquant de macarons" rose and litchi-flavoured coloured candle. 9,75 € • Le Chat [bougie-lechat.com](http://bougie-lechat.com)

© Photos D.R.

07





8

La haute pâtisserie reste incontournable pour séduire les tables de fête. Ici un entremets aux fruits rouges. La page de droite : pâtes de fruits fraîches.

## Parfum de **fraise**

A hint of strawberry

Volage d'un continent à l'autre, séduisant de ses parfums volatils et subtils, la délicate fraise nous raconte son histoire et ses recettes. Flitting from one continent to the other, bringing with it its light and fleeting scents, the delicate strawberry retraces its history and lets us in on its recipes.

photos **Laurent Fau | Studio des Fleurs**

09





# La fraise des Amériques

## The strawberry of the Americas

Sous ses apparences tranquilles, la fraise est une aventurière. Du moins sa grand-mère qui était une sorte de James Bond girl avant la lettre. Beneath its tame exterior, the strawberry is an adventuress. At least its grandmother was... A sort of James Bond girl before her time.

par **Bénédict Beaugé**



310 A. SMULTRON, FRAGARIA VESCA L.  
B. BACKSMULTRON, FRAGARIA VIRIDIS Duch.

Mais comment ne pas trahir son pays d'origine quand on est fraise et qu'un espion de Sa Majesté (pas la reine d'Angleterre... Louis XIV) du nom prédestiné de Frézier vous propose de le suivre de l'autre côté des océans ? Amédée François Frézier avait été envoyé par Louis XIV le long de la côte ouest de l'Amérique du Sud, pour « se renseigner » sur l'activité des colonies espagnoles.

Un peu botaniste, débarqué au Chili en 1712, il y découvrit un fruit ressemblant, mais en beaucoup plus gros, à la fraise connue alors en France, celle à petit fruit dite aujourd'hui des bois. Il en ramena quelques plants et en 1714 les confia à Jussieu pour qu'ils entrent au Jardin du Roi, l'actuel Jardin des Plantes. C'est à partir de ces plants, hybridés avec les variétés indigènes et une autre à gros fruits originaire d'Amérique du Nord (de Virginie), acclimatée en Angleterre peu de temps auparavant, que sont nées les fraises que l'on connaît aujourd'hui. L'aventurière a eu une descendance prolifique : on ne compte pas moins de six cents variétés de fraises... Des plus fades aux plus parfumées...

En fait, la fraise n'est pas un fruit ! Les fruits sont les akènes, ces petits grains qui en parsèment la surface. Elle, elle n'est que le réceptacle charnu de la fleur. La fraise aime le soleil, qui lui apporte saveur sucrée et parfum, mais pas la sécheresse : elle se plaît dans les régions sous influences maritimes. En France, cela a fait la fortune de Plougastel où elle a été cultivée dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, ou de Wépion en Belgique. En France encore, le Sud-Ouest lui convient bien, alliant chaleur et climat océanique.

La fraise est fragile et voyage mal. La recherche agronomique a beaucoup travaillé cette question. Longtemps, cela a donné des fraises résistantes mais sans goût, dont celles d'Espagne restent souvent l'exemple, malheureusement, puis les fraises goûteuses sont revenues : la gariguette, imaginée par l'INRA aux portes d'Avignon, la mara des bois créée en Sologne par Marionnet, frère du célèbre vigneron, et bien d'autres comme l'elsanta, la ciflorette, la darsselect, la charlotte. Toutes des variétés à gros fruit, mais les « fraises des bois » sont toujours cultivées aussi. Leur parfum concentré est recherché pour aromatiser sorbets et entremets.

But as a strawberry, how do you avoid betraying your country when one of her majesty's (Louis XIV that is, not the Queen of England) spies, a certain Frézier, asks you to follow him to the other side of the world? Amédée François Frézier was sent by Louis XIV on a reconnaissance mission along the west coast of South America to find out about Spanish colonial activity there.

A bit of a botanist himself, on arriving in Chile in 1712 he came across a considerably larger version of the strawberry already known at that time in France; the small fruit we now refer to as wild strawberries. He brought back a few examples and in 1714 entrusted them to Jussieu for him to introduce into the Jardin du Roi, now known as the Jardin des Plantes. It was from these plants, crossed with indigenous varieties and another big fruit originating from Virginia in North America and introduced in England not long beforehand, that the strawberries we know today were born. The adventuress has given rise to a prolific lineage: there are now no fewer than 600 varieties of strawberry...from the most tasteless to the most fragrant...



Amédée François Frézier

The strawberry is not actually a fruit though! The fruits are the achenes, those little seeds that cover its surface. The strawberry is merely the flower's fleshy receptacle. The strawberry likes the sun, which gives it its fragrance and sweet taste, but not dryness: it thrives in regions influenced by a maritime climate. In France, it has been the making of Plougastel, where it has been grown since the 18th century, and in Belgium in the town of Wépion. Back in France, the south-west, with its warmth and oceanic climate, is also ideal.

The strawberry is fragile and does not travel well. Agronomic research has studied this problem in great depth. For a long while, this gave rise to hardy, but tasteless strawberries, of which Spanish ones are unfortunately the lasting example, before the return of the more succulent varieties: the gariguette, created by the INRA near Avignon, the mara des bois created in Sologne by Marionnet, brother of the famous wine-grower, and many others such as the elsanta, ciflorette, darsselect and charlotte. All the aforementioned are large fruit varieties, but "wild strawberries" are still also grown. Their concentrated aroma is sought after for flavouring sorbets and desserts.



# Approches éclairées

## Enlightened approaches

Quatre pâtisseries évoquent la fraise et les arômes qui lui vont bien.  
Four pâtisseries reflect on the strawberry and flavours to accompany it.



**Michel Bannwarth**  
Mulhouse

**Pour vous, quelle est "la" recette ?**

Pour profiter de la subtilité de la fraise, le fruit cru posé sur une pâte sablée aux noisettes et aux épices, croustillante à souhait. A déguster dans les quatre heures qui suivent la fabrication.

**Un mariage réussi avec la fraise ?**

Y déposer une goutte de véritable vinaigre balsamique. La déguster avec un bugey Cerdon pour son côté frais, léger et pétillant, ou un banyuls jeune.

**Une remarque ?**

La tarte doit être conservée au froid, et dégustée autour de 15°C.

**What, for you, is the ultimate recipe?**

To get the most out of the subtlety of the fruit, arrange it raw on a short crust pastry base with hazelnuts and spices, nice and crunchy. Best eaten within four hours of making.

**A good accompaniment for strawberries?**

Add a drop of real balsamic vinegar. Sample with a bugey Cerdon for its fresh, light and sparkling qualities, or a young banyuls.

**Anything to add?**

The tart should be kept chilled and eaten around 15°C.



**Laurent Duchêne**  
Paris

**Pour vous, quelle est "la" recette ?**

« Fraicheur », petit entremets avec au centre une compote de fraises cuites au bain-marie et une mousse de pamplemousse rose, entourées de fraises fraîches, posées sur une dacquoise.

**Un mariage réussi avec la fraise ?**

Inévitablement la menthe.

**Une remarque ?**

Utiliser la fraise exclusivement en saison : gariguettes dès juin, mara des bois en juillet, avec son petit arôme de fraises des bois, puis la nouvelle variété, la charlotte.

**What, for you, is the ultimate recipe?**

The "Fraicheur", a small dessert surrounded by fresh strawberries, with a strawberry compote cooked bain marie-style in the middle and a pink grapefruit mousse placed on a dacquoise.

**A good accompaniment for strawberries?**

Invariably mint.

**Anything to add?**

Only use strawberries in season: the gariguettes variety as of June, mara des bois with their hint of wild strawberry in July, and recently the charlotte variety.



**Yann Brys**  
Paris

**Pour vous, quelle est "la" recette ?**

Le sorbet, une des meilleures façons pour garder le parfum de fraise. Il faut que la saison soit bonne pour laisser le fruit s'exprimer.

**Un mariage réussi avec la fraise ?**

Avec une pointe de poivre de Sichuan pochée à basse température plusieurs heures. A déguster frais avec une glace vanille.

**Une remarque ?**

Ayez la patience d'attendre la saison, le top départ pour la tarte est début juin. La saison se termine avec la remontante d'Orléans.

**What, for you, is the ultimate recipe?**

The sorbet: one of the best ways of keeping the strawberry's fragrance. It needs to be a good season for the fruit to express itself.

**A good accompaniment for strawberries?**

Poached, with a touch of Sichuan pepper, at a low temperature for several hours. Best eaten chilled with vanilla ice cream.

**Anything to add ?** Wait for them to come into season. The green light for the tart is beginning of June. The season ends with the Orléans bearing strawberry.



**Yannick Labbé**  
Lorient

**Pour vous, quelle est "la" recette ?**

Tout le monde aime la tarte aux fraises, peut-être parce qu'elle se laisse désirer huit mois de l'année...

**Un mariage réussi avec la fraise ?**

En confiture à la violette, en salade avec du basilic frais.

**Une remarque ?**

J'aime jouer sur les textures : une pâte sablée aux amandes pour le croquant, une crème vanille ou pistache pour la douceur, et les fraises nature coupées en deux pour garder leur parfum et leur acidité.

**What, for you, is the ultimate recipe?**

Everybody likes strawberry tart, maybe because it can be eaten eight months of the year...

**A good accompaniment for strawberries?**

Violet jam, strawberry salad with basil.

**Anything to add?**

I like experimenting with textures: a short crust pastry with almonds for crunchiness, vanilla or pistachio cream for smoothness and plain strawberries cut in half to keep their fragrance and acidity.



## Iginio Massari

Sorbet de fraises



## Préparation

- 01 Prendre une cuillerée de sucre de la dose et la mélanger avec le stabilisateur.
- 02 Dans une casserole, porter à ébullition l'eau avec le sucre et le miel.
- 03 Laver les fraises à l'eau courante. Trempez-les une minute dans 2 litres d'eau froide en y ajoutant le jus de citron. Ensuite sortez-les, laissez-les sécher et mixez-les.
- 04 Lorsque le sirop est froid, mélangez le tout pendant 3 minutes avec un mélangeur à immersion, puis ajoutez le mélange stabilisateur et sucre.
- 05 Mettez le mélange dans la sorbetière.

