

Desserts



PRINTEMPS • ÉTÉ 2012 N°7

Tendance

Pièce montée

Itinéraire épicurien

Bretagne &
Pays de la Loire

Confession gourmande

Carole Bouquet






Grand Marnier®

QUINTESSENCE

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

Exquise
essence

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



www.grand-marnier.com

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

Au fil des saisons, plus de gourmandise, de découvertes inspirées et toujours plus de plaisir à vous retrouver dans ce nouveau numéro de printemps-été !

Côté Tendances, les pièces montées, incontournables de la saison, révèlent leurs secrets de fabrication... et quatre de nos pâtisseries vous dévoilent leurs préférences pour ces créations éphémères, objets gourmands de toutes les célébrations !

Plus loin, rendez-vous avec d'autres hommes de talent. Avec eux, la tradition se transforme ; les artisans Relais Desserts des Pays de la Loire et de Bretagne sont les nouvelles rencontres gustatives de notre Itinéraire gourmand qui vous invite à parcourir le monde à notre découverte.

Au sommaire également de ce numéro, Carole Bouquet nous reçoit pour une Confession gourmande en toute simplicité. Gastronom passionné, elle répond à notre interview et confie ses émotions sucrées.

Objets, livres, expositions, recettes, tendances... et notre Carnet d'adresses vous livreront aussi nos derniers coups de cœur.

À bientôt,

Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts



Photos - Studio des Fleurs

Throughout the seasons, more indulgences, inspiring discoveries and even more pleasure to find you again in this new spring-summer edition!

As for Trends: tiered cakes, an essential part of this season, reveal their secrets... and four of our pastry chefs unveil their preferences for these ephemeral creations, gourmet center pieces of many festive occasions!

Further along rendez-vous with other men of talent. With them, tradition is transformed; the Relais Desserts artisans of the Pays de la Loire and Brittany are the addresses to discover on our Gourmet Itinerary which invites you to travel the world to meet us.

To top off this issue, Carole Bouquet receives us for a Gourmet Confession in all simplicity. Passionate Epicure, she responds to our interview and confides her sweet emotions.

Objects, books, expositions, recipes, trends... and our Address Book shares our latest favorites.

Bye for now,

Frédéric Cassel • Relais Desserts President

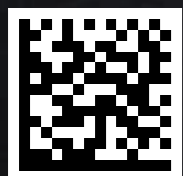
TRONÇON DE TURBOT, CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉE ET CRÈME IODÉE



NOUVEAU PACK



fabrication
100%
NORMANDIE



Découvrez toutes
nos recettes normandes
en flashant ce code

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

Retrouvez nos actualités sur le nouveau site www.elleetvire-pro.com

Sommaire



p 12



p 31



p 20



p 36

Desserts

PRINTEMPS • ETE 2012
Publication semestrielle
de Relais Desserts

Couverture

Pièce montée *Pastel* (détail)
Yann Brys pour Dalloyau

Photo

Laurent Fau - Studio des Fleurs

Directeur de la publication

Frédéric Cassel

Rédactrice en chef

Laura Annaert

l.annaert@lalifestyle.fr

Coordination éditoriale

Alice Morabito

redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro

Bénédict Beaugé

Clotilde Dusoulier

Roland Zemour

Morgane Deboutin

Traduction

Linda Revol

Direction artistique

Laura Annaert

Mise en page

Grégory Sollier

Photogravure

Key Graphic

keygraphic.fr

Impression

Geers Offset

Eekhoutdriesstraat 67

B-9041 Gent-Oostakker

geers-offset.be

Editeur délégué

L.A.Lifestyle

21, rue du Dr Desfossez

92210 Saint-Cloud

Publicité

desserts@lalifestyle.fr

Numéro ISSN 2112-2717



03 Editorial

Par Frédéric Cassel, président de Relais Desserts

07 Shopping

Objets de désir • Objects of desire

08 Tendance

La pièce montée • Fancy Cakes

10 Histoire

12 Interviews

15 Recettes

18 Délicates papilles

20 Itinéraire épicurien

Des Pays de la Loire à la Bretagne • From the Pays de la Loire to Brittany

28 Carnet d'adresses

31 Confession gourmande

Carole Bouquet, sa gourmandise et ses terres à Pantelleria

• Carole Bouquet, her indulgences and her land on Pantelleria

33 Sweet'art Tourisme

Bruxelles, Lyon, Belfort

34 Sweet'art Livres

36 Dessert'scope

Deux lieux étonnants dédiés à la pâtisserie à Brest et Annecy

• Two surprising places dedicated to pastry in Brest and Annecy

38 Répertoire Relais Desserts

Les membres Relais Desserts

© 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.

La rédaction remercie tous les membres Relais Desserts et tout particulièrement Aurélie Delmaet, chez Actual Consultants, Pierre Hermé et Yann Brys.

CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON

Maison Fondée en 1878



 Signe d'exception Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. www.champagne-billecart.fr

Objets de désir

Objects of desire



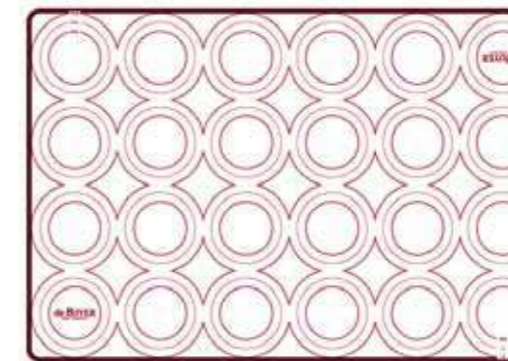
01



02



03



04



05



06

01 Nectar divin Divine Nectare

Poire d'été, myrtille sauvage, pomme Cox's... Alain Milliat offre mille et une saveurs à déguster aux différentes heures de la journée.
Summer pear, wild blueberry, Cox's apple... Alain Milliat provides us thousands of flavors to try at all hours of the day.
Alain Milliat
33 cl • de 2,90 € à 4,40 €
www.alain-milliat.com

02 Extravagance

Un cristal éclatant signé Hilton McConnico qui illuminera vos tables de printemps, tel un diamant.
Sparkling crystal signed Hilton McConnico which will light up your tables this spring, like a diamond.
Saint-Louis • Verre Extravagance
380 € pièce
www.saint-louis.com

03 Bijou gourmand Sweet Jewel

Argent et couleurs laquées habillent cette fourchette spéciale « dessert » à quatre dents, coupante des deux côtés.
Silver and lacquered colors dress up this special four pronged "dessert" fork, cutting edges on both sides.
Christofle & Pierre Hermé • Fourchette à Gourmandises à l'unité ou en coffret de 6.
Sweet Fork individually or in a case of 6.
À partir de 100 €
www.pierreherme.com

04 Tapis magique Pastry Guide

Véritable guide, ce tapis de cuisson en silicone marqué permet finesse et régularité pour y déposer pâte à chou ou pâte à macarons.
True guide, this marked silicone baking sheet allows finesse and regularity when making puff pastry or macarons.
De Buyer • 24 repères • 34 €
www.debuyer.com

05 Artisan du cœur Artisan from the heart

Ce robot sera votre compagnon idéal dans la réalisation de toutes vos pâtisseries.
De la pâte à chou à la crème pâtissière, il sait tout faire.
This mixer will be your ideal companion when making all of your pastries. From puff pastry to pastry cream, it knows how to do them all.
Robot Artisan KitchenAid
629 € (dont 100 € reversés pour la lutte contre le cancer du sein / 100 € donation to fight breast cancer).
www.kitchenaid.fr

06 À croquer Good enough to eat

Pour décorer vos pâtisseries, sucrer votre café ou simplement les croquer, ces décors en sucre surfin fondent dans la bouche.
To decorate your pastries, sweeten your coffee or simply to bite into, these fancy sugar decorations melt in the mouth.
Can À Suc • Boulier • 240 g • 37 €
www.canasuc.com

07

L' ABUS D' ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

POSÉ DANS UN DÉCOR CAGE,
le *croquembouche aux choux* à la
violette et à l'abricot, orné de bouquets
de dragées, enlacé d'un ruban en sucre
filé et décoré d'un oiseau en sucre.
Réalisation : Yann Brys pour Dalloyau.



La pièce montée

Fancy Cakes

Voici l'histoire du plus bel ornement pâtissier, depuis ses débuts au XVII^e siècle jusqu'à aujourd'hui, suivie d'une leçon magistrale de savoir-faire et de secrets... de grands pâtissiers.

Here is the story of the most beautiful ornamental dessert, since it appeared in the 17th century to today, followed by a masterly lesson of know-how and secrets... from master pastry chefs.

Photos | Laurent Fau - Studio des Fleurs
Stylisme | Sophie Brissaud

Pièce montée, l'indétrônable !

The unrivaled *croquembouche* !

Une pièce montée peut-elle être autre chose qu'un croquembouche ? Bien sûr que oui ! Et l'histoire de la pâtisserie nous le prouve... Rapide remontée dans le temps.

Can a "pièce montée" be anything other than a "croquembouche"? Of course! And the history of this pastry proves just that... A quick trip backwards in time.

Par **Bénédict Beaugé**

Aujourd'hui, « pièce montée » est quasi-synonyme de croquembouche, à l'exclusion de tout autre pâtisserie ou presque. Un peu réducteur ! Un gâteau de mariage, même s'il ne s'agit pas de petits choux, est en général une pièce montée ; comme un gâteau d'anniversaire « à l'américaine », avec ses étages. Faisons un peu d'étymologie : le terme désigne un assemblage de différents éléments constituant une sorte de super-pâtisserie. Ajoutons que, jusqu'à l'apparition de la « Nouvelle Pâtisserie », à la suite de Gaston Lenôtre et, surtout, dans les années 1990, les pâtisseries préparaient beaucoup de salé et que rien n'interdisait qu'une pièce montée le soit. Et cela a été le cas pendant des siècles...

En ne quittant pas ce point de vue, les grandes pièces de pâtisseries à surprises qu'affectionnait le Moyen Âge appartiennent au domaine des pièces montées. La diversification de la vaisselle et des techniques pâtisseries (et « confiseries ») ont permis, dès la Renaissance, d'imaginer des ensembles spectaculaires où se mêlaient verrerie, orfèvrerie et éléments comestibles. Cette technique connut un engouement certain au XVII^e siècle avec l'apparition du service à la française classique sous Louis XIV : la profusion des plats sur les tables, vastes en général, appelait ce type de constructions en hauteur, comme les buffets en gradins. La pâtisserie et le travail du sucre, faisant des progrès, ont pris de plus en plus de place dans ce genre d'« échafaudages » au siècle suivant mais c'est véritablement Antonin Carême qui donna ses lettres de noblesse à cet art. Ses deux traités leur sont en grande partie consacrés : *Le Pâtissier parisien* (1810) et *Le Pâtissier pittoresque* (1815) pour lequel il s'inspire des recueils de modèles d'architectures destinés aux grands jardins paysagers à la mode à l'époque.

