

DESSERTS

MAGAZINE DE HAUTE PÂTISSERIE & ART DE VIVRE

TENDANCE
La confiserie

ITINÉRAIRE ÉPICURIEN
*Des bords de Loire aux portes
du Sud-Ouest direction l'Espagne...*

CONFESSION GOURMANDE
Alain Ducasse



Relais Desserts



Photo : Laurent Fau

PLUS VOUS L'UTILISEZ,
PLUS IL DEVIENT BEAU.

Mélangez à la perfection grâce à son mouvement planétaire et ses 59 points de contact. Robot sur socle Artisan.



KitchenAid

www.kitchenaid.fr



ÉDITO

Il est un pays tout de sucre
et de couleurs...

LA CONFISERIE !

**There exists a country of sugar and colours...
CONFECTIONARY!**

The sweets and candies of our childhood are invited in this new issue of *Desserts!* Caramels, marshmallows, compelling spreads, candied fruits... We take you on a tour of an all too often unsung knowhow, in which the pastry chefs of Relais Desserts keep expressing their creativity and talent: the making of confectionery!

You will also find talent in our tour of Spain, where we visit Madrid, Alicante, Barcelona and Lleida. There, you will be discovering an avant-garde pastry "French style", which has merged the many influences of the culture of Spain: Moorish, Basque, Catalan... offering as many sources of inspiration to our pastry chefs! We shall also be travelling to the banks of the Loire, in Saint-Just-Saint-Rambert, and to the doors of the South-West of France, in Angoulême.

As for our Tasty Confessions, Alain Ducasse has accepted to play the game this time. A multi-starred chef as we like them: easy, entrepreneur, creative, passionate and always aiming at perfection!

And, to celebrate the arrival of spring, do not miss March 20th, the Day of the Macaroon, which, as every year, will take place under the initiative of my friend and Vice-President, Pierre Hermé... in the Relais Desserts boutiques.

Have a nice read!

Frédéric Cassel • *Relais Desserts President*

Ce sont toutes les gourmandises de notre enfance qui s'invitent dans ce nouveau numéro de *Desserts!* Caramels, guimauves, irrésistibles pâtes à tartiner, fruits confits... Nous vous emmenons à la découverte d'un savoir-faire souvent méconnu où nombre de pâtisseries Relais Desserts expriment avec talent leur créativité : la confiserie !