## Strawberry sorbet

## Preparation

- 01 Take a spoonful of sugar from the dose and mix it with the stabiliser
- 02 In a saucepan, bring the water, sugar and honey to the boil
- 03 Wash the strawberries under running water. Soak them in 2 litres of cold water for a minute with the lemon juice. Then remove, leave to dry and blend.
- 04 Once the syrup has cooled, blend everything together for 3 minutes using an immersion mixer then add the stabiliser and sugar mixture.
- 05 Place the mixture in the refrigerator or an ice cream maker for 1 hour.

## Pour 1 litre de sorbet

500 g de fraises mûres  
250 g d'eau  
3 g de stabilisateur (froid neutre)  
Il peut être remplacé par un demi-blanc d'œuf  
160 g de sucre  
50 g de miel d'acacia  
50 g jus de citron

## For 1 liter of sorbet

500 g ripe strawberries  
250 g water  
3 g stabiliser (cold neutral)  
This can be replaced by half an egg white  
160 g sugar  
50 g acacia honey  
50 g lemon juice



Saveur et qualité guident Pascal Gagnol, producteur dans la région de Vichy, réputée depuis le siècle dernier pour ses fruits rouges. Il cultive au fil de la saison plusieurs variétés: garriguettes, darsselect, mara et charlotte. Il fournit entres autres Jean-Paul Bardet à Vichy ou Michel Bannwarth à Mulhouse. Flavour and quality guide Pascal Gagnol, producer in the Vichy area, a region renowned for its soft fruits since the last century. Throughout the season he grows the following varieties: garriguettes, darsselect, mara and charlotte. He is the supplier to, among others, Jean-Paul Bardet in Vichy and Michel Bannwarth in Mulhouse.

PASCAL GAGNOL

12, bd des Etats-Unis • Chateldon  
04 73 94 66 91

## Francis Gloton

Gourmandines Plougastel



## 01 Fond de gourmandines

Monter au fouet les blancs et le sucre. Ajouter le sucre glace, la poudre de noisettes grillées, la féculé et la farine de blé noir. Dresser en spirale dans des petits moules en silicone et parsemer de graines de blé noir. Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

## 02 Crème pâtissière à la pistache

Mettre le lait à bouillir. Pendant ce temps, mélanger les jaunes, le sucre semoule, et la poudre à crème. A ébullition, verser une partie du lait sur la préparation, mélanger et vider dans la casserole, porter à ébullition encore 2 minutes. Ajouter le beurre et la pâte de pistache. Bien mélanger et débarrasser sur une plaque en Inox et recouvrir d'un film plastique. Mettre au réfrigérateur.

## 03 Finition

Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur, la mettre dans une bassine. Bien la mélanger au fouet plusieurs minutes pour obtenir une crème lisse et brillante. Sur le fond des gourmandines, dresser en spirale la crème pâtissière pistache. Mettre dessus, debout et bien rangées, les fraises de Plougastel, saupoudrer de sucre glace et parsemer de pistaches concassées et de graines de blé noir grillées. Mettre les gourmandines au réfrigérateur. Pour la dégustation, les sortir 20 minutes à température ambiante.

Pour accompagner les gourmandines :

## Cocktail Plougastel

Dans un verre assez haut mettre au fond 2 cuillères à soupe de sirop de fraises, ajouter des morceaux de fraises de Plougastel, ajouter 2 cuillères à soupe de liqueur de fraise. Ajouter du cidre fermier breton doux jusqu'à 1 cm du bord. Servir très frais.

## Plougastel strawberry gourmandines

## 01 Gourmandine base

Tip the egg yolks, water and sugar into a saucepan. Gently heat over another saucepan filled with water until around 60°C. Pour the bombe mixture into a blender fitted with a whisk and beat until completely cooled.

## 02 Pistachio creme patissiere

Chop the chocolate using a serrated knife. Bring the creme to the boil and pour over the chocolate. Whisk the ganache and leave to cool.

## 03 Presentation

Beat the creme fraiche together with the vanilla sugar until smooth. Using a spatula, incorporate the bombe mixture into the ganache and add the chantilly. Pour this mixture into a half spherical tin and leave to chill in the freezer for at least 12 hours.

To accompany the gourmandines:

## Plougastel cocktail

At the bottom of a relatively tall glass, place two tablespoons of strawberry syrup then add pieces of Plougastel strawberries and 2 tablespoons of strawberry liqueur. Top up with mild Brittany farmhouse cider until 1 cm from the rim. Serve well chilled.

## Pour 10 personnes

1 kg de fraises de Plougastel

## Fond de gourmandines

180 g de blancs d'œufs  
150 g de sucre semoule  
170 g de sucre glace  
80 g de poudre de noisettes grillées  
25 g de féculé  
25 g de farine de blé noir ou sarrasin  
quelques graines de blé noir ou sarrasin

## Crème pâtissière à la pistache

500 g de lait entier  
1 gousse de vanille  
6 jaunes d'œufs  
125 g de sucre semoule  
40 g de poudre à crème  
280 g de beurre  
80 g de pâte de pistache

## For 10 people

1 kg strawberries of Plougastel

## Gourmandine base

180 g egg whites  
150 g granulated sugar  
170 g icing sugar  
80 g crushed grilled hazelnuts  
25 g starch  
25 g buckwheat or sarrasin flour  
a few buckwheat or sarrasin seeds

## Pistachio creme patissiere

500 g whole milk  
1 vanilla pod  
6 egg yolks  
125 g granulated sugar  
40 g cream powder  
280 g butter  
80 g pistachio paste



*Philippe  
de Bourgogne*  
Liqueurs Rares



LES DOMAINES

*Baron Patrick de Ladoucette*

42 Avenue Victor Hugo - Paris

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION



## Nos ambassadeurs pâtissiers au Japon

Our pastry makers in Japan  
日本のパティスリー大使

Au Japon, les gourmands distingués ont élu comme ultime douceur... La pâtisserie française ! Les meilleurs artisans japonais ont rejoint Relais Desserts. Portraits. In Japan, discerning gourmets have chosen as the ultimate sweet treat... French patisserie! The best Japanese craftsmen have joined Relais Desserts. An introduction. 日本のフランス菓子の技術と人気は年々高まり、そのレベルは本国にも引けを取らないほどに成長。今回は、『ルレ・デセール』にメンバーとして迎えられた、最高の日本人パティシエ達をご紹介します。

par **Laura Annaert**

© Photos Craig Hanson - Fotolia.com - L.A. Lifestyle - Tristan Brando





# Le Japon

survolté et friand  
日本のスイーツ好き

Aujourd'hui, les traditionnelles douceurs japonaises – *wagashi* –, ont cédé une place majeure au raffinement de la pâtisserie française. 今、日本では伝統的な和菓子と並び、フランス菓子がその地位を確立しています。



Au Japon, la Saint-Valentin se décline en deux dates : durant la semaine du 14 février, les filles offrent des chocolats aux garçons, et pour le White Day, le 14 mars, les hommes offrent en retour un entremets ou un cadeau aux jeunes femmes qui avaient pensé à eux un mois avant...

Le culte voué à l'art de la pâte de riz et de haricot rouge aux textures molles et élastiques, le *wagashi* a laissé place au fraisier rebaptisé *shortcake*, au mont-blanc et au chou à la crème, accompagné d'une tasse de café. Les pâtissiers-ambassadeurs Relais Desserts ont essaimé dans de beaux quartiers bobos ou business, et sont les invités de marque chez Isetan ou Mitsukoshi, les équivalents du Lafayette Gourmet à Paris ou de Dean & De Luca à New York. Le rituel du cadeau, du remerciement attentionné reste pourtant vivant. Le *strawberry shortcake* pour la Saint-Valentin, le *Christmas cake* de Noël et autres cadeaux de saison s'offrent entre amis ou partenaires dans ces villes où l'enchevêtrement des grandes artères, de lignes de train sur plusieurs étages et de buildings revêtus d'écrans plasma n'offrent que le premier visage d'un Japon survolté.

柔らかな食感の米粉と小豆でできた和菓子を好む横で、ショートケーキ、モンブランやシュークリームとコーヒーを日常的に口にする機会が増えているのです。『大使』とも言うべきル・デセールのメンバーたちは、東京に代表される大都市の閑静な住宅地やビジネス街に店舗を構え、あるいは老舗百貨店に开店しています。日本には今でも贈答の美しい習慣が残っています。友人やパートナー、あるいは仕事でお付き合いのある方へ、バレンタインデーにチョコレートを、クリスマスにはクリスマスケーキなど、季節の品を贈ります。プラズマスクリーンで飾られたビル群が入り組んだ、近代的な大都市の風景ばかりが取り上げられる日本ですが、その向こうには、気持ちを贈る昔ながらの習慣が残っているのです。

## Norihiko Terai, "le pâtissier français"



Sur la vitrine, il est marqué en vieux français : *le pâtissier français*. Je pressens que l'on est un peu chez Lucullus, un peu chez Gargantua. Homme moderne et inspiré, Norihiko Terai, offre aux Tokyoïtes l'expérience du plaisir à la française.

新宿の正統派フランス菓子、「エーグル・ドゥース」

ショーウインドーには古いフランス語で「フランスのパティシエ (pâtissier français)」と書かれています。美食家の代名詞として知られる、リュキュリュス、あるいはガルガンチュアの家に来たかのような雰囲気。モダンで創造力豊かな寺井則彦シェフは、フランス流のスイーツの楽しみ方を東京に住む人々に提案しています。

Dans ce quartier chic, un peu en retrait du trépidant centre de Tokyo, les petites maisons sont alignées coquettement, les meilleures écoles privées à deux pas. En poussant la porte, l'odeur de la vraie pâtisserie au beurre, la patine des boiseries et objets chinés en France très « Titi parisien », me font ronronner d'aise : à dix mille kilomètres de Paris, cette vitrine remplie d'entremets joliment alignés, ce comptoir avec ses coupes et cloches de verre protégeant cakes et chocolats flairent le bonheur.

S'asseoir à une des petites tables permet d'observer le ballet des pâtissiers dans le laboratoire et surtout, d'apprécier les textures d'une légèreté incomparable d'un mont-blanc à la crème de marrons maison, de la mousse au chocolat, ou la volupté du Puits d'Amour, une de ses spécialités, où, dans une crème pâtissière vanillée, est noyé un fondant de banane au caramel.