Au cours du XIX^e siècle, le passage du service à la française à celui à la russe (tel qu'on le connaît encore dans les repas officiels) fit abandonner les grandes pièces décoratives salées pour se cantonner à celles du dessert qui servaient de décoration de table tout au long du repas. Ce sont de celles-ci qu'est issue la tradition des pièces montées actuelles, même si leur décoration s'est considérablement simplifiée, suivant le goût du temps et l'évolution du train de vie... Ces décorations faites en sucre et en pastillages reviennent très cher car elles réclament beaucoup de petites mains. La tradition est restée cependant pour les grandes occasions, la décoration s'adaptant toujours au goût de l'époque et aux circonstances...

Today, "pièce montée" is a quasi-synonym to "croquembouche", to the exclusion of almost all other pastries. A bit simplistic! A wedding cake, even if it is not made of "choux", is in general a tiered cake; like an American-style birthday cake, with layers. Let's look a bit at the etymology, the term indicates an assembly of different elements creating a sort of super-pastry. In addition, until the arrival of the "Nouvelle Pâtisserie" with Gaston Lenôtre and, mostly, in the 1990s, pastry chefs prepared a lot of savoury dishes and nothing forbid them from presenting them in a tiered form. And that was the case for centuries...

Not deviating from this point of view, the grand surprise pastries which people were so fond of during the Middle Ages belonged to the family of tiered presentations. The diversification of dishes as well as pastry and confectioning techniques inspired, starting at the Renaissance, spectacular settings where glassware, silverware and edible elements were mixed. This technique became popular in the 17th century with the arrival of the "service à la française" or buffet service, under Louis XIV: the abundance of dishes on the tables, large in general, called for this type of high-rise construction, such as tiered buffets.

Pastry and sugar-crafting, having made advances, took more and more space in this type of "scaffolding" during the following century, but it was really Antonin Carême who gave recognition to this art. His two manuals were mainly dedicated to just that: *Le Pâtissier parisien* (1810) – *The Parisian Pastry Chef* and *Le Pâtissier pittoresque* (1815) – *The Pictorial Pastry Chef* in which he uses compilations of architectural models destined for landscaped gardens which were fashionable at the time.

During the 19th century, the change from the buffet service "à la française" to that of the "service à la russe" or service in many courses (as we now know it in official dinners) gave way to the abandoning of the large decorative savoury pieces and left only those of desserts which served to decorate the table throughout the meal. It is from these that the tradition of tiered cakes comes, even if their decoration has considerably decreased, following changes in the times and lifestyles... These decorations made in sugar and decorative sugar work are very expensive as they require many hands. The tradition has nevertheless remained for fancy occasions, decoration adapting to the times and circumstances...

* a cone of miniature custard-filled pastry balls known as "choux".

De gauche à droite :
PYRAMIDES DE MACARONS
Infiniment Caramel et *Crème brûlée*,
Infiniment Cassis et *Infiniment Rose*,
Infiniment Chocolat Sur del Lago et *Caraquillo*,
Infiniment Chocolat Porcelana et *Mogador*,
 Maison Pierre Hermé Paris



Approches éclairées

Enlightened approaches

Quatre pâtisseries nous soufflent leurs secrets... à propos des pièces montées.
Four pastry chefs reveal their secrets... concerning tiered cakes.



François Payard
New York • USA

La tendance ?

Les *wedding cakes*, beaucoup plus modernes et moins lourds qu'avant. Les gâteaux n'étaient d'ailleurs pas forcément mangés, mais plutôt utilisés comme pièce de présentation. Aujourd'hui, les pâtisseries se concentrent vraiment sur le goût et le design, moins baroque.

Votre must ?

Le croquembouche, inspiré du traditionnel entremets, mais avec notre *special touch*...

La plus excentrique jamais réalisée ?

Une pièce montée de deux mètres et demi de haut. J'ai même dû louer une sorte d'élevateur pour pouvoir finir le gâteau !

Un secret ?

Une très belle génoise et une juste combinaison de saveurs – les plus simples sont les meilleures –, pour éviter qu'elles ne s'opposent les unes aux autres.

A trend?

Wedding cakes are much more modern and less heavy than before. The cakes were not necessarily eaten, but used as a presentation piece. Today, pastry chefs really concentrate on the taste and the design, less baroque.

Your must?

The *croquembouche*, inspired from the traditional dessert, but with our special touch...

The most eccentric?

A two-meter high tiered cake. I even had to rent a sort of lift to finish the cake!

A secret?

A very beautiful sponge cake and just the right combination of flavors – the simpler the better – in order to avoid too many contrasts.



Jeff Oberweis
Luxembourg

La tendance ?

Le sur mesure, mais aussi les pièces montées de style anglais ou américain, hautes et étagées, souvent composées de biscuit et de crème au beurre. Les décorations avec des fleurs fraîches, comme les roses, sont aussi très demandées, à l'inverse des fleurs en sucre que j'aime pourtant beaucoup.

Votre must ?

Mélanger modernité et classicisme sans trop surcharger.

La plus excentrique jamais réalisée ?

Celle réalisée pour le 80^e anniversaire de notre grande-duchesse de Luxembourg, Charlotte. Le grand-duc Jean a demandé à venir la voir en cours de fabrication au laboratoire. Les clients se sont tous levés en le voyant arriver au magasin !

A trend?

Custom-tailored, but also American or English style tiered cakes, high with lots of levels, often made of a sponge cake with butter cream. Decorations with fresh flowers, such as roses, are also often requested, as opposed to sugar flowers which I really do like.

Your must?

Mixing modernness and classicism without overdoing it.

The most eccentric?

The one made for the 80th birthday of our Grand-Duchess of Luxembourg, Charlotte. The Grand-Duke Jean requested to come see it in the making in the laboratory. All of the clients stood up when they saw him arrive at the store!



Yann Brys
Paris • France

La tendance ?

Les croquembouches et les *wedding cakes* restent les plus demandés.

Votre must ?

Nous proposons une nouvelle génération de pièces montées qui ne se découpent plus. Ce sont des compositions artistiques, supports de miniatures à savourer... comme l'arbre à macarons.

La plus excentrique jamais réalisée ?

De nombreuses !

Un mariage réussi ?

Devant plaire au plus grand nombre, les mariages les plus réussis restent à base de chocolat ou de fruits.

Un secret ?

Sans cesse se renouveler ! Tout l'art de Dalloyau réside dans l'attention portée à ses clients : nous cherchons à les émerveiller, les faire rêver !

A trend?

Croquembouches and *wedding cakes* are requested the most often.

Your must?

We offer a new generation of tiered cakes which don't need to be cut. They are artistic compositions, supports for miniatures to be savoured... such as the macaroon tree.

The most eccentric?

They are numerous!

A good combination?

Made to please the greatest number, the best combination remains a chocolate or fruit base.

A secret?

Never stop innovating! The talent of Dalloyau is to pay heed to our clients: we seek to amaze them, to make them dream!



Bernard Proot
Anvers • Belgique

La tendance ?

Les pièces montées américaines format XXL, plutôt blanches et parsemées de fleurs en sucre... ou de vraies fleurs. Mais aussi les *wedding cakes* revisités version pâtisserie fine comme l'opéra.

Votre must ?

Une pièce montée blanche renfermant un bavarois au chocolat et une crème de fruits.

La plus excentrique jamais réalisée ?

Un gâteau de presque trois mètres de haut : le couple a dû monter sur une échelle pour le découper !

Un mariage réussi ?

Une très belle pièce montée « pour le show » (c'est-à-dire pour la forme), accompagnée d'un buffet d'une grande variété de mignardises.

Un secret ?

Le mélange des textures pour apporter du croquant : noix de pécan, riz soufflé, praliné.

A trend?

Extra-Large American tiered cakes, mostly white and strewn with sugar flowers... or real flowers. But also wedding cakes that have been revisited in a pastry version such as the *Opéra*.

Your must?

A white tiered cake with a chocolate Bavarian cream and fruit cream on the inside.

The most eccentric?

A cake that was almost three meters high: the couple had to stand on a ladder to cut it!

A good combination?

A very beautiful tiered cake "for the effect", accompanied by a buffet with lots of different *petits fours*.

A secret?

The mixing of textures to give crunchiness: pecans, puffed rice, pralines.



Lady Rose
Champagne
gourmand par excellence



DUVAL-LEROY

www.duval-leroy.com

Montage et habillage d'une pièce montée aux macarons

Pierre Hermé
 Paris

MONTAGE ET HABILLAGE DE LA PIÈCE

Couler la glace royale sur le cône. Laisser sécher une nuit.

Apposer les macarons.

LE GESTE

Plantez un pic en bois à la base de la pyramide puis piquez-y un macaron. Procédez ainsi en formant des lignes horizontales et concentriques, du bas vers le haut du cône, et dont l'espacement tient compte du diamètre des macarons.

Pour réaliser un motif avec différents parfums et couleurs, préparez le motif au préalable à plat, sur une table par exemple.

ASSEMBLY AND DRESSING OF A MACAROON "PIÈCE MONTÉE"

Pour the royal icing on the cone to cover it all over. Let dry over night.

Place the macaroons.

TIP

Plant a toothpick at the base of the pyramid and stick a macaroon on it. Proceed this way forming horizontal concentric lines, from the bottom to the top of the cone, taking into account the diameter of the macaroons.

To realize a pattern with different flavors and colors, prepare the motif in advance on a flat surface such as a table.



INGRÉDIENTS

- 1 cône en polystyrène d'au moins 40 cm de haut (boutique de loisirs créatifs)
- 2,5 kg de glace royale
- 1 boîte de pics en bois 70 à 90

INGREDIENTS

- 1 Styrofoam cone at least 40 cm high (arts & crafts store)
- 2,5 kg royal icing
- 1 box of toothpicks
- 70 to 90 macarons (calculate in function of the diameter and height of your Styrofoam)

Caramel pour croquembouche

Yann Brys pour Dalloyau

Paris



INGRÉDIENTS

2 kg de sucre semoule
1 g de crème de tartre
200 g de glucose liquide
50 cl d'eau

INGREDIENTS

2 kg granulated sugar
1 g cream of tartar
200 g liquid glucose
50 cl water

- 01 Mélangez le sucre semoule et la crème de tartre (*la crème de tartre est utilisée en pâtisserie comme agent levant et stabilisateur des préparations à base d'œufs battus*).
- 02 Dans une casserole, ajoutez dans l'ordre : l'eau, le glucose puis le mélange sucre semoule et crème de tartre.
- 03 Ecumez régulièrement pour retirer les impuretés du sucre et nettoyez au pinceau les bords de la casserole afin d'éviter la cristallisation.
- 04 Après ébullition, faites cuire à feu vif jusqu'à obtenir une température de 175 °C. La coloration à cette température correspond au caramel blond nécessaire au glaçage des choux.

