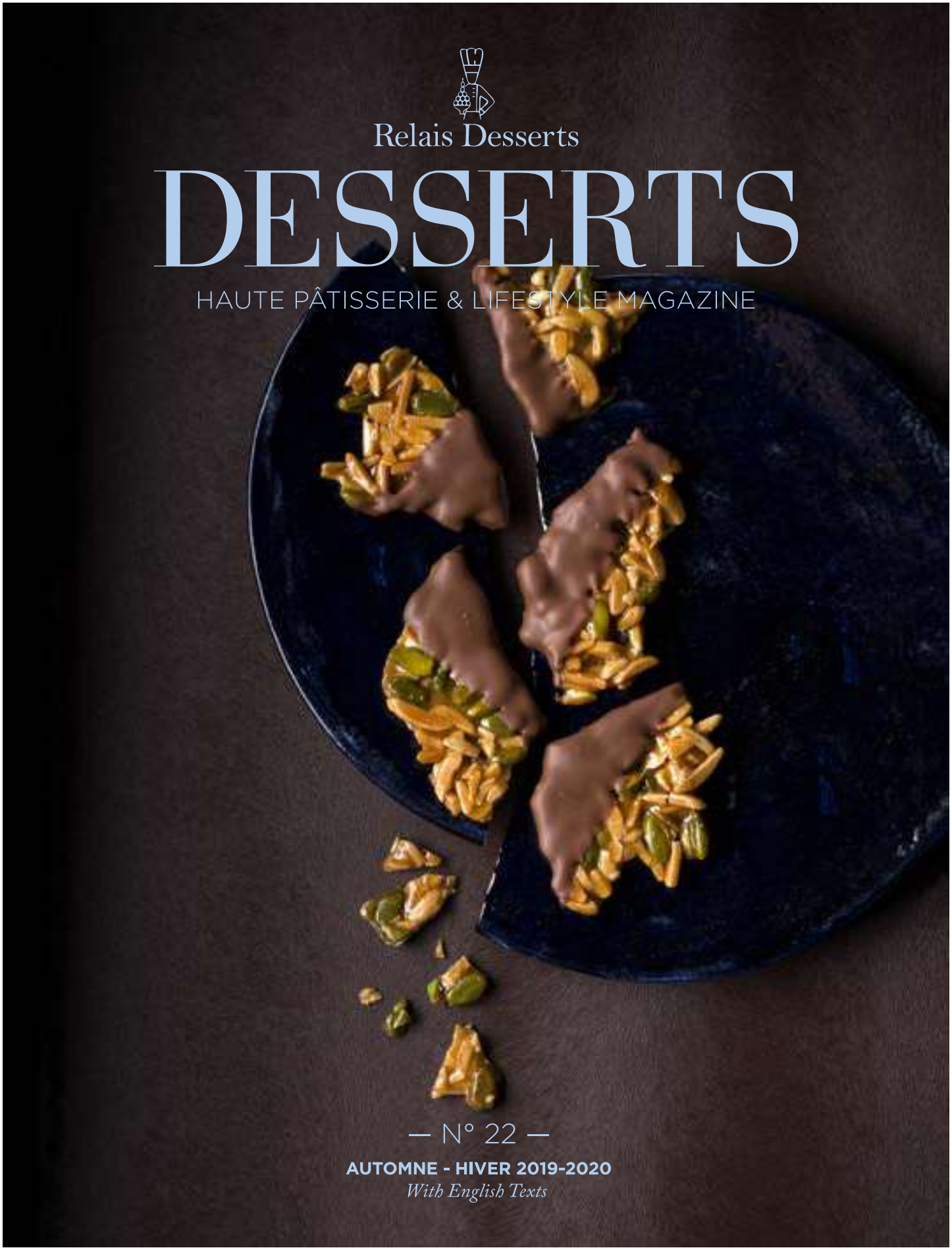
Relais Desserts

DESSERTS

HAUTE PÂTISSERIE & LIFESTYLE MAGAZINE



— N° 22 —

AUTOMNE - HIVER 2019-2020

With English Texts

DOMORI

CACAO CULTURE

"LE CHOCOLAT QUI PRÉSERVE ET SUBLIME L'ARÔME AUTHENTIQUE DU CACAO"

GIANLUCA FRANZONI,
fondateur et président de Domori

agrimontana

DISTRIBUTEUR : AGRIMONTANA INTERNATIONAL — AGRILAND SAM
TEL. +377 93306173
contact@agrimontana-international.mc / www.agrimontana-international.mc
www.domori.com

Édito

Si dans la précédente édition, nous nous étions attardés sur l'histoire du cacao et sa fabuleuse trajectoire, dans ce numéro, nous avons décidé de nous pencher sur la démarche innovante de nos chocolatiers et la ***transformation du cacao***.

Car si, traditionnellement, ***les chocolatiers*** transforment le chocolat brut en chocolat fin, aujourd'hui, ils s'intéressent aux terroirs et aux variétés des fèves qu'ils sélectionnent à la façon des cépages pour le vin, en vue d'obtenir des caractéristiques organoleptiques d'excellence.

Quelques-uns ont même poussé l'audace jusqu'à créer des manufactures pour ***transformer eux-mêmes les fèves*** en chocolat brut. Parmi eux, Thierry Mulhaupt, Patrick Gelencser, Jean-Philippe Darcis et Richard Sève pratiquent ce nouveau métier de transformation de la fève à la tablette, appelé « ***bean-to-bar*** », un savoir-faire exigeant dont ils nous livrent les clefs.

C'est d'ailleurs dans un tout nouveau lieu dédié au chocolat, ***le MUSCO***, manufacture et musée créé par Richard et Gaëlle Sève, près de Lyon, que nos chefs se sont retrouvés pour un ***Atelier entre amis***, livrant quelques-unes de leurs recettes tout chocolat.

À noter également dans vos agendas, les très attendus ***Prix d'Excellence*** et le ***Concours Relais Desserts Charles Proust*** qui reviennent en 2020.

Et d'ici peu, à mettre sous le sapin, une ***sélection de chocolats*** des Relais Desserts à offrir… Et à s'offrir !

Très bonne lecture.

Vincent Guerlais, ***Président de Relais Desserts***

Chocolat de couverture de la manufacture Richard Sève

La pratique
de l'excellence

Bachelor, Reconversion,
Formations professionnelles
en arts culinaires

ducasse-education.com

Centre de Formation
ALAIN DUCASSE
ARGENTEUIL

École Nationale
Supérieure de Pâtisserie
DUCASSE & THURIÈS
YSSINGEAUX

École de Cuisine
ALAIN DUCASSE
PARIS

DUCASSE
EDUCATION

© SOINS GRAPHIQUES / PHOTOS P. MONETTO

N° 22 —
AUTOMNE - HIVER 2019 - 2020

COUVERTURE
Limigous par ***Pierre Hubert***
Photo Corinne Jamet
Stylisme Marion Chatelain

Directeur de la publication
Vincent Guerlais

Rédactrice en chef
Laura Annaert
la@lauraannaert.com

Coordination éditoriale
Alice Morabito
redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro
Marion Chatelain, Corinne Jamet,
Alice Morabito

Traduction
Amaury de Cizancourt

Direction artistique
Laura Annaert

Maquette
Création : Laurent Cairoli

Photogravure & Impression
Graphius Group - graphius.com

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

Publicité
L.A. Lifestyle
Numéro ISSN 2112-2717

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

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

FSC www.fsc.org
MIXTE
Papier issu de sources responsables
FSC® C014767

SOMMAIRE

03 – **ÉDITORIAL**
Par Vincent Guerlais

07 - 09 – **SHOPPING**
100 % Chocolat

10 – **VOYAGE GOURMAND**
De la matière brute au chocolat

12 - 16 – **ATELIER ENTRE AMIS**
Les coulisses d'un atelier tout chocolat au MUSCO et quelques pas à pas

17 - 27 – **CARNET DE RECETTES**

28 - 31 – **LA PASSION DU CHOCOLAT**
Tendances et nouveaux savoir-faire

32 – **CONFESSION GOURMANDE**
Julia Vignali, tout en douceur(s)

34 - 37 – **DESSERTSCOPE**
L'actu des pâtissiers Relais Desserts
Boutiques, médias, agenda 2019-2020 : prix, concours, salon, festival…

38 – **LIVRES**

40 - 42 – **ENGLISH TEXTS**

43 – **RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS**
Les membres Relais Desserts dans le monde

Relais Desserts

LENÔTRE PARIS

ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Nicolas BOUCHER
Chef pâtissier de l'École Lenôtre

L'EXCELLENCE SE TRANSMET AVEC PASSION
FORMEZ-VOUS AUPRÈS DE NOS MEILLEURS CHEFS

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES AU 01 30 81 40 81
OU SUR WWW.ECOLE-LENOTRE.COM

JEFF OBERWEIS
Assortiment de truffes au chocolat noir ou au lait, champagne, cognac, passion, marc de Gewürztraminer…
Coffrets de 8 à 28 truffes, à partir de 10,80 €
www.oberweis.lu

ALAIN CHARTIER
Coffret « Voyage en Bretagne » : 20 macarons en chocolat au cœur fondant de caramels aromatisés fraise, pomme, chocolat et fleur de sel.
14,50 €
www.alainchartier.fr

AURÉLIEN TROTTIER
Douceur angevine, le Mouchoir de Cholet en pâte d'amandes, orange et praliné. Disponible en coffret, boîte « prestige » ou réglette.
De 100 à 240 g, à partir de 7,30 €
www.artisanpassionne.com

— *100%* —

CHOCOLAT

Les créations ultra gourmandes des pâtissiers Relais Desserts

PAR **ALICE MORABITO**

CHRISTOPHE ROUSSEL
Assortiment de ganaches et pralinés, parmi les 36 références de la gamme de chocolats maison.
Coffrets de 125 à 500 g, à partir de 13,50 €
www.christophe-roussel.fr

NICOLAS BERNARDÉ
Coffret de 5 bouchées pralinées gourmandes : praliné-coco, praliné-coriandre, amande-feuilletine, noisette-rocher chocolat au lait et praliné-citron-noisette.
16 €
www.nicolas-bernarde.com