東京の中心から少し離れたシックな界隈には、瀟洒な家屋が並び、店舗の近くには有名な私立学校もあります。入り口のドアを開けると、バターを使った本物のパティスリーの香りが溢れ出し、木製の棚や、パリの香り漂うアンティーク小物などが目に入ります。パリから6,000km離れた場所で、ショーケースに綺麗に並べられたアントルメや、ガラスのクロージュに覆われたケーキやチョコレートと出会えば、たちまち幸せな気分になります。

店内の小さなテーブルに腰掛ければ、調理場で忙しく立ち働くパティシエ達の様子を見ながら、軽やかなテクスチャーの自家製マロンクリーム、モンブランやチョコレートムース、バニラ入りクレーム・パティシエールの中にバナナのフォンダンを包んだ絶品のカスレットなどを楽しめます。

**Aigre Douce**  
Quartier Shinjyuku • Tokyo  
3-22-13, Shimo-Ochiai • Shinjyuku-ku  
03-5988-0330



### Et à deux pas...



#### Shinjuku Gyoen National Garden

A l'abri du bruit de la ville, sentez et respirez le printemps au Shinjuku Gyoen. 都会の喧騒を逃れ、新宿御苑で春の息吹を感じるひと時を。  
新宿御苑 新宿区内藤町11番地。  
11 Naito-cho • Shinjuku-ku • 160-0014

#### Cathédrale Sainte-Marie

Le béton décoffré et les murs d'acier symbolisent la puissance et la lumière de Dieu, architecture de Kenzo Tange datant de 1964. コンクリートの壁とステンレス張りの外装は、神の光の力強さを象徴しています。建築家丹下健三氏が設計、1964年に落成。  
tokyo.catholic.jp





## Hidemi Sugino, un souffle zen sur la pâtisserie française



« Jolie décoration de rose, douceur de sucre et de crème au beurre, il était impressionnant », ainsi décrit Hidemi Sugino le gâteau d'anniversaire qu'il reçut jeune collègue. Vingt années plus tard, le maître ouvre sa première boutique de pâtisserie française.

Cet artisan, qui cherche à progresser et développer sans cesse afin d'offrir le meilleur, transmet sa précision et passion aux produits qu'il offre la maison.

Rappelant la passion de la gastronomie française contractée lors de son séjour initiatique en Europe, il propose des gâteaux savoureux au gewurztraminer ou *limoncello*, confitures de fruits de saison fabriquées artisanalement dans des bassines en cuivre comme en Alsace, et des pâtisseries tellement délicates que leur dégustation est limitée sur place.

Sous le nom de Bébé Rouge, Sous-bois ou Harmonie, vous trouverez un délice surpassant votre attente. Les mousses légères et fondantes comme le Nuage à la bouche, les saveurs délicates de chocolat, marron, noisette ou fruits frais couvrant vos papilles... Une surprise exquise à ne pas manquer.

### 、こだわりのパティスリー

杉野英実シェフは、中学生の時に誕生日祝いにもらった特別なケーキについて、「ピンクのバラが飾られた、とても華やかで美味しい、印象的なものだった」と思い出を語ります。その後20年の修行を経て、をオープン。その後も妥協することなく、杉野シェフは更に上を目指し続けます。HIDEMI SUGINOでは、お客様に提供する商品の細部にまで、そのこだわりと情熱が詰まっています。

ゲヴェルトトラミネーやリモンチェッロなどのリキュールを使用した味わい深い焼菓子、アルザス地方と同じように、銅鍋で丁寧に炊かれた季節のコンフィチュール、その繊細さ故にサロンでしか味わえない生菓子もあります。全てヨーロッパで過ごした修行時代に身につけたフレンチ・ガストロノミーに対する熱情の成すところ。素材のよさを最大限活かし、杉野シェフならではの感性を加えて生み出されるパティスリー。美しく仕上げられた作品には、ベベ・ルージュ、スーボワ、アルモニーといった可愛らしい名前がつけられ、期待を上回る美味しさが詰まっています。雲のように軽やかな口当たりのムース、口中でほどけて広がる、ショコラ、マロン、ノワゼット、あるいはフレッシュなフルーツの味わい。美味しい驚きを是非体験してください。

### Hidemi Sugino

Quartier Ginza Kyobashi • Tokyo  
3-6-17, Kyobashi • Chuo-ku  
03-3538-6780



## Le carnet de Madame Naoko Sugino

Naoko Sugino's address book...

### Se détendre... Unwind...

... à La Terrazza Lounge de l'hôtel Bulgari à Ginza, pour son ambiance raffinée autour d'un thé ou pour un cocktail... with a cup of tea or cocktail in the sophisticated atmosphere of the Bulgari hotel's La Terrazza Lounge in Ginza.

bulgarihotels.com



### Un grand merci... Thank you...

... à l'hôtel Mandarin Oriental de Tokyo, qui accueille les pâtisseries Relais Desserts... to the Tokyo Mandarin hotel, which kindly opened its doors to Relais Desserts patisserie-makers.

mandarinoriental.com

### Se régaler... Feast on...

... à Ginza, au Wako Chocolate Salon pour ses chocolats, gâteaux et glaces... chocolates, cakes and ice creams at the Wako Chocolate Salon, in Ginza.

Ginza 4-4-5 • Chuo-ku



### Se cultiver ... Educate yourself ...

... à l'Institut des arts de Nezu qui abrite l'un des plus beaux jardins de Tokyo et un musée avec des peintures japonaises, des calligraphies et des céramiques.

...at the Nezu arts Institute, home to one of the most beautiful gardens in Tokyo and a museum with Japanese paintings, calligraphies and ceramics..

nezu-muse.or.jp



### S'émerveiller... Marvel at...

... devant les papiers aux motifs et couleurs variés, fabriqués artisanalement depuis 1653 à la célèbre maison Ozu Washi... the different coloured and patterned paper - handmade since 1630 - by the famous Ozu Washi house.

Ozu Honkan Bldg.  
3-6-2, Nihonbashi-Honcho • Chuo-ku

© Photos D.R.

23

© Photo Ozu Washi.

Et à deux pas...



### Shangri-La Hotel Tokyo

Tokyo vu du ciel, l'ultime « business palace » se situe à deux pas du palais impérial et de la gare principale.

皇居に近く、東京駅に隣接する優雅なホテルからは、東京の美しい夜景がご覧頂けます。  
shangri-la.com

### Le Jardin de Tweed

Bar et terrasse sur le toit du building Chanel à Ginza, où avant un repas au Beige Alain Ducasse Tokyo, on prend l'apéritif ou le teatime. シャネル銀座ビルディングの最上階のルーフトラスでは、ティータイムのご利用だけでなく、ベージュ アラン・デュカス東京でのお食事前のアペリティフ、あるいはバーとしてもお楽しみいただけます。  
beige-tokyo.com





## Yukihiko Kawaguchi, maître chocolatier



Yukihiko Kawaguchi doit sa vocation de la pâtisserie française à sa fascination des métiers nobles, dits manuels, et aux choux à la crème que petit, sa grande sœur, alors enfant marmite, lui préparait.

D'abord au Japon, puis en France chez Lenôtre, son apprentissage le mène à tous les postes : les pâtes, les glaces, les entremets. Mais c'est le chocolat qui deviendra véritablement sa grande passion. Stagiaire auprès de Robert Linxe, chef-pâtissier de la première boutique de pâtisserie chocolatée au Japon, Yukihiko Kawaguchi est depuis reconnu comme le spécialiste du chocolat.

Le décor de sa boutique, située dans un quartier aux allures du Downtown new-yorkais, témoigne de son intérêt pour le cacao, avec des statuettes mayas et africaines, les pays d'origine du cacao.

Après avoir succombé à un entremets à base de mousse au chocolat au lait, nous commençons la dégustation de bonbons chocolat. La maîtrise de la matière des ganaches est frappante : textures très fines et goûts équilibrés s'expriment avec netteté.

Le fruit de la passion du bonbon au lait Jamaica, l'olive noire confite dans Olivier, ou le parfum du miel de la ganache d'Abeilles, révèlent le talent du chocolatier pour un parfait équilibre entre acidité et fraîcheur.

### 川口行彦シェフ、自由が丘のチョコレート職人

川口シェフがパティスリーの道に進んだのは、子供の時に料理好きのお姉さんがつくってくれたシュークリームが大好きだったこと、そして、手を使う仕事の尊さに魅了されたから。日本でノートルに就職。その後修行のため渡仏し、生地、アイスクリーム、アントルメと、あらゆるパートを学び、その後の情熱の対象となるショコラと出会います。ロベール・ランクス氏の下で経験を積み、日本初のチョコレートショップでシェフパティシエとして活躍した川口シェフは、チョコレートのスペシャリストとして有名です。

ニューヨークのダウントウンのような雰囲気のある自由が丘にある「オリジンヌ・カカオ」のインテリアは、川口シェフのカカオ好きを反映し、カカオの産地である南米やアフリカの像が飾られています。

ミルクチョコレートムースのアントルメを堪能したら、チョコレート・ボンボンをご賞味下さい。ガナッシュ・チョコレートの生地は繊細で、風味もバランス良く、切れのいいおいしさです。ボンボン・オ・レ・ジャマイカの中に仕込まれたパッション・フルーツ、オリビエの中の黒オリーブのコンフィ、アベユの蜂蜜フレーバーガナッシュなどからは、川口シェフ独特の、酸味とフレッシュ感のすばらしいバランス感覚が伺えます。

### Origines Cacao

Quartier Jiyugaoka • Tokyo  
2-25-7, Midorigaoka • Meguro-ku  
03-5731-5071



## Yoshinari Otsuka, un hommage à l'Alsace



Très tôt, Yoshinari Otsuka découvre la cuisine française lors d'un premier stage à Fukuoka. Un livre dédié au sujet – le premier livre de cuisine qu'il tient entre ses mains – dont Yuki Inoue, actuel chef-patron du restaurant chez Inno, est l'auteur, l'incite à faire une demande de stage pour retrouver le chef à Tokyo. Les termes « cuisinier » et « pâtissier » y prennent tout leur sens, et en découvrant le dessert à l'assiette à la française, le jeune homme décide « d'entrer en pâtisserie ».

A cette expérience succèdent trois années « Au Bon Vieux Temps », pâtisserie française tokyoite, où Katsuhiko Kawata, lui donne envie de se rendre en France pour s'imprégner de l'art de vivre. Monsieur Bannwarth le prend sous son aile protectrice en Alsace. Au bout de trois ans, il décide de rentrer au Japon.