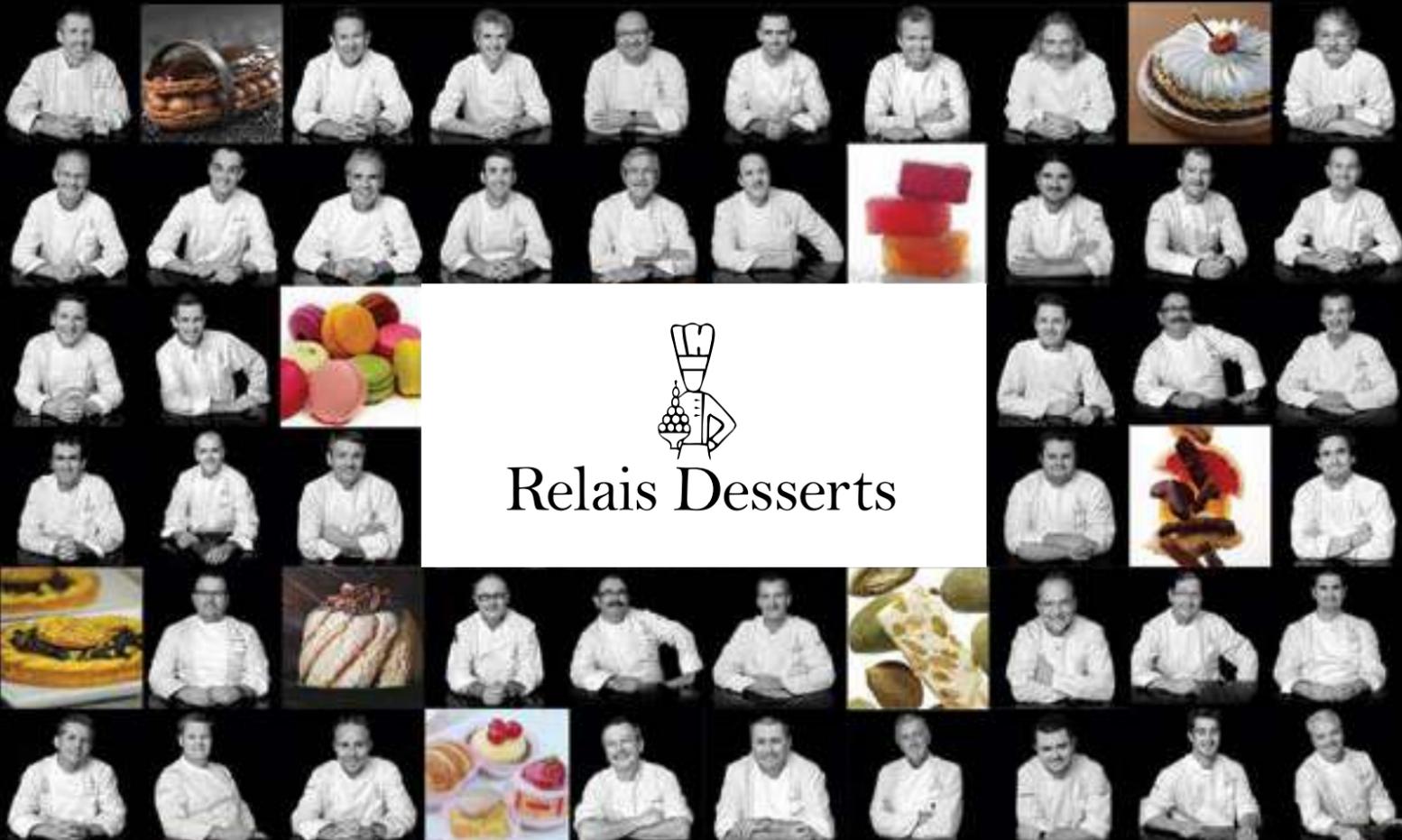
Du talent, vous en trouverez aussi, c'est sûr, en parcourant l'Espagne à nos côtés : nous y faisons étape à Madrid, Alicante, Barcelone et Lleida. Vous y découvrirez une pâtisserie avant-gardiste « à la française » qui a su intégrer les multiples influences qui ont forgé la culture de ce pays : mauresque, basque, catalane... Autant de sources d'inspiration pour nos chefs pâtisseries ! Nous ferons également un détour sur les bords de Loire, à Saint-Just-Saint-Rambert, mais aussi jusqu'aux portes du Sud-Ouest, à Angoulême.

Côté Confession Gourmande, c'est Alain Ducasse, cette fois, qui s'est prêté au jeu. Un chef multi-étoilé comme nous les aimons : simple, entrepreneur, créateur, passionné et toujours à la recherche de la perfection !

Et pour fêter le printemps en beauté, ne manquez pas, le 20 mars, le Jour du Macaron qui sera célébré comme chaque année à l'initiative de mon ami et vice-président Pierre Hermé... dans toutes les boutiques Relais Desserts !

Bonne lecture !

Frédéric Cassel • *Président de Relais Desserts*



L'EXCELLENCE DE LA PÂTISSERIE

Relais Desserts has rallied the elite of haute patisserie 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 or Android 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.