JÉRÔME DE OLIVEIRA
Assortiment de bonbons chocolat fourrés pralinés (noisettes, coco…) cacao, caramels (citron, passion…) cacao et ganaches (café, gingembre…) cacao (39 % min).
Disponible en 80 g, 12,50 € ou 240 g, 30 €
www.patisserie-intuitions.com

Photo : Nicolas Villion

SÉBASTIEN BOUILLET
Tablette à partager… fourrée au gianduja noisette, crémeux caramel au beurre salé, perles craquantes, enrobée de chocolat noir.
12 €
www.chocolatier-bouillet.com

CÉDRIC PERNOT
Assortiment de ganaches et pralinés : grands crus, façon tarte au chocolat, agrumes et pralinés croustillants, amandes effilées, fève de tonka, nougatine…
Coffrets de 65 à 500 g, à partir de 9 €
www.cedric-pernot.fr

LAURENT LE DANIEL
Assortiment de bonbons au chocolat au lait et noir maison : ganaches, pralinés, caramel, pâte d'amandes…
Disponible en 5 coffrets : de 80 à 540 g, à partir de 9 €.
www.patisserieledaniel.fr

ARTHUR DE ROUW
Tablettes de chocolat aux noix, noisettes, mendiant version praliné-feuilletine, caramel cacahuète, nougat…
À partir de 9,10 €.
www.derouw.nl

PASCAL LAC
Tablette de chocolat fourrée : une fine couche de chocolat noir fourrée au gianduja noisette et éclats de noisettes caramélisées.
12 €
www.patisseries-lac.com

THIERRY GILG
Assortiment de chocolats maison : pralinés fondants et croustillants, Gianduja, ganaches originales.
De 130 à 900 g, à partir de 15,80 €
www.patisserie-gilg.com

PIERRE HERMÉ
Pâte à tartiner « Praliné Noisette & Éclats de Noisettes Caramélisées », à la texture onctueuse et croustillante.
Pot de 220 g, 15 €
www.pierreherme.com

MAËLIG GEORGELIN
Bonbons Tempête : un caramel au beurre salé semi-liquide à la fleur de sel dans une demi-sphère de chocolat noir.
Boîte de 10 chocolats, 11,90 €
www.aupetitprince-etel.com

VINCENT GUERLAIS
Tablettes de chocolat maison noir et au lait : grands crus Tanzanie, Équateur, Papouasie… ou version grains de café, biscuit, praliné feuilletine, grué de cacao…
Tablette de 80 g, à partir de 5,10 €
www.vincentguerlais.com

FRÉDÉRIC CASSEL
Amandes et noisettes enrobées de chocolat noir, lait et Dulcey.
Boîte de 200 g, 9,60 €
www.frederic-cassel.com

LUC GUILLET
Tablette de chocolat noir Mendiant. Existe aussi version oranges confites, caramel ou lait noisettes.
100 g, à partir de 5,50 €
www.guillet.com

JEAN-PAUL HÉVIN
Carré d'Or, les Grands Crus : 36 chocolats d'exception pour découvrir les grands crus maison. Pérou, Venezuela, Equateur…
Boîte de 290 g, 32,70 €
www.jeanpaulhevin.com

VIANNEY BELLANGER
Assortiment de ganaches et pralinés, nature ou aux notes subtiles de fève tonka, baie Sansho, thé vert jasmin…
Existe en 5 tailles de 250 à 1020 g, à partir de 25,50 €
www.chocolats-bellanger.com

ALBAN GUILMET
Tablette de chocolat pure origine Haïti.
70 g, 4,90 €
www.albanguilmet.fr

JEAN-CHRISTOPHE JEANSON, LENÔTRE
Barres Goûters de Gaston ou 4 encas gourmands enrobés de chocolat noir ou au lait : praliné amande-fruits, ganache caramel-praliné noix de pécan…
4,90 €
www.lenotre.com

De gauche à droite : Patrick Agnellet, Pierre Hubert, Vincent Guerlais, Richard Sève et Jérôme De Oliveira.

DE LA MATIÈRE BRUTE **AU CHOCOLAT**

PAR **LAURA ANNAERT** - PHOTOS **CORINNE JAMET**

Chocolatier incontournable, Richard Sève voue une véritable passion au cacao, transformant lui-même les fèves qu'il sélectionne en chocolats fins. Au point de créer en 2017 avec Gaëlle, son épouse et alter ego, le MUSCO, une manufacture-musée unique en son genre située au cœur du Parc du Puy d'Or. Pour notre reportage, Richard et Gaëlle ont accueilli quatre pâtissiers Relais Desserts qui se sont livrés à un jeu délectable… au chocolat forcément !

ATELIER
ENTRE AMIS

La bâtisse moderne, aux vitrages fumés,
est posée à flanc de coteau.
À l'intérieur, un univers clair-obscur où
le visiteur découvre un musée,
une manufacture, un atelier de cuisine et
une boutique. Le tout savamment mis en scène.

Bienvenue au MUSCO, lieu entièrement
dédié au chocolat et merveilleux terrain de jeu
pour les chefs qui ont, avec un plaisir non
dissimulé, participé à cette session tout chocolat.

En haut, de gauche à droite : Patrick Agnellet, Pierre Hubert, Richard Sève, Vincent Guerlais et Jérôme De Oliveira.

La visite du musée débute par une belle collection d'objets qui retracent l'histoire et la culture du cacao. Masques, vanités, mousoirs, séchoirs en bois… rapportés d'autant de voyages aux pays du cacao : Venezuela, Madagascar, Colombie, Java, Trinidad, Pérou, Jamaïque… Puis, à droite, on découvre le terrain de jeu des chefs : la manufacture de cacao avec ses sacs de fèves, casiers rouges, machines anciennes à broyer et bien sûr le laboratoire de fabrication. Torréfaction, conchage, chocolat tempéré, tapis roulant et chocolat fondu… la puissance olfactive du cacao met immédiatement la créativité en éveil. Au travail !

Mais nulle crainte, nos pâtissiers-chocolatiers ont choisi de dévoiler des recettes faciles à aborder ! Patrick Agnellet, dont la boutique-écrin est située au bord du lac d'Annecy, s'est attelé à des palets croustillants à la vanille, garnis de ganache au grand cru de Madagascar, dessert idéal pour un goûter chic.

Le Cannois d'adoption, Jérôme De Oliveira, nous livre la recette de ses truffes aussi simplissimes que délicates. Vincent Guerlais divulgue, quant à lui, les secrets de ses jolis « Honoré » individuels. *What else* ? Pierre Hubert, qui officie à Dijon, a préparé l'une de ses confiseries addictives, un nougat épicé à la coriandre enrobé de chocolat. Richard Sève, enfin, nous tente avec un entremets chocolat et abricots moelleux, rencontre fusionnelle entre chocolat et pâtisserie.

En haut, à gauche : le grué de cacao, particules fraîches et croustillantes aux arômes puissants de fèves torréfiées.
En haut, de gauche à droite : Jérôme De Oliveira, Vincent Guerlais, Pierre Hubert et Patrick Agnellet.
En bas, à gauche : Richard Sève mettant la touche finale à l'entremets Tumaco, aux abricots moelleux (également en photo au centre).
En bas, à droite : Vincent Guerlais avec Pierre Hubert qui a rejoint les Relais Desserts en 2017.

01

02

03

04

07

05

06

RICHARD SÈVE

Le montage de l'entremets Tumaco
01 & **02** Sur une première abaisse de biscuit chocolat sans gluten, étaler la marmelade d'abricots.
03 Recouvrir d'une deuxième abaisse et pocher la ganache aux noisettes.
04 Recouvrir avec une troisième abaisse.
05 La ganache Tumaco est riche en pâte de noisettes et pâte de cacao (100 % fèves).
06 & **07** Pour un look sophistiqué, décorer l'entremets à la feuille d'or alimentaire après l'avoir glacé et disposer quelques abricots.

PIERRE HUBERT

Le tempérage du chocolat
Une fois la nougatine prête, Pierre Hubert tempère le chocolat de façon intuitive, sans thermomètre. Sa technique ? Fondre les deux tiers du chocolat, y ajouter le troisième tiers pour obtenir la bonne température et enrober aussitôt les éclats de nougat.
Selon votre goût, tremper les Limigous amandes-pistaches-coriandre dans du chocolat au lait ou noir.

LE CORDON BLEU
PARIS

FORMATION CONTINUE EN PÂTISSERIE
PRINTEMPS 2020

Un des « Grands Classiques Modernisés » :
Charlotte à la framboise

MASTERCLASS
JOHANNA LE PAPE
L'ART DE L'ENTREMETS « ÉLÉGANT BY NATURE »
du 30 mars au 1er avril 2020

STAGE DE PERFECTIONNEMENT
LES GRANDS CLASSIQUES MODERNISÉS
2 et 3 avril 2020

MASTERCLASS
L'ART DES VIENNOISERIES
du 2 au 4 avril 2020

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

01

02

VINCENT GUERLAIS

Le montage du Honoré chocolat
01 Pocher une rosace de ganache sur le biscuit (coller celui-ci au préalable sur le plat avec une pointe de ganache pour éviter à l'entremets de glisser).
02 Dresser trois petits choux contre la ganache puis pocher un peu de ganache au centre pour consolider.
03 Couler trois virgules de ganache entre les choux, du bas vers le haut. Saupoudrer de grué de cacao.
04 Sceller d'un chou posé à plat dessus.

03

04

Jérôme **De Oliveira** *à Cannes*
RELAIS DESSERTS *depuis 2015*

TRUFFES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS
Pour 60 truffes environ

TRUFFES
400 g de crème liquide 35 % MG
50 g de miel
75 g de beurre extra fin
430 g de chocolat noir (70 % cacao)

FINITION
300 g de chocolat noir pour l'enrobage
300 g de cacao en poudre

RÉALISATION

— Dans une casserole, faire bouillir la crème avec le miel et le beurre.
Verser en trois fois sur le chocolat préalablement haché.
Mixer, sans ajouter de bulles d'air, au robot mixeur (ou au mixeur plongeant) afin d'obtenir une belle émulsion.
À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser sur une plaque des boules de ganache d'environ 15 g chacune.
Réserver au réfrigérateur.

