

With English Texts

P-E 2015 — N° 13

DESSERTS

MAGAZINE DE HAUTE PÂTISSERIE & ART DE VIVRE



TENDANCE

Le praliné

ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

*De la Bretagne à la Normandie
direction Paris*

CONFESSION GOURMANDE

François-Régis Gaudry



Relais Desserts



PLUS VOUS L'UTILISEZ,
PLUS IL DEVIENT BEAU.

Cuisinez chaque jour avec passion pour
tous ceux que vous aimez. Robot sur socle
Artisan avec bol relevable de 6,9 L.



KitchenAid

www.kitchenaid.fr



THE PRALINE INSTANT

One inescapable component of pastry, compatible with any creation: entremets, ice creams, tarts, chocolates, sweets, ... Both simple in the way of ingredients and sophisticated with its exquisite flavours of almond or hazelnut. You will have guessed that praliné is the topic of this spring and summer issue! Specially thanks to Jean-Paul Hévin, Pierre Hermé, Christophe Roussel and Daniel Rebert, who offer us some of their own interpretations of it, not forgetting its exquisite harmony with tea.

This season, our Hedonistic Itinerary is dedicated to the young and talented chefs who have recently joined us, whom we are proud and happy to welcome. Let us set the course to the West, first towards Brittany: in Etel, with Maëlig Georgelin and on to Vannes, with Alain Chartier and then towards Normandy, in Caen, to visit Alban Guilmet... before going back to Paris, for a visit to Claire Damon.

François-Régis Gaudry, writer, critic and journalist for the press and radio is a friend and partner of Relais Desserts. He will confess of his sweet temptations in the Gourmet Confession.

Not to forget, of course, our unavoidable rendezvous in this month of March, on the 20th to be precise, the Day of the Macaroon and of its tenth anniversary. We promise that this will be an exceptional day indeed!

Frédéric Cassel • *President of Relais Desserts*

Photo : Laurent Fax

ÉDITO

L'INSTANT PRALINÉ

C'est un incontournable en pâtisserie qui s'accorde à l'infini : entremets, glaces, tartes, chocolats, confiseries... À la fois simple par les produits qui le composent et tellement raffiné par ses saveurs exquises d'amande ou de noisette. Vous l'avez deviné : c'est le praliné qui s'expose en ce numéro de printemps-été ! Et particulièrement grâce à Jean-Paul Hévin, Pierre Hermé, Christophe Roussel et Daniel Rebert qui nous en livrent leur interprétation. Sans parler des Accords Exquis qu'il cultive avec le thé.

Notre Itinéraire Épicurien est, cette saison, dédié aux jeunes chefs de talent qui nous ont rejoints récemment et que nous sommes fiers et heureux de compter désormais parmi nous ! Ainsi donc, cap à l'ouest. En Bretagne d'abord, à Etel chez Maëlig Georgelin et à Vannes chez Alain Chartier, puis en Normandie, à Caen, chez Alban Guilmet... avant de rejoindre Paris chez Claire Damon !

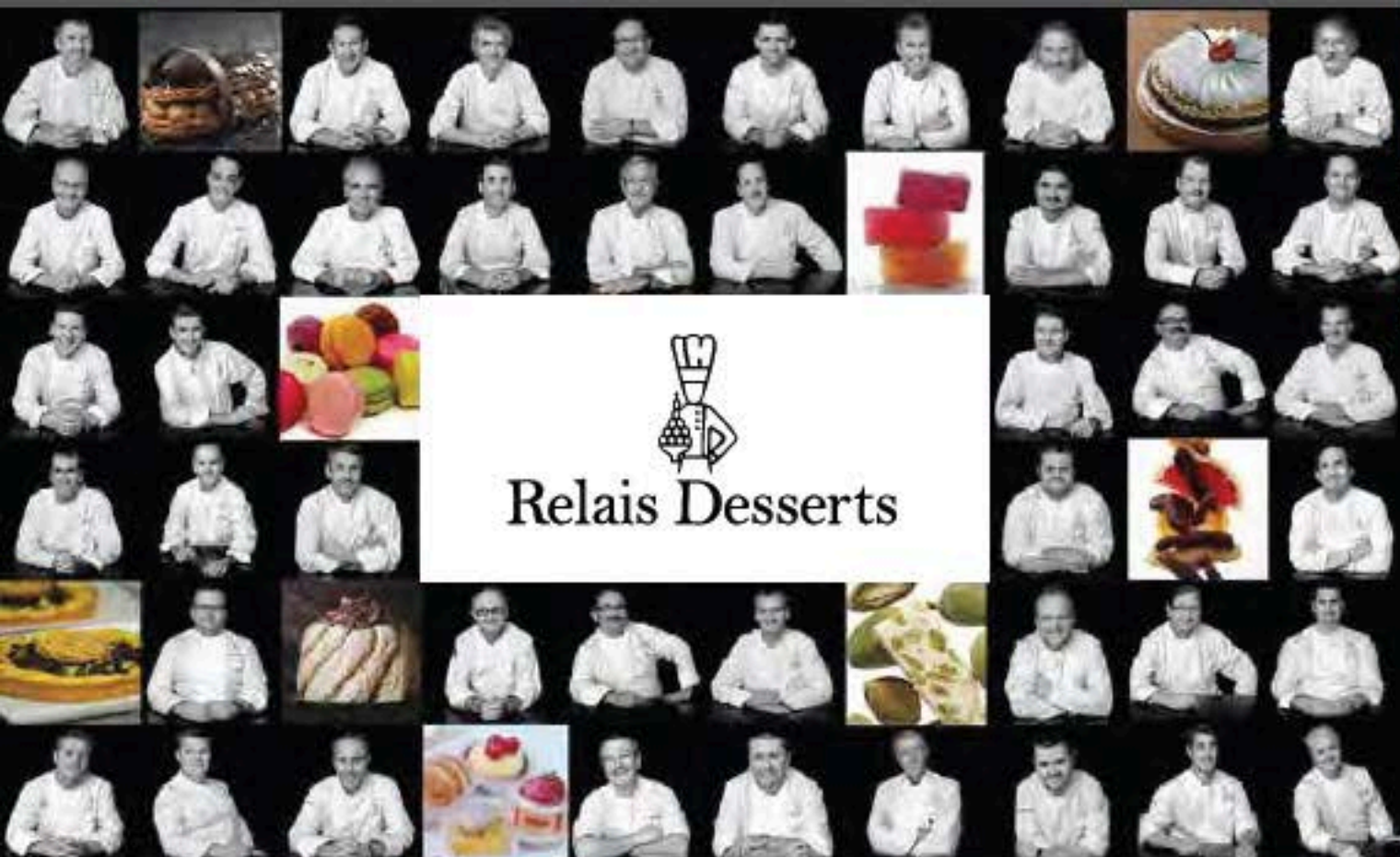
Côté Confession Gourmande, nous avons rencontré un ami et complice de Relais Desserts : François-Régis Gaudry, écrivain, critique et journaliste qui œuvre aussi bien en presse écrite qu'à la radio.

Et bien sûr, notre rendez-vous incontournable en ce mois de mars, le 20 exactement, à savoir le Jour du Macaron qui fête cette année ses 10 ans !

Nous vous promettons une journée exceptionnelle !

Frédéric Cassel • *Président de Relais Desserts*





L'EXCELLENCE DE LA PÂTISSERIE

Relais Desserts has rallied the elite of haute pâtisserie for over thirty years, making it shine all over the world.

The members of the association share the same degree of passion and search for excellence, and their talent, as well as the level of their demand have made of Relais Desserts a label for quality, a reference in the world of pastry and chocolate. Entering a Relais Desserts boutique and savouring one of its creations is the guarantee of a quality beyond reproach and of intense pleasure.

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

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

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

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

** La liste des membres est disponible à la fin du magazine et le détail des adresses et des heures d'ouverture sur le site internet de l'association, www.relais-desserts.net, ou via l'application iPhone Relais Desserts.*



Pour retrouver
le site internet Relais Desserts
& le magazine Desserts



Relais Desserts

DESSERTS

P-E 2015 — N° 13

Couverture
Glace noisette mascarpone et cornet
nougatine par Christophe Roussel
Photo : Victoire Avril

Directeur de la publication
Frédéric Cassel
Rédactrice en chef
Laura Annaert
lannaert@lalifestyle.fr
Coordination éditoriale
Alice Morabito
redaction@lalifestyle.fr
Ont collaboré à ce numéro

Victoire Avril
Bénédict Beaugé
Nathalie Duchamp
Laurent Fau

Traduction
Amaury de Cizancourt
Direction artistique
Laura Annaert
Maquette

Création : Laurent Catroli
Graphiste : Manon Dubois
Photogravure
Graphius Group - graphius.com

Impression
Geers Offset
Eekhoutdriesstraat 67
B-9041 Gent-Oostakker

geers-offset.be
Éditeur délégué
L.A.Lifestyle

21, rue du Dr Desfossez
92210 Saint-Cloud

Publicité
desserts@lalifestyle.fr

Numéro ISSN 2112-2717



SOMMAIRE

03 — ÉDITORIAL

Par Frédéric Cassel, président de Relais Desserts

04 — INTRODUCTION

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

07 — SHOPPING

Objets de désir

08 — TENDANCE

Le praliné • The praliné
10 - Histoire : Il était une fois la praline •
Once upon a time the praline
12 - Recettes : Feuilletine pralinée, Tarte croustillante
au chocolat... • Feuilletine pralinée, Chocolate crunchy pie...
20 - Accords Exquis : Praliné-Thé • Praliné-Tea

22 — ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

De la Bretagne à la Normandie direction Paris ! •
From Brittany to Normandy on to Paris!
27 & 31 - Carnet d'adresses

32 — CONFESSION GOURMANDE

François-Régis Gaudry, goûteur insatiable et chroniqueur praline •
François-Régis Gaudry, insatiable taster and loquacious columnist

34 — LIVRES

35 — DESSERTSCOPE

Concours, Séminaires & Salons, News •
Contests, Seminars & Fairs, News

40 — RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts

OBJETS DE DÉSIR



LE JOUR DU
MACARON
10^E ANNIVERSAIRE
20 MARS 2015



Du 20 au 22 mars 2015
UN DON, UN MACARON



Plus d'informations sur www.relais-desserts.net - www.vaincrelamuco.org



SPÉCIALE GRANDS CRUS
Roulée comme une cylindrée à l'image des robots culinaires de la marque mythique américaine, cette machine à café est conçue pour déguster pas moins de 22 grands crus de café !
Machine Nespresso KitchenAid Existe en crème, noir onyx, gris étain et blanc givré
399 € //
www.kitchenaid.fr - www.nespresso.com

POST SEVENTIES
S'appuyant sur le savoir-faire de la manufacture de porcelaine florentine Richard Ginori, Missoni crée sa première ligne d'arts de la table dans l'esprit coloré de son linge de maison.
Ligne Zlg Zag en porcelaine de Missoni Théière, tasse à café, tasse à thé, bol À partir de 47 € //
www.missonihome.it



JE PRALINE, TU PRALINES...
Puisqu'à la maison aussi on peut tenter l'excellence, voici une gamme de pâtes pralinées et de pralines concassées. Pour fourrer ses pâtes à gâteaux, parsemer ses coupes glacées et ronronner de plaisir...
Poudre de Pralines (200 g) et Pralines broyées (250 g), 7,90 € //
Pâte pralinée amande ou noisette (200 g), 9,20 € //
www.mazetconfiseurs.com



TRIO GAGNANT
Fouet, maryse et spatule en acier, tous de facture professionnelle, sont d'une aide précieuse pour fouetter ses crèmes, racleur ses préparations et surtout décoller les œuvres fragiles de son plan de travail.
Boîte trio Petite collection pour pâtisserie Malle W. Trousseau
65 € //
www.malleetrousseau.com

MÉLANCHOLIA
L'empreinte de roses anciennes faite dans la porcelaine par l'artiste américain John Derian donne à ce vase un air néoromantique des plus printaniers.
Vase fleurs en cascade, céramique faite main (31 cm de haut)
Astier de Villatte
288 € //
www.astierdevillatte.com

LE TEMPS DU PRALINÉ

PRALINE TIME

À courtiser le sucre – encore lui ! –, amandes et noisettes grillées ont donné naissance à la praline, au pralin et au praliné. Pour mieux apprécier cette trilogie sucrée, voici leur histoire et quelques-unes de leurs liaisons, non dangereuses, tissées avec la pâtisserie et la chocolaterie...

The courtship of sugar – here he comes gain! – with roasted almonds and hazelnuts have given birth to praline, pralin and praliné. To better appreciate the sweet trilogy, we tell you of their story and describe some of their, not dangerous, relations, woven with pastry and chocolate.

Photos d'ouverture et des recettes : Laurent Fau
Stylisme : Victoire Azil

IL ÉTAIT UNE FOIS LA PRALINE...

ONCE UPON A TIME THE PRALINE...