Mais si la pâtisserie Bannwarth ainsi que les autres pâtisseries talentueuses peuvent rayonner loin de Paris, pourquoi ne pas tenter d'ouvrir une pâtisserie française à Fukuoka ? Maîtrisant parfaitement la technique, connaissant les matières premières sur le bout des doigts, c'est à cinq heures de Tokyo, que la Pâtisserie Jacques à Fukuoka, propose des entremets délicats aux arômes subtils au fil des saisons.

### パティスリー・ジャック、福岡からのアルザス讃歌

大塚良成シェフが福岡でフランス料理修業を始めた頃に手にした、井上シェフ(現シェ・イノ オーナーシェフ)が書いたフランス料理の本は、大塚シェフを井上シェフの下での研修へと向かわせました。「キュージーヌ＝料理」と「パティスリー＝菓子」に触れ、フランス風に皿に盛り付けられたデザートとの出会いをきっかけに、パティシエの道を志します。

その後、東京のパティスリー「オーボン・ヴェータン」で3年間勤務。そこで河田シェフに影響を受け、フランス修行を決心。大塚シェフの才能はミシェル・バンヌワルト氏に認められ、「ジャック」でバンヌワルト氏の右腕として3年間の修行を積み、その後日本に帰ってきました。

バンヌワルト氏をはじめ、多くの素晴らしいパティシエが、パリから離れた地方で光彩を放っているのを見て、大塚シェフは故郷の福岡でパティスリーを開く決意をしました。パーフェクトな技術と、材料の状態を知り尽くした指先を持つ大塚シェフは、福岡の地に「パティスリー・ジャック」をオープンし、繊細なアロマと旬の果実を味わえるデリケートなアントルメを提供しています。

### Pâtisserie Jacques

2-12-5 Daimyo • Chuo-ku 810-0041  
Fukuoka  
09-2712-7007



© Photographe YOSHIRO HASHIMOTO

Et à deux pas...

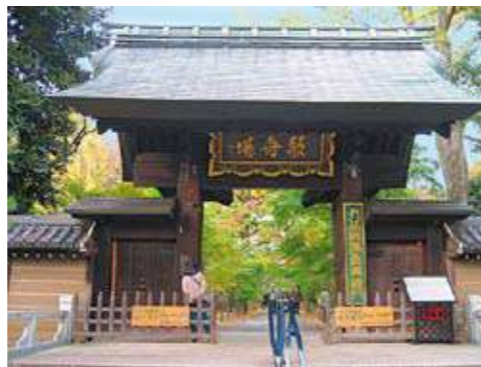


### Kumano jinjya

Un temple Shinto protège le quartier Jiyugaoka depuis plus de 800 ans. 800年以上昔からこの土地を見守り続けていると言われる、自由が丘熊野神社。 Quartier Jiyugaoka

### Temple Kuhonbutsu

Dans le terrain du temple Buddhismisme Jodo construit en 1687, on peut admirer les belles fleurs de cerisier au printemps. 1687年に開山された浄真寺の敷地では、春にたくさん綺麗な桜の花が咲き誇ります。 Quartier Jiyugaoka



Et à deux pas...

### Musée national de Kyushu

Le dernier-né des musées nationaux après Tokyo, Kyoto et Nara, le musée national de Kyushu, en véritable cité vivante comprenant des espaces d'exposition mais aussi un auditorium et un théâtre, a pour vocation la compréhension de la culture japonaise.

九州国立博物館は東京、京都、奈良に続く4番目の国立博物館。多数の展示空間とともにコンサートホール、シアターも含む複合施設。日本文化の形成について理解を深めることを目的としています。 kyuhaku.com



© Photos D.R.



### Dazaifu Tenmang

En hommage au dieu de la calligraphie, Michizane, le temple et son tombeau sont entourés de 6000 pruniers en fleurs au printemps. 太宰府天満宮。学問の神として親しまれる菅原道真を祭神として祀っています。春には6000本の梅の木が花を咲かせます。 dazaifutenmangu.or.jp



# Relais Desserts dans le sillon du luxe français

## In the wake of French-style luxury



Pierre Hermé

Dès la fin des années 1970, le Japon connaît un engouement pour les grandes maisons de mode, de maroquinerie et de gastronomie. Puis commence le boom de la pâtisserie française. At the end of the 1970's, Japan experienced a craze for the major fashion, leather and gastronomy houses. Then came the boom in French pâtisserie.

Dans les années 1980 et au début des années 1990, des maisons historiques comme Wittamer (Bruxelles) et Dalloyau (Paris) arrivent en pionniers. Selon Nadine Gavillon-Bernardé, présidente de Dalloyau, « la pâtisserie n'a pu réellement s'adapter au marché japonais qu'après un travail de "dé-sucrage" », démarche entreprise à l'époque avec son chef Pascal Niau. Le « wagashi », la pâtisserie japonaise traditionnelle est sucrée mais se dégage avec le thé vert Matcha qui assure l'équilibre amertume et sucre. Il faudra une décennie pour que mont-blancs, opéras, millefeuilles, fraisières et chocolats fins soient connus par le public japonais et deviennent des best-sellers.

Depuis la fin des années 1990, de nouvelles maisons se sont établies : « Lorsque nous avons ouvert la première boutique au Japon, à l'hôtel New Otani, la marque s'est tout de suite installée dans l'univers du luxe tokyoïte. Les macarons ont connu le succès en renouvelant complètement le genre », dit Pierre Hermé, qui nourrit une passion pour le yuzu au point d'en avoir fait planter à un arboriculteur spécialisé afin d'en trouver en France. « Entre autres ingrédients japonais j'utilise le wasabi frais, les haricots rouges, le thé vert Matcha et la pâte de sésame dans mes pâtisseries, macarons et chocolats ». Car au-delà des enjeux financiers, il y a la passion pour ce pays. Le « kata », la préoccupation de la forme, raffinement qui se retrouve également dans l'art floral et la calligraphie, est essentielle à la haute pâtisserie. Sébastien Bouillet (Lyon) y apprécie la rigueur qui a forte-

ment influencé son travail, ainsi que l'art d'offrir et par conséquent l'art de l'emballage. « Nos chocolats sont faits à la main chez nous en Belgique, puis acheminés au Japon, avec le plus grand soin, respectant les exigences du marché japonais » dit Bernard Proot de la maison Del Rey à Anvers. En effet, la plupart des bonbons chocolat de pâtisseries Relais Desserts sont expédiés depuis leur lieu de fabrication, Paris, Lyon, Anvers ou encore New York pour la maison Payard. « C'est au Japon que j'ai pu ouvrir mon premier concept-bar de chocolat à boire. J'aime ce pays, je m'y suis construit par les arts martiaux, et pour mon métier, la précision japonaise m'est précieuse », dit le chocolatier Jean-Paul Hévin. Quant à François Payard, il vient d'ouvrir FC (C pour « chocolat bar ») avec le joaillier Mauboussin. Pour Sadaharu Aoki, le plus titi parisien des pâtisseries japonais, « c'est le souhait d'un retour aux sources » qui lui a donné l'envie de s'implanter dans son pays, après avoir ouvert boutique à Paris. Wittamer, Dalloyau, Hermé, Aoki, Payard ou Bouillet ont des laboratoires sur place. « J'y vais trois à quatre fois par an ; c'est à chaque fois une expérience enrichissante », dit Sébastien Bouillet, quant à Pierre Hermé, il n'a pas hésité dès le début à déléguer sur place des chefs formés dans ses ateliers parisiens pour restituer avec fidélité l'esprit de son travail.

Et pour Frédéric Cassel, président Relais Desserts, son goût pour les villes royales – il est installé à Fontainebleau –, la conduit tout naturellement... À Kyoto, la capitale impériale des shoguns.

During the 1980's and beginning of the 1990's, historical houses such as Wittamer (Brussels) and Dalloyau (Paris) led the way. According to Nadine Gavillon-Bernardé, president of Dalloyau: "pâtisserie was only really able to adapt to the Japanese market after a "de-sugaring" process", a measure undertaken at the time with her chef Pascal Niau. The traditional Japanese pâtisserie, the wagashi, is sweet, but is eaten with green Matcha tea, which provides the bitter-sweet balance. It would be a decade before operas, mont-blancs, mille-feuilles, fraisières and fine chocolates become appreciated by the Japanese public and become bestsellers.

Since the end of the 1990's, new houses have been set up: "when we opened the first boutique in Japan in the New Otani hotel, the brand immediately found its place in the world of Tokyo luxury. The macarons took off while completely revitalising the genre", says Pierre Hermé, who fosters a passion for the yuzu, to such an extent that he had a tree specialist plant some for use in France. "Among other Japanese ingredients I use fresh wasabi, red beans, green Matcha tea and sesame paste in my macaroon and chocolate pâtisseries". For in addition to the financial stakes, there is a love for this country. "Kata", the preoccupation with patterns, an art form also found in floral design and calligraphy, is fundamental to fine pâtisserie. Sébastien Bouillet (Lyon) appreciates this rigour, which has strongly influenced his work, along with the presentation and consequently

packaging aspects. "Our chocolates are handmade in Belgium then sent, with the utmost care, to Japan, in keeping with the requirements of the Japanese market", says Bernard Proot from the Del Rey house in Antwerp. Indeed, most of the Relais Desserts pâtisserie-makers' chocolate bonbons are sent from their place of manufacture: Paris, Lyon, Antwerp or New York for the Payard house. "It was in Japan that I opened my first drinking chocolate concept bar. I love this country; my personal development has been enhanced by martial arts, and for my work, Japanese accuracy is invaluable" says the chocolate-maker Jean-Paul Hévin. As for François Payard, he has just opened FC (C for "chocolate bar") with the jeweller Mauboussin. For Sadaharu Aoki, the most Parisian of Japanese pâtisserie-makers, "it was the desire to return to my roots" which led him to set up in his home country after having opened his boutiques in Paris.

Wittamer, Dalloyau, Hermé, Aoki, Payard and Bouillet all have laboratories on site. "I go there 3 to 4 times a year and each time it is a rewarding experience" says Sébastien Bouillet. As for Pierre Hermé, right from the outset he had no hesitation in appointing chefs trained in his Parisian workshops in order to stay faithful to his work ethic.

And for Frédéric Cassel, Relais Desserts president, his taste for royal cities – he is based in Fontainebleau – naturally led him to... Kyoto, the shogun imperial capital.

### Où les trouver ?

A Tokyo, Kyoto, Osaka, Kobe... En boutique exclusive ou dans les grands magasins Isetan, Takashimaya, Daimaru, Sogo, et sur les grandes artères comme Ginza à Tokyo.