LE GESTE

Trempez les choux dans le sucre cuit et montez-les en quinconce.

CARAMEL FOR CROQUEMBOUCHE

- 01 Mix the granulated sugar and the cream of tartar (*cream of tartar is used in pastry as a leavening agent and stabiliser for preparations which have a base of beaten eggs*).
- 02 In a pan, add in this order: water, liquid glucose, then the mixture of granulated sugar and cream of tartar. Bring to a boil over medium heat.
- 03 Skim regularly to remove the impurities of the sugar and clean the sides of the pan with a basting brush to avoid crystallization.
- 04 After bringing to a boil, cook over high heat until a temperature of 175 °C is attained. The color at this temperature corresponds to the blond caramel necessary for the glazing of the pastry balls.

TIP

Dip the pastry ballers in the caramel and build-upwards in staggered rows.

Le décor ou pastillage

Yann Brys pour Dalloyau

Paris



- 01 Tamisez la féculé de pommes de terre et le sucre glace ensemble.
- 02 Dans un batteur muni d'une feuille, incorporez 30 cl d'eau à ce mélange afin d'obtenir une préparation homogène.
- 03 Ajoutez le jus de citron et la gélatine en poudre, préalablement mouillée avec 15 cl d'eau. Mettez cette préparation dans un récipient fermé hermétiquement. Réservez au froid pendant 12 h minimum.
- 04 Etalez et travaillez le pastillage à votre convenance.

LE GESTE

Muni d'un petit cône plié en papier, apposez le décor sur l'entremets ou la base de la pièce selon votre inspiration.

DECORATION OR PASTILLAGE

- 01 Sift the potato flour and the powdered sugar together.
- 02 In a mixer fitted with a flat beater, add 30 cl of the water to this mixture in order to obtain a smooth preparation.
- 03 Add the lemon juice and the powdered gelatin, previously humidified with 15 cl of the water. Put the mixture into a tightly closed container. Keep cold for at least 12 hours.
- 04 Spread and work the pastillage as needed.

TIP

Equipped with a small folded paper cone, affix the decorations on the dessert or the base according to your inspiration.

INGRÉDIENTS

400 g de féculé de pommes de terre
4 kg de sucre glace
40 ml de jus de citron jaune
27 g de gélatine en poudre (bovine 200Bl)
45 cl d'eau

INGREDIENTS

400 g potato flour
4 kg powdered sugar
40 ml lemon juice
27 g powdered gelatin (bovine 200Bl)
45 cl water



Pièce montée versus wedding cake

La pièce montée, c'est un peu l'invitée d'honneur des plus belles célébrations : pyramide de crème et de caramel aux hanches potelées, elle aiguisé les appétits et sait se renouveler pour coller à son époque. The *croquembouche* is a guest of honor at the most beautiful celebrations: a pyramid of cream and caramel with plump hips, it teases the appetite and knows how to renew itself to match the sign of the times.

Par **Clotilde Dusoulier**

Poussée sur son chariot par un pâtissier à toque, elle fait son entrée sous les « oh ! » et les « ah ! » des convives, qui prennent soin de la complimenter juste ce qu'il faut, proportionnellement à la hauteur de la construction, mais quand même pas avec la verve réservée à la robe de la mariée. La pièce montée doit être traitée avec les égards dus à son rang, et il faut parfois composer avec ses caprices. Je me souviens du mariage d'un cousin où, au beau milieu du repas, il fallut exécuter en urgence la cérémonie de

Wheeled in by a betoqued pastry chef, the *croquembouche* makes its entrance to a chorus of ooh's and aah's, and the guests make a point of complimenting it just the right amount – in proportion to the height of the construction, but not quite as much as the bride's dress.

The *croquembouche* should be treated with the consideration its rank deserves, and sometimes its whims must be accommodated. I remember a cousin's wedding during which the cake-cutting ceremony had to be executed in an

la découpe : la belle menaçait de s'effondrer, façon tour de Pise, sous l'effet malheureux d'un mois de mai particulièrement chaud.

On découpe, on sert, et chacun repère discrètement l'assiette qui correspond le mieux à son palais : surtout de la nougatine pour les uns, plutôt des petits choux à la crème pour les autres.

Oh, il y en a toujours pour trouver ça trop riche, ou qui rechignent à mettre leurs couronnes en danger pour un morceau de caramel. Pourtant, quand c'est un buffet « ribambelle de desserts » qui est proposé, ce sont les mêmes qui déplorent l'absence de la silhouette caractéristique, avec son sommet coiffé d'une de ces petites statuette un peu kitsch, que pourtant la mariée ou la mère du baptisé gardera précieusement, une fois léchées les dernières traces de crème pâtissière.

Le croquembouche en macarons, ou la pièce montée entièrement recouverte de cupcakes, ça n'a pas tout à fait le même charme. Mais ce qu'on perd en tradition baroque, on le regagne en modernité colorée, avec la possibilité de créer des glaçages du plus bel effet.

C'est un progrès aussi pour l'émancipation du couple des mariés, dont les tâches de découpe et de service s'en trouvent grandement simplifiées. Plus besoin de couteau-scie et de pelle à gâteau, accessoires moyennement glamour pour inaugurer une union : il suffit de détacher les macarons ou les cupcakes, fixés à la structure par des cure-dents habilement dissimulés. Et surtout, ces versions contemporaines dénotent une chose réjouissante : tant qu'il y aura des mariages et des becs sucrés, la pièce montée n'aura pas de souci à se faire. Elle sera toujours invitée.

emergency in the middle of the meal: the beauty was threatening to collapse, Pisa Tower-style, under the unfortunate effect of an unseasonably warm month of May.

Once the *croquembouche* is sliced and plated, each guest hones in, as subtly as he can, on the serving that best suits his palate: heavier on the nougatine for some, more cream puffs for the others.

True, there are always a few individuals to complain about the richness, or explain they can't risk their newly fitted crown for a piece of caramel. However, when dessert takes the form of a buffet, these very same people bemoan the absence of the signature silhouette, and its summit topped with one of these slightly kitschy little statues, which the bride or the baptised child's mother will nonetheless set aside for keeps, after licking off the last traces of pastry cream. The macaroon *croquembouche*, or the one that's entirely covered with cupcakes, doesn't quite offer the same charms. But what is lost in baroque tradition is made up for in colorful modernity, and the possibility of creating rather striking patterns with icing.

It's also a progress for the wedded couple's emancipation, as it lightens their cutting and serving duties considerably. No need for serrated knives and serving spatulas – not the most glamorous accessories to start their union with. All they need to do is pluck the macarons or cupcakes from the structure, to which they're pinned with skillfully concealed toothpicks.

More important, these contemporary versions are a heartening sign of the times: as long as there are weddings and sweet teeth, the *croquembouche* won't need to worry. It will always be invited.

Clotilde Dusoulier (Paris) est journaliste et auteur du blog www.chocolateandzucchini.com



Des Pays de la Loire à la Bretagne

From the Pays de la Loire to Brittany

Des terres douces et royales aux sublimes côtes sauvages, on a fait vœu de gourmandise... Voici un délicieux pèlerinage dans ces pâtisseries-chocolateries, temples des gourmands dont tous les grands prêtres sont membres de Relais Desserts.

From the gentle and royal lands to the sublime wild coasts, a vow of indulgence has been made... Here is a delicious pilgrimage to pastry-chocolate shops, temples of gastronomy where all of the high priests are members of Relais Desserts.

Par **Laura Annaert & Roland Zémour**

De gauche à droite et de haut en bas : DR ; D. Morion / CRT Pays de la Loire ; José Mouret / OT de Rennes ; DR
C-dessous : Michel Ogier / OT de Rennes



LE GOÛT DES BONNES ET DES BELLES CHOSES : côté nantais, la boutique de Vincent Guerlais et le château des ducs de Bretagne. Côté rennais, un détail de l'une des plus anciennes maisons à colombages de la ville et le salon de thé de Laurent Le Daniel.



PAUSE DÉTENTE sur la très convoitée place Sainte-Anne, à Rennes.

De gauche à droite et de haut en bas : Jean Voyageur à Nantes / Patrick Gérard / D. Morton / CRT Pays de la Loire / OT de La Baule / Eye Key



LA CITÉ NANTAISE avec **Les Anneaux de Daniel Buren et Patrick Bouchain** (Estuaire, 2007) et **l'incontournable tour LU.** Pour les sports nautiques, **La Baule** et ses plages.



Angers, La Roche-sur-Yon, La Baule, Nantes, Rennes, Lorient, Brest, toutes ces villes, cités d'allégeance et de révoltes, de ducs et de marchands, d'agriculteurs et de pêcheurs, mais toujours terres de convictions et de luttes, sont chargées d'Histoire. De la Loire, plus grand fleuve de France et plus sauvage d'Europe, l'histoire se jette dans l'Océan pour nous conter la Bretagne. Entre terre et mer, où la douceur le dispute à la rigueur, les embruns ont salé le beurre et le caramel pour mieux célébrer la richesse de ces terroirs. De La Roche-sur-Yon, baptisée Napoléon et Bourbon-Vendée à plusieurs reprises, à Nantes, première à importer les épices en Europe, de Rennes, où éclatèrent des émeutes sanglantes, prémices de la Révolution de 1789, en passant par Lorient et Brest, ports tant de fois convoités, attaqués et détruits, mais toujours debouts et plus vivants que jamais, ces cités sont devenues terres de délices et de gourmandise. Dans toutes ces villes, de grands pâtisseries-chocolatiers, tous passionnés et possesseurs d'un savoir-faire unique, jouent de pâtes, de biscuits, de crèmes, d'émulsions, d'épices, de cacao, de ganaches, pour leurs délectables créations qui nous emmènent vers la volupté.

Angers, La Roche-sur-Yon, La Baule, Nantes, Rennes, Lorient, Brest, all of these cities, towns of allegiance and revolts, of Dukes and merchants, farmers and fisherman, but always lands of conviction and struggle, are filled with History. From the Loire, the longest river of France and the wildest of Europe, history flows into the Ocean to relate Brittany. Between land and sea, where gentleness and rigour compete, the ocean spray has salted the butter and caramel to better celebrate the richness of this soil. From La Roche-sur-Yon, known several times in history as Napoléon or Bourbon-Vendée, to Nantes, the first town to import spices in Europe, to Rennes where bloody riots broke out, the beginning of the French Revolution, passing through Lorient and Brest, ports often desired, attacked and destroyed, but still standing and livelier than ever, these cities have become lands of delicacies and indulgences. In all of these cities, great pastry chefs and chocolate makers, all passionate and holders of a unique know-how, play with dough, cakes, creams, emulsions, spices, cacao, chocolate cream fillings, for their delightful creations which give us immense pleasure.