FINITION

— Le lendemain, bouler les truffes à la main avec des gants.
Les enrober ensuite de chocolat « à point ».
Pour cela, fondre le chocolat à 55 °C au bain-marie, puis le refroidir à 28 °C et le réchauffer à 31 °C.
À l'aide d'une fourchette, tremper (sans piquer) les truffes dans le chocolat afin de les enrober entièrement. Enlever ensuite l'excédent en tapotant délicatement la fourchette.
Déposer immédiatement les truffes dans le cacao en poudre et les rouler doucement, toujours à l'aide de la fourchette, puis laisser figer dans le cacao.
Enfin, tamiser pour enlever l'excédent de cacao.
Décorer selon son envie.

Les truffes se conservent au frais entre 17 et 18 °C durant 10 à 15 jours.

PRODUITS FÉTICHES

En saison, la tarte à la figue et son flan sans œuf. Pour les addicts, la tablette fourrée noisette et le coffret Addiction ganache, caramel ou praliné. Toute l'année, la jolie tartelette citron meringuée.

BIO *Express*

Challenger de haute volée, Jérôme est devenu le plus jeune Champion du Monde de Pâtisserie à 23 ans en 2009. Formé aux côtés de Sébastien Bouillet (Lyon) et de Christophe Michalak au Plaza Athénée (Paris), il a créé la pâtisserie Intuitions à Cannes avec Aurore, son épouse, en 2012.

✦ *www.patisserie-intuitions.com* ✦

Patrick **Agnellet** *à Annecy*
RELAIS DESSERTS *depuis 2011*

GRANDE ILE

INGRÉDIENTS
Pour 6 gâteaux individuels

À faire la veille

GANACHE AU CHOCOLAT GRAND CRU DE MADAGASCAR
210 g de crème 35 % MG
20 g de miel de litchi de Madagascar
95 g de chocolat grand cru de Madagascar (70 % cacao)
230 g de crème 35 % MG

FEUILLES CROUSTILLANTES
120 g de sucre semoule
60 g d'œuf
35 g de farine
25 g de cacao en poudre
2 g de fleur de sel
60 g de beurre
60 g de lait
1/2 gousse de vanille Bourbon de Madagascar

GANACHE AU CHOCOLAT GRAND CRU DE MADAGASCAR

— Faire bouillir les 210 g de crème avec le miel de litchi.
Verser sur le chocolat préalablement haché et mélanger délicatement au fouet pour obtenir une ganache lisse.
Ajouter ensuite les 230 g de crème froide et mélanger aussitôt.
Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

FEUILLES CROUSTILLANTES

— Mélanger le sucre avec les œufs, puis la farine, le cacao et le sel.
Ajouter le lait avec le beurre fondu.
Fendre la gousse de vanille en deux et prélever les grains à l'aide d'une lame non coupante puis mélanger.
Étaler la préparation sur un tapis siliconé avant de cuire à 170 °C pendant 8 minutes.
Détailler dès la sortie du four 30 disques de 7 cm de diamètre avec un emporte-pièce.

**Les feuilles croustillantes peuvent être préparées quelques jours avant en étant conservées au sec dans une boite hermétique.*

MONTAGE

À l'aide d'un fouet, monter la ganache jusqu'à obtenir la consistance d'une crème fouettée.
Avec une poche munie d'une douille lisse de 8 mm de diamètre, dresser de petites pointes de ganache au centre d'une feuille croustillante puis superposer une seconde feuille et appuyer légèrement sur le centre pour bien répartir la crème.
Renouveler cette opération trois fois en terminant avec une dernière feuille.
Pour plus de croustillant, faire le dressage au dernier moment.
Déguster aussitôt.

PRODUITS FÉTICHES

Le coffret de ganaches Alphabet, 26 créations nommées de « Amour » à « Zen ». Les spécialités à la noisette du Piémont – Rochers du Piémont et Aravis –, le Rêve noisette, pâte à tartiner régressive ou ses macarons noisette.

BIO *Express*

L'entremets l'Élysée offert pour les 40 ans du président Emmanuel Macron, c'est lui !
Avec une boutique-écrin au bord du lac d'Annecy, un chalet-laboratoire situé au pied des Alpes, cet amoureux des arts et des lettres est aussi l'orfèvre de tableaux en chocolat, Gourmand'Art. À croquer ou exposer !

www.patrickagnellet.com

Vincent **Guerlais** *à Nantes*
RELAIS DESSERTS *depuis 2007*

HONORÉ CHOCOLAT

INGRÉDIENTS
Pour 6 gâteaux individuels

CROUSTILLANT
90 g de beurre
90 g de sucre
65 g de farine
10 g de cacao en poudre

PÂTE À CHOUX CHOCOLAT
150 g de lait entier
150 g d'eau
10 g de sucre
5 g de sel
130 g de beurre
150 g de farine
25 g de cacao en poudre
250 g d'œuf entier

PÂTE SUCRÉE
55 g de beurre
2 g de fleur de sel
40 g de sucre
15 g de poudre d'amandes
25 g d'œuf entier
110 g de farine

GANACHE MONTÉE CACAO
310 g de crème liquide 35 % MG
20 g de grué de cacao
2 g de gélatine de poisson
10 g d'eau
25 g de chocolat blanc
20 g de chocolat au lait

CROUSTILLANT

— Mélanger tous les ingrédients ensemble puis étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et congeler.
Découper à l'emporte-pièce 24 ronds de 3 cm de diamètre puis les poser sur les choux avant cuisson.

PÂTE À CHOUX CHOCOLAT

— Dans une casserole, faire bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Ajouter le mélange tamisé farine-cacao en poudre en une fois. Mélanger puis dessécher la pâte sur le gaz.
Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, ajouter les œufs progressivement. Pocher 24 petits choux de 3,5 cm de diamètre et poser un disque de croustillant sur chacun d'eux.
Cuire au four à 170 °C sans ventilation 20 à 25 minutes.

PÂTE SUCRÉE

— Mélanger le beurre, le sel, le sucre et la poudre d'amandes en pommade puis ajouter les œufs et terminer par la farine.
Réserver 2 heures au réfrigérateur puis étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur. Détailler 6 disques de 8 cm de diamètre avant de cuire au four à 180 °C 7 à 8 minutes.

GANACHE MONTÉE CACAO

— Chauffer 130 g de crème liquide à feu moyen puis y infuser le grué de cacao 10 minutes avant de chinoiser.
Porter à ébullition la crème infusée puis ajouter le mélange eau-gélatine fondue et verser doucement sur les chocolats préalablement fondus et mélangés. Réserver 4 heures au réfrigérateur. Monter le mélange froid avec les 180 g de crème liquide restant.
Garnir les choux avec cette crème puis pocher le saint-honoré.

MONTAGE

Pour chaque gâteau, pocher une rosace de ganache au centre d'un disque de pâte sucrée.
Déposer 3 choux autour de la rosace, puis dresser à nouveau une jolie pointe de ganache au centre avant de placer un dernier chou dessus. À déguster frais.

PRODUITS FÉTICHES

Côté chocolat, Guerlingots et Guerlinettes, les P'tits Beurre by Vincent, biscuits recouverts de chocolat croquant.
Le coffret Tour du Monde Cacao, composé de chocolats confectionnés maison depuis les fèves.
Pour les connaisseurs, la tarte aux deux citrons Daisy.

BIO *Express*

Depuis l'ouverture de sa première boutique en 1997, l'ultra-gourmandise de ses pâtisseries, macarons et chocolats est connue de tous les Nantais.
Multi-récompensé par le Club des Croqueurs de Chocolat, il anime, avec son épouse Karen, trois boutiques et un labo-école.

www.vincentguerlais.com

Pierre **Hubert** *à Dijon*
RELAIS DESSERTS *depuis 2017*

LIMIGOUS

INGRÉDIENTS
Pour environ 900 g

***Limigous** (**breton**), friandise*

USTENSILE
1 plaque de 40 x 60 cm

NOUGATINE ÉPICÉE À LA CORIANDRE
75 g d'eau
300 g de sucre
150 g de glucose
5 g de fleur de sel
5 g de coriandre
250 g d'amandes en bâtonnet
100 g de pistaches émondées
50 g de beurre

ENROBAGE CHOCOLAT
1,2 kg de chocolat noir 70 % de cacao
ou de chocolat au lait 40 % de cacao

NOUGATINE ÉPICÉE À LA CORIANDRE

— Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à obtenir un caramel de couleur claire.
Mixer ensemble la fleur de sel et la coriandre.
Hors du feu, verser dans le caramel le mélange fleur de sel-coriandre, puis les amandes en bâtonnet et les pistaches. Bien mélanger.
Ajouter le beurre coupé en morceaux, puis mélanger de nouveau.
Étaler la nougatine obtenue sur une plaque de four (40 x 60 cm) recouverte d'un tapis ou d'un papier de cuisson et laisser refroidir.
Pour étaler la nougatine facilement à ½ cm maximum, l'enfourner un court instant dans un four chauffé à 140 °C puis l'aplatir avec un rouleau à pâtisserie.

Quand elle est bien froide, la découper en morceaux d'environ 4 à 6 cm en la cassant à la main.

ENROBAGE CHOCOLAT

— Faire fondre au bain-marie les deux tiers du chocolat.
Ajouter ensuite le tiers restant préalablement râpé.
Bien mélanger.

FINITION

Enrober totalement les morceaux de nougatine en les trempant dans le chocolat fondu à l'aide d'une fourchette.
Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Laisser refroidir avant de déguster.