Par **Bénédict Beaugé**

Au début était la praline, sorte de dragée bosselée à laquelle on attribue souvent une origine aristocratique. Mais si elle fait depuis des siècles la renommée de Montargis, pralin et praliné sont, eux, d'invention beaucoup plus récente...

C'est vers le milieu du XVII^e siècle qu'un certain Jaluzot, natif de Montargis et responsable de l'office du duc de Choiseul, comte de Plessis-Praslin, aurait découvert la technique pour rendre irrégulière la surface des dragées et aurait dédié cette friandise à son illustre patron. L'anecdote a quelque chance d'être vraie : traités de pâtisserie et de confiserie de la deuxième moitié du XVII^e siècle et du début du suivant donnent, en effet, de nombreuses recettes de « pralines », pas toutes aux amandes mais comportant toujours une enveloppe de sucre cuit. Le pralin, lui, vient tout simplement de la praline – de l'amande légèrement grillée, de la noisette quelquefois, et du sucre cuit – concassée plus ou moins finement. Mais si l'on a fabriqué du pralin au cours du XVIII^e siècle, personne ne s'en est vanté. Car les mots « pralin » et « praliné » apparaissent tard dans les dictionnaires, au début du XX^e siècle. Pourtant, à la fin du XIX^e siècle, la pâtisserie parisienne voit naître un gâteau, le Praliné – génoise fourrée et recouverte de crème au beurre pralinée avant d'être parsemée d'amandes concassées –, et surtout le fameux Paris-Brest garni, lui, de chiboust pralinée. Balzac, en avance sur son temps, lui, donnait, dès 1846, dans *La Cousine Bette* la définition de « praliner » : « remplir, saupoudrer, mêler de pralines pilées ! ». Quant au praliné, au sens où on l'entend aujourd'hui, c'est une création de la chocolaterie moderne : un pralin additionné de chocolat ou de beurre de cacao et qui entre dans la confection des bonbons. Néanmoins, s'ils se distinguent aujourd'hui, pralin et praliné partagent toujours quelques exigences : la qualité des produits de base et la finesse du concassage. Concernant celui-ci, certaines machines anciennes sont d'ailleurs très recherchées.

Le succès de cette confiserie a même joué sur le sens du mot « praliner » qui a pris très tôt un autre sens : en horticulture, c'est « *ensacher les racines d'un jeune plant d'un mélange protecteur* », lui donnant ainsi vaguement l'allure d'une praline... C'est d'ailleurs cette référence jardinière que les Belges ont retenue pour leurs pralines qui sont, tout simplement, des bonbons de chocolat fourrés.

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

In the beginning was the Praline, a sort of humpy sugared almond often granted with aristocratic origins. But, even though it contributed to the reputation of Montargis for centuries, pralin and praliné, for their part, are in fact much more recent...

Towards the middle of the seventeenth century, a man named Jaluzot, who was born in Montargis and was in charge of the kitchens of the Duke of Choiseul, Count of Plessis-Praslin, apparently discovered the technique that made the surface of a sugared almond uneven and dedicated this candy to his illustrious boss. The anecdote may well be true: treatises on pastry and candies of the second half of the seventeenth century indeed mention many recipes of "pralines", not all of them made of almonds but all covered with an envelope of cooked sugar.

Pralin, as far as it is concerned, simply comes from praline, a lightly roasted almond, sometimes a hazelnut, with cooked sugar crushed into more or less small pieces. However, and even though pralin was produced all along the eighteenth century, nobody dared to boast about it and the words "pralin" and "praline" appear in dictionaries quite a bit later. As of the nineteenth century, Parisian pastry adds the Praliné to its list of cakes: a génoise with filling covered with praline butter cream, sprinkled with crushed almonds, or the famous Paris-Brest, filled with praline chiboust cream. Balzac, in 1846 and slightly ahead of his time, gave the definition of "Praliner" in *La Cousine Bette*: "Fill, sprinkle, mix with crushed pralines!"

As for the Praliné, as it is known today, it is a recent creation of chocolate makers: a pralin to which chocolate and butter are added to make chocolate bonbons. However different pralin and praliné may be, they share the same requirements of quality as far as the base material is concerned and concerning the fineness of the grinding, for which some old machines are eagerly searched for.

The success of the praliné has even played a role in the meaning of the word "praliner", which is now used in horticulture to describe the act of "coating the roots of a young plant with a protective mixture", a mixture that gives it the looks of a praline. In Belgium, this agricultural reference has indeed been retained to name their chocolate bonbons "pralines".

Bénédict Beaugé (Paris)
is a writer and historian of contemporary cuisine.



Bonbons chocolat aux ganaches pralinées de Jean-Paul Hévin.

FEUILLETINE PRALINÉE

FEUILLETINE PRALINÉE

Par Jean-Paul Hévin

INGRÉDIENTS POUR 14 PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

PALETS FEUILLETINE

85 g de chocolat de couverture au lait
10 g de beurre de cacao
95 g de purée de noisettes
120 g de feuilletine

MERINGUE FRANÇAISE

3 blancs d'œufs (100 g)
100 g de sucre semoule
110 g de sucre glace

MOUSSE AU CHOCOLAT

225 g de chocolat extra amer 67 %
140 g de beurre mou
3 jaunes d'œufs (56 g)
6 blancs d'œufs (170 g)
50 g de sucre semoule

DÉCOR

Une louche (env. 50 ml) de pâte à glacer au chocolat au lait Valrhona
6 à 8 amandes bâtonnets par gâteau soit 120 g
1 cuil. à soupe de sirop à 30° Baumé
1 cuil. à soupe de sucre glace

INGREDIENTS FOR 14 INDIVIDUAL CAKES

FEUILLETINE PALLETS

85g couverture milk chocolate
10g cocoa butter
95g hazelnut purée
120g feuilletine

FRENCH MERINGUE

3 egg whites (100g)
100g caster sugar
110g icing sugar

CHOCOLATE MOUSSE

225g extra bitter chocolate 67%
140g soft butter
3 egg yolks (56g)
6 egg whites (170g)
50g caster sugar

DÉCOR

One ladleful of Valrhona milk chocolate icing paste (about 50ml)
6 to 8 almond sticks for each cake (120g)
1 tablespoon of syrup at 30° Baumé
1 tablespoon of icing sugar



PALETS FEUILLETINE

Au bain-marie, faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao en mélangeant, puis laissez cristalliser. Ajoutez ensuite la purée de noisettes et la feuilletine. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.

Sur une feuille de papier cuisson ou un Silpat, étalez la préparation pour former une plaque de 0,5 cm d'épaisseur puis découpez des disques de 4,5 cm de diamètre.

Dans des cercles à pâtisserie de 5 cm de diamètre sur 6 cm de hauteur, positionnez de la bande Rhodoïd. Mettez un palet feuilletine dans chaque cercle avant de réserver au réfrigérateur.

MERINGUE FRANÇAISE

Préchauffez le four à 120 °C. Montez les blancs d'œufs au batteur jusqu'à obtenir un mélange moussieux, puis ajoutez le sucre semoule au fur et à mesure. Une fois les blancs bien fermes, ajoutez 100 g de sucre glace en pluie et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.

Débarrassez le tout dans une poche. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposez des boules de meringue légèrement plus petites que les palets feuilletine. Saupoudrez-les ensuite du reste de sucre glace et séchez-les au four à 120 °C pendant 1 h 30.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie à 40 °C. À l'aide d'une spatule, mélangez les jaunes d'œufs et le beurre au chocolat fondu. Réservez.

Dans un saladier, montez les blancs d'œufs en neige, puis incorporez le sucre semoule au fur et à mesure. Ajoutez délicatement cette meringue au mélange précédent.

ASSEMBLAGE

Garnissez jusqu'à mi-hauteur les cercles à pâtisserie de mousse au chocolat à l'aide d'une poche à douille n° 8.

Positionnez la meringue française sur la mousse au chocolat. Réservez 10 min au congélateur puis démoulez avant de remettre au réfrigérateur.

Glacez les gâteaux avec de la pâte à glacer au chocolat au lait. Décorez ensuite le dessus avec des amandes bâtonnets préalablement caramélisés au four avec un sirop à 30° Baumé et saupoudrez de sucre glace.

FEUILLETINE PALLETS

Melt the chocolate and the cocoa butter together in a bain-marie and let it crystallise. Add the hazelnut purée and the feuilletine. Mix delicately with a spatula.

On a sheet of cooking paper or on a Silpat, mix the preparation to form a 0.5cm thick patch and cut out disks, 4.5cm in diameter.

Position the rhodoïd band in 5cm wide and 6cm high pastry circles. Put a feuilletine pallet in each circle and put in the refrigerator.

FRENCH MERINGUE

Heat the oven at 120°C (250°F). Whip up the egg whites to obtain a frothing mix and add the caster sugar progressively.

When the eggs are firm, sprinkle 100g of icing sugar over them and mix delicately with a spatula.

Put away in a pocket and, on a cooling plate covered with baking paper, drop meringue balls of the size of the feuilletine pallets. Sprinkle them with the remaining icing sugar and dry in an oven at 120°C (250°F) for 90 minutes.

CHOCOLATE MOUSSE

Mince the chocolate and melt in a 40°C (100°F) bain-marie. With a spatula, mix the egg yolks and the butter with the melted chocolate. Put aside.

Whip up the egg whites in a salad bowl and add the caster sugar progressively. Delicately add this meringue to the previous preparation.

ASSEMBLY

Fill the pastry circles halfway with chocolate mousse using a N°8 pastry bag.

Position the French meringue on the chocolate mousse. Put away in the freezer for 10 minutes and remove from the mould before putting into the refrigerator.

Ice the cakes with the milk chocolate icing paste and adorn with the almond sticks, which you will have previously caramelised in the oven with a 30° Baumé syrup before sprinkling with icing sugar.

PARIS-BREST

par Pierre Hermé

Noisettes caramélisées croquantes, crème mousseline pralinée onctueuse, praliné feuilleté croustillant... Toutes les textures se réunissent dans cette création gourmande signée Pierre Hermé !
Retrouvez cette recette sur notre site internet www.relais-desserts.net ou en flashant le code.

Crunchy caramelised hazelnuts, onctuous praline mousseline cream, praline crisp... All textures reunited in this most gourmet creation, by Pierre Hermé!
Discover this recipe on our website www.relais-desserts.net or flash the code.



TARTE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE CRUNCHY PIE

Par Jean-Paul Hévin

INGRÉDIENTS POUR 2 TARTES DE 4 PERSONNES

PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT

25 g de chocolat noir (mélange JPH 70 %)
140 g de beurre mou
90 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
2 gouttes de vanille liquide naturelle
1 pincée de sel
1 œuf
230 g de farine

GANACHE CHOCOLAT

180 g de chocolat noir (Valrhona Manjari 64 %)
210 g de crème fleurette
½ œuf entier battu
1 jaune d'œuf
40 g de beurre

INGREDIENTS FOR 2 PIES FOR 4

SWEET CHOCOLATE PASTE

25g black chocolate (JPH 70% mix)
140g soft butter
90g icing sugar
30g almond powder
2 drops of natural liquid vanilla
1 pinch of salt
1 egg
230g flour

CHOCOLATE GANACHE

180g black chocolate (Valrhona Manjari 64%)
210g crème fleurette
½ a beaten egg
1 egg yolk
40g butter



PALETS FEUILLETINE

85 g de chocolat de couverture au lait
10 g de beurre de cacao
15 g de purée de noisettes
120 g de feuilletine ou de Gavottes écrasées

GLAÇAGE

110 g de crème fleurette
10 g de sucre inverti (ou de miel d'acacia)
100 g de chocolat noir (laboratoire JPH 67 %)

CROUSTILLANT BADIANE

6 feuilles de brick de 30 cm de diamètre
50 g de beurre fondu
50 g de sucre semoule
50 g de sucre glace
1 pincée de poudre de badiane

PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un saladier, mélangez délicatement le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille et le sel.

Incorporez ensuite l'œuf, la farine et le chocolat fondu, puis remuez jusqu'à obtenir une boule. Emballez l'appareil dans du film alimentaire, puis placez-le au réfrigérateur pendant 6 h.

Étalez la pâte obtenue au rouleau en 2 disques, le plus finement possible. Garnissez 2 cercles de 18 cm de diamètre, puis placez-les au réfrigérateur 30 min. Préchauffez le four à 170 °C. Faites précuire les fonds de tartes environ 20 min. Réservez sans éteindre le four.

GANACHE CHOCOLAT

Hachez le chocolat et mettez-le dans un saladier. Faites bouillir la crème fleurette, puis versez-la sur le chocolat et mélangez délicatement.

Lorsque celui-ci est complètement fondu, incorporez l'œuf battu et le jaune en remuant bien. Ajoutez ensuite le beurre en morceaux et mélangez à nouveau.

Faites couler cette ganache dans les fonds de tartes précuits. Pour finir, passez au four 5 min, toujours à 170 °C, avant de laisser refroidir.