Laurent Le Daniel, à Rennes

Relais Desserts depuis 2004

MOF en 1997 et membre de Relais Dessert depuis 2004, Laurent Le Daniel pourrait avoir les chevilles disons... comme des soufflés ! Il n'en est rien. Et si l'on évoque son parcours, ses premiers mots seront pour ses pairs. Il n'oublie personne, son apprentissage chez Christian Le Guennec où les odeurs de biscuits, de viennoiseries ou de crèmes encore chaudes furent son déclic ; ses deux ans chez François Cartron ; Jacky Lagouche et Bernard Le Blois, ses professeurs ; ses années de travail à l'Hôtel Nikko dans la brigade de Jean-Paul Hévin, dans la maison Peltier à Paris ou chez Michel Laborier à Chambéry, et enfin Patrick Chevallot à Val d'Isère. CAP et brevet de maîtrise acquis, celui qui finit deuxième Meilleur Apprenti de France à 18 ans travaille avant d'enseigner dans la Haute-Loire et de gagner le titre de MOF. Pas mal pour lui qui avoue avoir failli abandonner le métier pour le dessin, autre passion. En 1998, il ouvre sa première boutique à Rennes. Trois ans plus tard, il reprend un salon de thé près des Halles centrales et délocalise son laboratoire. Si au début il a privilégié la beauté des produits, le goût a pris de plus en plus d'importance. Le Boréal, spécialité de la maison composée de mousse au chocolat noir intense, crème brûlée vanille et biscuit macaron, en est l'expression. Parfois, il sort de son laboratoire et va dans son salon de thé à la rencontre de sa clientèle dont « l'envie d'apprendre est formidable » et pour laquelle il a créé un atelier de dégustation. « Je n'ai pas envie de faire dans l'extravagance pour sacrifier aux tendances » dit celui dont les chocolats jouent de cidre, sarrasin, caramel salé ou de praliné croustillant à la crêpe et caramel tendre au beurre demi-sel. Jacques Brel disait : « Un artiste, je ne sais pas ce que c'est, je ne connais que des gens qui travaillent passionnément. » Laurent Le Daniel en fait partie.

Meilleur Ouvrier de France in 1997 and member of Relais Desserts since 2004, Laurent Le Daniel could let it go to his head! But not at all. And when we evoke his career, he first thinks of his peers. He forgets no-one, his apprenticeship with Christian Le Guennec where the smell of the cakes, danishes or still warm creams were the trigger point; the two years spent with François Cartron; Jacky Lagouche and Bernard Le Blois, his professors; his years of work at the *Hôtel Nikko* in the squad of Jean-Paul Hévin, in the Peltier House in Paris or with Michel Laborier in Chambéry, and finally, Patrick Chevallot in Val d'Isère. Diplomas in hand, the one that finished second *Meilleur Apprenti* (Best Apprentice) of France at 18 years of age worked and later taught in the Haute-Loire and won the title of *Meilleur Ouvrier de France*. Not bad for someone who admits to almost leaving the profession for drawing another of his loves. In 1998, he opened his first shop in Rennes. Three years later he took over a tea room near the centrally located *Halles* and moved his laboratory. If, in the beginning, he privileged the beauty of the products, flavor became more and more important. The *Boréal*, house specialty made of dark chocolate mousse, vanilla *crème brûlée* and a macaroon base, is the expression of just that. Sometimes, he leaves his laboratory and goes into the tea room to meet his clients whose "desire to learn is great" and for whom he has created a tasting workshop. "I don't want to be too extravagant and sacrifice quality to trends" says the one whose chocolates are flavored with cider, buckwheat, salty caramel or crunchy pralines with *crêpes* and tender caramel with lightly-salted butter. Jacques Brel said: "An artist, I don't know what that is, I only know people who work passionately." Laurent Le Daniel is one of them.



Laurent Le Daniel
19, rue Jules-Simon • Rennes
www.patisserieledaniel.fr



Michel Ojier / OT de Rennes

Le marché des Lices

Tous les samedis matin, les producteurs venus de toute la Bretagne installent leurs étals colorés au marché des Lices. Beurre salé, poule Coucou de Rennes, crustacés invitent à endosser le tablier... Un régal pour les yeux et les papilles ! www.tourisme-rennes.com

Dinan

Ville emblématique de la vallée de la Rance, Dinan promet à ses visiteurs de très beaux souvenirs. Allez donc faire une balade sur le port en empruntant la rue du Jerzual, véritable bijou médiéval. www.dinan-tourisme.com



Franck Hamon / OT de Dinan - Vallée de la Rance

Yannick Labbé, à Lorient

Relais Desserts depuis 1997

Tout commence avec les Compagnons du Tour de France. Dès l'adolescence, Yannick Labbé n'a qu'une ambition : élargir son horizon de jeune pâtissier. À Metz, chez Claude Bourguignon, il se frottera à des coéquipiers tels Christophe Felder, Frédéric Bau ou Gilles Marchal dont les réputations ne sont plus à faire. Il gardera aussi un beau souvenir des ateliers de Boissier, chocolatier-confiseur à Paris : « *Il fallait voir les femmes tabler le chocolat sur le marbre à la main.* »

En 1987, il s'installe à Lorient, non loin des Côtes d'Armor d'où il est originaire. Un temps, il explore l'entremets dans ses formes sophistiquées : mousses, biscuits, montages complexes... mais Yannick apprécie les goûts francs – la pomme, la vanille, le feuilletage –, ce qui restera sa marque de fabrique. « *J'ai toujours la même exigence, je goûte mes gâteaux à l'extérieur pour avoir le recul nécessaire.* » Il avoue avoir un penchant pour le chocolat : « *J'aime toujours travailler la pâtisserie mais le chocolat me passionne de plus en plus.* » Chocolats fins, ganaches parfumées et palets à la fleur de sel sont l'affaire des femmes dans son labo : « *Le chocolat a besoin de leur sensibilité. Elles ressentent et respectent l'esprit de mon travail.* »

De la dégustation, on retient l'Ebène au chocolat Caraïbe, caramel au beurre salé et noisettes – d'une onctuosité à défaillir –, la ravissante Perle des Neiges enrobée de chocolat blanc aux saveurs pistache, griotte et framboise, et le Provençal aux différentes textures d'abricot parfumé au romarin.

Yannick passe ses amandes grillées à la gomme arabique afin qu'elles brillent sur le mendiant. L'été, il distille la menthe fraîche par brassées. Et si je vous dis que Nadine, son épouse, me confie : « *Il ne garde pas son savoir, il le partage.* », vous passez le mot aux jeunes ?

Everything begins with the Compagnons du Tour de France. Already as a teenager, Yannick Labbé has only one ambition: to widen his horizons as a young pastry chef. In Metz, at the house of Claude Bourguignon, he will encounter coworkers such as Christophe Felder, Frédéric Bau or Gilles Marchal whose reputations are since well established. He also has great memories of the Boissier workshop chocolate-candy maker in Paris: "You should have seen the women hand-tempering the chocolate on the marble."

In 1987, he sets up shop in Lorient, not far from the Côtes d'Armor from where he hails. For a time, he explores sophisticated desserts: mousses, sponge cakes, complex assemblies... but Yannick likes pure flavors – apple, vanilla, puff pastry –, and this will remain his trademark. "I am still as demanding. I taste my cakes outside in order to have the necessary detachment." He admits that he has an inclination towards chocolate: "I still enjoy working with pastry but chocolate fascinates me more and more." Exquisite chocolate bonbons, flavored ganaches and disks with delicate sea salt are women's matter in his lab: "Chocolate needs their sensitivity. They feel and respect the spirit of my work."

From the tasting, we remember the *Ebène* made with Caraïbe chocolate, caramel with salted butter and hazelnuts – so unctuous one becomes weak –, the beautiful *Perle des Neiges* covered with pistachio-flavored white chocolate, black cherries and raspberries, and the *Provençal* with different textures of apricots, flavored with rosemary.

Yannick covers his grilled almonds with gum arabic so that they shine on the *Mendiant*, a chocolate disk decorated with dried fruit. In the summer, he distills amfuls of fresh mint. And if I tell you that Nadine, his wife, confides in me: "He doesn't keep his know-how, he shares it", can you let the youth know?



Yannick Labbé

4, rue Joseph-Rollo • Lorient
www.yannicklabbe-aupaveduroi.com

Aurélien Trottier, à Angers

Relais Desserts depuis 2009

À deux pas de la cathédrale d'Angers, la boutique d'Aurélien Trottier siglée « Artisan Passionné » est devenue l'incontournable rendez-vous des gourmands de la ville. Sur l'une des vitres, on peut voir la signature de Michel Galloyer, le parrain angevin, sans oublier la plaque « Relais Desserts » dont la maison est membre. Quant à l'« Artisan Passionné », il incarne la philosophie de la maison qui préfère jouer l'identité de marque, d'autant que ce titre est la contraction d'artiste et artisan, deux mots chers à Aurélien dont le délice pour la pâtisserie a été l'un des sept péchés capitaux : la gourmandise. Après avoir bouclé la trilogie études-diplômes-apprentissage, il a repris en 2006 la pâtisserie où il travaillait depuis cinq ans. Une opportunité qui a scellé sa collaboration avec Luc, chocolatier, ce dont tous deux se réjouissent. Aurélien, qui se définit comme un cartésien exigeant, porte un réel intérêt au graphisme. Ainsi, il a confié à une collaboratrice la réalisation des motifs qui ornent les chocolats et, pour l'emballage, opté pour des boîtes à un niveau afin d'éviter de tripoter tous les chocolats et de trouver son préféré rapidement ! Côté pâtisserie, si Aurélien crée des formes originales, il avoue ne pas faire dans l'extravagance côté saveurs. « *La clientèle angevine reste très attachée aux produits au caramel et au beurre salé* » dit-il. Ses trois fondamentaux : les tartes, les choux à la crème et les macarons. Sa bûche Equation, best-seller de la maison – une crème parfumée au jus de citron de Menton, biscuit brownie, mousse au praliné, choux et macarons – est un pur délice. Tout comme son 1 000 Feuilles – croquant aux noisettes, pâte feuilletée caramélisée et crème au praliné –, en hommage au 2 000 Feuilles de Pierre Hermé le révolutionnaire. Qui sait si le jeune Aurélien ne prépare pas sa révolution pâtissière ?