Dalloyau



Sadaharu Aoki



Sébastien Bouillet



François Payard



Del Rey



Paul Wittamer



Jean-Paul Hévin



Frédéric Cassel

Cet article a été réalisé grâce au concours de M. Kuroda de Issé Workshop (Paris)



## Thierry Gilg

## Verrine Gariguette



16

**Soupe de fraises gariguette**

- 01 Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide durant 5 minutes, puis enlever l'eau.
- 02 Mettre cette feuille dans une petite casserole, la faire fondre à feu doux, retirer du feu, y ajouter les 200 g d'eau, les 65 g de sucre, les 40 g de jus de fruits de la passion, les 20 feuilles de menthe hachées, puis les 400 g de fraises gariguettes coupées en 8 dans le sens de la longueur.
- 03 Répartir cette soupe de fraises dans 10 verrines, les réserver au frais.

**Compote d'abricots**

- 01 Dénoyer, puis couper les 200 g d'abricots en 4, les faire cuire durant 15 minutes avec les 60 g de sucre, les 40 g d'eau et le zeste de citron.
- 02 Mixer la compote, puis la réserver au frais, lorsqu'elle est froide, la répartir dans les 10 verrines.

**Crème moussueuse à l'amande**

- 01 Faire ramollir la feuille de gélatine de la même manière que pour la soupe de fraises.
- 02 Faire chauffer les 135 g de crème, avec la gousse de vanille fendue, et les 20 g de sucre, lorsque le mélange est bouillant, ajouter les 45 g de pâte d'amandes et la feuille de gélatine égouttée.
- 03 Mixer le tout bien finement, réserver au froid.
- 04 Monter au fouet les 175 g de crème, l'incorporer progressivement dans votre crème à l'amande refroidie, répartir cette crème dans les 10 verrines, les réserver au frais, et les décorer selon l'inspiration.

## Gariguette strawberry verrine

**Gariguette strawberry soup**

- 01 Soften the gelatine sheet in cold water for 5 minutes. Discard the water and place the sheet in a small saucepan.
- 02 Melt gently, remove from the heat and add the 200 g water, 65 g sugar, 40 g passion fruit juice, chopped mint and 400 g gariguette strawberries cut in 8 lengthways.
- 03 Divide this soup between the 10 verrines and place in the refrigerator to chill.

**Apricot compote**

- 01 Remove the stones and cut the 200 g apricots into quarters before cooking them for 15 minutes with the 60 g sugar, 40 g water and lemon zest.
- 02 Blend the compote then place in the refrigerator to chill. When chilled, you can divide it between the 10 verrines.

**Crème moussueuse à l'amande**

- 01 Soften the gelatine sheet in the same way as for the strawberry soup.
- 02 Heat the 135 g cream along with the split vanilla pod and the 20 g sugar. Once the mixture has boiled, add the 45 g almond paste and the drained gelatine sheet.
- 03 Blend finely and place in the refrigerator.
- 04 Whip the 175 g cream that you will gradually add to your cooled almond cream. Divide this cream between the 10 verrines, place in the refrigerator to chill and decorate according to your inspiration.

## Ingrédients pour 10 verrines

<b>Soupe de fraises</b>	
20 feuilles	de menthe hachées
200 g	d'eau
65 g	de sucre
1	feuille de gélatine
40 g	de jus de fruits de la passion
400 g	de fraises gariguettes
<b>Compote d'abricots</b>	
200 g	d'abricots
60 g	de sucre
40 g	d'eau
	le zeste d'un citron
<b>Crème moussueuse à l'amande</b>	
1	gousse de vanille
135 g	de crème fraîche
45 g	de pâte d'amandes à 66% d'amandes
20 g	de sucre
1	feuille de gélatine
175 g	de crème fraîche montée

## For 10 verrines

<b>Strawberry soup</b>	
20	mint leaves, chopped
200 g	water
65 g	sugar
1	gelatine sheet
40 g	passion fruit juice
400 g	gariguette strawberries
<b>Apricot compote</b>	
200 g	apricots
60 g	sugar
40 g	water
	the zest of one lemon
<b>Almond mousse</b>	
1	vanilla pod
135 g	creme fraiche
45 g	almond paste with 66% almond content
20 g	sugar
1	gelatine sheet
175 g	whipped creme fraiche

Ces recettes ont été réalisées avec des fraises gariguettes de la société Rougeline, cultivées par des paysans du sud de la France.



BEURRE &amp; CRÈME - «Le Privilège de l'excellence»



LAITIÈRE D'ÉCHIRÉ

76 PLACE DE L'ÉGLISE - 79410 ÉCHIRÉ - Tél: 05 49 25 70 01 Fax: 05 49 25 26 09  
www.echire.com

A TABLE

by Staub

en fonte émaillée / enameled cast iron

www.staub.fr  
Staub - France

Les nouveaux modules de formation continue à l'école Le Cordon Bleu Paris :

L'Art du Sucre  
The Art of Sugar  
**Entremets**  
Desserts à l'Assiette  
Restaurants Desserts  
**Macarons**  
Gâteaux de Voyage  
Cakes and Variations  
**Viennoiseries**  
L'Art du Chocolat  
Chocolate Sculpting

Le Cordon Bleu Paris  
Etablissement d'enseignement supérieur privé  
8, rue Léon Delhomme 75015 Paris  
+33 (0)1 53 68 22 50

Informations : paris@cordonbleu.edu

lcbparis.com

PARIS LONDON MADRID AMSTERDAM OTTAWA JAPAN  
USA AUSTRALIA PERU KOREA LIBAN MEXICO THAILAND



# Plaisirs éphémères

## Fleeting pleasures

La fraise est la reine des fruits rouges, gorgée de sucre et suavement parfumée quand elle est bien mûre, d'un rouge incomparable. Qu'elle soit en sorbet, en fraisier, en coulis, en soupe, en tartelette ou en confiture, gariguette, mara ou fraise des bois, elle appelle une boisson tendre et sucrée. Bursting with sugar and delicately fragrant when ripe, the strawberry is the queen of the soft fruits, of a red beyond compare. Whether in sorbet, fraisier, coulis, soup, tartelette or jam form, using gariguette, mara or wild varieties, it calls for a mild and sweet beverage.

par Gilles Brochard photo Laurent Fau | Studio des Fleurs stylisme Garlone Bardel

La classique tarte aux fraises (mara ou gariguette) appelle soit une infusion de verveine pour les palais peu sucrés, soit une liqueur de framboise très parfumée du Domaine de Ladoucette à Pouilly-sur-Loire, pour un accord plus riche.

The classic strawberry tart (mara or gariguette) calls for either a verberna infusion for the more savoury palate or a highly fragrant raspberry liqueur from the Domaine de Ladoucette in Pouilly-sur-Loire for a richer combination.

De simples fraises équeutées et servies avec du sucre et un filet de citron peuvent être appréciées avec un thé, de préférence un thé vert japonais légèrement astringent comme le Sencha ou bien un thé plus floral comme le wulong Tie Guan Yin pour son contraste. Si les fraises au sucre sont parsemées de feuilles de menthe, osez un verre de lait frais au sirop de menthe ou aux feuilles de menthe fraîche type « nana ».

A simple dish of hulled strawberries served with sugar and a dash of lemon can be sampled with tea, preferably slightly astringent Japanese green tea such as Sencha, or possibly a more floral tea such as wulong Tie Guan Yin for its contrast. If the strawberries and sugar are sprinkled with mint leaves, try a glass of fresh mint-flavoured milk or milk with fresh mint leaves such as the "nana" variety.

Si l'on prépare les fraises en gratin ou en soupe dans une infusion de citronnelle (à servir juste tiède), la boisson idéale pour l'accompagner est la verveine et même la verveine menthe quand la citronnelle est agrémentée de feuille de menthe.

When preparing strawberries as a gratin or soup in a citronella infusion (served just warm), the ideal beverage to accompany it is verberna or even mint verberna if the citronella is garnished with mint leaves.

Autre mariage plaisant : le sorbet aux fraises avec un thé glacé à l'hibiscus (base de feuilles d'un thé fermenté de Chine) réputé pour être désaltérant ; l'hibiscus est une fleur tropicale rouge qui donne une liqueur rosée et un parfum proche du carcadé égyptien, à la fois floral et acidulé.

Another good combination: strawberry sorbet with hibiscus iced tea (made from leaves from tea fermented in China), renowned for being a thirst-quencher. The hibiscus is a red tropical flower that produces a pink liqueur and whose floral and tangy fragrance is similar to the Egyptian carcade.

Avec le fraisier ou le millefeuille aux fraises, on peut oser des boissons plus fortes, l'alcool pouvant renforcer les fragrances de la pulpe de fraise. Au choix, une vodka bien frappée, ou un saké servi frais ou à température ambiante comme celui appelé « Sato no homare – Junmai Daiginjo » disponible au Workshop d'Issé à Paris, d'une douceur veloutée. Autre plaisir, associer un blanc-manger à la fraise avec un champagne rosé brut Billecart-Salmon ou un rosé de saignée Duval Leroy aux parfums vifs de fruits rouges. Subtile alternative : garder le jus de 500 g de fraises pressées, y ajouter un jus de citron et une cuillerée de sucre blanc, et couvrir le tout d'un verre de rosé ou rosé de saignée.

If sticking with the fraisier or strawberry millefeuille, it is best to sample with stronger beverages whose alcohol strengthens the scent of the strawberry pulp. Choose between a heavily iced vodka or a sake served chilled or at room temperature such as the "Sato no homare – Junmai Daiginjo" available at the Workshop d'Issé in Paris, whose mellowness is almost velvety. Another treat : combine a strawberry blancmange with a Billecart-Salmon rosé brut champagne or a Duval Leroy rosé de saignée with its strong soft fruit scents. This adds fruitiness and fragrance to the champagne without spoiling it. Even better : reserve the juice of 500 g of pressed strawberries, add lemon juice and a spoonful of white sugar and pour a glass of rosé or rosé de saignée over the mixture.



# Balades gourmandes

## Gourmet escapades

Les papilles se délectent de fruits confits à Carpentras, tandis que le regard se réjouit d'architecture contemporaine à Metz ou des peintures de Miró à Baden-Baden.  
The taste buds delight in confit fruits in Carpentras, whereas the eyes revel in the contemporary architecture in Metz or paintings by Miró in Baden-Baden.