PALETS FEUILLETINE

Au bain-marie, faites fondre le chocolat avec le beurre de cacao en mélangeant, puis laissez cristalliser. Ajoutez ensuite la purée de noisettes et la feuilletine.

Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.

Sur une feuille de papier cuisson ou un Silpat, découpez 2 disques de 6 cm de diamètre sur 4 mm d'épaisseur. Laissez refroidir.

FEUILLETINE PALLETS

85g couverture milk chocolate
10g cocoa butter
15g hazelnut purée
120g crushed feuilletine or Gavottes

ICING

110g crème fleurette
10g invert sugar (or acacia honey)
100g black chocolate (67% JPH laboratory)

STAR ANISE CRUST

6 brick leaves, 30cm in diameter
50g melted butter
50g carter sugar
50g icing sugar
1 pinch of star anise powder

SWEET CHOCOLATE PASTE

Melt the chocolate in a bain-marie.

In a salad bowl, mix the butter, the icing sugar, the almond powder, the vanilla and the salt delicately.

Incorporate the egg, the flour and the melted chocolate and stir to obtain a ball. Wrap in a food-quality film and place in the refrigerator for 6 hours.

Spread the paste with a rolling pin, making two disks, as thin as possible. Garnish two disks, 18cm in diameter, and place them in the refrigerator for 30 minutes. Heat the oven at 170°C (340°F). Precook the bottom of the pie crust for about 20 minutes. Put away, without switching off the oven.

CHOCOLATE GANACHE

Grind the chocolate and put it in a salad bowl. Boil the crème fleurette and pour it over the chocolate, mixing gently.

Once this is melted completely, incorporate the beaten egg and the egg yolk, stirring thoroughly. Add the pieces of butter and mix again.

Pour the ganache in the precooked pie crusts and put in the oven for 5 minutes, again at 170°C (340°F), before letting it cool.

FEUILLETINE PALLETS

Melt the chocolate and the cocoa butter in a bain-marie while stirring slowly and leave the mix to crystallise. Add the hazelnut purée and the feuilletine. Mix delicately with a spatula.

On a sheet of cooling paper or on a Silpat, cut out two disks, 6cm in diameter and 4mm thick. Let cool.

GLAÇAGE

Dans une casserole, portez à ébullition la crème fleurette avec le sucre inverti (ou le miel). Hachez le chocolat et mettez-le dans un saladier. Versez-y la crème bouillante et émulsionnez doucement au fouet.

Déposez les disques de feuilletine au chocolat sur les tartes (sur la ganache). Étalez ensuite le glaçage autour et sur les disques à l'aide d'une spatule avant de laisser refroidir 10 min au réfrigérateur.

CROUSTILLANT BADIANE

Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez les feuilles de brick des deux côtés, puis saupoudrez-les de sucre semoule.

Détaillez les feuilles en quatre et repliez-les sur elles-mêmes en ramenant la pointe du triangle vers le bord, puis déposez chacune d'elles dans un moule à tartelette de 6 cm de diamètre. Enfourez 12 à 14 min. Saupoudrez ensuite de sucre glace et laissez caraméliser à 250 °C 1 à 2 min.

Retirez les croustillants du four et parsemez-les de poudre de badiane avant de les démouler. Laissez refroidir. Avant dégustation, déposez-les sur les tartes au chocolat.

ICING

Boil the crème fleurette in a pan with the invert sugar (or the honey). Chop the chocolate and put it in a salad bowl. Pour the boiling cream on top and emulsify slowly with a whip.

Lay the disks of chocolate feuilletine on the pies (over the ganache). Spread the icing around and on top of the disks with a spatula before letting it cool for 10 minutes in the refrigerator.

STAR ANISE CRUSTS

Heat the oven at 180°C (350°F). Butter the brick leaves on both sides and sprinkle them with caster sugar.

Cut the leaves into four pieces, fold them by bringing their corners towards the edges and lay them on a cake mould, 6cm in diameter. Put inside the oven for 12 to 14 minutes. Sprinkle with icing sugar and leave to caramelize at 250°C (480°F) for 1 to 2 minutes.

Take the crusts out of the oven and sprinkle them with star anise powder before removing them from the moulds. Let cool. Drop on the chocolate pies before savouring.

MACARON INFINIMENT
PRALINÉ NOISETTE

par Pierre Hermé

Pierre Hermé réinvente
le macaron avec créativité.

Retrouvez cette recette sur notre site internet
www.relais-desserts.net
ou en flashant le code.

Pierre Hermé reinvents the macaron
with regard to creativity.
Discover this recipe on our website
www.relais-desserts.net
or flash the code.



Grand Marnier
QUINTESSENCE

Cognac n°1 de Grande
Généralisation et essence
d'orange doucement délicate.

Exquise
essence

Grand Marnier Quintessence est
un produit exceptionnel de grande
qualité. Il est obtenu à partir de
cognac n°1 de Grande Généralisation
et d'essence d'orange douce de
France. Grand Marnier Quintessence
est un produit de la maison Grand Marnier.

www.grandmarnier.com

DÉGUSTER DU PRALINÉ AU TEATIME

SAVOURING PRALINÉ AT TEATIME

Par Laura Annaert. Photos : Victoire Aynil

Desserts a réuni Daniel Rebert, pâtissier-chocolatier fenu de praliné, et l'un des meilleurs sourceurs de thé au monde, François-Xavier Delmas. Voici, placés sous le signe du zen, leurs mariages de saveurs préférées...

Desserts organised for a meeting between Daniel Rebert, a pastry and chocolate chef, and one of the best tea tracers in the world, François-Xavier Delmas. Under the sign of Zen, here are some of their favourite pairings.

C'est par une froide journée de janvier que Daniel Rebert arrive depuis Wissembourg à Paris, les bras chargés de chocolats et de pâtisseries, pour retrouver François-Xavier Delmas au Royal Monceau. Ce dernier, à peine rentré du Népal, a apporté une sélection de thés d'origine.

Sur l'art de déguster, professionnellement cela va sans dire, le moment propice se situe en fin de matinée pour Daniel Rebert : « Les papilles sont, entre autres, plus "toniques" lorsque la faim se fait sentir. Chocolats ou entremets doivent, eux, être tempérés. Et ce qu'il faut surtout, c'est prendre le temps. Laisser fondre sur la langue, lentement... »

Daniel Rebert arrives in Paris from Wissembourg on a cold day of January, arms filled with chocolates and pastries, to meet with François-Xavier Delmas at the Royal Monceau hotel. François-Xavier has just returned from Nepal with a selection of origin teas. As far as the art of professional tasting is concerned, Daniel Rebert believes the end of the morning is the most appropriate moment: "Taste buds are more 'lively' when hunger is here. The chocolates and entremets must be at room temperature. And the most important factor is taking one's time, letting it melt in your mouth, softly..."

Côté thés, François-Xavier Delmas explique, lui, que le sucré se marie très bien avec le thé qui joue sur les notes de l'amertume, de l'acidité et de l'umami : « Pour apprécier la qualité d'un thé, on hume les feuilles infusées avant d'en boire la liqueur. Car comme pour le vin, l'olfaction constitue la première et bien souvent la majeure partie des indicateurs de sa qualité. »

À la première bouchée du mille-feuille praliné noisette, le plaisir éclaire le visage de F.-X. Delmas : « Il a une légèreté que l'on ne décode pas au premier regard. Le contraste des matières, le croustillant du feuilletage et la crème pleinement onctueuse donnent un résultat très aérien. » Passant d'un thé à l'autre, d'une bouchée à une gorgée, ils s'accordent pour dire que la texture crémeuse se marie parfaitement avec les notes de cuir plutôt puissantes du Shirazore Kuki Hojicha.

À la dégustation du Noisettine, l'une des spécialités de Daniel Rebert, les deux experts hésitent entre un thé en contraste et un thé en harmonie avec la barre pralinée. Parmi plusieurs Oolong, ils préfèrent le Butterfly of Taiwan, un boisé qui « décoiffe » et prolonge les arômes de l'entremets sans pour autant prendre le dessus.

GUIDE PRATIQUE

Mille-feuille praliné noisette : feuilletage caramélisé, ganache légère pralinée et noisettes au caramel.

Shirazore Kuki Hojicha : thé vert torréfié du Japon fait de tiges passées à la rôtisserie.

Noisettine : pâte sablée vanille recouverte d'un praliné noisette, éclats de noisettes caramélisées et couverture de chocolat au lait.

Butterfly of Taiwan : thé semi-fermenté appelé Oolong de Taiwan.

La version enrichie de l'article est à retrouver sur notre site : www.relais-desserts.net

Desserts remercie l'hôtel Royal Monceau à Paris.

As for teas, François-Xavier Delmas explains that sweet tastes pair very well with tea, which plays on notes of bitterness, acidity and umami: "To appreciate the quality of a tea, you have to smell the brewed leaves before drinking the liquor. As with wine, olfaction is the first and often the most important element indicative of quality."

The first bite of hazelnut praline mille-feuille enlightens the face of F.-X. Delmas with pleasure: "Its lightness cannot be detected at first glance. The contrast between substances, the crustiness of the puff and the smoothness of the cream give a very airy result." From one tea to the next, from one bite to a swallow, they agree on the fact that the creamy texture ideally pairs with the rather powerful notes of leather of the Shirazore Kuki Hojicha.

When savouring the Noisettine, one of Daniel Rebert's specialties, both experts hesitate between contrast and harmony for the tea to be served with the bar of praline. Selecting among several Oologs, they prefer the Butterfly of Taiwan, a woody taste that "rocks your hair" and extends the aromas of the entremets without killing them.

PRACTICAL GUIDE

Hazelnut Praline Mille-feuille : caramelised puff pastry, light ganache with praline and caramel hazelnuts.

Shirazore Kuki Hojicha : green tea roasted in Japan, made of roasted stems.

Noisettine : Vanilla shortbread dough covered with hazelnut praline, slices of caramelised hazelnuts covered with milk chocolate.

Butterfly of Taiwan : half fermented tea, the Oolong of Taiwan.

The enriched version of the article is available on our website: www.relais-desserts.net

Desserts thanks Hotel Royal Monceau in Paris.

LE ROYAL MONCEAU
HOTEL PARIS





Photo : Yann Eric Babry



Photo : Emmanuel Rothbarb / CUETB



Photo : Yannick Le Gall / CUETB



Photo : Victoire Avil



Photo : Yannick Le Gall / CUETB

1. Au nord d'Étel, le village de Plouhinec ou l'art de vivre au bord de l'océan.
2. Les remparts de Vannes et leurs jardins, au bord de la Merle (détail).
3. Verrines glacées aux saveurs fruitées par Alain Chartier...
4. Le port de Vannes, des plus typiques et idéal pour une douce pause soleil.
5. Une maison de pêcheur à Saint-Cado sur la Ria d'Étel.

AU PAYS DU CARAMEL, DES POMMES ET DES EMBRUNS

WITHIN THE COUNTRY OF Caramel, Apples and Spindrifts

Depuis la Bretagne et sa côte atlantique,
où la mer a parsemé le beurre pâtissier de sel... notre Itinéraire des maisons
Relais Desserts bifurque vers la Normandie, au cœur du Calvados,
où un émule de Pierre Hermé a essaimé de la haute pâtisserie.

From Brittany and its Atlantic coast,
where sea sprinkles its salt on the pastry butter,
our Relais Desserts itinerary turns towards Normandy, in the heart of Calvados,
where a disciple of Pierre Hermé is spreading haute pâtisserie.

Reportage : Lauza Annaert
Portraits des pâtisseries : Laurent Fau



As from a very young age, Maëlig preferred work placement in pastry shops when others preferred sailing or riding schools. In 1999, aged 15, he starts training with Georges Larnicol, Meilleur Ouvrier de France in Quimper: "I was lucky enough to meet the right people right from the start." A professional certificate in chocolate manufacturing with Henry Le Roux follows in Quiberon, a fiefdom of salt butter caramel, before several experiences in plated dessert in France and Europe. "With a lot of rigour, chefs of the Michelin starred houses have guided me while allowing me to become creative" says he.

He goes back to his village of Étel in 2009, where he opens a first shop with his sister Émeline. In this land of tradition, he reinvents the classics: the Paris-Brest becomes the Paris-Étel, with praliné, lemon and bergamot orange, and poppies are added to the Sunday entremets. As for the croissant and kouign-amann, they are made of pure butter of course! Maëlig likes to play with the symbol of Brittany: mille-feuilles garnished with vanilla mascarpone and apple wedges brewed with salt butter caramel, small hampers of chocolate oysters garnished with Ria d'Étel lace biscuits or Pavé de Saint-Goustan with its chocolate headstone, filled with caramel and blond chocolate. The pastry chefs also promotes tastes from far away places: cinnamon from Java, Tonka broad bean or Moroccan rose buttons flavour the ganaches of his chocolate bonbons, without any preservative.