A stone's throw from the Angers Cathedral, Aurélien Trottier's shop named "Artisan Passionné" has become the essential meeting place for gourmets of the city. On one of the windows, we can see the signature of Michel Galloyer, his local godfather, not withstanding the "Relais Desserts" membership sign. As to the "Artisan Passionné", it embodies the house philosophy which ennobles the store name, even more so since the name is a contraction of artist and art, two words which are dear to Aurélien, whose interest in pastry was revealed through one of the seven Cardinal Sins: gluttony. After having finished the trilogy: studies-diplomas-apprenticeship, he took over in 2006 the pastry shop where he had worked for five years. An opportunity which sealed his collaboration with Luc, chocolate-maker, which delights both of them. Aurélien, who defines himself as a demanding Cartesian, is very interested in graphics. He has, therefore, entrusted a colleague with the designing of patterns which decorate the chocolates, and as for the packaging, he has opted for single level boxes so one can quickly find his favorite one without touching all of them! As to the pastry, if Aurélien creates original shapes, he admits to not being extravagant as far as flavors go. "The Angers clientele is very attached to products with caramel and salty butter" he says. His three basics: pies, cream pastry balls and macarons. His Yule log "Equation", the house best-seller – a lemon-flavored cream, brownie cake, praline-flavored mousse, pastry balls and macarons – is simply delicious. As is his 1 000 Feuilles – hazelnut crunch, caramelized puff pastry with praline-flavored cream, as a tribute to the 2 000 Feuilles of Pierre Hermé, the revolutionary. Who knows if the young Aurélien isn't preparing his own pastry revolution?



Aurélien Trottier

59, rue Saint-Laud • Angers
www.artisanpassionne.com



Cité de la Voile Eric Tabarly

Avec ses 6 000 m² dédiés à la navigation à voile moderne et la course au grand large, cet espace est un lieu incontournable de la ville de Lorient et du nautisme français à l'échelle européenne. Sans parler de son espace muséographique interactif et de son restaurant...
www.citevoile-tabarly.com

Amphytrion

Son décor tout en volumes, aux tons blanc, ardoise et mousse apaisants, se fait l'écho des assiettes inspirées de la mer – étrilles, ormeaux, huîtres Belon – à la très belle tenue. Une table dédiée au bien-être.
www.amphytrion-abadie.com



Le Carré Cointreau

Découvrir et vivre Cointreau sont les maîtres-mots de ce lieu unique situé à Angers. Distillerie, bar et boutique vous initient à quatre siècles d'histoire enracinés dans la région et l'art de la mixologie contemporaine.
www.cointreau.fr

La galerie David d'Angers

C'est au sein de la superbe abbatale Toussaint du XIII^e siècle que sont exposées les œuvres du sculpteur Pierre-Jean David, dit David d'Angers (1788-1856), une galerie à ciel ouvert avec son audacieuse verrière contemporaine.
www.musees.angers.fr





Pierre-Yves Hénaff, à Brest

Relais Desserts depuis 2011

Sous le ciel brestois, entrer dans la boutique C. chocolat a un effet solaire. Le décor blanc rehaussé de couleurs acidulées donne une impression « spa et bien-être ». Un parfum de chocolat fondu s'échappe de l'enrobeuse, visible depuis le laboratoire. « Nos produits sont souvent destinés au plaisir individuel. Le chocolat tout comme les petites pâtisseries autorisent les envies impulsives. Quant au choix du travail en verrine, il me permet de rester sur des textures onctueuses sans contrainte de tenue » commente Pierre-Yves.

Tout a commencé avec ses parents et le Chouquet's. En 1995, Christian, le père – boulanger –, flaire un changement sociétal et décide de créer une pâtisserie-salon de thé dans une galerie marchande. Le succès dans ce nouveau lieu de shopping est immédiat. À ce moment-là, Pierre-Yves, qui se prépare à intégrer une école de commerce, se ravise : « Malgré les difficultés du métier – mon père m'avait mis en garde –, je voulais vivre pour une passion. » Une année en école d'hôtellerie et un CAP de pâtissier en poche, il rejoint ses parents. Ensemble, ils vont avancer très vite. Le père choisit les meilleures matières premières et les équipements ; Jacqueline, la maman, veille sur le personnel et les clients côté boutique.

Chez C. chocolat, les bonbons chocolat sont épurés, en cohérence avec l'esprit du décor. Je goûte le Carré Noir et Pierre-Yves commente la ganache Equateur à la fève tonka dont le parfum est difficilement descriptible : « On pourrait évoquer le foin, le fumé ; la tonka se marie bien à la pistache. » Il y a aussi Nanou, au caramel à la fleur de sel, créé en hommage à la sœur, Anne-Claire, qui vient de rejoindre l'équipe.

Et comme une bonne nouvelle ne vient jamais seule... En 2011, Pierre-Yves a rejoint Relais Desserts et prévoit cette année une ouverture à Brest !

Under the Brest sky, entering the C. chocolat boutique has a sunny effect. The white decoration lit up with bright colors gives it an impression of "spa & well-being." An odor of warm chocolate escapes from the enrobing machine, visible from the laboratory. "Our products are often destined for individual pleasure. The chocolates as well as the small pastries give way to impulsive desires. As to the choice of working with verrines, it allows me to use unctuous textures without worrying about their solidity" comments Pierre-Yves.

Everything began with his parents and the Chouquet's. In 1995, his father – a baker –, senses a societal change and decides to create a pastry-tea shop in a shopping center. The success in this new shopping area is immediate. It is at this moment that Pierre-Yves, who is preparing to enter business school, changes his mind : "In spite of the difficulties of the profession – my father had warned me, I wanted to live for a passion." After one year at a specialized school and with a CAP in Pastry in his pocket, he joined his parents.

Together, they go quickly. His father chooses the best ingredients and equipment; Jacqueline, his mother, watches over the personnel and waits on clients in the boutique.

At C. chocolat, the chocolates are refined, in coherence with the spirit of the decoration. I taste the Carré Noir and Pierre-Yves comments on the Equateur ganache with a tonka bean whose perfume is difficult to describe: "It evokes hay, smoke; tonka goes well with pistachio."

There is also Nanou, the caramel with fleur de sel, created in honor of his sister, Anne-Claire, who has just joined the team.

And, as good news never comes alone... In 2011, Pierre-Yves joined Relais Desserts and is now planning a new opening in Brest!

Christophe Roussel, à La Baule

Relais Desserts depuis 2006

Entourée de maisons basses en bois de style Nouvelle Angleterre, la boutique très colorée de Christophe Roussel attire les gourmands comme des papillons vers la lumière. Mais qui est ce jeune homme au parcours atypique ? Après un CAP obtenu à Auray, Christophe fait ses classes de « pâtissier-chocolatier globe-trotter » en Uruguay, puis en Suisse, et à Saint-Barthélemy aux côtés de Laurent Couegnas. En 2003, il est sélectionné par le Guide du Club des Croqueurs de Chocolat. Un an plus tard, il ouvre sa première boutique à La Baule, puis gagne le prix Goût et Santé et, en 2006, entre dans la prestigieuse association Relais Desserts. En 2008 il crée une boutique à Guérande, en 2009 un bar à chocolat à Paris et en 2011, toujours à Paris, sa boutique Duo Créatif avec Julie Haumont. En quête permanente de saveurs et de formes, ses créations tantôt glamour, tantôt ludiques, mais très techniques avec une approche sensorielle forte révèlent une personnalité qui allie rigueur et brin de folie. Fruits issus exclusivement de petits producteurs locaux et meilleurs crus de chocolats au monde servent une imagination débordante. Avec lui, la religieuse devient techno, l'éclair se savoure à six et le macaron se pare d'arômes insolites. Ses Electro'Choc – barres chocolatées – jouent de ganache et de biscuit associés tantôt avec guimauve, croustillant et pâte de fruits, et ses Petites Buttes de Montmartre proposent de grands crus aux épices et fruits : gingembre-citron vert, praliné coco et sucre pétillant, thé vert et pêche... Ses bûches, gâteaux, macarons et chocolats sont une féerie de couleurs et de saveurs ; tous ses produits pétillent et éclatent aux yeux et en bouche comme un feu d'artifice. La gourmandise par Christophe Roussel reste une fête qui vous ferait oublier la crise. Hummm... quelle crise ?!

Surrounded by low New England-style wooden houses, Christophe Roussel's colorful shop lures gourmets like butterflies to light. But who is this young man with such an atypical career? After obtaining his CAP diploma in Auray, Christophe gains experience as a "globe trotting pastry chef-chocolate maker" in Uruguay, then Switzerland, and in Saint-Barthélemy with Laurent Couegnas. In 2003, he is selected by the Guide of the Club des Croqueurs de Chocolat. One year later, he opens his first shop at La Baule, then wins the Goût et Santé prize and, in 2006, becomes a member of the prestigious Relais Desserts association. In 2008, he opens up shop in Guérande, in 2009 a chocolate-bar in Paris and in 2011, also in Paris, his shop Duo Créatif with Julie Haumont. Constantly searching for flavors and forms, his creations sometimes glamorous, sometimes playful, but always technical with a strong sensory approach revealing a personality combining rigor and a touch of madness (craziness?). Fruits issued exclusively from small local producers and the best "crus" of chocolate in the world ally with a vivid imagination. With him, the Religieuse becomes techno, the Eclair is supersized for six and the macaroon is adorned with unusual flavors. His Electro'Choc – chocolate bars – play with chocolate cream and a biscuit finger combined with marshmallows, croustillant, jellied fruit and his small Buttes de Montmartre offer "grands crus" with spices and fruits: ginger-lime, coconut praline and popping sugar, green tea and peach... His Yule Logs, cakes, macarons and chocolates are an enchantment of colors and flavors; all of his products sparkle and explode like a firecracker both in one's eyes and mouth. Christophe Roussel's delicacies will help you forget the crisis. Hmmm... what crisis?



Pierre-Yves Hénaff

C. CHOCOLAT
6, rue Duquesne • Brest
17, rue Kéréon • Quimper
www.c-chocolat.fr



Christophe Roussel

6, allée des Camélias • La Baule
26, rue Saint-Michel • Guérande
www.christophe-roussel.fr



Tartines d'Autrefois

Cette boulangerie située au cœur du quartier Saint-Marc respecte les méthodes ancestrales de travail : farine Label Rouge, pétrissage lent et fermentation contrôlée donnent des pains à la belle mie alvéolée et aux croûtes dorées.
60 route de Quimper, Brest.

L'Imaginaire

La carte joue les produits de saison. Avec un menu unique chaque jour, cette table savoureuse pratique « l'éco-responsabilité » des papilles.
www.imaginaire-restaurant.blogspot.com



G. Voherveil / CAP Atlantique

La Mare aux Oiseaux

Installé sur l'île de Fedrun au milieu des marais de Brière, l'hôtel-restaurant d'Eric Guérin offre dans un cadre magique la possibilité de déjeuner au bord de l'eau au rythme du chant des oiseaux qui peuplent ce lieu si particulier.
www.mareauxoiseaux.fr

Les marais salants de Kermoisan

Les beaux jours sont la période idéale pour voir le paludier récolter le sel dans les marais salants. Découvrez les villages de La Turballe ou de Kermoisan situés sur la presqu'île guérandaise aux ports de plaisance, de pêche et marais salants.
www.ot-batzsummer.fr



Patrick Gérard / La Mare aux Oiseaux

Carnet d'adresses

Address book

George Fisher / Crtb



Marin(e) | Phare de l'île Vierge

Construit fin XIX^e-début XX^e siècle, ce phare du Finistère Nord (Plouguerneau) est le plus haut d'Europe. Classé Monument historique en 2011 – il est en pierre de taille et entièrement revêtu à l'intérieur de carreaux d'opaline –, il compte pas moins de 397 marches... pour une petite séance de *step* !