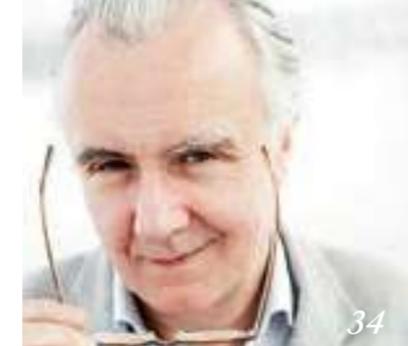
** La liste des membres est disponible à la fin du magazine et le détail des adresses et des heures d'ouverture sur le site Internet de l'association, www.relais-desserts.net, ou via l'application Relais Desserts iPhone ou Android.*



10



39



34

Relais Desserts

DESSERTS

P-E 2014 — N° 11

Couverture

Assortiment de confiseries,
par Relais Desserts.
Photo : Laurent Fau

Directeur de la publication

Frédéric Cassel

Rédactrice en chef

Laura Annaert

l.annaert@lalifestyle.fr

Coordination éditoriale

Alice Morabito

redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro

Bénédict Beaugé

Nathalie Duchamp

Stéphanie Leng

Véronique Toefaert

Traduction

Amaury de Cizancourt

Direction artistique

Laura Annaert

Maquette

Création : Laurent Cairoli

Photogravure

Graphius Group - graphius.com

Impression

Geers Offset

Eekhoudriesstraat 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

06 — SHOPPING

Objets de désir

08 — TENDANCE

La confiserie • Confectionary

10 - Histoire : Le triomphe de la friandise

• The triumph of candies

12 - Délicates papilles : La délicieuse marchande de bonbons

• Fine taste buds: The delicious candy vendor

14 - Recettes : Confiture de rhubarbe et fleurs de sureau, Caramels au beurre salé en papillotes, Pâte à tartiner au caramel au beurre salé, Guimauves à la vanille • Rhubarb & elderberry flower jam, Baked salted butter caramels, Salted butter caramel spread, Vanilla marshmallows

22 — ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

Des bords de Loire aux portes du Sud-Ouest, direction l'Espagne... • From the banks of the Loire river to the doors of the South-East, on the way to Spain...

25, 30 & 33 - Carnet d'adresses

34 — CONFESSION GOURMANDE

Alain Ducasse, apôtre du goût authentique

Alain Ducasse, a preacher of authentic taste

36 — LIVRES

Millefeuille

37 — DESSERTSCOPE

37 - Rencontres 100 % chocolat • 100 % chocolate encounter

38 - Les news Relais Desserts • The news of Relais Desserts

39 - Prix d'Excellence

40 — RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts

OBJETS DE DÉSIR

Par Stéphanie Leng



1



2



3



4



6



7



8



5

1. PARFUMS DE VOYAGE

Des thés sélectionnés aux quatre coins du globe, accompagnés d'un guide pour les préparer et les déguster dans les règles de l'art !

Coffret Les Thés d'Origine, 10 tubes de 12 g - Le Palais des Thés
39 € //

www.palaisdesthes.com

2. SILVER TEA TIME

Cette théière ultra design conçue par Jean-Marie Massaud permet une infusion optimale avec son filtre incorporé. Résultat ? Les saveurs sont exhaussées et le *tea time just perfect* !

Théière Silver Time, Christofle
1 300 € //

www.christofle.com

3. THÉ OU CAFÉ

Les parois de ce verre en borosilicate soufflé à la bouche permettent d'apprécier les meilleures boissons chaudes concoctées maison sans se brûler les mains !

Skal, set de 2 verres
19,90 € //

www.bodum.com

4. ASSIETTES ARTY

Le prestige de la porcelaine, la brillance des émaux, les dégradés d'étoiles... Un service signé Nabil Nahas à l'occasion des 150 ans de l'une des plus prestigieuses manufactures françaises.

Étoiles (2013), coffret de 6 assiettes à dîner et de 6 assiettes à dessert.
822 € //

www.bernardaud.fr

5. ARBORESCENCE GOURMANDE

Bien plus qu'un serviteur, cette sculpture de table de Ma Yan Song sublime canapés sucrés ou salés à la manière d'une œuvre d'art.