30



### Metz

Parmi les bons produits de Metz, les « minerais lorrains » de Frank Fresson, des truffes au chocolat, sont incontournables ainsi que ses macarons. A découvrir avant de visiter le nouveau Centre Pompidou-Metz qui ouvre ses portes en mai avec l'exposition. « Chefs-d'œuvre ».

Among the delicious products from Metz, the "Lorraine minerais" chocolate truffles by Frank Fresson are a must, along with his macaroons. To be discovered before visiting the new Metz Pompidou Centre which opens its doors in May with the "Chefs-d'oeuvre" exhibition.

**FRANK FRESSON**  
17, rue du Grand-Cerf • 03 87 36 28 17  
fresson-chocolatier-pâtissier.fr  
**CENTRE POMPIDOU-METZ**  
4, rue du Chanoine Collin • centrepompidou-metz.fr



### Carpentras

Dans le vieux Carpentras, Frédéric et Pierre Jouvaud confectionnent chocolats, fruits confits, sucres d'orge et pâtisseries à base d'amandes ou de miel. Des délices provençaux à savourer avant de se balader dans les vieilles ruelles de la cité ou d'y visiter la pharmacie du XVIII<sup>e</sup> siècle avec ses bocaux en faïence d'Italie, de Montpellier et de Moustiers dans l'Hôtel-Dieu.

In Carpentras old town, Frédéric and Pierre Jouvaud create chocolates, confit fruits, rock candy and pastisseries made from almonds or honey. Provençal delights to be enjoyed before a wander around the old quarter's back streets or visit the 18th-century pharmacy with its faience jars from Italy, Montpellier and Moustiers in the Hôtel Dieu.

**FRÉDÉRIC ET PIERRE JOUVAUD**  
40, rue de l'Evêché • 04 90 63 15 38  
**HÔTEL-DIEU**  
Place Aristide Briand • 04 90 63 00 78



© P. Médard pour l'Office de Tourisme de Carpentras

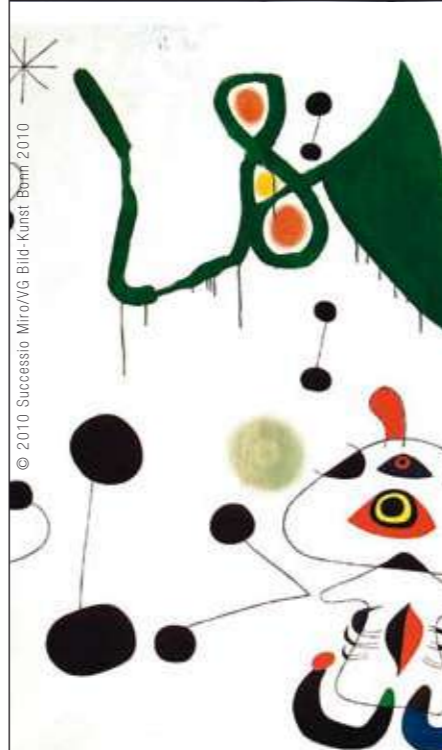
31

### Baden-Baden

Volker Gmeiner est un spécialiste des chocolats et du fameux dessert « forêt-noire » à déguster dans le café traditionnel König de la charmante ville d'eaux où une centaine d'œuvres du maître catalan Joan Miró pleines de couleurs et d'humour seront exposées.

Volker Gmeiner is a specialist in chocolates and the famous "black forest" dessert. To be enjoyed in the traditional König café of this charming spa town. At the Frieder Burda museum, admire a hundred or so works full of colour and humour by the Catalan master Joan Miró.

**CAFÉ KÖNIG**  
Lichtentaler Str. • chocolatier.de  
«MIRÓ, LES COULEURS DE LA POÉSIE»  
Du 2 juillet au 4 novembre  
Museum Frieder Burda • museum-frieder-burda.de



© 2010 Successio Miró/AVG Bild-Kunst Bonn 2010

"Femme et oiseau dans la nuit" 1945 Joan Miró. Privatsammlung



### Angers

Au cœur de la douceur angevine, Aurélien Trottier propose des plaisirs gourmands qui se déclinent du plus classique au plus surprenant comme sa tartelette à l'orange, carotte et citron. A emmener dans une balade en toue, une embarcation traditionnelle, sur la Loire.

At the heart of the gentle Angevin countryside, Aurélien Trottier offers gourmet delights ranging from the more classic to the more surprising, such as his orange, carrot and lemon tartlets. To be enjoyed while cruising the Loire on a traditional "toue" river boat.

**AURÉLIEN TROTTIER**  
59, rue Saint Laud • artisanpassionne.com  
A TOUE LOIRE  
Réservation : 06 80 08 13 03 • atoueloire.com

© photos D.R.



© JD Billaud-Angers Loire Tourisme





# Rémy Martin, quintessence du cognac

## Rémy Martin, the quintessence of cognac

Depuis près de trois siècles, la maison Rémy Martin affine ses approches du cognac pour, aujourd'hui, offrir son dernier-né Cœur de Cognac, aux arômes de fruits de fin d'été. For nearly three centuries, the Rémy Martin house has been honing its approach to cognac, resulting in its latest offering – the Coeur de Cognac - with its late summer fruit aromas.

par Jean-Emmanuel Richomme

C'est en 1724 que Rémy Martin ouvre sa maison de négoce d'eaux-de-vie à Rouillac en Charente. Déjà, grâce à la grande qualité de ses cognacs, il réussit à obtenir de Louis XV une dérogation à l'édit de 1731 qui interdisait de planter sur les terres nouvellement mises en culture autre chose que des céréales. Plus tard, en 1850, sur le site de la bataille de Jarnac – guerre de religion du XVI<sup>e</sup> siècle –, on trouve une carafe ornée d'une fleur de lys qu'Émile Rémy Martin achète afin qu'elle devienne le flacon emblématique de la maison. C'est elle, qui renferme le cognac Louis XIII. Un assemblage unique de 1 200 eaux-de-vie, les plus rares et les plus anciennes de Rémy Martin, aux arômes intenses et délicats d'immortelle, de miel, de litchi et d'écorces de bois.

It was in 1724 that Rémy Martin opened his brandy trading house in Rouillac, Charente. Thanks to the high quality of his cognacs, he had already obtained a special dispensation from Louis XV from the 1731 edict forbidding anything other than grain being sown on recently cultivated land. A decanter decorated with a fleur de lys found on the site of the battle of Jarnac – dating from the 16th century wars of religion –, was later purchased by Emile Rémy Martin in 1850 and would become the house's emblematic bottle. This bottle would also contain the Louis XIII cognac featuring a unique blend of 1200 of the rarest and oldest Rémy Martin brandies, with intense and delicate aromas of everlasting flowers, honey, litchi and wood bark.

« Un assemblage d'eaux-de-vie sélectionnées pour leur développement aromatique et distillées très lentement. »

En 1898, Paul Rémy Martin ayant dégusté avec curiosité et plaisir des eaux-de-vie vieilles d'avantage, il crée un nouvel assemblage, la Coupe Fine Champagne, un cognac de plus de 30 ans qui reçoit un excellent accueil. Mais c'est en 1924 qu'André Renaud – entré au capital en 1910 – devient propriétaire de la marque et décide de produire du cognac Fine Champagne. Trois ans plus tard la maison lance son V.S.O.P. Fine Champagne, un assemblage d'eaux-de-vie provenant exclusivement des deux meilleurs crus de Cognac, la Grande et la Petite Champagne, dont le succès n'est jamais démenti comme celui de XO Excellence élaboré à partir de vieilles eaux-de-vie. En 2007, Rémy Martin se lance un nouveau défi avec Cœur de Cognac qui réaffirme son attachement à la Fine Champagne. Cet assemblage d'eaux-de-vie, sélectionnées pour leur développement aromatique et distillées par un procédé particulièrement doux et lent, a permis au maître de chai d'apporter à ce cognac sa douceur extraordinaire.

In 1898, after having sampled with curiosity and enjoyment brandies that had aged longer, Paul Rémy Martin created a new blend, the Coupe Fine Champagne, a cognac over 30 years old that was highly lauded. But it was in 1924 that André Renaud – who became a stakeholder in 1910 – became the owner of the brand and decided to produce Fine Champagne cognac. Three years later the house launched its V.S.O.P. Fine Champagne, a blend of brandies from only the best two Cognac vintages, the Grande and Petite Champagne, whose success has never waned, such as the XO Excellence, made from old brandies. In 2007, Rémy Martin set itself a new challenge with Coeur de Cognac, which reasserted its attachment to Fine Champagne. This blend of brandies, selected for their aromatic evolution and distilled through a particularly gentle and lengthy process, has enabled the cellar master to produce an extraordinarily mellow cognac.

coeurdecognac.com  
louis-xiii.com



© Photos Rémy Martin



# Millefeuille

## Millefeuille

### Jardin d'hier Yesterday's garden

Quel bonheur de retrouver le vrai goût des carottes primeurs, des fraises sucrées ou des melons juteux... Un guide complet et illustré, qui dévoile les secrets du savoir-faire traditionnel potager. Experience the joy of rediscovering the real flavour of early carrots, sweet strawberries or juicy melons... A complete and illustrated guide that reveals the secrets of this traditional know-how. «Créer un potager à l'ancienne», collectif Editions Le Chêne.



### Tout sucre All sugar

150 recettes de confitures et conserves, mais aussi de chutneys, vinaigres et autres liqueurs par Thane Prince, journaliste culinaire au *The Daily Telegraph*. 150 jam, conserve, chutney, vinegar and other liqueur recipes by Thane Prince, culinary correspondent for *The Daily Telegraph*. «Confitures» par Thane Prince Editions Hachette Pratique.

### J'ai envie de fraises! ou de cornichons râpés, ou de salsifis rôtis ou de poulet giré



### À l'envi Whenever and wherever

Plus de cinquante recettes faciles et exquises pour les futures mamans gourmandes, qui aident à surmonter les interdits. More than fifty easy and exquisite recipes for food-loving expectant mums that help overcome cravings. «J'ai envie de fraises» par Marion Cailleret Tana éditions.

# Julie Andrieu, la vie en chocolat

## Julie Andrieu, chocolate passion

Elle est l'incarnation la plus savoureuse de l'épicurisme new look du petit écran. Avec humour et finesse, Julie a livré à Desserts sa confession gourmande. She is the most delectable incarnation of TV's new look Epicureanism. With humour and finesse, Julie confesses her gourmet pleasures to Desserts.