Within five years the team has expanded and two new boutiques have opened in Baud and Auray: "Work is not in the shape of a pyramid, but horizontal. We test, taste, and think together in the laboratory." Maëlig, in his desire to transmit his know-how, gives pastry classes in his attic workshop. He now has to write a book for his students...

MAËLIG GEORGELIN

à Étel

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2012



Déjà tout jeune, Maëlig affecte les stages de pâtisserie comme d'autres les séjours de voile ou de poney. En 1999, à 15 ans, il entre en apprentissage chez Georges Larnicol, MOF, à Quimper : « Ma chance est d'avoir rencontré les bonnes personnes dès le départ. » Sensuivent un CAP chocolatier chez Henri Le Roux à Quiberon, le fief du caramel au beurre salé, et plusieurs expériences de desserts à l'assiette en France et en Europe. « Avec beaucoup de rigueur, les chefs cuisiniers des établissements étoilés m'ont guidé tout en me permettant d'être créatif », explique-t-il.

En 2009, il rentre au village, à Étel, où il installe une première boutique avec sa sœur Émeline. À la surprise des Étellois, ils revisitent les classiques dans ce pays de traditions : le Paris-Brest devient le Paris-Étel au praliné, citron et bergamote, et l'entremets du dimanche se parfume de coquelicot. Quant aux croissants et au kouign-amann, ils sont pur beurre bien sûr !

Maëlig se plaît à jouer avec le symbole de la Bretagne : mille-feuille garni au mascarpone vanillé et quartiers de pomme infusée de caramel au beurre salé, petite bourriche d'huitres en chocolat garnies de praliné au biscuit dentelle Ria d'Étel ou Pavé de Saint-Goustan avec sa stèle de chocolat toute de caramel et chocolat blond. Mais le pâtissier cultive aussi l'ailleurs : cannelle de Java, fèves tonka ou boutons de rose du Maroc parfument les ganaches de ses bonbons chocolat sans conservateur.

En cinq ans, l'équipe s'est étoffée et deux autres boutiques ont vu le jour à Baud et Auray : « Le travail n'est pas pyramidal mais horizontal. On teste, on goûte et on réfléchit ensemble au laboratoire. » Maëlig, désireux de transmettre, anime des cours de pâtisserie dans son atelier mansardé. Lui reste à écrire un livre pour ses élèves...

Au petit prince

4, place de la République, Étel & 46, place de la République, Auray
www.aupetitprince-étel.fr



Alain Chartier's lucky star puts Bernard Huguet on his path early in his life. Bernard is then THE "Monsieur Ice cream" and he sends Alain for training with Jacques Litou, his colleague in Challans. Litou's son, with a Parisian experience at Fauchon, Peltier and Millet, advocates a renewal of pastry... without sugar. Alain stays there for two years before touring various houses and trades - pastry, chocolate making - and decides to choose teaching. After ten years at the Chamber of Trades in Vannes, he sets off to the Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie (ENSP) in Yssingaux, where he decides to specialise in ice creams: "This is where a lot remains to be done! And I had learnt modelling and drawing at the Beaux Arts in Vannes (editor's note: evening classes) with the objective to apply it to the food industry." Awards then come one after the other and he becomes Meilleur Ouvrier de France in 2000.

He opens his shop in Vannes in 2003, with the help of his wife Sylvie, then a teacher. He has but one idea in mind: "I wanted to adapt pastry to ice desserts", and endeavours to put the finishing touches to entremets, macarons, fine chocolates and confectionery. "Sweets and candying amuse me very much" he says. His sweets are indeed hand-crafted: roasted almonds and hazelnuts, candied in a drum, or sweets jellified with Breizh Cola, a cola from Brittany. For his conceptual iced yoghurt, he uses local pasteurised milk and Plougastel strawberries for his "full fruits" sorbets. The "Verrine Perle" with its carmine jelly iridescent with strata of raspberry and Morello cherry sorbet and of vanilla and peazut mousse is a tasty and fresh jump into summer. Not a very typical pastry chef, Alain likes to travel, to Brazil or Japan, for instance, from where he never fails to come back with ideas and new fruits in his pockets.

ALAIN CHARTIER

à Vannes

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2013



La bonne étoile d'Alain Chartier met tôt sur sa route Bernard Huguet, LE « Monsieur Glace » d'alors. Dès 1986, celui-ci l'envoie en apprentissage chez son confrère Jacques Litou, à Challans. Le fils Litou, passé chez Fauchon, Peltier ou encore Millet à Paris, y prône le renouveau de la pâtisserie... désuécree. Alain y reste deux ans, avant de partir faire le tour des maisons et des métiers - pâtisserie, chocolaterie - puis d'opter pour l'enseignement. Après dix ans à la Chambre des Métiers de Vannes, il part pour l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie (ENSP) d'Yssingaux, où il décide de se spécialiser dans la glace : « C'est là qu'il y a le plus de choses à faire ! D'ailleurs, j'avais déjà appris le modelage et le dessin aux Beaux-Arts de Vannes (ndlr. en cours du soir) avec l'objectif de l'appliquer à l'alimentaire. » Il enchaîne alors les concours avec succès, avant de devenir MOF glacier en 2000.

En 2003, il ouvre une boutique à Vannes, épaulé par sa femme Sylvie, alors enseignante, avec une idée forte en tête : « Je voulais transposer la pâtisserie en desserts glacés. » Il s'attelle aussi à peaufiner entremets, macarons, chocolats fins et confiseries. « Les bonbons et la dragéification m'amuse beaucoup », confie-t-il. De fait, ses confiseries sont artisanales : amandes et noisettes sont torréfiées puis dragéifiées au tambour, les bonbons gélifiés au Breizh Cola, du cola breton. Pour son concept de yaourt glacé, il utilise le lait pasteurisé local ; pour les sorbets « plein fruit », la fraise de Plougastel. La verrine Perle à la gelée carmine irisée aux strates de sorbets framboise-griotte et mousse vanille-cacahuète, est un saut dans l'été, gourmand et frais à la fois. Le pâtissier, atypique, aime aussi les voyages, comme le Brésil ou le Japon d'où il ne manque pas de revenir des idées et des fruits pleins les poches...

25, place des Lices, Vannes
26, rue du Port, Lorient
www.alainchartier.fr



At 35 years of age, Alban Guilmet manages two shops and a state of the art laboratory. Following his bakery and pastry apprenticeship in Granville, Normandy, in 1998, and a brief call at Fauchon in Paris in 2000, he grasps the huge opportunity to assist Pierre Hermé at the time of his creation of the DNA of the famous Maison Hermé. Of these five years, he recalls: "Monsieur Hermé was very present. I started off with the macarons, rue Vaugirard, which was only a laboratory at the time, to reach the position of pâtissier, rue Bonaparte. This was extraordinary!"

In 2005, to the utmost pleasure of his parents, restaurant owners, he comes back to his city of origin, Ouistreham, where he stays for five years. Céline, his young wife, manages the shop while he creates his range of products. They then decide to move to Caen, in 2011. C'bon, a best seller of his entremets, dates back to this period; a delicious and smooth creamy caramel icing on a Sablé Breton, an entremets that illustrates Alban's know-how, one based on creativity and precision. The Amanda Pom', for its part, is an almond praline with apples and a cream of calvados mousse offering hints of caramel, inspired from the region. Flavours of the little cakes such as the range of sixteen macarons... and as many fine ganaches evolve through the seasons. Tendresse is an olive oil based madeleine with creamy lime, a strawberry and basil compote and a light vanilla cream, available every spring. "It is partly thanks to Relais Desserts that I was able to evolve so quickly" says Alban. And with his father being a baker, he had to come up with a range of breads. This is now done with the help of Lucie, his baker, and with the famous Parisse baguette.

ALBAN GUILMET

à Caen

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2013



À 35 ans, Alban Guilmet est à la tête de deux boutiques et d'un laboratoire dernier cri. C'est après un apprentissage en boulangerie-pâtisserie à Granville, en Normandie, en 1998, et un passage chez Fauchon à Paris, en 2000, qu'il saisit l'immense opportunité d'assister directement Pierre Hermé qui compose alors l'ADN de la fameuse « Maison Hermé ». De cette période de cinq années, le pâtissier se souvient : « Monsieur Hermé était très présent. Je suis, pour ma part, passé du macaron rue Vaugirard, qui n'était alors qu'un laboratoire, au poste de pâtissier rue Bonaparte. C'était extraordinaire ! »

En 2005, pour la plus grande joie de ses parents restaurateurs, il revient s'installer au pays, à Ouistreham, où il restera cinq ans. Pendant qu'il crée ses gammes, Céline, sa jeune épouse, gère la boutique. Jusqu'à ce qu'ils décident d'installer leur boutique à Caen en 2011.

L'entremets C'bon, le plus vendu – un miroir au caramel coulant et crémeux vanille sur sablé breton –, date de cette époque. Une pâtisserie qui illustre bien la technicité d'Alban, qui évolue entre créativité et rigueur. L'Amanda Pom', lui – un praliné amande aux pommes et une mousse de crème de calvados aux notes de caramel –, puise son inspiration dans la région.

Les parfums des petits gâteaux, comme ceux de sa gamme de seize macarons... et autant de chocolats aux fines ganaches, évoluent au fil des saisons. Tendresse, fait d'un biscuit madeleine à l'huile d'olive, crémeux citron vert, compotée fraise basilic et crème légère vanille, revient chaque printemps.

« C'est en partie grâce à Relais Desserts que j'ai pu évoluer si vite » confie-t-il ! Ah ! Et avec un papy boulanger, il se devait de mettre au point une gamme de pains. C'est chose faite avec l'aide de Lucie, sa boulangère, et la fameuse baguette Parisse.

80, bd Yves-Guillou & 6, rue Saint-Jean, Caen
www.albanguilmet.fr



1. CAEN

Orchestré par le chef normand Ivan Vautier et sa femme Sandrine, l'établissement compte aussi un hôtel et, depuis l'été dernier, un spa. Un lieu dédié au bien-être, décliné avec une épure et une élégance toutes masculines. Côté table, les ingrédients, locaux, sont mis en valeur dans le plus grand respect. À commencer par les producteurs, dont les portraits ornent les murs qui mènent aux salles du restaurant où l'on se délecte de la cuisine inventive de ce chef, étoilé au Michelin.

Ivan Vautier
3, avenue Henry-Chéron
www.ivanvautier.com

2. AURAY

C'est dans ce petit village du Morbihan qu'Anthony Jéhanou et son épouse Anne-Sophie ont décidé de poser bagages. Véritable globe-trotter, le chef, passé par de grandes tables, y officie depuis 2010 avec subtilité, dispensant une cuisine raffinée et moderne. Il y privilégie les produits locaux : évidemment ceux de la mer, mais aussi les légumes, bio et de préférence anciens. Un filet de merlu avec émulsion de chorizo et rutabaga... à déguster sous un doux soleil depuis le jardin-terrasse ?

Terre-Mer
16, rue du Jeu-de-Paume
www.restaurant-terre-mer.fr



3. CAEN BIS

Musée-hommage à la mémoire des idées et des hommes qui les ont défendues au péril de leur vie, le mémorial de Caen décrypte toute l'histoire du XX^e siècle avec un grand « H ». Et notamment, via ses archives, films et objets, la Seconde Guerre mondiale, le débarquement et la bataille de Normandie, dont les plages sont à deux pas, ainsi que la Guerre froide. Sans oublier les événements, cycles, conférences et expositions temporaires.

Le mémorial de Caen
Esplanade Général-Eisenhower
www.memorial-caen.fr

CARNET D'ADRESSES

LE TOUR-DU-PARC

Ostréiculteurs et maryeurs depuis bientôt 50 ans, les Viviers de Barastère livrent chaque jour bourriches d'huîtres, crustacés des fles du Ponant et poissons à se damner ! Le plus ? La possibilité de visiter les viviers et de découvrir le métier, avec dégustation à la clé !

Les Viviers de Barastère
Pont de Barastère
www.viviers-barastere.com

SAINT-AVÉ

Sous la houlette de Vincent David et de sa femme Katia, le Pressoir est une table raffinée et inventive où se déclinent avec finesse aussi bien les produits de la terre que ceux de la mer. Le chef breton, étoilé, a même concocté un menu « Inspiration du moment » pour que l'escapade soit à la portée de tous (34 euros) !

Le Pressoir
7, rue de l'Hôpital
www.le-pressoir.fr



Photo : Paris Tourism Office / Marc Bertrand



Photo : Paris Tourism Office / David Lefrançois



Photo : Paris Tourism Office / David Lefrançois



Photo : Paris Tourism Office / Marc Bertrand



Photo : Victoire Avril

1. La bucolique fontaine du château d'eau de Montmartre (détail).
2. Le pont Alexandre-III qui relie l'esplanade des Invalides au Grand Palais.
3. La galerie Véro-Dodat, on ne peut plus parisienne, près de Palais-Royal.
4. Pâtisseries de Claire Damon.
5. Les inimitables toits de Paris et le Sacré-Cœur, vus depuis le jardin des Tuileries.