Ile Vierge Lighthouse... Classified a historic monument in 2011, the tallest lighthouse in Europe (in Plouguerneau), built at the end of 19th beginning of the 20th century is in sculpted stone with opaline tiles on the inside. The 397 steps allow for a great workout!

www.vedettes-des-abers.com

Ivan Voyage à Nantes



Nymphéa, par Ange Leccia

Artisti(c)que | parcours Estuaire & Le Voyage à Nantes

Deux grandes aventures artistiques agitent la cité nantaise cette année : le dernier opus de la biennale *Estuaire* où des œuvres, à ciel ouvert, sont réalisées à Nantes, Saint-Nazaire et sur les 60 km de l'estuaire de la Loire qui les relient. Et *Le Voyage à Nantes* où la ville se tient prête à être « renversée par l'art » du 15 juin au 19 août 2012. Au total, une trentaine d'étapes, du Lieu Unique à la pointe Ouest de l'île de Nantes : un parcours poétique, conçu tel un monument dispersé.

Two artistic adventures are shaking up the city of Nantes this year: the biennial *Estuaire* where works of art, are produced outside in Nantes, Saint-Nazaire or along the 60 km of the Loire River which connects them. And *Le Voyage à Nantes* is waiting to "overturn by art" the city from June 15 to August 19. In all, thirty stops, from the *Lieu Unique* to the western point of the Island of Nantes: a poetic stroll, conceived like a scattered monument.

www.estuaire.info • www.levoyageanantes.fr

Culture(a)l | Les Champs libres

Si vous avez envie d'un bouillon de culture, courrez vite aux Champs Libres : un espace culturel au cœur de Rennes regroupant le musée de Bretagne, la bibliothèque et l'Espace des Sciences.

In the mood for a cultural experience? Visit the Champs Libres: located in the center of Rennes uniting the Museum of Brittany, the library and the Science Museum.

www.leschampslibres.fr



Alain Arnet / OT de Rennes

Aquati(c)que | Piscine Saint-Georges

Construite dans les années 20, la piscine Saint-Georges, à Rennes, offre un somptueux cadre aquatique : décors de grès flammé des façades et du vestibule ; cabines, couloirs et douches pavés de mosaïques aux tons bleus, comme le bassin réalisé par le grand Isidore Odorico fils... A vos maillots !

Saint-Georges Swimming Pool... Built in the twenties, the Saint-Georges swimming pool in Rennes, offers sumptuous surroundings: façades and vestibule in flamed sandstone with blue mosaic tiles for the changing booths, halls and showers, as well as the pool designed by the great Isidore Odorico fils... Get your suits on!

2, rue Gambetta, Rennes.



Josef Muret / OT de Rennes



Ivan Voyage à Nantes / Vincent Sarcain

Intemporel (Timeless) | La Cigale

Au-delà d'une brasserie, La Cigale, à Nantes, est une véritable institution : les plaisirs de la table, oui, mais dans un décor très *Modern Style* (Art nouveau) de 1895, classé Monument historique. Les Nantais adorent cet endroit... et nous aussi !

More than just a brasserie in Nantes, La Cigale is a real tradition: culinary delights in a Art Nouveau decor from 1895, classified a historic monument. Nantes residents adore this place... and so do we!

www.lacigale.com

Vincent Guerlais, à Nantes

Relais Desserts depuis 2007

Homme pressé ou précoce, hyperactif ou hyper-créatif, on ne sait comment définir celui qui se revendique « agitateur de papilles », tant le parcours de Vincent Guerlais laisse songeur. Dès 6 ans, il prépare des gâteaux à la maison. Un stage-découverte en pâtisserie confirme sa vocation et son attrait pour « le côté artistique et le travail sur les saveurs ». CAP et brevet de maîtrise en poche, il fait son apprentissage à Angers, Nantes et Paris. En 1997, il crée sa première boutique avec un nano-laboratoire au cœur de Nantes. Il a 22 ans ! Aujourd'hui, il est à la tête de quatre boutiques, d'un laboratoire de 700 m² et emploie 35 personnes ! Si Karen, son épouse, gère boutique et packaging, son implication dans les moindres processus impressionne. Choix des matières premières, création, production, cours de pâtisserie, il est sur tous les fronts ! Ses créations révèlent une réelle volonté esthétique, mais aussi une dimension ludique et pédagogique. Chapeau du Père Noël, Sapin du mendiant ou sa version chocolat du Petit Beurre nantais attestent d'un esprit inventif et facétieux. L'enfance n'est pas si loin. Son jeu de dégustation avec cartes en chocolat dont il faut reconnaître les parfums fait un tabac. Mais la clé du succès tient à l'alliance du fond et de la forme. Ni arômes, ni alcool, tout est à base de produits frais, jus ou zestes. Il aime travailler les accords, jouer des textures ou revisiter les classiques comme la religieuse, la tatin ou le Saint-Honoré. Quant aux chocolats, ses ganaches réalisées à partir d'infusions naturelles de thé, cannelle, épices et agrumes donnent de délicieux accords d'un équilibre parfait. Nous nous quittons sur son Absolu, crème onctueuse au chocolat noir, cœur de ganache chocolat, caramel et beurre salé, histoire de vérifier si « nos papilles s'agitent ». En fait, elles se pâment, béates, pour prolonger le plaisir, encore un peu...

Always in a hurry or precocious, hyperactive or hyper-creative, it is difficult to define the one that calls himself the "taste bud agitator". Vincent Guerlais' career leaves one bemused. A discovery-internship in pastry confirms his vocation and his attraction for "the artistic side and working with flavors". With a Certificate of Excellence in hand, he completes his apprenticeship in Angers, Nantes and Paris. In 1997, he opens his first shop with a nano-laboratory in the center of Nantes. He is only 22! Today he heads up four shops, a 700 m² laboratory and employs 35 people! Even though Karen, his wife, run the stores and packaging, his implication in the smallest detail is impressive. The choice of raw materials, creation, production, pastry classes, he is on all fronts! His creations reveal a real aesthetic will, but also a playful and teaching dimension. Santa Claus' Hat, Chocolate Christmas Tree with Dried Fruit and Nuts or his chocolate version of the *Petit Beurre* – a butter cookie, testifying an inventive and facetious spirit. His tasting game with chocolate cards where one must recognize the different flavors is a big hit! But the key to success is the alliance of style and substance. No artificial flavors, no alcohol, all the products are fresh, juice or zests. He likes playing with textures, or revisiting classics such as the *Religieuse* (chocolate covered-cream filled puff pastry), the *Tatin* (upside down apple pie) or the *Saint-Honoré* (cream puff pastry). As to chocolates, his cream fillings made from natural infusions of tea, cinnamon, spices and citrus fruit give a delicious perfectly balanced mixtures of flavors. We leave you with his *Absolu*, an unctuous dark chocolate cream, chocolate cream filling, caramel and salty butter, in order to verify if our "taste buds are agitated". In fact, they swoon, blissfully, to prolong the pleasure, a little bit longer...



Vincent Guerlais

11, rue Franklin • Nantes
4, rue de Lorraine • La Chapelle-sur-Erdre
www.vincentguerlais.com

29

Les Machines de l'île

Au cœur de l'île de Nantes, sous les grandes Nefs des anciens chantiers navals, les Machines, créatures immenses et fantastiques, continuent de faire rêver avec une nouvelle scénographie de la galerie (depuis février) et l'ouverture d'un carrousel des mondes marins le 15 juillet... www.lesmachines-nantes.fr

Le passage Pommeraye

Ce passage du XIX^e siècle, classé Monument historique, est articulé autour d'un somptueux escalier desservant trois étages, et surplombé d'une magnifique verrière... Un lieu de charme pour shopping réussi ! www.passagepommeraye.fr



Ivan Voyage à Nantes / Nautilus Nantes



Ivan Voyage à Nantes / Benoit David

28

Patrick Gelencser, à La Roche-sur-Yon Relais Desserts depuis 1984



En 1956, tandis qu'à Chantonay la pâtisserie Avril ouvre ses portes, l'entrée des troupes soviétiques à Budapest décide Laszlo Gelencser, étudiant, à fuir son pays pour la Suisse. Là, il se découvre une passion pour le chocolat et pour Jacqueline, fille du pâtissier de Chantonay, alors responsable du magasin dans la même entreprise que lui... chez un maître chocolatier. Quinze ans et deux enfants plus tard (Patrick et Carole), les Gelencser reprennent la boutique de Chantonay. En 1984, ils ouvrent une seconde boutique à La Roche-sur-Yon et entrent dans la prestigieuse association Relais Desserts. Patrick, lui, passe ses diplômes de pâtissier-chocolatier et fait son apprentissage avant de partir au Canada. A son retour, il travaille aux côtés de Laszlo. La suite ? 1997 : une nouvelle boutique naît aux Sables-d'Olonne et Valérie, épouse de Patrick, rejoint l'entreprise. Puis le laboratoire de Chantonay est transféré à La Roche-sur-Yon dans un nouveau bâtiment où « le chimiste de produits naturels » pourra développer ses créations.

Chocolats, tablettes, confiseries, pâtisseries et entremets au chocolat ou aux fruits, verrines, glaces, sorbets, dragées... l'offre ne cesse de grandir. « *Le goût des gens a beaucoup évolué et il faut être en phase avec son temps* » dit Patrick. Ainsi, son croquant tout en textures – un feuilleté praliné, mousse au chocolat et biscuit-macaron –, est devenu un best-seller. Côté chocolat, les ganaches aux fruits rouges ou au caramel de Noirmoutier côtoient celles au basilic, à la menthe ou encore au thé. Le praliné joue d'amandes hachées et de sel complétés d'une touche de citron qui apporte une note acidulée. Pour Patrick, le challenge est de « *concilier développement et qualité* ». Un défi que ses deux garçons « fondus de chocolat » ne manqueront pas de relever... la saga Gelencser ne fait que commencer !

In 1956, when the Avril pastry shop was opening its doors, the arrival of soviet troops in Budapest convinced student Laszlo Gelencser to flee his country for Switzerland. There he discovered a passion for chocolate and for Jacqueline, the daughter of a pastry chef from Chantonay, who was doing an internship at a chocolate-makers. Fifteen years and two children later (Patrick and Carole), the Gelencser took over the Chantonay shop. In 1984, they open a second shop at La Roche-sur-Yon and become a member of the prestigious association Relais Desserts. Patrick obtains his diploma as a pastry chef – chocolate-maker and does his apprenticeship before leaving for Canada. When he comes back, he works with Laszlo. And next? 1997: a new shop is born at the Sables-d'Olonne and Valérie, Patrick's wife, joins the company. Then the Chantonay laboratory is transferred to La Roche-sur-Yon in a new building where "the chemist of natural products" can develop his creations.