**Votre saveur fétiche ?** Difficile car j'aime la variété. Le pain, qui est sacré, et le thé vert japonais. Dès que je pars quelque part dans le monde, j'emporte du thé vert et une bouilloire...

**Un souvenir sucré de votre enfance ?** Ma première recette pâtissière ! Des truffes réalisées en mélangeant du cacao en poudre et de la margarine. Déjà une incroyable fibre gastronomique...

**Que faites-vous à l'heure du thé ?** Comme j'évite autant que possible les desserts à la fin des repas, je m'octroie volontiers une douceur au « goûter » : macaron, sablés, chocolat à croquer, tarte...

**Vos douceurs préférées ?** Tout ce qui est au chocolat, noir de préférence et bon !

**Un péché à partager ?** Aucun plaisir n'est un « péché » ! Un verre de vin rouge, un chambolle-musigny Les Amoureuses, ou un Gruaud-Larose, un saint-julien ou un corbières du Domaine de la Treille Muscate de Catherine Marin-Pestel, fait avec rigueur et amour.

**Si vous étiez une sucrerie ?** Un carré de chocolat noir « porcellana » de Pierre Marcolini.

**A flavour you adore?** Not easy because I like variety. Bread, which is sacred, and Japanese green tea. Wherever I travel in the world, I take green tea and a kettle with me...

**A particular dessert from your childhood?** My first sweet recipe! Truffles made by mixing cocoa powder with margarine. Even then, I had incredible gastronomic flair...

**A teatime ritual?** As I avoid desserts at the end of meals as much as possible, I tend to allow myself a treat at teatime: macarons, shortbreads, pieces of chocolate, tarts...

**Your favourite desserts?** Anything made with chocolate, preferably black and good quality!

**A guilty pleasure to share?** There's no such thing as a "guilty" pleasure! A glass of red wine, a Les Amoureuses chambolle-musigny or a Gruaud-Larose, a Saint-Julien or a Domaine de la Treille Muscate corbières by Catherine Marin-Pestel, produced with attention to detail and great care.

**If you were a dessert?** A piece of dark "porcellana" chocolate by Pierre Marcolini.

Retrouvez les émissions et tous les livres de Julie Andrieu sur [juliandrieu.com](http://juliandrieu.com)



« Aucun plaisir n'est un péché ! »

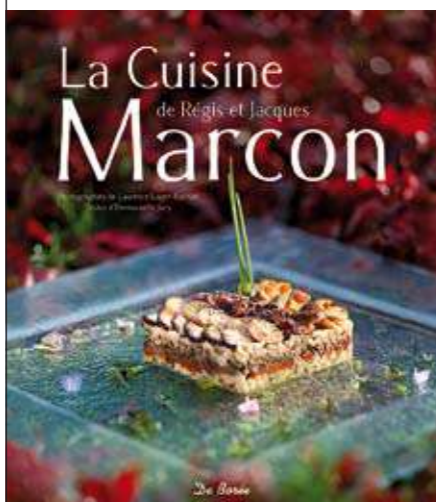
### Sensualité Sensuality

Longtemps restée à l'état sauvage dans les bois, jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, la fraise était synonyme de sensualité. Apprivoisée aujourd'hui, voici dix manières originales de la déguster. Found only in woods and solely available in wild form up to the 17th century, the strawberry was synonymous with sensuality. Now tamed, here are ten original ways of enjoying them. «La Fraise, dix façons de la préparer» par Olivier Etcheverria Les éditions de l'Epure.



### Simplissime Simply perfect

Régis Marcon magnifie des produits du terroir réputés simples, les transcende et les anoblit. Goûter ses plats, c'est s'émouvoir et s'extasier sur des mariages inattendus. Régis Marcon pays tribute to hearty produce considered "simple", by elevating it to another level. Marvel at and be taken aback by the surprising combinations featured in his dishes. «La cuisine de Régis et Jacques Marcon» Textes Emmanuelle Jary Photos Laurence Lager-Barruel Editions De Borée.





# Master class à Yssingeaux

## Master class at Yssingeaux



Vincent Guerlais au geste de virtuose en démonstration. Vincent Guerlais commentating his dessert.

Le président Relais Desserts, Frédéric Cassel, et Pierre Jouvaud lors de la remise de la plaque Relais Desserts, signe de reconnaissance des membres de l'association. Frédéric Cassel, Relais Desserts president, and Pierre Jouvaud.

Les rencontres d'Yssingeaux ont permis aux membres de Relais Desserts, comme Yoshinari Otsuka de Fukuoka venu du Japon, de montrer leurs bûches de Noël. The Yssingeaux event enabled Relais Desserts members such as Yoshinari Otsuka from Fukuoka, to try out new Christmas logs.

Sébastien Brocard de Divonne-Les-Bains, médaille d'Or au championnat de France du Dessert et Frédéric Cassel. Sébastien Brocard and Frédéric Cassel.

**Relais Desserts**, c'est aussi l'histoire du maître et du disciple. Afin de ratifier leur admission, cinq membres ont préparé leur protégé pour une démonstration qui a eu lieu au séminaire à l'ENSP (Ecole nationale supérieure de pâtisserie Yves Thuriez et Alain Ducasse). Ce fut l'occasion de plusieurs master class. Ainsi, Thierry Gilg, Luigi Biasetto et Vincent Guerlais ont dévoilé les secrets de leurs bûches de Noël, Gino Massari a partagé sa technique de pâte à choux bien particulière. En équipe, les membres de l'Alsace, du Japon et de l'Italie ont complété le programme sous la présidence de Frédéric Cassel.

**Relais Desserts** is also the story of master and disciple. In order to ratify their admission, five chefs prepared their protégés for a demonstration that took place at the ENSP (the Yves Thuriez and Alain Ducasse higher institute of patisserie). This was also the opportunity to witness several master classes, during which Thierry Gilg, Luigi Biasetto and Vincent Guerlais revealed the secrets of their Christmas logs, and Gino Massari shared his unique choux pastry technique. In the team category, members from Alsace, Japan and Italy completed the programme under the presidency of Frédéric Cassel.

ENSP [ensp-adf.com](http://ensp-adf.com)  
Retrouvez les membres sur [relais-desserts.com](http://relais-desserts.com)

Yann Brys sous l'oeil vigilant d'Arnaud Larher. Arnaud Larher watching closely his young pupil, Yann Brys.

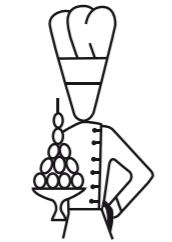
Lionel Pellé de Beyrouth.

Giovanni Pina de Bergame et Iginio Massari de Brescia, chef de région en Italie. Giovanni Pina from Bergamo and Iginio Massari from Brescia.

Frédéric Cassel, Eric Vergne, Pierre Hermé et Michel Belin. Below, Frédéric Cassel, Eric Vergne, Pierre Hermé and Michel Belin.

Aurélien Trottier d'Angers.





Relais  
Desserts

## Monde

www.relais-desserts.net

### Allemagne

VOLKER GMEINER  
Oberkirch • Baden-Baden  
Offenburg  
[www.chocolatier.de](http://www.chocolatier.de)

HEINZ-RICHARD HEINEMANN  
Mönchengladbach • Düsseldorf  
München • Duisburg  
Krefeld • Neuss  
[www.konditorei-heinemann.de](http://www.konditorei-heinemann.de)

FRÉDÉRIC CASSEL  
LAFAYETTE GOURMET  
Berlin  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)

### Autriche

MARCO VALIER  
Innsbrück  
+43 (0)5 12 58 61 80

### Belgique

LUIGI BIASETTO  
Bruxelles  
[www.pasticceriabiasetto.it](http://www.pasticceriabiasetto.it)

JEAN-PHILIPPE DARCIS  
Verviers • Bruxelles • Liège  
Spa • Heusy • Lasne  
[www.darcis.com](http://www.darcis.com)

BERNARD PROOT  
DEL REY  
Anvers  
[www.delrey.be](http://www.delrey.be)

PAUL WITTAMER  
Bruxelles  
[www.wittamer.com](http://www.wittamer.com)

### Brésil

FRANÇOIS PAYARD  
Rio de Janeiro  
55 3138-8001

### Corée

FRANÇOIS PAYARD  
Séoul  
82-2-310-1980

DALLOYAU  
Séoul • Gwangju • Incheon  
[www.dalloyau.fr/international.html](http://www.dalloyau.fr/international.html)

### Espagne

JOAN BAIXAS  
Barcelona  
+34 93 209 25 42

CARLES MAMPEL  
BUBO  
Barcelona  
[www.bubo.ws](http://www.bubo.ws)

MIGUEL MORENO  
MALLORCA  
Madrid  
[www.pasteleria-mallorca.com](http://www.pasteleria-mallorca.com)

FRANCISCO ET  
JACOB TORREBLANCA  
Elda (Alicante) • Madrid  
[www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)

RAFAEL ET JORDI TUGUES  
Lleida  
+34 97 324 87 66

### Grande-Bretagne

MICHEL ET ALAIN ROUX  
THE WATERSIDE INN  
Bray  
[www.waterside-inn.co.uk](http://www.waterside-inn.co.uk)

### Italie

LUIGI BIASETTO  
Padova  
[www.pasticceriabiasetto.it](http://www.pasticceriabiasetto.it)

LUCA MANNORI  
Prato  
[www.mannoriespace.it](http://www.mannoriespace.it)

IGINIO MASSARI  
PASTICCERIA VENETO  
Brescia  
[www.pasticceria-veneto.it](http://www.pasticceria-veneto.it)

GIOVANNI PINA  
Bergamo  
+39 035940344

ANDRÉA ZANIN  
Venezia  
[www.andreazanin.com](http://www.andreazanin.com)

### Japon

YUKIHIKO KAWAGUCHI  
ORIGINES CACAO  
Tokyo  
+81 (0)3 5731 5071

YOSHINARI OTSUKA  
PÂTISSERIE JACQUES  
Fukuoka  
+81 (0)9 2712 7007

HIDEMI SUGINO  
Tokyo  
+81 (0)3 3538 6780

NORHIKO TERAJ  
AIGRE DOUCE  
Tokyo  
+81 (0)3 5988 0330

SADAHARU AOKI  
Tokyo  
[www.sadaharuaoaki.com](http://www.sadaharuaoaki.com)

SÉBASTIEN BOUILLET  
Tokyo  
[www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)

FRÉDÉRIC CASSEL  
Kyoto  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)

DEL REY  
BERNARD PROOT  
Tokyo  
[www.delrey.co.jp](http://www.delrey.co.jp)