Ces friandises se conservent plusieurs mois, dans une boîte hermétique, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

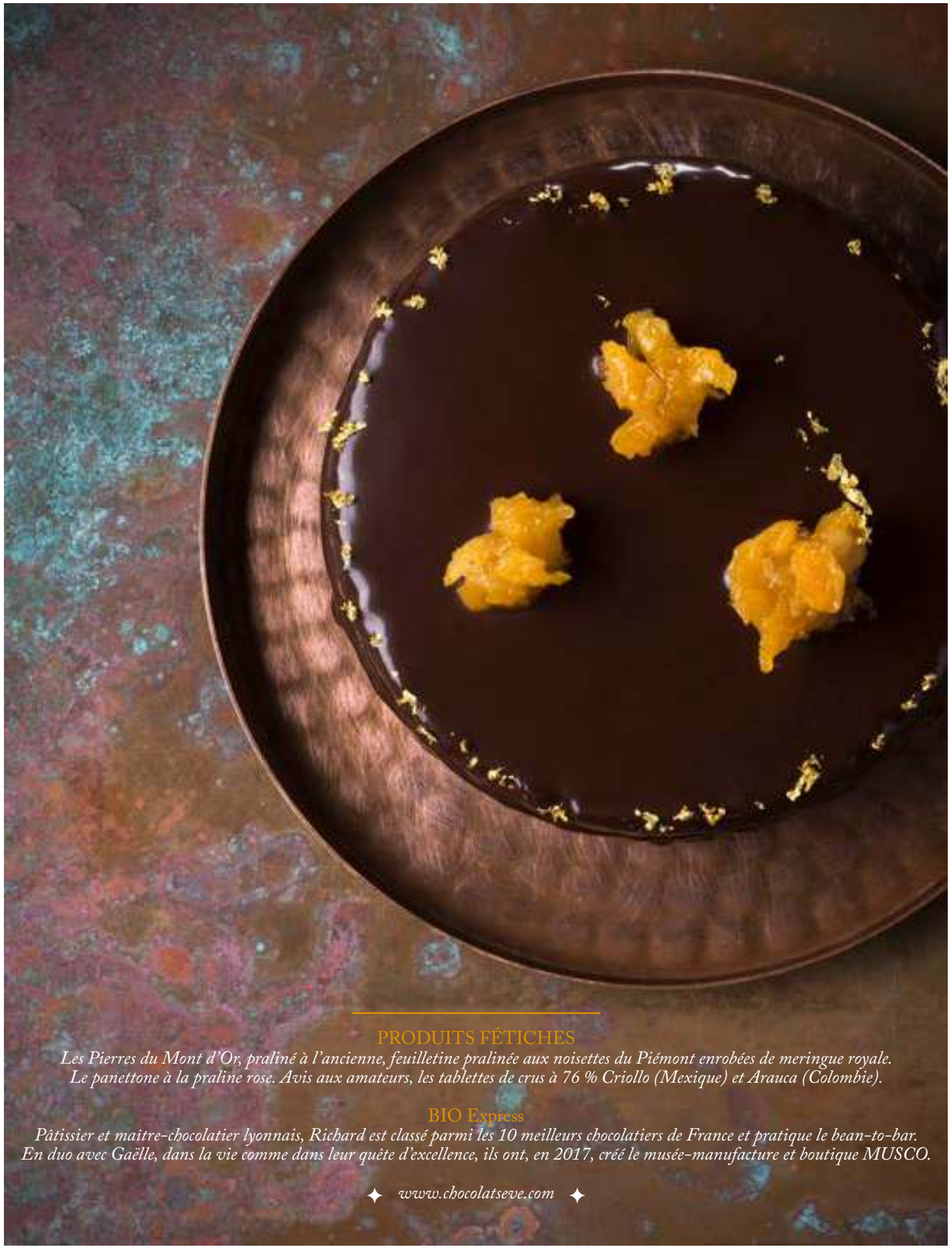
PRODUITS FÉTICHES

Les tartes vanille-cacahuète et pamplemousse-pistache de Sicile. Acidulé à souhait, le chou au yuzu. À emporter assurément, le bocal de babas à la gelée exotique, tout comme les orangettes oversized (33 cm), exclusivité de Noël.

BIO *Express*

Après des apprentissages rigoureux chez Laurent Le Daniel (MOF), Sébastien Brocard et Jean-Yves Kermarec, ce Breton a réalisé, en 2012, son rêve d'enfant : créer sa propre boutique… devenue incontournable à Dijon où il a jeté son ancre. Ses mots clés sont : précision, raffinement et bonheur !

www.pierre-hubert.fr



PRODUITS FÉTICHES

Les Pierres du Mont d'Or, praliné à l'ancienne, feuilletine pralinée aux noisettes du Piémont enrobées de meringue royale. Le panettone à la praline rose. Avis aux amateurs, les tablettes de crus à 76 % Criollo (Mexique) et Arauca (Colombie).

BIO Express

Pâtissier et maître-chocolatier lyonnais, Richard est classé parmi les 10 meilleurs chocolatiers de France et pratique le bean-to-bar. En duo avec Gaëlle, dans la vie comme dans leur quête d'excellence, ils ont, en 2017, créé le musée-manufacture et boutique MUSCO.

✦ *www.chocolatseve.com* ✦

Richard **Sève** *à Lyon*
RELAIS DESSERTS *depuis 2003*

ENTREMETS TUMACO

INGRÉDIENTS
Pour 6 personnes

USTENSILES
1 cercle de Ø 16 cm sur 4 cm de haut

Préparation à faire l'avant-veille

GANACHE TUMACO
115 g de crème fleurette (30 % MG)
55 g de pâte de cacao (100 % fèves de cacao)
230 g de pâte de noisettes du Piémont

ABRICOTS MOELLEUX
230 g d'abricots moelleux
10 g de rhum brun

BISCUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN
95 g de chocolat noir (76 % cacao)
80 g de beurre d'Échiré
40 g de sucre glace
5 g de cacao en poudre
145 g de blanc d'œuf
50 g de sucre semoule
45 g de jaune d'œuf
30 g d'œuf entier

GANACHE NOIRE POUR GLAÇAGE
150 g de crème fleurette (30 % MG)
180 g de chocolat de couverture noir (76 % cacao)
45 g de beurre

✦ GANACHE TUMACO

— Dans une casserole, faire bouillir la crème.
Verser la crème en une fois sur la pâte de cacao concassée.
À l'aide d'un fouet, homogénéiser la ganache.
Une fois bien lisse, verser sur la pâte de noisettes puis, à l'aide d'un mixeur plongeant, mixer afin d'obtenir un mélange homogène, lisse et brillant.
Filmer au contact.
Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

✦ ABRICOTS MOELLEUX

— Faire bouillir les abricots moelleux entiers dans de l'eau pendant 30 minutes. Les égoutter puis réserver au réfrigérateur.
Le lendemain, les hacher grossièrement à l'aide d'un hachoir ou d'un moulin à purée.
Ajouter le rhum. Bien mélanger.

✦ BISCUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN

— Faire fondre le chocolat noir à 50 °C.
Faire ramollir le beurre au micro-ondes par palier de 30 secondes tout au plus jusqu'à obtenir un beurre pommade.
Verser le beurre pommade dans la cuve d'un robot-mélangeur puis y ajouter le sucre glace et la poudre de cacao.
Faire légèrement foisonner à la feuille sur vitesse 2 durant 5 minutes. Incorporer alors le chocolat en trois fois afin d'éviter de faire fondre le beurre puis laisser tourner à vitesse 1.
Pendant ce temps-là, monter les blancs sur vitesse 2 au « bec d'oiseau » (les blancs doivent être mousseux sans être trop fermes).
Les « serrer » ensuite avec le sucre en deux fois, en finissant de les serrer 20 secondes à vitesse 3.
Mélanger les jaunes et les œufs entiers puis les ajouter au premier mélange à base de chocolat à l'aide de la feuille sur vitesse 1.
Terminer en incorporant délicatement une partie des blancs à la main afin de ne pas faire retomber l'appareil, puis rebasculer le tout dans les blancs et finir le mélange à la main délicatement.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, dresser une abaisse de 35 x 35 cm. Cuire au four à 190 °C pendant 15 minutes avant de débarrasser sur une grille à la sortie du four.

MONTAGE

À faire la veille
À l'aide d'un cercle de 16 cm de diamètre sur 4 cm de haut, détailler 4 disques de biscuit.
Déposer dans le cercle un disque de biscuit.
À l'aide d'une grosse cuillère à glace, déposer une couche de compotée d'abricots et lisser la surface avec une cuillère.
Placer dessus un second disque de biscuit.
Monter la ganache Tumaco avec un fouet.
Déposer une fine couche de ganache montée et bien lisser puis recouvrir avec un troisième disque de biscuit.
Renouveler l'opération en terminant par un quatrième disque de biscuit.
Garnir ensuite de ganache jusqu'en haut du cercle. Bien lisser.
Stocker au congélateur jusqu'au lendemain.
Le jour même, démouler le cercle et déposer l'entremets Tumaco sur une grille.

✦ GANACHE NOIRE POUR GLAÇAGE

— Dans une casserole, faire bouillir la crème.
Verser la crème en une fois sur le chocolat de couverture noir préalablement haché.
Attendre 15 minutes avant de mélanger.
À l'aide d'une maryse, homogénéiser la ganache.
Une fois bien lisse, ajouter le beurre en petits dés et mixer.
Glacer avec la ganache noire à 38 °C.
Décorer avec quelques abricots moelleux.

© Riot House Production / Valrhona

LA PASSION DU CHOCOLAT
TENDANCES & NOUVEAUX SAVOIR-FAIRE

Parmi les merveilles gourmandes que s'est appropriées
l'Occident tout autour de la planète
– ***muscade, café, thé, vanille et bien d'autres épices*** –,
le **cacao** occupe une place à part.
Révélant une multitude d'arômes qui varient
selon les terroirs mais aussi selon la manière dont il est travaillé,
le chocolat suscite la passion au point que certains
Relais Desserts ont décidé de s'emparer de la matière…

PAR **LAURA ANNAERT**

À l'issu de quatre années de voyages et de passion, Patrick Gelencser, chocolatier de troisième génération à La-Roche-Sur-Yon, est devenu torréfacteur de ses propres fèves. Il y a quelques années, il lance donc sa gamme de tablettes « pure origine » : « *La grande inconnue était : comment réagiront les clients ? Mais d'emblée, ils ont été séduits par la nouvelle palette de saveurs que nous leur proposions.* » Parmi la dizaine de fèves d'origine qu'il transforme, il craque pour les notes citronnées du cacao du Vietnam et apprécie particulièrement l'origine Équateur, dont « *le chocolat est très équilibré entre amertume et acidité* ».