Floating Earth, en acier inoxydable et bois. 22 cm de haut
405 € //

www.store.alesi.com

6. BULLES FRUITÉES

Obtenues à partir d'infusions et d'extraits naturels de fruits et de fleurs (pamplemousse rose, agrumes, violettes, fraises des bois), ces crèmes feront twister tous vos cocktails à bulles.

Crèmes de fruits collector
Bouteille de 50 cl - 6,50 € //

www.giffard.com

7. ÉCOUTEURS À CROQUER

Ces écouteurs façon cupcake nourriront à merveille vos oreilles. Cerise sur le gâteau, une version rose est disponible pour les filles... et une bleue pour les garçons !

Cupcakes Stereo Earbuds
12,90 € //

www.maxell.eu

8. ADDITIFS ADDICTIFS

Ces délicates confiseries à base d'agrumes et de fleurs enchanteront toutes vos préparations par la subtilité de leur texture et leur parfum en bouche.

Perles d'agrumes au citron vert, 68 g - 4,60 € //

Violettes cristallisées 35 g - 7,50 € //

www.ericbur.fr

BIJOUX SUCRÉS

SWEET JEWELS

Réminiscences de l'enfance, bonbons, guimauves,
pâtes de fruits ou pâtes à tartiner au caramel
reflètent tout un art : celui de confire.
Autant d'alchimies sucrées révélées ici par nos pâtissiers-chocolatiers.

Recollections of childhood:
sweets, marshmallows, fruit jellies or
caramel spreads, all are reflecting the art of crystallisation.
A sweet alchemy our pastry chefs and chocolatiers here reveal.

Stylisme : Victoire Avril
Photos des recettes : Laurent Fau



Photo : Grupo Vilho

LE TRIOMPHE DE LA FRIANDISE

THE TRIUMPH OF CANDIES

Par Bénédicte Beaugé

La gourmandise a conduit, dès l'Antiquité, à inventer la confiserie. Elle a connu au fil de son histoire plusieurs révolutions – usage du sucre de canne, puis de betterave, industrialisation – qui ont laissé, chacune, en héritage, des formes nouvelles...

Aujourd'hui, le mot « confiserie » à peine prononcé, on pense « bonbon ». Ce qui est bien restrictif ou revient à accorder ce statut à des confiseries qui n'en sont pas à proprement parler : il y en a bien d'autres qui ne se présentent pas sous cette forme de « *petite friandise à base de sucre aromatisé et généralement coloré, de consistance relativement dure* », dont parle le dictionnaire. Si le langage courant emploie quelquefois le mot improprement, bien des douceurs lui échappent encore : qu'en est-il, en effet, des pâtes de fruits, de la guimauve, du nougat, des loukoums ou du sucre de pomme de Rouen ? Liste non exhaustive bien sûr.

Les premières confiseries ont sans doute consisté en fruits confits dans le miel, dans un souci de conservation, mais le fruit ainsi prolongé devenait souvent meilleur que le frais ! Il n'a pas fallu attendre longtemps pour qu'il soit produit « pour lui-même », à titre de friandise. Le sucre cependant a tardé à entrer dans ces préparations, ce qui n'a pas empêché cet art de se développer, utilisant toujours le miel. Bien de nos douceurs actuelles remontent à cette époque lointaine : les nougats par exemple. Ce n'est qu'au retour des croisades, en effet, qu'il est devenu un peu moins rare, mais coûtait une fortune et gardait son statut d'épice.

L'accès plus facile au sucre à la Renaissance ouvre le champ aux friandises en sucre cuit et à l'art de celui-ci, imitant les prouesses des verriers vénitiens, comme à l'enrobage : pralines et dragées connaissent un succès fou au XVIII^e siècle. La confiserie emprunte alors aux fruits ses parfums, mais aussi aux épices et à la parfumerie. Le chocolat devenu solide entre à son tour dans la danse. La mise au point du sucre de betterave et de ses dérivés grâce à l'industrie naissante donne à la confiserie un essor considérable, permettant de populariser des friandises autrefois aristocratiques. Ces dernières années, par un mouvement inverse, pâtisseries et confiseurs de renom s'intéressent à ces produits populaires ou industriels, pâtes à tartiner, marshmallows ou autres caramels, pour en donner leurs propres versions. Luxueuses évidemment, alors artisanales et à base d'ingrédients de qualité, leur conférant la noblesse des produits de tradition.