PARIS GOURMAND, VERDOYANT ET SECRET

GOURMET PARIS, VERDANT AND SECRET

C'est dans la capitale fleurissante... bien que toujours coiffée de ses inimitables toits gris, que nos pâtisseries continuent de tisser leurs fils sucrés. Voici le portrait de Claire Damon, première femme française ayant rejoint Relais Desserts cette année.

In the flourishing capital, wrapped in its inimitable grey roofs, our pastry chefs keep weaving their sugary threads. This is a portrait of Claire Damon, the first French woman to join Relais Desserts this year.

Reportage : Laura Annaert



Claire Damon grew up in a family of cordons bleus. As a young girl, in the idyllic family garden, she becomes sensitive to the aesthetics of the world of plants... and falls in love with fruits! At 14, she proclaims she wants to become a pastry chef and her parents send her to the Trianon, a famous pâtisserie in Clermont-Ferrand, for a summer job. "I was a fan, she remembers, a wonderful force bestowed upon me."

Following her training at the Radio, a Michelin starred restaurant and an institution in Clermont-Ferrand, and her selection as Best Apprentice in France, she decides to go to Paris. Her mother takes her to Fauchon, where she gets a real shock! The fragrances of butter, of vanilla, of raw milk, all intact and emerging from the Pierre Hermé macarons move her deeply...

Two months later, she puts the finishing touch to her training at his side and works with him for four years. Two plated desserts experiences follow: one with Gilles Marchal at the Bristol and one with Christophe Michalak at the Plaza Athénée. In 2007, she goes into a partnership with David Granger, a baker with a mention of excellence and, in 2014, she is the first French woman to join Relais Desserts!

Her fetish ingredient? Fruits of the season, of which she strives to render the true flavour and shape. Her cookies mirror the works of art she is so fond of: photos of Erwin Blumenfeld, perfumes of Serge Lutens, or of her darlings, such as her "Vert d'Absinthe" with tomatoes, one of her most representative creations.

Claire, who likes to speak of her trade, pauses and invites me to choose some delicacies, away from the bustle of the city: the "Kashmir" with saffron, oranges and dates, the "Exubérantes", with peaches, apricots and apples, or the "Initiales CD" with blueberries, cinnamon and tonka. Words give in when confronted with the pleasures of savouring...

CLAIRE DAMON

à Paris

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2014



Claire Damon a grandi dans une famille de cordons bleus. Petite fille, le jardin familial, un immense éden, la sensibilise déjà à l'esthétique du monde végétal... Claire aime les fruits ! Lorsqu'à 14 ans elle déclare vouloir devenir pâtissière, ses parents l'envoient faire un stage d'été au Trianon, pâtisserie réputée à Clermont-Ferrand. « J'étais déjà passionnée, se souvient-elle, dotée d'une terrible force. »

Son apprentissage au restaurant étoilé Radio, institution clermontoise, et sa sélection comme Meilleur Apprenti de France effectués, elle décide de monter à Paris. Maman l'emmène alors chez Fauchon et là, c'est le choc ! Les parfums de beurre, de vanille et de lait cru intacts échappés des macarons de Pierre Hermé la bouleversent...

Deux mois plus tard, elle peaufine son apprentissage à ses côtés, et ce durant quatre ans. S'ensuivent deux expériences de desserts à l'assiette : aux côtés de Gilles Marchal au Bristol, puis au Plaza Athénée avec Christophe Michalak. En 2007, elle s'associe à David Granger, boulanger d'excellence. Enfin, en 2014, elle est la première femme française à rejoindre Relais Desserts !

Son ingrédient fétiche ? Les fruits donc, de saison, qu'elle s'ingénie à restituer au plus près de leur saveur et de leur forme originelle. Ses petits gâteaux ont la résonance des œuvres qu'elle aime, comme les photos d'Erwin Blumenfeld, les parfums de Serge Lutens ou encore de ses amours, comme son Vert Absinthe à la tomate, l'une de ses créations emblématiques...

Claire, qui aime parler de son métier, fait une pause et m'invite à choisir quelques douceurs, à l'abri de l'agitation de la ville : le Kashmir au safran, orange et dattes, les Exubérantes, aux pêches, abricots et pommes, ou encore les Initiales CD aux myrtilles, à la cannelle et tonka. Et là, les mots s'inclinent devant les plaisirs de la dégustation...

Des gâteaux & du pain
89, rue du Bac, Paris 7^e & 63, boulevard Pasteur, Paris 15^e
www.desgâteauxetdupain.com

Portrait : Laure et Fu



1. LE 8^e ARRONDISSEMENT

Lieu incontournable dédié à tout ce qui touche à l'image des XX^e et XXI^e siècles, le Jeu de Paume continue de faire la part belle aux femmes photographes des années 1920 aux années 1950. Avec Florence Henri *Miroir des avant-gardes*, il permet de découvrir cette artiste anticonformiste, proche du Bauhaus. À travers 130 tirages d'époque, l'expo met en lumière son travail sur le reflet, la perspective, la profondeur de champ... Bref, les techniques phare de la photo moderne.

Jeu de Paume
Florence Henri. *Miroir des avant-gardes*, jusqu'au 17 mai.
1, place de la Concorde. www.jeudepaume.org

2. LE 1^{er} ARRONDISSEMENT

Ouverte depuis 1992, la « maison de parfums » de Serge Lutens est aux antipodes de la parfumerie traditionnelle. Encerclée tel un joyau dans son précieux écrin – le jardin du Palais-Royal –, ce lieu baigné d'histoire, où le grand parfumeur distille au compte-gouttes ses créations, dont certaines en exclusivité, semble défier le temps. Outre les fragrances exquis, dont la Religieuse, sa dernière création, on y trouve aussi sa ligne de maquillage : le Nécessaire de beauté.

Palais Royal - Serge Lutens
Jardins du Palais-Royal, 142, Galerie de Valois
<http://fr.sergelutens.com/>

3. LE 2^e ARRONDISSEMENT

Véritable institution, la Librairie gourmande fête cette année ses 30 ans ! Une année qui sera ponctuée de surprises, concoctées par Deborah Dupont-Daguet, la maîtresse des lieux. Sur 140 m², on trouve tout ou presque de ce que compte la littérature gastronomique (entendez cuisine et œnologie) : polars, histoire, sociologie, revues, livres de recettes, portraits de chefs, éditions étrangères. Bref, quelque 20 000 ouvrages dont des milliers d'anciens, tous délectables.

Librairie gourmande
92-96, rue Montmartre
www.librairiegourmande.fr

CARNET D'ADRESSES

LE 8^e ARRONDISSEMENT BIS

Symbole d'un Paris idéal où il fait toujours bon flâner, que l'on soit touriste ou Parisien, la basilique du Sacré-Coeur reste un grand classique. Pour ses belles lignes d'inspiration romano-byzantine, son histoire, son activité et aussi son quartier aux décors de ciné mythiques.

Basilique du Sacré-Coeur, Montmartre
www.sacre-coeur-montmartre.com

3. LE 1^{er} ARRONDISSEMENT BIS

Pour sa 12^e édition, *Jardins, Jardins* aux Tuileries célèbre le thème de « la ville heureuse ». De grands paysagistes y livrent ainsi leur vision de la nature en milieu urbain. Jardins idylliques, terrasses, balcons, conférences, ateliers : une vraie pépinière de talents et d'idées !

Jardins, Jardins
Du 4 au 7 juin au Jardin des Tuileries
www.jardinsjardins.com

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

GOÛTEUR INSATIABLE
ET CHRONIQUEUR PROLIXE

INSATIABLE TASTER AND LOQUACIOUS COLUMNIST

Par Nathalie Duchamp



Photo: Pierre-Emanuel Bastien

Ce journaliste gastronomique aux allures humanistes défend les produits et les hommes sur les ondes de France Inter et de Paris Première. Il distille aussi ses coups de cœur pour l'*Express Styles*. Le point sur ses préférences sucrées...

Comment déguste le professionnel que vous êtes ?
D'abord avec mes sens ! J'appréhende la beauté d'un gâteau. Et puis un plat ou un dessert ne sont pas qu'une liste d'ingrédients. L'atmosphère lors de la dégustation, le petit morceau d'histoire que raconte la recette comptent. Sans parler du fait que je sois habité de sentiments : la passion, la nostalgie et même la tristesse. D'ailleurs, le gâteau qui console existe...

A food critic with the looks of a humanist, he defends products and men on the radio waves of France Inter and Paris Première while disseminating his favourite finds for *Express Styles* magazine. An update on his sweet favourites.

How does a professional such as you proceed with tasting?
With my senses, to start with! I grasp the beauty of a cake. A dish or a dessert are not just a list of ingredients, after all. Ambiance of the tasting session or the little story told by the recipe also count. Notwithstanding the fact that I am inhabited by feelings such as passion, nostalgia, and even sadness. As a matter of fact, a consoling cake really exists...

“ Comme le disait Alain Chapel, l'un de nos pères spirituels : la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes. ”

“ As Alain Chapel, one of our spiritual fathers, used to say: cooking is much more than just recipes. ”

D'où vous vient cette passion ?

J'ai eu la chance de grandir dans une famille nombreuse, à Lyon, où il y avait un jardin immense avec des fleurs, un potager et des arbres fruitiers. Je garde aussi le souvenir de mes oncles corses, chasseurs et pêcheurs. Je reste profondément attaché à la nature et de ce fait, j'apprécie particulièrement les saveurs sauvages.

Where does this passion come from?

I was lucky enough to grow up in a large family, in Lyon, with a huge garden covered with flowers, a vegetable garden and an orchard. I also remember my Corsican uncles, hunters and fishermen. I remain emotionally attached to nature and, for this reason, appreciate wild flavours above all others.

Votre saveur fétiche ?

Je suis un incondicional de la guimauve à la vanille. J'aime aussi la texture et les parfums des fruits secs. Enfant, maman mettait dattes, pruneaux et amandes en farandole dans notre assiette du début de l'automne jusqu'à la fin de l'hiver.

Your fetish flavour?

I am a passionate of vanilla marshmallow. I also like the texture and fragrances of dried fruits. When I was a kid, my mother used to put dates, prunes and almonds in a farandole around our plate from the beginning of autumn to the end of winter.

Un souvenir sucré de votre enfance ?

Le *fiadone* de ma grand-mère de Bastia, une tarte que l'on pourrait appeler le « cheese cake corse », faite de brocciu, un fromage frais à base de brebis, aromatisé aux agrumes.

A sweet souvenir from childhood?

My grandmother's *fiadone*, she came from Bastia: a pie one could call the Corsican cheesecake, made of *brocciu*, a fresh ewe cheese, flavoured with citrus fruits.

La place de la gourmandise dans votre vie ?

Je suis un picoreur, un grappilleur, comme l'oiseau qui va de branche en branche. J'adore goûter !

How important is the love of good food in your life?

I peck and cherry-pick like a bird flying from branch to branch. I love to taste!

Que pensez-vous du succès médiatique des chefs pâtisseries ?

Il était temps ! En dehors de Gaston Lenôtre et d'Yves Thuriès, les chefs pâtisseries sont restés trop longtemps dans l'ombre des chefs.

What do you think of the media success of pastry chefs?

The time had come! Apart from Gaston Lenôtre and Yves Thuriès, pastry chefs remained in the shadow of chefs for too long.

Avez-vous des petites manies ?

J'aime m'acheter par exemple des marrons glacés. J'ai des petits rituels que je pratique au quotidien comme balader ma fourchette dans l'assiette de mes convives lors des déjeuners !

Any foibles?

I like to buy candied chestnuts, for instance. I have little rituals that I practice on a daily basis, like messing around with my fork in the plates of my guests during lunch!

Un péché à partager ?

Les bonbons anciens à croquer... en famille : la bergamote de Nancy que ma mère adorait et les guimauves vanillées.

A sin to share?

Old crunchy sweets... shared within the family. Bergamot orange from Nancy, which my mother loved, and vanilla marshmallows.

Si vous étiez une sucrerie ?

Le praliné... Le gianduja de Turin ! Si aromatique !

If you were a sweet?

A praliné... A gianduja from Turin! So fragrant!

L'actu de François-Régis Gaudry

Très très bon sur Paris Première. On va déguster sur France Inter. Son blog en tant que chef de la rubrique Saveurs de l'*Express Styles* : <http://blogs.lexpress.fr/styles/restaurant>

News of François-Régis Gaudry

Très très bon on Paris Première. On va déguster on France Inter. His blog as Editor of the Saveurs Section in *Express Styles*: <http://blogs.lexpress.fr/styles/restaurant>

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

GOÛTEUR INSATIABLE
ET CHRONIQUEUR PROLIXE

INSATIABLE TASTER AND LOQUACIOUS COLUMNIST

Par Nathalie Duchamp



Photo: Pierre-Emanuel Ravicini

Ce journaliste gastronomique aux allures humanistes défend les produits et les hommes sur les ondes de France Inter et de Paris Première. Il distille aussi ses coups de cœur pour l'*Express Styles*. Le point sur ses préférences sucrées...