Des chocolats pure origine

Si, en pâtisserie, Pierre Hermé travaille les textures et les sensations cacaotées comme personne – citons le gâteau signature Carrément chocolat, créé en 2001, arpège de textures et saveurs chocolatées dont biscuit moelleux chocolat, crème onctueuse, mousse et croustillant au chocolat –, sa volonté de travailler le chocolat en tant que tel prendra corps en étroite collaboration avec un pionnier dans le domaine : la société Valrhona. De ses voyages initiatiques où la variété des fèves, mais aussi leurs aspects culturels et historiques l'interpellent, Pierre Hermé rapporte des approvisionnements, dont son dernier coup de cœur, le cacao du Belize. Dans sa démarche créative, on peut réellement parler d'une « élaboration mentale de l'architecture du goût » lorsqu'il goûte la matière première. Du cacao du Belize, il se souvient « *de l'amplitude aromatique hors du commun, des notes gustatives qui se prêtaient à mon désir de créer un gâteau très marqué en vanille, associé au chocolat* ». Sous la direction de Benjamin Figarede, sourceur chez Valrhona, les spécialistes transforment alors les fèves d'une jeune femme passionnée, Emily Stone, fondatrice de la coopérative Maya Mountain Cacao au Belize, en chocolat de couverture sur mesure. C'est ainsi que l'entremets au chocolat pure origine Ultime naît. Grâce à ces échanges féconds durant plusieurs années et la découverte de goûts uniques et iconoclastes, Pierre Hermé créera sa première collection de bonbons chocolat en 2002.

Et si la provenance du cacao a son importance, comme le souligne Jean-Paul Hévin, maître-chocolatier et dompteur de la matière depuis plus de trente-cinq ans : « *La fermentation et une torréfaction maîtrisées sont capitales pour le développement des arômes.* »

« Chaque origine,
chaque plantation a une sensation
chocolatée unique à offrir »
Jean-Philippe Darcis
© Riot House Production / Valrhona

L'éloge de la lenteur

Ce sont l'environnement et le travail de l'homme qui donnent le tempo dans les propriétés exploitantes. À partir de sa cinquième année, le cacaoyer développe de minuscules fleurs inodores donnant naissance à des cabosses magnifiques, exubérances arc-en-ciel d'une vingtaine de centimètres de long, poussant à même le tronc. Elles sont récoltées à la main, puis entassées sur le sol avant d'être fendues d'un coup de machette pour en extraire les fèves.
Après plusieurs séjours sur différentes plantations en Colombie, Thierry Mulhaupt en garde un vif souvenir : « *Fendre une cabosse et y trouver les fèves enveloppées d'une pulpe fruitée aux arômes de litchi, suivre la fermentation et le séchage sur la propriété est une vraie odyssée du cacao.* » Car il faut savoir qu'en séchoir industriel, processus plus rapide, la qualité et la complexité aromatique ne seront pas au rendez-vous. « *Ce long travail qui développe les arômes, tout comme pour le café, est magique* », s'enthousiasme le pâtissier-chocolatier qui élabore, depuis son laboratoire de Mundolsheim, son propre chocolat à partir des fèves de cacao sourcées par ses soins.

De la torréfaction au chocolat

Une fois séchées, les fèves entament alors leur long voyage vers les pays transformateurs. C'est ainsi que les pâtissiers Relais Desserts pratiquant le *bean-to-bar* (la transformation de la fève à la tablette) reçoivent les fèves sourcées en direct des plantations visitées six mois plus tôt.
À la manufacture de Richard Sève, pépite de design industriel équipée de machines chinées partout en Europe et méticuleusement restaurées, le concassage, la torréfaction, le broyage et le conchage représentent un spectacle unique. Ces longs brassages tempérés de la masse de cacao définissent la texture et le caractère aromatique du chocolat final.
À Verviers, en Belgique, Jean-Philippe Darcis a créé sa Chocolaterie avec la volonté de travailler la matière de A à Z car, comme il l'explique : « *Chaque origine, chaque plantation a une sensation chocolatée unique à offrir. Les liens tissés au fil du temps avec les cultivateurs et les négociants nous permettent de découvrir de nouvelles plantations, de nouvelles saveurs, et de produire des chocolats d'exception* ».
Un savoir-faire qui pousse la qualité, la créativité et la connaissance du chocolat à un tout autre niveau et tisse une relation novatrice entre ces chocolatiers et la matière qui déroule une nouvelle page de l'histoire du chocolat. ■

Richard Sève

Patrick Gelencser

À visiter

Le MUSCO
324, allée des Frênes, Parc du Puy d'Or, Lyon - Limonest - *www.chocolatseve.com*

Musée du chocolat Gelencser
38, rue Paul-Émile Victor, La Roche-sur-Yon - *www. chocolats-gelencser.com*

La Chocolaterie
Esplanade de la Grâce 1, Verviers, Belgique - *www. darcis.com*

Dans le cadre du projet Cacao Forest en République dominicaine, les chefs Relais Desserts ont pu faire découvrir aux producteurs de cacao les différentes créations inspirées des précieuses fèves: cakes, bonbons chocolat, éclairs, tartes…

Thierry Mulhaupt (à gauche) et un producteur en Colombie.

Terres de cacao

Originaire du Mexique tout comme la vanille, liane dont le fruit se marie à merveille au cacao, le cacaoyer a été transplanté en Afrique pour y connaître un développement spectaculaire jusqu'à nos jours. Au prix d'une culture intensive, l'Afrique fournit 70 % du cacao mondial. La variété *Forestero*, dont la Côte d'Ivoire est le premier producteur, produit un cacao aux arômes intenses et amers, faisant peu dans la finesse. Plus au large, dans l'océan Indien, sur l'île de Madagascar ou encore à Java, pousse la variété *Criollo*. Variété botanique qui est au cacao ce que l'arabica est au café : la plus subtile, la plus puissante et délicate à la fois. Sa teinte est reconnaissable entre toutes, plus rouge que noire, ses arômes élégants, peu tanniques, ni astringents.
Et en promenant le doigt sur la carte vers l'Amérique centrale – Trinidad, Belize, Haïti, Équateur et, plus bas, Brésil, Pérou –, on égrène des pays où traditionnellement sur des territoires escarpés, le compagnonnage entre bananiers, manguiers et cacaoyers, balayé d'humidité côtière, gratifie les fèves de caractéristiques organoleptiques exotiques et singulières.

Plaisirs lactés

Tablettes par Thierry Mulhaupt

Il en reste que le chocolat de l'enfance, la madeleine ultime, se prépare au sucre et au lait. Parmi les créations régressives à succès, les P'tit Beurre de Vincent Guerlais, lancés en 2008. Les biscuits, en hommage aux biscuits traditionnels de sa région nantaise, sont recouverts d'une couche de chocolat, garnis de praliné et d'éclats de sablé breton.
Les fans de Pascal Lac à Nice succombent à ses tablettes fourrées dont la Gianduja, enrobée de chocolat noir. Le Gianduja, recette italienne classique de praliné noisette, doit aussi son onctuosité au fin broyage et à l'ajout de chocolat au lait, sublimé par des éclats de noisettes caramélisées.
En précurseur dans cette veine, Pierre Hermé avait, lui, imaginé La Cerise sur le gâteau dès 1993 : biscuit dacquoise aux noisettes croquantes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly, le tout enrobé d'une coque de chocolat au lait. L'entremets et son écrin avaient été conçus en collaboration avec le designer Yan Pennor's, la première d'une longue série de collaborations avec des artistes.

La Cerise sur le gâteau par Pierre Hermé

Photo : Benjamin Decoin / M6

JULIA VIGNALI
TOUT EN DOUCEUR(S)

De **Miss Météo** au ***Meilleur Pâtissier*** en passant par ***Les Maternelles***, Julia enchante les émissions qu'elle anime avec malice et fraîcheur. ***Son fil conducteur ?*** La douceur, qu'on parle de petite enfance ou que l'on regarde des gens pâtisser. ***Rencontre*** avec une gourmande invétérée qui, de ses origines italiennes, garde une affection particulière des *dolce* transalpines !

PROPOS RECUEILLIS PAR **LAURA ANNAERT**

La place de la gourmandise dans votre vie ?
— Très importante ! Je suis très gourmande et j'ai du mal à être dans la demi-mesure donc, parfois, je suis obligée de contrarier ma nature quelque temps pour mieux céder à la tentation ensuite !

Un souvenir sucré de votre enfance ?
— Les glaces à l'italienne que l'on prenait sur le front de mer à Juan-les-Pins où l'on partait en vacances avec mes parents pour rendre visite à ma grand-mère.

Un moment préféré ?
— Les repas de Noël sont toujours des moments culinaires magiques et importants à partager en famille. Le choix du menu et tous les préparatifs où tout le monde met la main à la pâte. On prépare les toasts à plusieurs, on décore la table… Et bien sûr, le choix de la bûche est crucial !

Ce qui vous touche chez les pâtissiers ?
— J'aime les gens passionnés et entrepreneurs. Ce sont des traits de caractère que l'on retrouve souvent chez les chefs et artisans pâtissiers. Cyril Lignac, par exemple, que je côtoie depuis que je présente *Le Meilleur Pâtissier*, est un travailleur acharné, et je respecte énormément cela.

Une anecdote du monde sucré ?
— La première fois que j'ai vu Pierre Hermé, j'ai bien compris que dans le monde de la pâtisserie qui était en train de devenir le mien, c'était comme rencontrer Barack Obama quand vous vous lancez en politique ! :) Les pâtissiers amateurs ou professionnels perdaient tous leurs moyens à son contact tellement ils étaient impressionnés !

Un dessert maison ?
— J'ai un niveau tout à fait médiocre – un peu moins quand même qu'en commençant *Le Meilleur Pâtissier* il y a trois ans – mais comme j'ai une passion pour les robots ménagers, je profite des week-ends dans ma maison de campagne pour m'en servir et tester des recettes de desserts. La dernière fois, dans le même week-end, j'ai fait un sorbet au citron délicieux et une tarte tatin… ratée !