Chocolates, bars, sweets, pastries and desserts made with chocolate or fruit, verrines, ice cream, sorbets, sugar-coated almonds... the possibilities are never-ending. "People's taste has changed a lot and one has to be in tune with the times" says Patrick. Thus, his multi-textured *croquant* – a crunchy chocolate with chocolate mousse on a macaroon-cake – has become a best-seller. On the chocolate side, the cream fillings with red berries or Noirmoutier caramel sit side by side with basil, mint or tea flavored ones. The pralines are made with chopped almonds and salt with a touch of lemon which brings a slight acidic note. For Patrick, the challenge is to "reconcile development and quality". A challenge that his two "chocolate fan" sons will be sure to meet... the Gelencser saga is just beginning!



Patrick Gelencser

2, rue du Maréchal-Joffre • La Roche-sur-Yon
1, rue de la Poudrière • Les Sables-d'Olonne
www.chocolats-gelencser.com



Carole Bouquet Les sens en éveil Carole Bouquet, all senses alert

Comédienne et égérie comblée éprise de liberté et de voyages, elle a toujours su échapper à toute fixité. Dans ses veines coule la culture du plaisir et des saveurs. *Desserts* a rencontré une femme heureuse.

Comedian and radiant icon, fond of freedom and travel, she has always managed to escape being tied down. In her veins flow the culture of pleasure and savors. *Desserts* met with a happy lady.

Votre dessert préféré ?

Celui qui me comble est celui que Pierre Hermé a créé pour moi*. Nos conversations autour des différentes versions du gâteau à l'amande ou à l'huile d'olive vanillée – les papilles totalement éveillées par ce que l'on goûtait – me mettaient dans un état proche du bonheur. Pierre évoque à travers ce dessert une manière de vivre, un rapport à l'autre, agréable et léger. C'est rare et tellement charmant. C'est comme la venue du Père Noël pour un enfant. Je ne sais si les pâtissiers se rendent compte à quel point ils font rêver.

La place de la gourmandise dans votre vie ?

Essentielle ! Je ne peux pas manquer de couleurs, de saveurs, de voyages...

Your favorite dessert ?

The one that delights me is the one which Pierre Hermé created for me*. Our conversations regarding the different versions of almond cake with vanilla almond oil – taste buds totally awakened by what we were tasting – put me in a state close to bliss. Pierre evokes through this dessert a way of life, a relationship with others, pleasant and light. It is rare and so charming. It is like when Santa Claus arrives for a child. I don't know if pastry chefs realize to what extent they make others dream.

The place indulgence has in your life ?

Essential! I need colors, flavors, trips... I eat with my eyes, colors are important! Indulgence is not just a philosophy, it is palpable and agitates



L'île Penotte

Au cœur de la ville des Sables-d'Olonne, derrière la place Foch, se trouve l'île Penotte, un quartier piéton où il fait bon flâner : les façades des rues y sont recouvertes de mosaïques de coquillages réalisées par Dan, la Dame aux coquillages (Danièle Arnaud-Aubin). www.ile-penotte-lessablesdolonne.com

Le Saint-Charles

A deux pas de la place Napoléon, Le Saint-Charles propose des menus de terroir et de saison pour des plats traditionnels et créatifs aux appellations qui font saliver comme le foie gras chaud et la poire ou le homard entier doré au sautoir. 38 rue du Président-de-Gaulle, La Roche-sur-Yon.



Balades gourmandes

Gourmet escapades

Je mange avec les yeux, les couleurs sont importantes ! La gourmandise n'est pas qu'une philosophie, elle est très palpable et agite l'âme et les sens. Il y a toutes sortes de moments pour la gourmandise : des moments où rien n'est raisonnable et où pourtant tout est harmonieux. C'est l'excès dans la joie ! D'autres fois, des moments de dégustation, plus posés... Et sans être vraiment zen – les gens qui le sont m'ennuient profondément –, j'avoue que trop d'enthousiasme finit par être quelquefois fatigant !

Un souvenir d'enfance ?

Atrocement terne avec un père qui ne mange pas (ndlr : la comédienne a été élevée par son père). L'austérité donc, contraire à l'éveil sensoriel qui ne m'est venu qu'à travers la découverte du Midi. J'y ai découvert les marchés en toute liberté, la lumière, les saveurs... Ça m'a enchanté, ouvert l'appétit de vivre ! C'était comme de passer du noir et blanc à la couleur.

Idéalement vous feriez quoi l'après-midi ?

Marcher, nager, lire.

Si vous étiez une sucrerie ?

Une religieuse au café avec une montagne de crème Chantilly. La texture de la chantilly, ah c'est une catastrophe, c'est la douceur même.

Un péché à partager ?

Le Sangué d'Oro** qui reflète la lumière que j'aime, juste à la limite de l'orient. Ce vin matérialise le rêve d'une île.

* « Gâteau de Mademoiselle Bouquet » : biscuit dacquoise pistache, marmelade de mandarines amères, figes rôties, crème au lait d'amande et fleur d'oranger, figes et poires fraîches.

** Carole Bouquet possède des terres sur l'île de Pantelleria au sud de la Sicile et en face du cap Bon (en Tunisie), où elle produit un vin liquoreux et cultive câpriers, oliviers et amandiers.
www.sanguedoro.it

the soul and the senses. There are all sorts of moments for indulgences: moments when nothing is reasonable and yet everything is harmonious. It is excess in happiness! Other times, moments for sampling, are calmer... And while not being really Zen – people who are totally bore me –, I admit that being too enthusiastic is sometimes tiring.

A childhood memory?

Dreadfully dull with a father who didn't eat (Note: the comedian was raised by her father). Austerity, therefore, contrary to the sensory awareness which came to me only when I discovered the South of France. There I freely discovered open-air markets, light, flavors... It enchanted me, it opened my appetite for life! It was like going from black and white to color.

Ideally what would you do in the afternoon?

Walk, swim, read.

If you were a dessert?

A coffee *Religieuse* with a mountain of whipped Chantilly cream. The texture of the chantilly, oh, it is a calamity, it is the ultimate smoothness.

A guilty pleasure to share?

The Sangué d'Oro** which reflects the light which I love, just at the limit of the orient. This wine materializes the dream of an island.

* "Mademoiselle Bouquet's Dessert": pistachio Dacquoise cake, sour mandarine orange marmalade, roasted figs, cream with almond milk and orange blossom flavoring, fresh figs and pears.

** Carole Bouquet owns land on the island of Pantelleria, south of Sicily and across from the Cap Bon (in Tunisia), where she produces a sweet wine and cultivates caper bushes, olive and almond trees.
www.sanguedoro.it



Charly Herscovici, avec son aimable autorisation - Photo Giacomo Bretzel - c/o SABAM - ADAGP, 2012



Bruxelles

Institution avec un grand I sur l'une des plus belles places de la truculente capitale belge, la maison Wittamer compte aujourd'hui Myriam Wittamer, l'âme créative de la maison, et son frère Paul, maître chocolatier et pâtissier. A deux pas, l'œuvre de Magritte reçoit l'hommage d'une culture qu'il a largement marquée de sa pensée à la fois généreuse et subversive, poétique et critique.

Institution with a capital I on one of the most beautiful plazas in the colorful Belgian capital, the house of Wittamer today counts Myriam Wittamer, the creative spirit and her brother Paul, master chocolate-maker and pastry chef. A few steps away, Magritte's masterpieces receive the homage of a culture that he largely branded by his thoughts both generous and subversive, poetic and critical.

MAISON WITTAMER
6 & 12, place du Grand-Sablon • www.wittamer.com
MUSÉE MAGRITTE MUSEUM
1, place Royale • www.musee-magritte-museum.be

Lyon

Evoquer la maison Sève, c'est parler du tandem de Richard, pâtissier et maître chocolatier classé parmi les dix meilleurs aux Awards du chocolat 2010, et Gaëlle, son épouse, complice et directrice artistique de la maison.

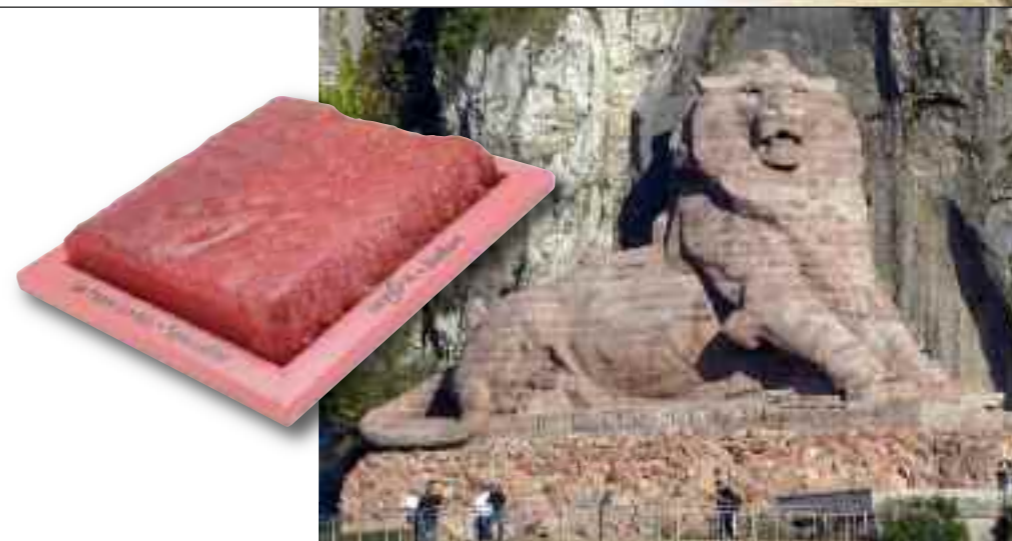
Cachée au détour d'escaliers d'une cour du XVII^e siècle... au 29 quai Saint-Antoine, la porte du premier théâtre de Guignol, célèbre marionnette satirique créée à Lyon par Laurent Mourguet au XVIII^e siècle.

To evoke the house of Sève, is to speak of the tandem between Richard, pastry chef and master chocolate-maker, classed among the top ten at the 2010 Chocolate Awards, and his wife, Gaëlle, collaborator and artistic director of the house. Hidden behind stairs in a 17th century courtyard... at 29 quai Saint-Antoine, the door of the first Guignol Theater, famous satirical puppet created in Lyon by Laurent Mourguet in the 18th century.