Comment déguste le professionnel que vous êtes ?
D'abord avec mes sens ! J'appréhende la beauté d'un gâteau. Et puis un plat ou un dessert ne sont pas qu'une liste d'ingrédients. L'atmosphère lors de la dégustation, le petit morceau d'histoire que raconte la recette comptent. Sans parler du fait que je sois habité de sentiments : la passion, la nostalgie et même la tristesse. D'ailleurs, le gâteau qui console existe...

A food critic with the looks of a humanist, he defends products and men on the radio waves of France Inter and Paris Première while disseminating his favourite finds for *Express Styles* magazine. An update on his sweet favourites.

How does a professional such as you proceed with tasting?
With my senses, to start with! I grasp the beauty of a cake. A dish or a dessert are not just a list of ingredients, after all. Ambiance of the tasting session or the little story told by the recipe also count. Notwithstanding the fact that I am inhabited by feelings such as passion, nostalgia, and even sadness. As a matter of fact, a consoling cake really exists...

“ Comme le disait Alain Chapel, l'un de nos pères spirituels : la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes. ”

D'où vous vient cette passion ?

J'ai eu la chance de grandir dans une famille nombreuse, à Lyon, où il y avait un jardin immense avec des fleurs, un potager et des arbres fruitiers. Je garde aussi le souvenir de mes oncles corses, chasseurs et pêcheurs. Je reste profondément attaché à la nature et de ce fait, j'apprécie particulièrement les saveurs sauvages.

Votre saveur fétiche ?

Je suis un incondicional de la guimauve à la vanille. J'aime aussi la texture et les parfums des fruits secs. Enfant, maman mettait dattes, pruneaux et amandes en farandole dans notre assiette du début de l'automne jusqu'à la fin de l'hiver.

Un souvenir sucré de votre enfance ?

Le *fiadone* de ma grand-mère de Bastia, une tarte que l'on pourrait appeler le « cheese cake corse », faite de brocciu, un fromage frais à base de brebis, aromatisé aux agrumes.

La place de la gourmandise dans votre vie ?

Je suis un picoseur, un grappilleur, comme l'oiseau qui va de branche en branche. J'adore goûter !

Que pensez-vous du succès médiatique des chefs pâtisseries ?

Il était temps ! En dehors de Gaston Lenôtre et d'Yves Thuriès, les chefs pâtisseries sont restés trop longtemps dans l'ombre des chefs.

Avez-vous des petites manies ?

J'aime m'acheter par exemple des marrons glacés. J'ai des petits rituels que je pratique au quotidien comme balader ma fourchette dans l'assiette de mes convives lors des déjeuners !

Un péché à partager ?

Les bonbons anciens à croquer... en famille : la bergamote de Nancy que ma mère adorait et les guimauves vanillées.

Si vous étiez une sucrerie ?

Le praliné... Le gianduja de Turin ! Si aromatique !

L'actu de François-Régis Gaudry

Très très bon sur Paris Première. On va déguster sur France Inter. Son blog en tant que chef de la rubrique Saveurs de l'*Express Styles* : <http://blogs.lexpress.fr/styles/restaurant>

“ As Alain Chapel, one of our spiritual fathers, used to say: cooking is much more than just recipes. ”

Where does this passion come from?

I was lucky enough to grow up in a large family, in Lyon, with a huge garden covered with flowers, a vegetable garden and an orchard. I also remember my Corsican uncles, hunters and fishermen. I remain emotionally attached to nature and, for this reason, appreciate wild flavours above all others.

Your fetish flavour?

I am a passionate of vanilla marshmallow. I also like the texture and fragrances of dried fruits. When I was a kid, my mother used to put dates, prunes and almonds in a farandole around our plate from the beginning of autumn to the end of winter.

A sweet souvenir from childhood?

My grandmother's *fiadone*, she came from Bastia: a pie one could call the Corsican cheesecake, made of *brocciu*, a fresh ewe cheese, flavoured with citrus fruits.

How important is the love of good food in your life?

I peck and cherry-pick like a bird flying from branch to branch. I love to taste!

What do you think of the media success of pastry chefs?

The time had come! Apart from Gaston Lenôtre and Yves Thuriès, pastry chefs remained in the shadow of chefs for too long.

Any foibles?

I like to buy candied chestnuts, for instance. I have little rituals that I practice on a daily basis, like messing around with my fork in the plates of my guests during lunch!

A sin to share?

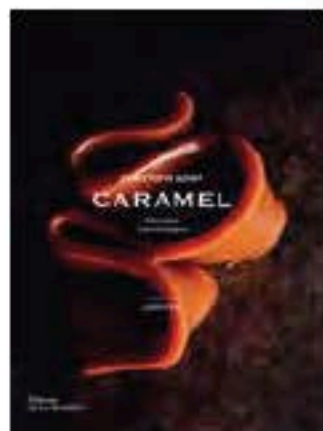
Old crunchy sweets... shared within the family. Bergamot orange from Nancy, which my mother loved, and vanilla marshmallows.

If you were a sweet?

A praliné... A gianduja from Turin! So fragrant!

News of François-Régis Gaudry

Très très bon on Paris Première. On va déguster on France Inter. His blog as Editor of the Saveurs Section in *Express Styles*: <http://blogs.lexpress.fr/styles/restaurant>



Fondant

Ancien directeur de création chez Fauchon et adepte de l'éclair - de génie entendons - et du chocolat, Christophe Adam livre dans ce livre l'essence même du caramel. Soit 150 recettes (et gestes techniques) pour fondre de plaisir : éclair caramel au beurre salé, sablé breton au cœur coulant, fruits secs caramélisés, bonbons...

CARAMEL

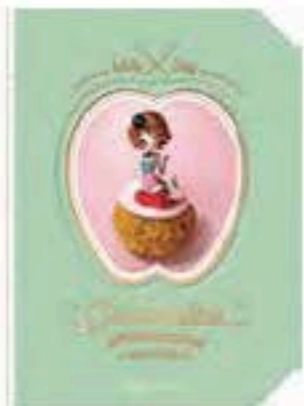
150 recettes, gestes techniques
Par Christophe Adam
Photos : Laurent Fau
Éditions de La Martinière - 35 € //

Rapide

Pour faire le tour du monde de la pâtisserie et de la viennoiserie en un clin d'œil, ce livre est tout indiqué ! Paris-Brest, pains au chocolat, bagels, bunoffées, brioches à la cannelle et autres gourmandises scandinaves ou japonaises... Soit 100 recettes faciles à réaliser au robot pour se régaler en toute simplicité !

ROBOT PÂTISSIER COOK BOOK

100 pâtisseries du monde
Ouvrage collectif
Les Éditions Culinaires, collection Cook Book - 14 € //



Irrésistible

Pâtissier débordant d'imagination, Vincent Guerlais ne pouvait qu'emprunter la voie du glamour et de l'humour pour partager ses recettes... Ainsi donc, Adoline Day donne vie à d'adorables pin-up à croquer en 20 recettes dénichées aux petites douceurs, aux gâteaux, aux tartes et aux crèmes. Un plaisir pour les yeux et les papilles !

GOURMANDISES

Recettes craquantes
Par Vincent Guerlais
Illustrations : Adoline Day
Préface : Chantal Thomass
Éditions Soleil - 18,95 € //



Fastoche !

Véritable « sublimateur » qui permet tant d'aromatiser une préparation, d'enrichir une texture que de garnir une pâtisserie, le praliné s'approprie avec facilité dans les créations de Delphine Quarante-Bauer. Un livre de 34 recettes faciles mais non moins raffinées : petits pots de crème au praliné, croustillant, cake, succés, rochers...

INFINIMENT PRALINÉ

Par Delphine Quarante-Bauer
Photos & stylisme : Emmanuel Renauff
Éditions Albin Michel - 8 € //



Professionnel

Formateur à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingeaux, Stéphane Leroux voue une passion au praliné. Du coup, il lui a dédié un livre - destiné aux professionnels - en s'attachant à dévoiler son histoire, sa fabrication, ainsi qu'un recueil de recettes... De base pour commencer et bien évidemment gastronomiques pour suivre.

LE PRALINÉ

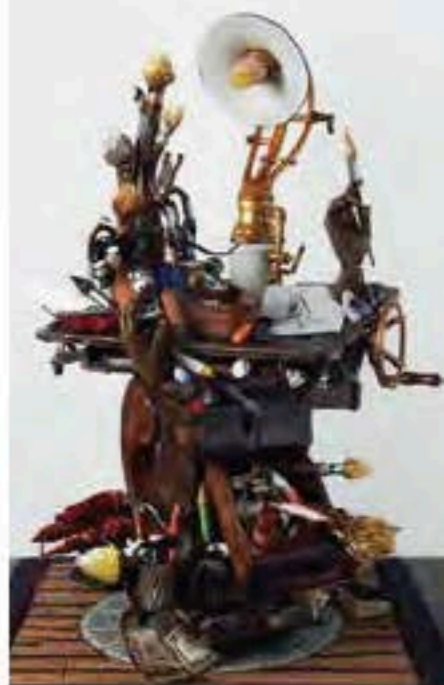
Par Stéphane Leroux
Photos : Romy Tembuysen
Éditions Racine - 65 € //

Classique

Maître incontesté du macaron, Pierre Hermé dévoile, dans ce bel ouvrage, l'histoire de ce best-seller de la pâtisserie. Mais aussi 63 de ses recettes, en pas à pas et en images : classiques, insolites, tels ses macarons Signatures ou Fetish, veloutés ou encore imaginaires comme avec ses si beaux Jardins...

MACARON

Par Pierre Hermé
Photos : Laurent Fau et Bernhard Winkelmann
Éditions de La Martinière - 35 € //



PÉPINIÈRE DE TALENTS AN INCUBATOR OF TALENTS

Comptant parmi les concours les plus prestigieux et les plus anciens de pâtisserie, le trophée Relais Desserts Charles Proust a encore livré son lot de talents lors du dernier Salon du Chocolat. Une vraie « antichambre des MOF » pour reprendre Nicolas Boussin qui avait choisi, pour la partie artistique, le thème de Dalí et son œuvre.

Among the most prestigious pastry competitions, and one of the oldest, the Relais Desserts Charles Proust Trophy has delivered its share of talents once again during the last Salon du Chocolat. Truly an "antechamber for the Best Workers of France" (MOF's) to quote Nicolas Boussin, who had chosen Dalí and his work as the artistic theme of the event.



De gauche à droite. En haut (photos de Pascal Anziani) : Œuvre de Tatsuya Onishi, vainqueur du trophée Relais Desserts Charles Proust 2014, ainsi que celles de Seiji Takishima, second prix, et d'Étienne Leroy, 3^e prix. En bas (photos de François Reinhardt) : Tatsuya Onishi entouré de Jean-Paul Hévin (à gauche), président du jury de cette édition, et de Pascal Lac (à droite). Frédéric Cassel, président de Relais Desserts, Jean-Paul Hévin, Seiji Takishima et Sybille Douce, cofondatrice du Salon du Chocolat. Et enfin, Jean-Paul Hévin et Étienne Leroy.

DES ITALIENS À PARIS ITALIANS IN PARIS



C'est dans la Ville lumière que s'est déroulé, en octobre dernier, le XXI^e symposium de l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI). Emmenés notamment par Ignio Massari, membre Relais Desserts et président honoraire de l'académie, les chefs pâtisiers italiens ont ainsi rencontré jusque dans leurs labos leurs confrères français.

The 21st symposium of Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) was held in the City of Lights last October. Driven, among others, by Ignio Massari, member of Relais Desserts and Honorary President of the academy, the Italian pastry chefs were able to meet their French colleagues even in their laboratories.



À gauche, Ignio Massari et Sébastien Claverte, de Pierre Hermé Paris.

Quand le maestro Massari dispense ses conseils à ses confrères pâtisiers, nul n'en perd une miette !



Photos : Gianni Camoli - Caladretini

Les membres de l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani prennent la pose sur l'esplanade du Trocadéro.



Photo : Julien Miller

Le gigantesque King Kong tout chocolat (plus de 3 m) de Richard Orłowski et Jean-Paul Hévin.

Valérie Bègue dans une robe de mariée Aurélie Chérell revisitée en chocolat par Arnaud Lathier

100% CHOCOLAT 100% CHOCOLATE



Photo : Thomas Baufau



Sadaharu Aoki en pleine demo.

Photo : Julien Miller

Du 29 octobre au 2 novembre dernier s'est tenue à Paris la 20^e édition du Salon du Chocolat. Une édition-anniversaire à quasi valeur de sacre, puisque placée sous le haut patronage de François Hollande ! La programmation, très (très) riche en événements – démonstrations, expositions, défilé, littérature – a tenu ses promesses, comme les visiteurs, venus nombreux...