Un péché à partager ?
— Le tube de lait concentré sucré de mon enfance et celui de crème de marrons.

Plutôt grignotage ou goûter ?
— Le goûter… au ski ! À base de crêpes, quatre-quarts et chocolat chaud, un must pour moi ! Avec la pensée quasi magique d'une enfant que tout disparaîtra de mon corps dès que je chausserai mes skis le lendemain !

Votre saveur fétiche ?
— La pistache !

Un dessert en particulier ?
— Impossible de choisir : la Pavlova et le Mont Blanc ! ■

ACTU —
— *Le Meilleur Pâtissier* sur M6.

DESSERT — SCOPE —

Photo : Jonathan Gobet

DAMIEN MOUTARLIER

Ouverte en mai dernier, la nouvelle boutique de la maison Moutarlier dévoile dans une atmosphère chic un brin rétro les créations gourmandes de la maison mais aussi les labos où elles sont confectionnées. Pour le plaisir des yeux et bien plus, sachant que l'on y a vue sur la production du chocolat, travaillé de la fève à la tablette…

Route du Simplon 33, 1845 Noville (Suisse)
www.moutarlier.ch

Photo : Jonathan Gobet

JEAN-PAUL HÉVIN

C'est dans le tout nouveau City Super de l'IFC Store de Hong-Kong, incontournable référence en épicerie fine et produits de bouche de la mégapole, que Jean-Paul Hévin a ouvert en janvier dernier un comptoir. Un écrin comme à son habitude paré d'or, pour déguster les bonbons chocolat pralinés et Grands Crus, macarons au chocolat et aux fruits, tablettes Grand Cru et palets du chocolatier…

IFC Mall Level 1, Shops 1041-1049, Central, Hong-Kong
www.jeanpaulhevin.com

Photo : Vincent Houdon

PIERRE HERMÉ

Pour son deuxième café, ouvert à l'été, Pierre Hermé a choisi le quartier animé de l'Odéon, non loin de la boutique historique de la Maison. Le lieu idéal pour savourer, dans un écrin coloré qui évoque à lui seul la gourmandise, des cafés d'exception sélectionnés avec Hippolyte Courty (L'Arbre à Café) et bien sûr ses pâtisseries signature : macarons, viennoiseries, 2000 Feuilles, Ispahan…

126, boulevard Saint-Germain, Paris 6e
www.pierreherme.com

AGENDA 2019/20

SALON DU CHOCOLAT

Photo : Thomas Raffoux

Aussi passionnant qu'addictif, le **Salon du Chocolat**, organisé du **30 octobre au 3 novembre à Paris**, accueille comme chaque année une foule d'événements et animations dédiés au cacao et à la pâtisserie, ainsi que de grands chocolatiers dont, bien sûr, **plusieurs Relais Desserts**. Parmi eux, Sadaharu Aoki, Vianney Bellanger, Nicolas Bernardé, qui réalise une sculpture, Laurent Duchêne, Maëlig Georgelin, Vincent Guerlais, Arnaud Larher et Jean-Paul Hévin, parrain de l'édition qui signe, lui, plusieurs robes en chocolat pour le plus délicieux des défilés.

www.salon-du-chocolat.com

Photo : André Caty

PRIX D'EXCELLENCE

À noter, la **6e édition des Prix d'Excellence**, qui récompensent tous les deux ans le meilleur de la profession rassemblée pour l'occasion, se tiendra le **14 juin 2020 au Pavillon Gabriel, Potel & Chabot à Paris**. Pour célébrer avec élégance et gourmandise, à la manière des **César du sucré**, le Meilleur Pâtissier, Meilleur Chocolatier, Espoir…

Photo : DR

Photo : André Caty

CONCOURS RELAIS DESSERTS CHARLES PROUST

Le 14 juin 2020 sera aussi l'occasion de lever le voile sur les futurs grands noms de la haute pâtisserie, puisque l'illustre **Concours Relais Desserts Charles Proust**, organisé lui aussi tous les deux ans, se déroulera au **Pavillon Gabriel** en comité restreint, juste **en amont des Prix d'Excellence**. De jeunes talents venus des quatre coins du globe concourront donc pour cette 8e édition le temps d'une journée, créant des pièces artistiques et un entremets sur le **thème de la naturalité**, devant s'inspirer de la nature et présenter des créations dont l'élaboration a peu d'impact sur l'environnement. Le tout sous le regard de grands noms de la pâtisserie réunis en jury.
www.relais-desserts.net

Photo : François Reinhart

LE JOUR DU MACARON

*C'est au **Musco**, musée-manufacture du chocolat de **Richard Sève**, près de Lyon, que Relais Desserts a eu le plaisir de remettre à l'association Zazakely Sambatra, les dons récoltés par les pâtissiers le 20 mars 2019… à savoir un chèque de 53 500 euros !*

Chaque ***20 mars***, **le Jour du Macaron** est l'occasion de faire rimer gourmandise avec solidarité.
Pour sa ***14e édition***, qui s'est tenue en **2019**, les Relais Desserts ont mobilisé leur créativité au profit de l'association ***Zazakely Sambatra***, présidée par Stéphane de Bourgies, qui œuvre auprès de la jeunesse malgache.
S'inspirant des richesses du terroir de l'île, ils ont composé un coffret de macarons créés pour l'occasion. Une belle journée qui a permis de récolter **53 500 euros** !

Résultat ? L'association Zazakely Sambatra a utilisé une partie des fonds récoltés pour le financement de l'accompagnement éducatif de jeunes du centre Ketsa. Ce dernier a mis en place un programme d'orientation scolaire et professionnelle afin de pouvoir aider les jeunes dans leurs projets d'études, les conseiller dans leurs choix de formations, les guider dans leur cursus et faciliter leur insertion dans la vie active. Alors ***rendez-vous le 20 mars prochain*** !

***En haut**, de gauche à droite : Richard Sève, Pierre Hermé, Stéphane de Bourgies, Gaëlle Sève, Vincent Guerlais.*

LES RENCONTRES DE PRINTEMPS

Comme chaque printemps, les pâtissiers Relais Desserts du monde entier se retrouvent au grand complet afin d'échanger autour de leur savoir-faire et de leur métier, mais aussi de permettre aux amateurs éclairés de goûter leurs créations. Si les prochaines Rencontres se tiendront à Padoue, en Italie, sous l'égide de Luigi Biasetto, illustre chef pâtissier-chocolatier de la Botte… et Champion du monde, elles se sont tenues le printemps dernier à Lyon, capitale de la gastronomie. Pour l'occasion, Richard Sève, Sébastien Bouillet et Jean-Paul Pignol avaient imaginé un « Goûter des chefs » sur le thème de la pâtisserie de marché.

Photo : Pep's Photomatic by Eric Meyss

Un immense et merveilleux « goûter » qui a rassemblé quelque 550 personnes dans la très belle salle de la Corbeille de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lyon. Gérard Collomb (maire de Lyon et ancien ministre de l'Intérieur) et David Kimelfeld (président de la métropole de Lyon) y ont d'ailleurs assisté et se sont vu remettre un « macaron médaille » par Vincent Guerlais, président des Relais Desserts. Une célébration dans les règles de l'art de la Haute Pâtisserie.

LE MEILLEUR PÂTISSIER

Photo : Marie Etchegoyen / M6

Julia Vignali et, à droite, Pierre Hermé.

Avec à cœur de promouvoir la haute pâtisserie et de la faire rayonner aux quatre coins de l'Hexagone quand ce n'est pas du globe, les pâtissiers Relais Desserts sont toujours plus nombreux à passer derrière le petit écran, apportant leur concours et conseils avisés aux participants de la plus pointue des émissions sucrées : *Le Meilleur Pâtissier*.

Et si, la saison dernière, ce sont Pierre Hermé, Nicolas Bernardé et Maëlig Georgelin qui sont venus soutenir les candidats en lice, pour cette **saison 8**, ***trois Relais Desserts*** ont accepté l'invitation : Vincent Guerlais, Jean-Philippe Darcis et Pierre Hermé qui présente également avec Cyril Lignac *Le Meilleur Pâtissier : Les Professionnels*. À suivre sur ***M6*** !

Photo : Jean-Philippe Robin / M6

Photos Taste : Vincent Nagcotte

Au centre, Maëlig Georgelin.

Les chefs invités à l'ouverture du Festival Taste

TASTE OF PARIS

Le Grand Palais transformé, le temps de 4 journées, en véritable temple de la gastronomie.
Les grandes maisons parisiennes, comme les belles maisons en région, ont participé à cette délicieuse aventure placée sous le signe de l'excellence… valeur chère à Relais Desserts.

Pour la première fois, du 9 au 12 mai dernier, le festival Taste of Paris a fait la part belle aux ***pâtissiers Relais Desserts***. Avec ***12 chefs*** pâtissiers invités, des dizaines de démonstrations et plus de 5 000 gâteaux dégustés, le pari de créer le **premier restaurant Sucré Relais Desserts au Grand Palais** a été un véritable succès ! La preuve en images… en attendant la prochaine édition du plus savoureux des festivals qui se tiendra du **14 au 17 mai 2020** !
www.paris.tastefestivals.com

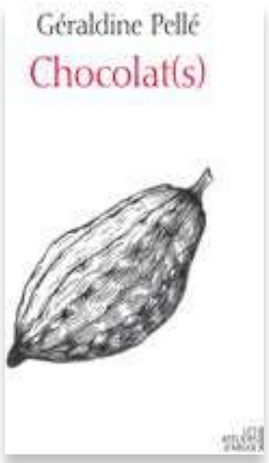
Vincent Guerlais

Pierre Hermé

Laurent Duchêne

À LIRE

PAR **ALICE MORABITO**



SENSIBLE

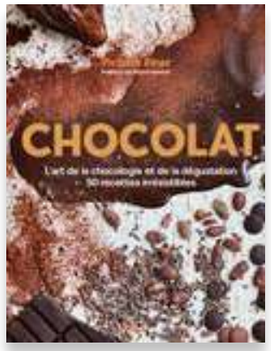
Captivée par le goût et la gastronomie, Géraldine Pellé est docteur en géographie humaine et travaille sur « le goût et le paysage comme expérience sensible de l'espace ». Dans cet ouvrage, elle s'attache à lever le voile sur la dimension plurielle du chocolat : histoire, terroirs, gestes, arômes, textures, touchers, goûts… Le tout décrit avec une savante poésie.