CHOCOLATS SÈVE
Presqu'île - 29, quai Saint-Antoine (2^e arr.)
www.chocolatseve.com
GUIGNOL • www.lyon-france.com



33



Belfort

La maison Vergne est à la fois gage de qualité, de savoir-faire pâtissier, glacier, chocolatier ET traiteur. Le tout avec beaucoup de simplicité comme ce pain de Gênes à la fleur d'oranger. Posé à flanc de falaise, le lion de Belfort, symbole du passé militaire de la ville, est constitué de blocs de grès rose aux dimensions gigantesques. Et saviez-vous comment se nomme le fleuve qui traverse Belfort ? La Savoureuse. Evidemment. The house of Vergne is a guaranty of quality and know-how – pastries, ice-cream, chocolates AND catering. All with simplicity such as the Pain de Gênes (almond cake) with orange blossom flavoring.

Sitting on the side of the cliff, the Belfort lion, symbol of the city's military past, is made of gigantic blocks of pink sandstone. And did you know the name of the river which runs through Belfort? La Savoureuse – Of course.

MAISON VERGNE
14, faubourg des Ancêtres • www.patisserie-vergne.fr
LION DE BELFORT
Au pied de la citadelle • www.belfort-tourisme.com

Millefeuille



Pièce montée Wedding cake

Un must-have pour les professionnels, mais aussi pour les étudiants et les passionnés : photos, dessins, pas à pas pour des pièces montées inspirées par les textiles, les saisons, la mode...
A must have for professionals, but also for students and the enthralled: photos, drawings, step by step instructions for tiered cakes inspired by textiles, seasons, fashion...
WEDDING CAKE ART AND DESIGN
Par Toba Garrett
Wiley Edition • 40 €
www.wiley.com

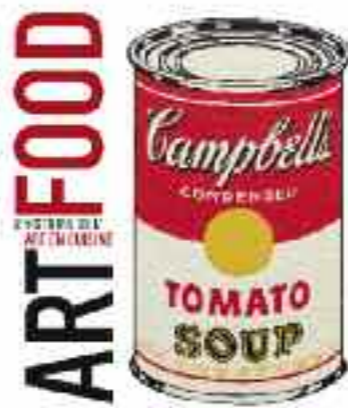


Inspiré Inspiring

Un beau livre où ce maître pâtissier-chocolatier des plus réputés en Alsace et membre de Relais Desserts, dévoile 40 de ses recettes. Un joli voyage entre mets salés et sucrés, ponctué d'astuces et d'anecdotes.
A beautiful book from a well-known Alsatian master pastry chef-chocolate maker and member of Relais Desserts, with 40 of his recipes. A tour of sweet and savory dishes, punctuated by tips and anecdotes.
DANIEL REBERT – PÂTISSIER CHOCOLATIER
Par Daniel Rebert
Photographie : Marcel Ehrhard
Edition française ou allemande
Carré Blanc Editions • 28 €

Arty

Une promenade gourmande des plus instructives à travers la peinture de grands maîtres du XVI^e au début du XX^e siècle. Au final, 35 recettes inspirées... Avis au chef qui sommeille en vous !
A very instructive gastronomic stroll through paintings from the great 16th to the 20th century Masters. Thirty-five inspiring recipes...
For the chef who lies in wait!
ART FOOD
Par Valérie Abécassis et Nathalie Mandel
Editions de La Martinière • 32,50 €



Gourmand Gastronomic

Un coffret de quatre petits cahiers qui rappellent ceux des écoliers d'antan pour plonger au cœur des entremets et petits gâteaux, des cakes et gâteaux de voyage, des tartes, mais aussi des secrets du maître...
A set of four little notebooks which reminds us of those we had as a child to discover desserts and cookies, cakes, pies, but also secrets of the masters...
LES CAHIERS DU GRENIER
Par Michel Galloyer
Texte Christophe Sonnet
Laius Edition • 12,50 €



Indispensable Essential

Pour tout savoir sur l'art de la pâtisserie et de la boulangerie, cette seconde édition détaille des centaines de recettes, mais aussi nombre d'infos sur les ingrédients, outils, méthodes et techniques les plus récentes.
To discover everything about the art of pastry-making and baking, this second edition details hundreds of recipes, but also lots of info on the most recent ingredients, tools, methods and techniques.
BAKING AND PASTRY
MASTERING THE ART AND CRAFT
Par le Culinary Institute of America
Wiley Edition • 56 €
www.wiley.com

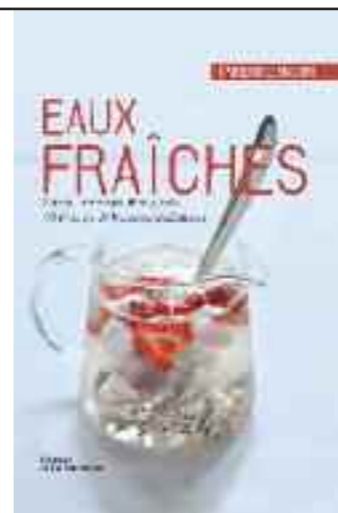
Magistral Brillant

Pour passer maître dans l'art de pâtisser, cet ouvrage vous délivrera pas à pas et en images onze des créations emblématiques de ce pâtissier Relais Desserts que l'on ne présente plus... A vos fouets !
To become a master of pastries, this book shows us, step by step and with pictures, eleven emblematic creations from this Relais Desserts' pastry chef who no longer needs to be introduced... Grab your whisks!
BEST OF PIERRE HERMÉ
Par Pierre Hermé
Alain Ducasse Edition • 9,90 €



Estival Summery

Ce petit livre regorge de fraîcheur : 40 recettes d'eaux parfumées aux fruits, aux fleurs, aux épices ou aux légumes. Pour savourer pleinement une chaude après-midi d'été.
This small book is packed with freshness: 40 recipes of flavored water with fruit, flowers, spices and vegetables. To fully savor a warm summer afternoon.
EAUX FRAÎCHES
Par Catherine Madani
Editions de La Martinière • 10 €



Trendy

Une échappée belle avec 35 adresses des pâtisseries new-yorkaises incontournables mais aussi les vraies recettes d'un Américain à Paris : cheese-cake, carrot cake, pecan pie, pancake...
A great escape with 35 addresses of famous New York pastry shops but also recipes from an American in Paris: cheesecake, carrot cake, pecan pie, pancakes...
UN GOÛTER À NEW YORK
Par Marc Grossman
Editions Marabout • 7,90 €



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

LAITNERIE D'ÉCHIRÉ

76 PLACE DE L'ÉGLISE
74410 ÉCHIRÉ

TÉL: 05 49 25 70 01
FAX: 05 49 25 26 09

www.echire.com



Relais Desserts

L'excellence de la pâtisserie

The Excellence of Pastry

Présente dans 19 pays et regroupant l'élite de la haute pâtisserie internationale, Relais Desserts, la trentaine épanouie, n'a cessé de poursuivre sa quête de l'excellence en pâtisserie.

Qualité et savoir-faire irréprochables, créativité, échange, partage, passion du métier, les valeurs qui animent l'association ont toutes le même objectif : la recherche de l'excellence. Ses membres, au nombre de 87, s'y attèlent sans relâche dans un souci permanent de garder le juste équilibre entre tradition et modernité. Pour preuve, Relais Desserts accueille chaque année de nouveaux adhérents animés par le désir de parfaire leurs techniques et de les valoriser, sous l'œil attentif de leurs pairs. Le sésame de cette aventure professionnelle ? Être installé depuis plus de trois ans, être parrainé par deux membres et venir participer au séminaire d'automne où il faudra effectuer une démonstration devant les pâtisseries réunis au grand complet. Fraîchement entrés dans l'association (en septembre 2011), Pierre-Yves Hénaff et Patrick Agnellet, respectivement à Brest et Annecy, nous confient que ce qui les a poussés tous deux à épouser cette aventure humaine n'est autre que l'échange.

Present in 19 countries and bringing together the elite of international fine pastry, Relais Desserts, for over 30 years now, has never stopped pursuing its search for excellence in pastry.

Quality and faultless know-how, creativity, exchange, sharing, professional passion, the values which animate the association all have the same objective: the search for excellence. Its members, totalling 87, constantly strive for this all the while maintaining a balance between tradition and modernity. As proof, Relais Desserts welcomes each year new members animated by the desire to perfect their techniques and to promote themselves, under the close eye of their peers. The door opener to this professional adventure? To be installed for at least three years, to be sponsored by two members and to participate at the autumn seminar where it is necessary to do a demonstration in front of all of the pastry chefs present. New members of the association (September 2011), Pierre-Yves Hénaff and Patrick Agnellet, in Brest and Annecy respectively, confide that what pushed each of them to sign on with this human adventure is the chance to exchange.



PATRICK AGNELLET

Amoureux inconditionnel de sa région, Patrick Agnellet cultive des créations aux saveurs inattendues. Ses chocolats subtils et envoûtants sont réalisés avec les meilleurs crus de cacao associés à des matières premières de grande qualité. Sa boutique à l'architecture audacieuse et raffinée, située à deux pas du lac d'Annecy, est LE rendez-vous gourmand des Annéciens !
Unconditional lover of his region, Patrick Agnellet cultivates creations with unexpected flavors. His chocolates, subtle and bewitching, are made with the best cacao "crus" along with high quality raw materials. His shop with daring but refined architecture, located two steps from the Annecy Lake, is THE rendezvous for those who have a sweet tooth.



“ P. A. : « Rejoindre l'élite de la pâtisserie internationale, certes, mais aussi et surtout avoir un échange constructif avec tous ses membres. Car en tant qu'artisan, à rechercher le beau et le bon, on travaille énormément et il devient difficile d'avoir une ouverture sur d'autres professionnels et leur travail. Et Relais Desserts est une ouverture sur le monde du dessert, dans ce qui se fait de mieux ! »
"Joining the elite of international pastry, of course, but also and above all else to have constructive exchange with all of the members. Because as an artisan, seeking both the beautiful and the tasty, we work a lot and it becomes difficult to open up to other professionals and their work. And Relais Desserts in an opening to the world of desserts, the very best!" ”

PIERRE-YVES HÉNAFF

Une boutique au design épuré, un laboratoire entièrement vitré où se joue une partition chocolatée des plus gourmandes... Passionnés et inspirés, les orfèvres de C. chocolat déclinent la fève sous toutes ses coutures : macarons, barres chocolatées, pâtisseries fines. Difficile de résister !
A shop with a sleek design, a glass laboratory where the best chocolate is produced... Passionate and inspired, the experts of C. chocolat give it to us in all its guises: macarons, chocolate bars, fine pastries. Difficult to resist!

“ P.-Y. H. : « Cela fait six ans que nous avons inauguré la boutique, mais pour continuer à avancer, nous avons besoin de nous ouvrir sur les autres. Il est à la fois essentiel et enrichissant de pouvoir partager avec d'autres personnes exerçant le même métier-passion que soi. Ce qui compte est donc ce qu'ils m'apportent, mais aussi ce que je leur apporte. »
"We inaugurated the shop six years ago, but to continue to make progress, we need to open up to others. It is both essential and enriching to share with other people who practise the same passion-profession. What counts is what they bring me, but also what I can bring them." ”





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