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

Ever since Antiquity, confectionary was an answer to the love of good food.

Its history is paved with some major revolutions: usage of cane sugar, then of beetroot, followed by industrialisation.

Each step leaving its mark with new shapes and ideas...

As soon as you mention the word "confectionary", one immediately thinks of "sweets". This is a very restrictive attitude indeed, which grants candies a statute they do not really deserve. Confectionary may appear in many shapes not restricted to the "small candy made with flavoured sugar, often coloured, and usually rather hard" definition of dictionaries. Common language sometimes uses the word incorrectly, forgetting to mention other delicacies such as fruit pastes, marshmallow, nougat, Turkish delights or Rouen's apple sugar... and many more.

The first confectionaries ever created probably were fruits candied in honey. The idea was to preserve the fruit, but the result often became better than the fruit itself and it did not take long before it was produced for its own sake. Sugar only came late in the production process, which did not prevent the art from becoming more sophisticated, still using honey, and many of the candies of today date back to these days, nougat being an example. Nougat, still considered a spice at the time, only became commonplace after the crusades, even though prices were high.

Sugar became more readily available during the Renaissance, which opened the way to candies made out of cooked sugar and to the art that goes with it, such as the coating of almonds and walnuts, an art inspired by the achievements of Venetian glass-blowers. Praline and sugar-coated almonds scored a huge success in the eighteenth century. Confectionary then started to use the flavours of fruits, of spices and of perfumes. Chocolate became solid and joined the dance. The development of beet sugar and its industrial derivatives allowed the new industry to grow considerably and made available to the public specialties so far reserved to the aristocracy. In response, the most renowned pastry chefs and confectioners today focus on these popular or industrial products, spreads, marshmallow or caramels, giving them their own touch. Luxury products? Certainly; but handmade, produced with quality ingredients and with the grandeur of traditional products.