CHOCOLAT(S)
Par Géraldine Pellé
Les Ateliers d'Argol – **15 €**

DÉLICAT

Passionné depuis sa plus tendre enfance, Hideki Kawamura, qui a fait ses armes à Tokyo et bien sûr en France, en Bretagne, où il est venu parfaire ses connaissances et sa technique, sublime la pâtisserie française pour le plus grand bonheur des Tokyoïtes. Dans ce livre, il dévoile 56 recettes de pâtisseries originales : opéra framboise, cappuccino, macaron miroir, palais breton…

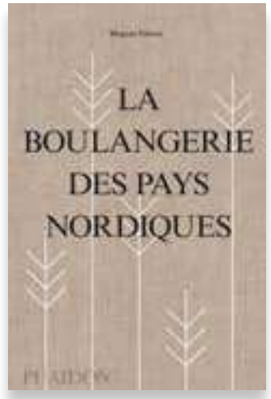
À TES SOUHAITS !
La pâtisserie éternelle
de Hideki Kawamura
Langue : japonais
Shibata Shoten Publishing –
4,800 yens (env. 40 €)



PASSIONNÉ

Pour tout savoir sur le chocolat, de sa culture à l'art de sa dégustation en passant par sa confection, son vocabulaire, ses talents ou encore les accords majeurs… Avec, en prime, 50 délicieuses recettes : soufflé, mi-cuit, bûche, boissons, mignardises, goûters… Sans omettre des techniques et astuces comme le tempérage ou le glaçage. Bref, une douce invitation à découvrir les secrets qui entourent cet aliment des dieux.

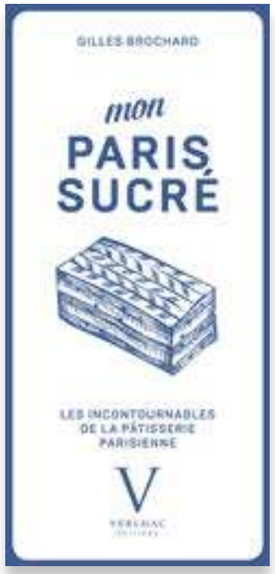
CHOCOLAT
L'art de la chocologie et
de la dégustation, 50 recettes
irrésistibles – Par Victoire Finaz
Préface : Pierre Hermé
Mango – **24,95 €**



INDISPENSABLE

Magnifiquement illustré par Magnus Nilsson lui-même, chef suédois parmi les plus talentueux, ce beau livre est une véritable odyssée qui explore avec sensibilité la culture de la boulangerie nordique à travers ses techniques de cuisson, ses gestes et astuces, ingrédients… Un ouvrage aussi esthétique que fouillé où le chef présente des recettes modernes et traditionnelles sucrées ou salées : petits pains et brioches parfumés, pâtisseries à la crème, gâteaux moelleux, biscuits…

LA BOULANGERIE DES PAYS NORDIQUES
Par Magnus Nilsson
Phaidon – **49,95 €**



DÉLECTABLE

Dans cet ouvrage, les chefs de Ferrandi Paris dévoilent plus de 200 gestes et tours de main, détaillant une quarantaine de techniques en pas à pas illustrés. Un livre dédié à l'excellence et où le carnet de recettes, classé par thème – panna cotta, truffes, œufs, liégeois, tartes ou opéra… – est 100 % au chocolat.

FERRANDI Paris
Chocolat
Recettes et techniques d'une
école d'excellence
Flammarion – **29,90 €**

LE FIL SUCRÉ

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

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

@relaisdesserts_officiel

Vianney Bellanger, Le Mans

Rencontres de Printemps, Lyon

Jean-Paul Hévin, Paris

www.relais-desserts.net

St-Ho !
par **Sébastien Bouillet**

Le Papillon
par **Vincent Guerlais**

Entremets Annabelle
par **Frédéric Cassel**

Notre page Facebook est le fil sucré où trouver au quotidien la pâtisserie qui vous fera envie. C'est aussi l'endroit où vous pouvez suivre les actions et projets menés par les Relais Desserts comme les Rencontres de Printemps qui se tiendront à Padoue en Italie en avril 2020. Jusqu'à Noël, le concours #LeTourdeFrancedesRelais Desserts, en partenariat avec Fou de pâtisserie, vous fait gagner une expérience chez l'un de nos pâtissiers !

EDITORIAL

— 03 —

In the last issue, we discussed the history of cocoa and its fabulous background. In this issue, we have decided to concentrate on the innovative approach of our chocolate masters and on the transformation of cocoa.

Chocolate makers traditionally transform raw chocolate into fine chocolate, but, nowadays, they focus on terroirs and on the varieties of beans they select, like grape varieties for wine, to obtain the best organoleptic characteristics.

Some have even pushed the audacity as far as creating manufactures to **transform the beans into raw chocolate themselves**. Among them are Thierry Mulhaupt, Patrick Gelencser, Jean-Philippe Darcis and Richard Sève, who practice this new trade of transforming beans into bars, the **"bean-to-bar"** process, a demanding know-how, of which they deliver the secrets.

It is in such a new place dedicated to chocolate, the *MUSCO*, a manufacture and museum created by Richard and Gaëlle Sève near Lyon, that our chefs met for a workshop between friends, delivering some of their recipes.

Also to be noted in your agenda is the very much awaited *Prix d'Excellence* and the *Concours Relais Desserts Charles Proust*, which will be back in 2020.

And before long, to be put under the Christmas tree, a selection of chocolate gifts by Relais Desserts. To be offered to others… and to oneself!

Enjoy reading!

Vincent Guerlais • *President of Relais Desserts*

GOURMET JOURNEY

— 10 —

FROM RAW MATERIAL TO CHOCOLATE

An unavoidable chocolate chef, Richard Sève has a genuine passion for cocoa, transforming his own beans from a fine chocolate selection. In 2017, he creates MUSCO with Gaëlle, his wife and alter ego. MUSCO is both a unique manufacture and a museum located at the heart of the Parc du Puy d'Or. For our story Richard and Gaëlle welcomed four Relais Desserts chefs: Jérôme De Oliveira, Patrick Agnellet, Pierre Hubert and Vincent Guerlais, our president, who played a delicious game … a chocolate game obviously!

From left to right:
Pierre Hubert, Richard Sève, Vincent Guerlais and Jérôme De Oliveira.

— 12 —

WORKSHOP BETWEEN FRIENDS

At MUSCO

The MUSCO building is a huge rectangle of tinted glass which does not reveal anything from the outside. Once inside, however, and turning left, one takes a delicious dive into the shadowy setting of a universe entirely dedicated to chocolate. This starts with a collection of objects tracing its history and culture: masks, vanities, frothers, wood dryers, brought back from journeys to the countries of cocoa: Venezuela, Madagascar, Columbia, Java, Trinidad, Peru, Jamaica… To the right, the playing field of chefs: the cocoa manufacture with its bags of beans, its red crates, its old grinding machines and, of course, the manufacturing lab. Roasting, conching, tempered chocolate, conveyor belt and melted chocolate… The olfactory power of cocoa immediately arouses creativity. Let's get to work!

Not to worry, our pastry and chocolate chefs have decided to unveil some easy recipes! Patrick Agnellet, whose boutique is located on the banks of the lac d'Annecy, has spread some crunchy vanilla pallets dressed with cru de Madagascar ganache, an ideal dessert for a chic tea time. Jérôme de Oliveira, now living in Cannes, presents us with very simple and delicate truffles. Vincent Guerlais, for his part, reveals the secrets of his beautiful individual Honorés. What else? Pierre Hubert, who works in Dijon, has prepared one of his addictive confectionaries, a coriander spiced nougat coated with chocolate. Richard Sève attracts us with a chocolate entremets with mellow apricots. A symbiotic encounter between chocolate and pastry.

RECIPE BOOK

— 17-27 —

THE RECIPES OF THIS EDITION ARE TO BE FOUND ON OUR WEBSITE
www.relais-desserts.net

THE PASSION FOR CHOCOLATE TRENDS & NEW KNOW-HOW

— 28-31 —

Among the gourmet marvels that the western world captured around the planet, nutmeg, coffee, tea, vanilla and many other spices, cocoa occupies a very special place. Offering a multitude of aromas that vary from terroir to terroir and according to the way it is produced, chocolate generates passion to the extent that some Relais Desserts members have decided to make the substance their own…

Following four years of travel and of passion, Patrick Gelencser, a third generation chocolate maker in La-Roche-Sur-Yon, became the roaster of his own beans. Some years ago, he launched an assortment of "pure origin" chocolate bars: "*the great unknown was: how will clients react? But, right from the beginning, they were enchanted by the new array of flavours that we were offering.*" From the ten or so beans of origin that he transforms, he gives in for the lemon notes of Vietnamese cocoa and loves the Ecuador origin, of which "*chocolate is very balanced between bitterness and acidity.*"

Pure origin chocolates

When it comes to pastry, Pierre Hermé works on cocoa textures and sensations like nobody else. We can name the *Carrément chocolat* to this respect, a signature cake created in 2001, a melody of chocolate textures and flavours that includes a mellow chocolate biscuit, a creamy chocolate mousse and a crunchy chocolate. His wish to work on chocolate as such came to life with his close cooperation with a pioneer: the French company Valrhona. From his initiation voyages, during which the variety of beans and their natural and historical aspects challenged his mind, Pierre Hermé brought back some supplies, including his latest crush: cocoa from Belize. His creative approach can literally be compared to a "mental formulation of the architecture of taste" when he tastes the raw material. Of Belizean cocoa he remembers the "*exceptional aromatic magnitude, tasty notes that lent themselves to my desire to create a cake that would be characterised by a strong alliance between vanilla and chocolate.*" Under the guidance of Benjamin Figarede, a sourcing actor for Valrhona, specialists transform the beans of a passionate young woman, Emily Stone, the founder of the Maya Mountain Cocoa cooperative in Belize,

into bespoke couverture chocolate. The *Ultimate* pure origin chocolate entremets was born this way. Thanks to fruitful exchanges through many years and to the discovery of unique and iconoclastic tastes, Pierre Hermé created his first chocolate bonbons collection in 2002.