The 20th edition of the Salon du Chocolat took place in Paris from October 29th to November 2nd of last year. This anniversary edition had the value of a consecration as it was held under the patronage of François Hollande! The program was rature – and held its promises; as did the visitors, who came in great number...

RENDEZ-VOUS GOURMAND GOURMET RENDEZ-VOUS

Créé dans l'idée de célébrer et de cultiver l'excellence des savoir-faire chocolatiers côté français et italien, le Club Criollo fêtait en octobre dernier à la villa Bonaparte, résidence de l'ambassade de France près le Saint-Siège, à Rome, son premier anniversaire. L'occasion d'échanger et de se délecter une fois de plus des créations de grands chefs pâtisiers...

Created to celebrate and promote the excellence of know-how of French and Italian chocolate makers, Club Criollo celebrated its first anniversary at the Villa Bonaparte, residence of the French Embassy at the Holy See in Rome, last October. An opportunity to exchange views and to enjoy the creations of great pastry chefs once again.

Bénédicte de Chambure et Domenico Biscardi, les deux fondateurs du Club Criollo.



Photos : Giuseppe Chiarina

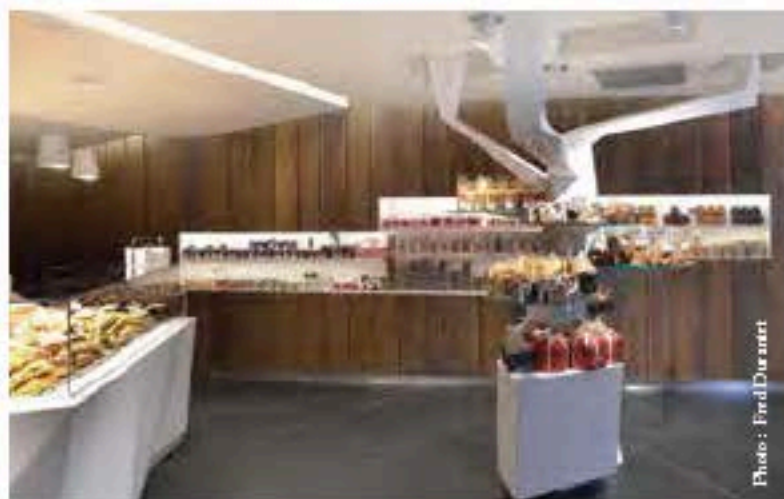


Photo: Fred Durant

MAISON BAUD

Entièrement rénovée, la grande boutique du centre-ville de la maison Baud à Besançon affiche, depuis septembre dernier, des couleurs gaies et acidulées. Joël Baud, qui a repris les rênes de la maison avec sa cousine Héléne, a en effet décidé d'insuffler un peu de modernité au lieu qui compte désormais un coin tout chocolat, en plus du snacking, traiteur et salon de thé.

Entirely refurbished since last September, the great boutique of Maison Baud, in the city centre of Besançon, displays its array of lively and acidulous colours. Joël Baud, who took over the shop with his cousin Héléne, has indeed decided to inject some modernity to the place, where a chocolate corner has been added to the snacking, catering and tea house areas.

4, Grande-Rue, Besançon



LUCIEN MOUTARLIER

La maison Moutarlier, qui fête cette année ses 30 ans, a choisi de revisiter avec contemporanéité sa boutique de Lausanne. Si sa façade ouvragée d'époque a été conservée, la pâtisserie-chocolaterie offre à présent un écrin moderne et épuré, avec son bar et salon de thé, où savourer en toute quiétude macarons, pâtisseries et chocolats.

Maison Moutarlier celebrated its 30th anniversary this year and has chosen to revisit its contemporary look with its Lausanne boutique. The original sculpted façade has been kept, but the pastry and chocolate shop now presents a modern and uncluttered aspect. A bar and a tea house to quietly savour macaroons, pastries and chocolates.

Place de la Palud 7, Lausanne



LAURENT LE DANIEL

Ouverte en décembre dernier, la boutique des Lices de Laurent Le Daniel vient remplacer celle, historique, du Théâtre. Dans ce lieu qui marie à la perfection une esthétique d'antan, avec ses meubles de bois et ses murs de pierres, et une modernité épurée avec ses comptoirs et vitrines immaculés, on trouve désormais une alléchante offre traiteur, en plus des pâtisseries, chocolats et confiseries.

Opened last December, the Boutique des Lices, owned by Laurent Le Daniel, now replaces the Theatre. The place perfectly blends the aesthetics of yesteryear, with its wooden furniture and stone walls, and an uncluttered modernity, with its immaculate counters and window displays. A tantalising catering offer is now available along with the pastries, chocolates and candies.

11, rue de La Moissonie, Rennes



PIERRE HERMÉ

Outre l'ouverture récente de boutiques en Europe, en Asie et au Moyen-Orient, Pierre Hermé propose, depuis cet hiver, dans le célèbre palace parisien Royal Monceau-Raffles Paris un Bar Chocolat. Tous les jours de 15 h à 18 h, on peut y déguster ses créations à boire ou à croquer. Un voyage gourmand comme avec l'Original, un chocolat froid, au piment, grains et écume de maïs.

Notwithstanding the recent opening of shops in Europe, Asia and the Middle-East, and since last winter, Pierre Hermé offers a Chocolate bar at the Royal Monceau-Raffles, the famous Parisian Palace. Every day from 3 to 6 PM, you will be able to taste his creations, to drink or to bite on. A journey of a gourmet with the Original, a cold chocolate with hot pepper, served with corn grains and corn froth.

37, avenue Hoche, Paris 8^e



JEAN-PAUL HÉVIN

Tout juste ouvert en janvier à l'angle de la rue de Bretagne et du très connu Marché des Enfants Rouges, le Chocolate Bar(re) est un mini écrin qui a tout des grandes boutiques du facétieux chocolatier. Avis aux amateurs de grands crus qui peuvent désormais, en sus des tablettes, prendre au comptoir ou à emporter leur breuvage préféré.

Just opened in January, at the corner of Rue de Bretagne and of the famous Marché des Enfants Rouges, Chocolate Bar(re) is a small jewel case offering everything the larger boutiques of this mischievous chocolate maker have to offer. Notice to amateurs of great vintages: they can now be served at the counter or take out their favourite drinks, or bars.

41, rue de Bretagne, Paris 3^e



TÉLEX

Pascal Dupuy, qui anime depuis deux saisons déjà, en tant que juge, une émission dédiée au meilleur pâtissier de Norvège, est cette année au cœur d'un reality-show ! Avec le *Pascal Konditori*, diffusé depuis le 3 mars pour sept semaines, c'est une plongée dans son labo, mais aussi et surtout dans les arcanes et les challenges du métier !

Pascal Dupuy, who has been hosting a show dedicated to the best Norwegian pastry chef for two seasons as a judge, is this year at the centre of a reality show! In *Pascal Konditori*, broadcast since March 3rd and for seven weeks, we dive into his laboratory and into the mysteries and challenges of his trade!

Les Rencontres Internationales des pâtisseries Relais Desserts sont placées cette année sous la houlette de Lucien Moutarlier, qui œuvre en Suisse. Rendez-vous est pris du 26 au 28 avril en Suisse et le 29 à Divonne-les-Bains, histoire d'échanger autour de la pâtisserie mais aussi des spécialités suisses et du jazz, entre lac, vignes et montagnes...

The International Pastry Gathering of Relais Desserts are held this year under the stewardship of Lucien Moutarlier, who works in Switzerland. The appointment is taken from April 26th to April 28th in Switzerland and on the 29th in Divonne-les-Bains, to exchange views around pastry, Swiss specialties and jazz, between lake, vineyards and mountain...



Photo: Fred Durantet

MAISON BAUD

Entièrement rénovée, la grande boutique du centre-ville de la maison Baud à Besançon affiche, depuis septembre dernier, des couleurs gaies et acidulées. Joël Baud, qui a repris les rênes de la maison avec sa cousine Hélène, a en effet décidé d'insuffler un peu de modernité au lieu qui compte désormais un coin tout chocolat, en plus du snacking, traiteur et salon de thé.

Entirely refurbished since last September, the great boutique of Maison Baud, in the city centre of Besançon, displays its array of lively and acidulous colours. Joël Baud, who took over the shop with his cousin Hélène, has indeed decided to inject some modernity to the place, where a chocolate corner has been added to the snacking, catering and tea house areas.

4, Grande-Rue, Besançon



LUCIEN MOUTARLIER

La maison Moutarlier, qui fête cette année ses 30 ans, a choisi de revisiter avec contemporanéité sa boutique de Lausanne. Si sa façade ouvragée d'époque a été conservée, la pâtisserie-chocolaterie offre à présent un écrin moderne et épuré, avec son bar et salon de thé, où savourer en toute quiétude macarons, pâtisseries et chocolats.

Maison Moutarlier celebrated its 30th anniversary this year and has chosen to revisit its contemporary look with its Lausanne boutique. The original sculpted façade has been kept, but the pastry and chocolate shop now presents a modern and uncluttered aspect. A bar and a tea house to quietly savour macaroons, pastries and chocolates.

Place de la Poëlle 7, Lausanne

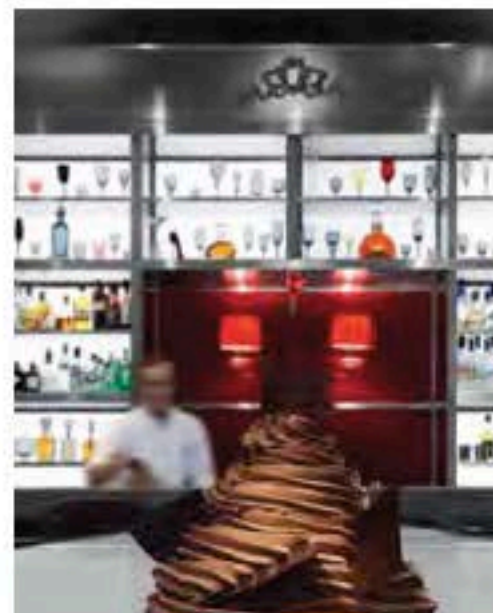


LAURENT LEDANIEL

Ouverte en décembre dernier, la boutique des Lices de Laurent Le Daniel vient remplacer celle, historique, du Théâtre. Dans ce lieu qui marie à la perfection une esthétique d'antan, avec ses meubles de bois et ses murs de pierres, et une modernité épurée avec ses comptoirs et vitrines immaculés, on trouve désormais une alléchante offre traiteur, en plus des pâtisseries, chocolats et confiseries.

Opened last December, the Boutique des Lices, owned by Laurent Le Daniel, now replaces the Theatre. The place perfectly blends the aesthetics of yesteryear, with its wooden furniture and stone walls, and an uncluttered modernity, with its immaculate counters and window displays. A tantalising catering offer is now available along with the pastries, chocolates and candies.

13, rue de La Motte, Rennes



PIERRE HERMÉ

Outre l'ouverture récente de boutiques en Europe, en Asie et au Moyen-Orient, Pierre Hermé propose, depuis cet hiver, dans le célèbre palace parisien Royal Monceau-Raffles Paris un Bar Chocolat. Tous les jours de 15 h à 18 h, on peut y déguster ses créations à boire ou à croquer. Un voyage gourmand comme avec l'Original, un chocolat froid, au piment, grains et écume de maïs.

Notwithstanding the recent opening of shops in Europe, Asia and the Middle-East, and since last winter, Pierre Hermé offers a Chocolate bar at the Royal Monceau-Raffles, the famous Parisian Palace. Every day from 3 to 6 PM, you will be able to taste his creations, to drink or to bite on. A journey of a gourmet with the Original, a cold chocolate with hot pepper, served with corn grains and corn froth.

37, avenue Hoche, Paris 8^e



JEAN-PAUL HÉVIN

Tout juste ouvert en janvier à l'angle de la rue de Bretagne et du très connu Marché des Enfants Rouges, le Chocolate Bar(re) est un mini écrin qui a tout des grandes boutiques du facétieux chocolatier. Avis aux amateurs de grands crus qui peuvent désormais, en sus des tablettes, prendre au comptoir ou à emporter leur breuvage préféré.

Just opened in January, at the corner of Rue de Bretagne and of the famous Marché des Enfants Rouges, Chocolate Bar(re) is a small jewel case offering everything the larger boutiques of this mischievous chocolate maker have to offer. Notice to amateurs of great vintages: they can now be served at the counter or take out their favourite drinks, or bars.

41, rue de Bretagne, Paris 3^e



TÉLEX

Pascal Dupuy, qui anime depuis deux saisons déjà, en tant que juge, une émission dédiée au meilleur pâtissier de Norvège, est cette année au cœur d'un reality-show ! Avec le *Pascal Konditori*, diffusé depuis le 3 mars pour sept semaines, c'est une plongée dans son labo, mais aussi et surtout dans les arcanes et les challenges du métier !