PIERRE HERMÉ  
Tokyo  
Chiba-ken  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

JEAN-PAUL HÉVIN  
Tokyo • Hiroshima  
Kitakyushu • Fukuoka  
[www.jp-ph-japon.co.jp](http://www.jp-ph-japon.co.jp)

FRÉDÉRIC JOUVAUD  
Tokyo  
81 (0)3 5759 3132

FRANÇOIS PAYARD  
Tokyo  
[www.payard.com](http://www.payard.com)

RICHARD SÈVE  
Yokohama  
[www.chocolatseve.com](http://www.chocolatseve.com)

DALLOYAU  
Tokyo • Saitama-ken  
Kawasaki City  
[www.dalloyau.co.jp](http://www.dalloyau.co.jp)

PAUL WITTAMER  
Tokyo • Nagoya • Kyoto • Osaka Kobe  
• Chiba • Yokohama  
[www.wittamer.jp](http://www.wittamer.jp)

### Koweït

DALLOYAU  
Koweït City  
[www.dalloyau.fr/international.html](http://www.dalloyau.fr/international.html)

### Liban

LIONEL PELLÉ  
PÂTISSERIE CANNELLE  
Beyrouth  
+961 1 20 21 69

### Luxembourg

MAISON OBERWEIS  
Luxembourg  
[www.oberweis.lu](http://www.oberweis.lu)

### Norvège

PASCAL DUPUY  
Oslo  
[www.pascal.no](http://www.pascal.no)

### Pays-Bas

DE ROUW  
Vught  
[www.derouw.nl](http://www.derouw.nl)

### Suisse

JEAN-MARIE AUGNET  
LA TOUR DE PEILZ  
Lausanne  
[www.patisserie-augnet.ch](http://www.patisserie-augnet.ch)

ERIC BAUMANN  
Zürich  
[www.confiserie-baumann.ch](http://www.confiserie-baumann.ch)

LUCIEN MOUTARLIER  
Chexbres • Lausanne  
Montreux • Lutry  
[www.moutarlier.ch](http://www.moutarlier.ch)

### USA

FRANÇOIS PAYARD  
New-York • Las Vegas  
[www.payard.com](http://www.payard.com)

### Alsace

MICHEL BANNWARTH  
PÂTISSERIE JACQUES  
Mulhouse (68)  
[www.patisserie-jacques.com](http://www.patisserie-jacques.com)

THIERRY GILG  
Munster (68) • Colmar (68)  
[www.patisserie-gilg.com](http://www.patisserie-gilg.com)

THIERRY MULHAUPT  
Colmar (68) • Strasbourg (67)  
[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)

JEAN-PIERRE OPPÉ  
Mutzig (67)  
+33 (0)3 88 38 13 21

DANIEL REBERT  
Wissembourg (67)  
[www.rebert.fr](http://www.rebert.fr)

### Aquitaine

FRANÇOIS GRANGER  
PÂTISSERIE FRANÇOIS  
Bergerac (24)  
+33 (0)5 53 24 81 58  
+33 (0)5 53 61 92 10

MAISON MARQUET  
La Teste-de-Buch (33)  
Arcachon (33)  
[www.patisserie-marquet.com](http://www.patisserie-marquet.com)

LIONEL RAUX  
Bayonne (64)  
[www.patisseriesieraux.fr](http://www.patisseriesieraux.fr)

### Auvergne

JEAN-PAUL BARDET  
LE SOFILIA  
Vichy (03)  
[www.lesofilia.fr](http://www.lesofilia.fr)

### Bretagne

FRANCIS GLOTON  
Lorient (56)  
[www.gloton-creation.com](http://www.gloton-creation.com)

YANNICK LABBÉ  
AU PAVÉ DU ROI  
Lorient (56)  
[www.aupaveduroi.com](http://www.aupaveduroi.com)

LAURENT LE DANIEL  
Rennes (35)  
[www.patisserieledaniel.fr](http://www.patisserieledaniel.fr)

### Centre

JACQUES BERNARD  
Vierzon (18)  
[www.jbernard.fr](http://www.jbernard.fr)

CHRISTOPHE MÉNARD  
LA CHOCOLATIÈRE  
Tours (37)  
[www.la-chocolatiere.com](http://www.la-chocolatiere.com)



Relais  
Desserts

## France

www.relais-desserts.net

### Champagne Ardenne

VINCENT DALLET  
Epernay (51) • Reims (51)  
[www.chocolat-vincentdallet.fr](http://www.chocolat-vincentdallet.fr)

### Franche-Comté

MICKAËL AZOUZ  
Vesoul (70)  
[www.azouz.com](http://www.azouz.com)

JOËL BAUD  
Besançon (25)  
[www.baud-traiteur.fr](http://www.baud-traiteur.fr)

ERIC VERGNE  
Audincourt (25) • Belfort (90)  
[www.patisserie-vergne.fr](http://www.patisserie-vergne.fr)

### Haute-Normandie

REYNALD PETIT  
PÂTISSERIE REYNALD  
Vernon (27)  
[www.chocorey7.com](http://www.chocorey7.com)

### Ile-de-France

SADAHARU AOKI  
Paris (75)  
[www.sadaharuaoaki.com](http://www.sadaharuaoaki.com)

FRÉDÉRIC CASSEL  
Fontainebleau (77)  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)

DALLOYAU  
Paris (75)  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)

LAURENT DUCHÈNE  
Paris (75)  
[www.laurent-duchene.com](http://www.laurent-duchene.com)

PIERRE HERMÉ  
Paris (75)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

JEAN-PAUL HÉVIN  
Paris (75)  
[www.jphevin.com](http://www.jphevin.com)

ARNAUD LARHER  
Paris (75)  
[www.arnaud-larher.com](http://www.arnaud-larher.com)

MICHEL POTTIER  
PÂTISSERIE GRANDIN  
St-Germain-en-Laye (78)  
[www.patisserie-grandin.com](http://www.patisserie-grandin.com)

### Limousin

BERNARD BESSE  
BORZEIX-BESSE  
Treignac (19) • Limoges (87)  
[www.chocolats-borzeix-besse.com](http://www.chocolats-borzeix-besse.com)

FRANCK PIQUET  
Limoges (87)  
+33 (0)5 55 77 53 89

### Lorraine

ANDRÉ CORDEL  
AU PALET D'OR  
Bar-le-Duc (55)  
+33 (0)3 29 79 08 32

FRANCK FRESSON  
Jarny (54) • Metz (57)  
[www.fresson-chocolatier-pâtissier.fr](http://www.fresson-chocolatier-pâtissier.fr)

ANDRÉ THIÉBAUT  
Nancy (54)  
+33 (0)3 83 32 03 66

### Midi-Pyrénées

JÉRÔME ALLAMIGEON  
PÂTISSERIE ALEXANDRES  
Montauban (82)  
[www.alexandres.fr](http://www.alexandres.fr)

MICHEL BELIN  
Albi (81) • Toulouse (31)  
[www.michel-belin.com](http://www.michel-belin.com)

PATRICK BERGER  
ROYALTY  
Tarbes (65)  
[www.royalty-tarbes.com](http://www.royalty-tarbes.com)

### Pays-de-la-Loire

JACQUES BELLANGER  
CHOCOLATERIE BELINE  
Le Mans (72)  
[www.beline.fr](http://www.beline.fr)

JEAN-YVES CERISIER  
L'IMPÉRIAL  
Laval (53)  
+33 (0)2 43 66 86 87

PATRICK GELENCSE  
La Roche-sur-Yon (85)  
Chantonnay (85)  
Les Sables d'Olonne (85)  
[www.chocolats-gelencser.com](http://www.chocolats-gelencser.com)

VINCENT GUERLAIS  
Nantes (44)  
La Chapelle-sur-Erdre (44)  
[www.vincentguerlais.com](http://www.vincentguerlais.com)

CHRISTOPHE ROUSSEL  
La Baule (44)  
[www.rousseau-chocolatier.com](http://www.rousseau-chocolatier.com)

AURÉLIEN TROTTIER  
ARTIS'AN PASSIONNÉ  
Angers (49)  
[www.artisanpassionne.com](http://www.artisanpassionne.com)

### Poitou-Charentes

DANIEL HUE  
PARFUMS SUCRÉS  
Angoulême (16) • Ruelle (16)  
+33 (0)5 45 38 31 67

### Provence Alpes Côte d'Azur

FRÉDÉRIC ET PIERRE JOUVAUD  
Carpentras (84) • Avignon (84)  
+33 (0)4 90 63 15 38

PASCAL LAC  
Nice (06)  
+33 (0)4 93 55 37 74

DENIS MATYASY  
Hyères (83) • La Crau (83) • Toulon (83)  
[www.matyasi.com](http://www.matyasi.com)

### Rhône-Alpes

SÉBASTIEN BOUILLET  
Lyon (69)  
[www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)

SÉBASTIEN BROCARD  
Divonnes-les-Bains (01)  
[www.brocard-pâtissier.com](http://www.brocard-pâtissier.com)

OLIVIER BUISSON  
LE CHARDON BLEU  
Saint-Just-Saint-Rambert (42)  
[www.le-chardonbleu.com](http://www.le-chardonbleu.com)

ERIC ESCOBAR  
Montélimar (26)  
[www.nougats-escobar.com](http://www.nougats-escobar.com)

LUC GUILLET  
Romans (26) • Valence (26)  
[www.guillet.com](http://www.guillet.com)

JEAN-PAUL PIGNOL  
Lyon (69)  
[www.pignol.fr](http://www.pignol.fr)

RICHARD SÈVE  
Lyon (69)  
Champagne-au-Mont-d'Or (69)  
[www.chocolatseve.com](http://www.chocolatseve.com)

DOMINIQUE PILATI  
Roanne (42)  
+33 (0)4 77 71 26 40





# VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

À l'origine du Goût, la rencontre des plus belles matières.



Aux sources du grand chocolat, tout l'art de Valrhona consiste à sélectionner les cacaos les plus fins pour réaliser de pures origines ou des assemblages exclusifs. Puis, l'expertise sensorielle unique, fait se rencontrer les matières et les saveurs brutes, s'exprimer les profils aromatiques et s'équilibrer le chocolat pour atteindre la perfection. Par cette quête permanente de la recette idéale, Valrhona entend servir au mieux la créativité des plus grands professionnels de la gastronomie et offrir aux gourmets le plaisir d'une dégustation exceptionnelle.

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