The origin of cocoa has its importance, says Jean-Paul Hévin, a chocolate master and tamer of the substance for more than thirty five years, but "*mastering of fermentation and roasting remains essential for the development of aromas.*"

Praising slowness

Environment and the work of man give the tempo within the growing farms. As of its fifth year, the cocoa tree develops minute odourless flowers that will give birth to magnificent pods, exuberant rainbows some twenty centimetres in length that grow right off the trunk. They are harvested by hand and stacked on the ground before being split with a machete to extract the beans.

Thierry Mulhaupt has kept a strong souvenir of his several trips on various plantations in Columbia: "*to split a pod and to find the beans wrapped into a fruity pulp with aromas of litchi, then to follow the fermentation and the drying process is a true cocoa odyssey.*" Indeed, one needs to know that an industrial dryer, which is faster, will not render the same quality and complexity. "*The long process that develops the aromas, just as for coffee, is magical*", says the pastry and chocolate chef who creates his own chocolate from cocoa beans selected by him in his Mundolsheim laboratory.

From roasting to chocolate

Once dry, beans begin their journey towards the countries in which they will be transformed. Relais Desserts pastry chefs practicing bean-to-bar (the transformation process from beans to bars) hence receive the beans that were selected six months earlier in plantations.

Within Richard Sève's manufacture, a gold nugget of industrial design equipped with machines hunted throughout Europe and meticulously restored, crushing, roasting, grinding and conching are a unique sight. The long process of brewing the cocoa at room temperature defines the texture and the aromatic character of the chocolate.

In Verviers, Belgium, Jean-Philippe Darcis has created his own Chocolaterie, with a wish to work the substance from A to Z. He explains: "*Each origin, each plantation, as a unique chocolate sensation to offer. The relationship built with growers and traders through many years allow us to discover new plantations, new aromas and to produce exceptional chocolates.*"

A know-how that pushes the quality, the creativity and the knowledge of chocolate to another level and creates a new relationship between chocolate masters and the substance, while opening a new page of the History of chocolate. […]

To visit
The MUSCO
324, allée des Frênes, Parc du Puy d'Or,
Lyon - Limonest
www.chocolatseve.com

Musée du chocolat Gelencser
38, rue Paul-Émile Victor, La Roche-sur-Yon
www.chocolats-gelencser.com

La Chocolaterie
Esplanade de la Grâce 1, Verviers, Belgium
www.darcis.com
—

ENGLISH TEXTS

CHOCOLATE TRENDS & NEW KNOW-HOW

Cocoa grounds
Originally from Mexico, like vanilla, of which fruit goes so well with cocoa, the cocoa tree was transplanted into Africa and started a spectacular development there. At the cost of intensive agriculture, Africa provides for 70% of the world production of cocoa. The *Forestero* variety, of which the Ivory Coast is the main producer, produces a cocoa with intense and bitter aromas, with little subtlety.

Offshore in the Indian Ocean and on the island of Madagascar, or in Java, grows the *Criollo* variety. This is a botanic variety comparable to what Arabica is to coffee: more subtle, more powerful and more delicate at the same time. Its colour is recognisable among all others: more red than black, with elegant aromas, little tannin and astringency.

Moving your finger towards Central America, Trinidad, Belize, Haiti, Ecuador and, to the south, towards Brazil and Peru, you will come across countries in which the proximity between banana trees, mango trees and cocoa trees on traditionally steep grounds give the cocoa beans exotic and specific organoleptic characters.

Milky pleasures
It remains that the chocolate of our childhood, the ultimate madeleine, is prepared with sugar and milk. Among the successful regressive creations; the *P'tit Beurre* by Vincent Guerlais, created in 2008. In tribute to the traditional biscuits of his region of Nantes, the biscuits are covered with a layer of chocolate and garnished with praline and chips of Breton shortbread.

Fans of Pascal Lac in Nice will succumb to his filled bars such as the *Gianduja*, coated with black chocolate. The *Gianduja*, a classical Italian recipe made of hazelnut praline, owes its smoothness to a fine grinding and to the addition of milk chocolate, enhanced by caramelised chips of hazelnuts.

As a forerunner in the same spirit, Pierre Hermé had imagined *La cerise sur le gâteau* as early as 1993: a Dacquoise biscuit with crunchy hazelnuts, crispy praline, fine leaves of chocolate milk, ganache and Chantilly, all coated with a shell of milk chocolate. The entremets and its casket have been designed in cooperation with the designer Yann Pennor's, the first of a long series of cooperation between the two artists.

GOURMET INTERVIEW

— 32 —

JULIA VIGNALI
THE ALL SWEETNESS
TV HOST

From Miss Weather forecast to Meilleur Pâtissier through Les Maternelles, Julia makes the delights of the shows she presents. Her guiding thread? Gentleness, whether speaking of childhood or with the greatest pastry chefs. Encounter with a confirmed gourmand who, from her Italian origin, keeps a particular tenderness for transalpine dolce!

The place of gourmandise in your life?
Very important! I am a very gourmand person and I feel bad in half-measures. I therefore have to contradict my nature sometimes to better indulge later on!

A sweet souvenir of childhood?
Italian ice-creams that we took on the seaside in Juan-les-Pins where we went on holidays with my parents to see my grand-mother.

A favourite moment?
Christmas meals are always magical culinary moments and nice to share between the family. The choice of the menu and the whole preparation where everyone helps out, preparing the toasts together, decorating the table… And the choice of the Yule log is essential of course!

What touches you with pastry chefs?
I like passionate and entrepreneurial people. These are traits of character that one often meets among pastry chefs and artisans. Cyril Lignac, for example, whom I regularly see since I present Le Meilleur Pâtissier, is a relentless worker and I respect this enormously.

An anecdote concerning the sweet world?
The first time I saw Pierre Hermé, I understood that the world of pastry was becoming my world. It was like meeting Barack Obama when you enter politics! Amateur and professional pastry chefs lost all their means in front of him because they were so impressed!

A house dessert?
My level is rather mediocre, a bit less, however than when I started Le Meilleur Pâtissier three years ago. But I have a passion for home food processors and I take advantage of weekends in my country house to use them and to test dessert recipes. Not long ago, in just one weekend, I made a delicious lemon sorbet and a … failed … tarte Tatin!

A sin to share?
The tube of sweet condensed milk of my childhood and chestnut cream.

Snacking or tea-break?
Tea break… when skiing! With crêpes, quatre-quarts and hot chocolate, a must as far as I am concerned! With the quasi magical childish thought that everything will disappear from my body as soon as I put my skis on the next day!

Your fetish flavour?
Pistachio!

A dessert in particular?
Impossible to choose: Pavlova and Mont Blanc!

NEWS —
Le Meilleur Pâtissier on M6.

AUTUMN - WINTER
2019 - 2020

RELAIS DESSERTS
AROUND THE WORLD

ACHERER ANDREAS
AGNELLET PATRICK
ALLAMIGEON JÉRÔME
ALVAREZ DANIEL
AOKI SADAHARU
BALAGUER ORIOL
BANNWARTH MICHEL
BAUD JOËL
BAUMANN ÉRIC
BELIN MICHEL
BELLANGER VIANNEY
BERGER XAVIER
BERNARDÉ NICOLAS
BESSE BERNARD
BIASETTO LUIGI
BLANCHARD YANN
BOUILLET SÉBASTIEN
BROCARD SÉBASTIEN
BUISSON OLIVIER
CALDERON CHRISTOPHE
CASSEL FRÉDÉRIC
CHARTIER ALAIN
CURLEY WILLIAM
DAMON CLAIRE
DARCIS JEAN-PHILIPPE
DE OLIVEIRA JÉRÔME
DE ROUW ARTHUR
DUCHÊNE LAURENT
DUCOBU MARC
DUPUY PASCAL
ESCOBAR ÉRIC
GALLA FABRIZIO
GALLOYER MICHEL
GELENCSER PATRICK
GEORGELIN MAËLIG
GILG THIERRY
GMEINER VOLKER
GRANGER FRANÇOIS

SUIVEZ-NOUS SUR
www.relais-desserts.net

GUILLET LUC
GUILMET ALBAN
GUERLAIS VINCENT
HEINEMANN HEINZ-RICHARD
HERMÉ PIERRE
HÉVIN JEAN-PAUL
HUBERT PIERRE
JOUVAUD MAÏE & PIERRE
KAMM MATHIEU
KANEKO YOSHIAKI
KAWAGUCHI YUKIHIKO
KAWAMURA HIDEKI
KRAUS JOHN
LAC PASCAL
LARHER ARNAUD
LE DANIEL LAURENT
LENÔTRE
MANNORI LUCA
MARQUET ARNAUD
MASSARI IGINIO
MATYASY DENIS
MORENO MIGUEL
MOUTARLIER DAMIEN
MULHAUPT THIERRY
OBERWEIS JEFF
OIKAWA TAIHEÏ
OTSUKA YOSHINARI
PAYARD FRANÇOIS
PELLÉ LIONEL
PERNOT CÉDRIC
PETIT REYNALD
PIGNOL JEAN-PAUL
PILATI DOMINIQUE
PROOT BERNARD & JAN
RAUX LIONEL
RAYNAUD JEAN-MICHEL
REBERT DANIEL
RINALDINI ROBERTO
ROUSSEL CHRISTOPHE
ROUX ALAIN
SÈVE RICHARD
TERAI NORIHIKO
TORREBLANCA JACOB
TROTTIER AURÉLIEN
TUGUES JORDI
VALIER MARCO
VERGNE ÉRIC
WITTAMER PAUL
ZANIN ROLAND

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

ARTISAN RESPONSABLE

À NOËL

Engagez-vous aux côtés de Valrhona pour une filière chocolat durable

Pour chaque SAC 3KG GRAND CRU DE TERROIR acheté

1€ reversé pour soutenir l'éducation dans nos communautés de producteurs au Ghana

www.valrhona.com