Pascal Dupuy, who has been hosting a show dedicated to the best Norwegian pastry chef for two seasons as a judge, is this year at the centre of a reality show! In *Pascal Konditori*, broadcast since March 3rd and for seven weeks, we dive into his laboratory and into the mysteries and challenges of his trade!

Les Rencontres Internationales des Pâtisseries Relais Desserts sont placées cette année sous la houlette de Lucien Moutarlier, qui œuvre en Suisse. Rendez-vous est pris du 26 au 28 avril en Suisse et le 29 à Divonne-les-Bains, histoire d'échanger autour de la pâtisserie mais aussi des spécialités suisses et du jazz, entre lac, vignes et montagnes...

The International Pastry Gathering of Relais Desserts are held this year under the stewardship of Lucien Moutarlier, who works in Switzerland. The appointment is taken from April 26th to April 28th in Switzerland and on the 29th in Divonne-les-Bains, to exchange views around pastry, Swiss specialties and jazz, between lake, vineyards and mountain...

RELAIS DESSERTS EN FRANCE

- | | | | |
|--|---|---|---|
| 1 SADAHARU AOKI PARIS Paris (75) www.sadaharuaki.com | 17 DANIEL REBERT Wissembourg (67) www.rebert.fr | 34 PÂTISSERIE GUILLET LUC GUILLET Romans - Valence (26) www.gillet.com | 50 BORZEDX-BESSE BERNARD BESSE Limoges (87) • Brive-la-Gaillarde - Troyes (10) • Clermont-Ferrand (63) www.chocolats-borzeds-besse.com |
| 2 DALLOYAU Paris (75) • Levallois-Perret - Boulogne (92) www.dalloyau.fr | 18 PÂTISSERIE JACQUES MICHEL BANWARTH Mulhouse (68) www.patisserie-jacques.com | 35 PÂTISSERIE JOUVAUD FRÉDÉRIC ET PIERRE JOUVAUD Carpentras - Avignon (84) www.patisserie-jouvaud.com | 51 LE SORLIA JEAN-PAUL BARDET Vichy (03) www.lesorlia.fr |
| 3 LAURENT DUCHÈNE Paris (75) www.laurent-duchene.com | 19 THIERRY GILG Munster - Colmar - Ribeauvillé (68) www.patisserie-gilg.com | 36 PIERRE HERMÉ PARIS Nice (06) www.pierreherme.com | 52 PÂTISSERIE J. BERNARD JACQUES BERNARD Verzon (18) www.jbernard.fr |
| 4 PIERRE HERMÉ PARIS Paris (75) • Le Chesnay - Versailles (78) www.pierreherme.com | 20 THIERRY MULHAUPT Colmar (68) www.mulhaupt.fr | 37 PÂTISSERIE LAC PASCAL LAC Nice - Saint-Laurent-du-Var (06) www.patisserie-lac.com | 53 GELENCSEUR CHOCOLATIER PATRICK GELENCSEUR La Roche-sur-Yon - Chantonnay - Chelliers - Les Sables-d'Olonne (85) www.chocolats-gelencseur.com |
| 5 JEAN-PAUL HÉVIN Paris (75) www.jeanpaulhevin.com | 21 ÉRIC VERGNE Audincourt (25) • Belfort (90) www.patisserie-vergne.fr | 38 CHRISTOPHE CALDERON Saint-Raphaël (83) | 54 ARTISAN PASSIONNÉ AURÉLIEN TROTTIER Angers - Cholet (49) www.artisanpassionne.com |
| 6 ARNAUD LARHER Paris (75) www.arnaud-larher.com | 22 JOËL BAUD Besançon (25) www.baudbesancon.com | 39 DENIS MATYASY Hyères - La Crau - Toulon - Sanary-sur-Mer (83) www.matyasy.com | 55 CHOCOLATERIE BELLANGER JACQUES ET VIANEY BELLANGER La Mère (72) • Tours (37) www.chocolats-bellanger.com |
| 7 CHRISTOPHE ROUSSEL Paris (75) www.christophe-rousseau.com | 23 SÉBASTIEN BROCARD Divonne-les-Bains - St-Geris-Pouilly (01) www.sebastien-brocard.com | 40 PÂTISSERIE ALEXANDRES JÉRÔME ALLAMIGEON Montauban (82) www.alexandres.fr | 56 VINCENT GUERLAIS Nantes - La Chapelle-sur-Erdre (44) www.vincentguerlais.com |
| 8 DES GÂTEAUX ET DU PAIN CLAIRE DAMON Paris (75) www.desgateauxetdupain.com | 24 PATRICK AGNELLET Annecy-le-Vieux - La Clusaz (74) www.patrickagnellet.com | 41 MICHEL BELIN Abri (81) Toulouse (31) www.michel-belin.com | 57 CHRISTOPHE ROUSSEL La Baule - Guirandé - Pornichet (44) www.christophe-rousseau.com |
| 9 FRÉDÉRIC CASSEL Fontainebleau (77) www.frederic-cassel.com | 25 ROLAND ZANIN La Fayette - Cuses (74) www.zaninchocolatier.fr | 42 PÂTISSERIE TRAITEUR ROYALTY PATRICK BERGER Tarbes (82) www.royalty-tarbes.com | 58 MICHEL GALLOYER Angers (49) www.legensienpains.com |
| 10 PÂTISSERIE GRANDIN MICHEL POTTIER St-Germain-en-Laye (78) www.patisserie-grandin.com | 26 SÉBASTIEN BOUILLET Lyon - Rilleux-la-Pape - Tassin-la-Demi-Lune (69) www.chocolatier-bouillet.com | 43 XAVIER BERGER CHOCOLATERIE XAVIER BERGER Tarbes (82) • Pau (64) www.xavier-berger.com | 59 AU PETIT PRINCE MÆLIG GEORGELEIN Étel - Baud - Auray (56) www.aupetitprince-étel.fr |
| 11 PÂTISSERIE REYNALD REYNALD PETIT Vernon (27) www.chocoony7.com | 27 PIERRE HERMÉ PARIS Lyon (69) www.pierreherme.com | 44 LIONEL RAUX Bayonne (64) www.patisserie-raux.fr | 60 ALAIN CHARTIER Vannes - Lorient - Thaix - Carnac (56) www.alainchartier.fr |
| 12 VINCENT DALLET Épervain - Reims (51) www.chocolat-vincentdallet.fr | 28 JEAN-PAUL PIGNOL Lyon (69) www.pignol.fr | 45 PÂTISSERIE MARQUET ARNAUD MARQUET La Teste-de-Buch - Arcachon (33) www.patisserie-marquet.com | 61 PÂTISSERIE LE DANIEL LAURENT LE DANIEL Rennes - St-Jacques (35) www.patisserieledaniel.fr |
| 13 AU PALET D'OR ANDRÉ CORDEL Ber-le-Duc (55) www.aupaletdor-patisserie.fr | 29 LE CHARDON BLEU OLIVIER BUISSON St-Just-St-Rambert (42) www.le-chardonbleu.com | 46 PÂTISSERIE FRANÇOIS FRANÇOIS GRANGER Berganc (24) www.patisserie-francois.com | 62 C.CHOCOLAT PIERRE-YVES HÉNAFF Brest - Quimper (29) www.c-chocolat.fr |
| 14 FRANCK FRESSON Jem (54) • Metz (57) www.fresson-chocolatier- patisserie.fr | 30 DOMINIQUE PILATI Roanne (42) + 33 (0)4 77 71 26 40 | 47 PARFUMS SUCRÉS - AU VERGER DES DÉLICES DANIEL HUE Angoulême - Ruelle (16) + 33 (0)5 45 38 31 67 | 63 ALBAN GUILMET Caen (14) www.albanguilmet.fr |
| 15 PIERRE HERMÉ PARIS Strasbourg (67) www.pierreherme.com | 31 ÉRIC ESCOBAR Montlimar (26) www.nougats-escobar.com | | |
| 16 THIERRY MULHAUPT Strasbourg (67) www.mulhaupt.fr | | | |



RELAIS DESSERTS EN EUROPE

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

DANS LE MONDE



- 1 JAPON**
1 SADAHARU AOKI PARIS
Tokyo
www.sadaharuaoaki.com
- 2 MICHEL BELIN**
2 MICHEL BELIN
Hokkaido • Nagoya
www.michel-belin.com
- 3 SÉBASTIEN BOUILLET**
3 SÉBASTIEN BOUILLET
Tokyo
www.chocolatier-bouillet.com
- 4 FRÉDÉRIC CASSEL**
4 FRÉDÉRIC CASSEL
Tokyo • Kyoto
www.frederic-cassel.com
- 5 DALLOYAU**
5 DALLOYAU
Tokyo • Saitama-ken • Osaka •
Kawasaki City • Nagoya
www.dalloyau.co.jp
- 6 PIERRE HERMÉ PARIS**
6 PIERRE HERMÉ PARIS
Tokyo • Osaka • Kobe • Yokohama
www.pierreherme.com
- 7 JEAN-PAUL HÉVIN**
7 JEAN-PAUL HÉVIN
Tokyo • Hiroshima • Fukuoka •
Saitama • Osaka • Sendai
www.jp-h-japon.co.jp
- 8 FRÉDÉRIC JOUVAUD**
8 FRÉDÉRIC JOUVAUD
Tokyo
www.maisonjouvaud.blogspot.fr
- 9 ORIGINES CACAO**
9 YUKIHIKO KAWAGUCHI
Tokyo
+81 (0)3 5731 5071
- 10 UN PETIT PAQUET**
10 TAIHEI OKAWA
Yokohama
+81 (0)45 973 9704
- 11 PÂTISSERIE JACQUES**
11 YOSHINARI OTSUKA
Fukuoka
www.jacques-fukuoka.jp
- 12 FRANÇOIS PAYARD**
12 FRANÇOIS PAYARD
Tokyo • Yokohama-shi •
Kanagawa
www.payard.com
- 13 DEL REY BERNARD PROOT**
13 DEL REY BERNARD PROOT
Tokyo • Fukuoka
www.delrey.co.jp
- 14 AIGRE DOUCE**
14 NORIHIKO TERAJI
Tokyo
+81 (0)3 5988 0330
- 15 PAUL WITTAMER**
15 PAUL WITTAMER
Tokyo • Chiba • Nagoya •
Osaka • Kyoto • Kobe •
Yokohama • Kanagawa
www.wittamer.jp
- 16 CORÉE**
16 DALLOYAU
Séoul • Gwangju • Incheon •
Yongin City • Masan City •
Busan • Daegu City
www.dalloyau.fr
- 17 FRANÇOIS PAYARD**
17 FRANÇOIS PAYARD
Séoul • Busan
www.payard.com
- 18 CHINE**
18 PIERRE HERMÉ PARIS
Hong-Kong
www.pierreherme.com
- 19 JEAN-PAUL HÉVIN**
19 JEAN-PAUL HÉVIN
Shanghai • Hong-Kong
www.jeanpaulhevin.com.hk
www.jeanpaulhevin.com.cn
- 20 TAIWAN**
20 JEAN-PAUL HÉVIN
Taïpei
www.jeanpaulhevin.com
- 21 ÉMIRATS ARABES UNIS**
21 DALLOYAU
Dubai
www.dalloyau.fr
- 22 PIERRE HERMÉ PARIS**
22 PIERRE HERMÉ PARIS
Dubai
www.pierreherme.com
- 23 QATAR**
23 DALLOYAU
Doha
www.dalloyau.fr
- 24 PIERRE HERMÉ PARIS**
24 PIERRE HERMÉ PARIS
Doha
www.pierreherme.com
- 25 LIBAN**
25 PÂTISSERIE CANNELLE
LIONEL PELLÉ
Beirut
www.cannelle-patisserie.com
- 26 MAROC**
26 FRÉDÉRIC CASSEL
Casablanca
www.frederic-cassel.com
- 27 USA**
27 FRANÇOIS PAYARD
New York • Las Vegas
www.payard.com



Depuis 26 ans au service
des professionnels
des métiers de bouche

Cours Pratiques de Perfectionnement en Pâtisserie



École Gastronomique Bellouet Conseil

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





© Jérôme Bryon / Les Gens de l'Atelier

Valrhona, Aux Sources du Grand Chocolat

Valrhona est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 un Chocolat d'exception. Créée par un pâtissier pour les pâtissiers, Valrhona met toute son expertise, son exigence et sa passion au service des professionnels de la gastronomie pour faire de chaque dégustation un moment d'exception. Choisie par les meilleurs Chefs et Artisans à travers le monde pour sa grande palette aromatique constamment enrichie d'innovations, Valrhona a pour ambition de promouvoir l'épanouissement gastronomique des Hommes en proposant des goûts différents de chocolat, uniques et reconnaissables, qui créent toujours plus de plaisir et d'émerveillement.