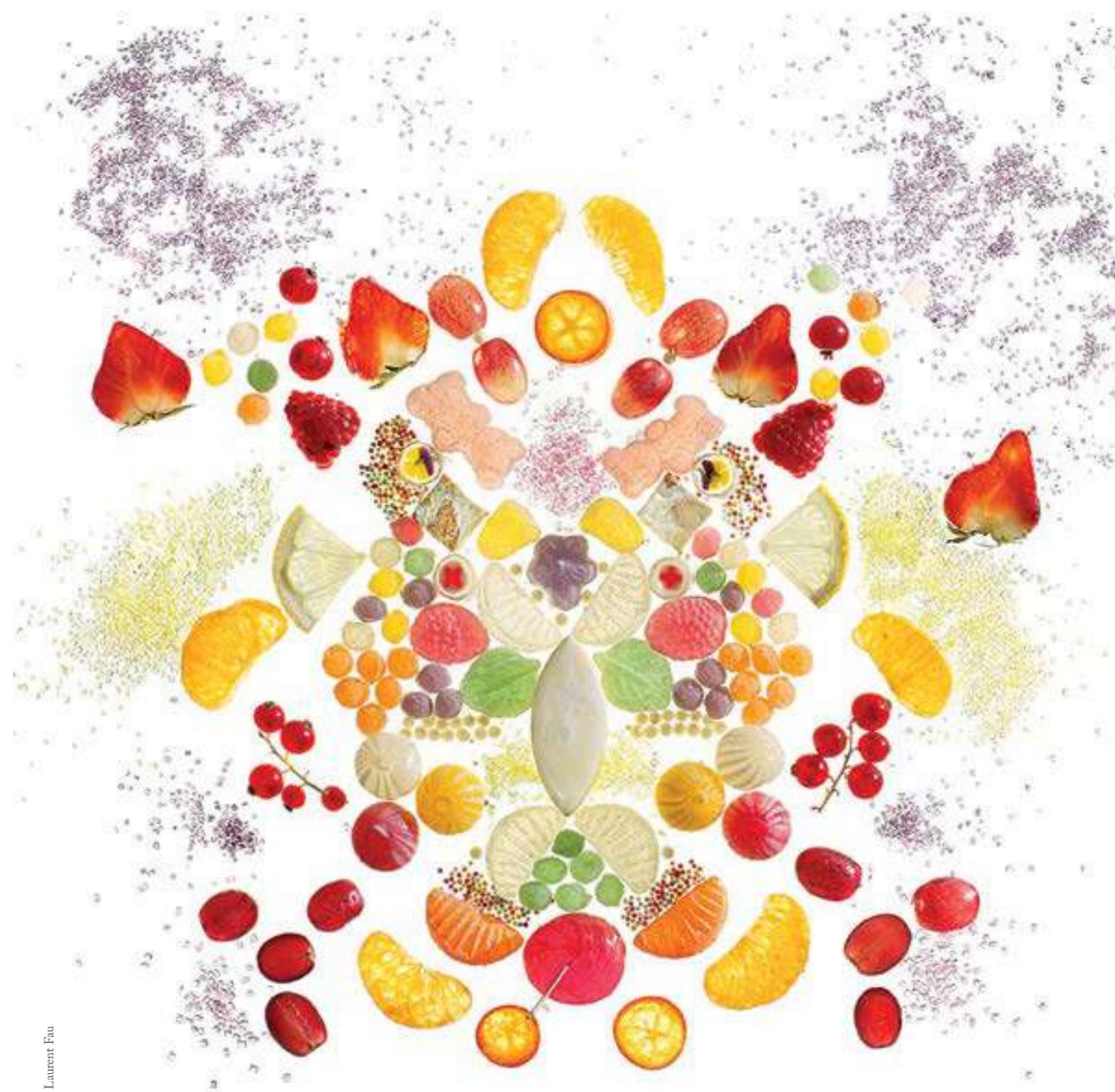


Photo : Laurent Fau

Aujourd'hui, la maison Mallorca à Madrid perpétue la tradition de la confiserie avec cerises, oursins, mais aussi quartiers d'agrumes et autres petites perles sucrées ou acidulées.

LA DÉLICIEUSE MARCHANDE DE BONBONS

THE DELICIOUS CANDY VENDOR

Par Véronique Toefaert

L'émotion remonte... Ah, le magasin de bonbons !
Celui situé juste à côté de l'école.
La gentille propriétaire, bien proprette,
un peu âgée, pourrait être notre mamie,
à nous, les « dingos » du bonbon.

Madame Dufrasne nous accueille chacun par notre prénom et connaît bien nos petits penchants gourmands. À chaque visite, elle nous fait découvrir de nouvelles friandises qui nous rendent totalement accros ! Cette petite boutique, c'est ma caverne d'Ali Baba à moi. De gros bocaux en verre tapissent les quatre murs. C'est plein de couleurs, ça rend de bonne humeur et nous apaise le cœur.

De sa jolie voix fluette, elle me demande : « *Et pour toi, mon p'tit François, un petit sachet de fraises tagada ?* »

Ah, ces petites perles rouges au goût acidulé, mon petit péché ! Elles me rendent heureux.

Parce que c'est difficile de se lever quand on est petit. On n'a pas envie d'aller à l'école, il fait noir, on a toujours froid ! Obligé de se laver, de s'habiller, de porter cet horrible cartable à soufflets qui pèse une tonne. Mais bientôt, il se transformera en coffre-fort, se fera gardien de mon trésor... Au fur et à mesure que j'approche de l'école, mon pas se fait moins traînant, plus enthousiaste. La perspective d'une visite au « p'tit maga » me réjouit. Cinq francs dans la poche, une fortune. À moi les guimauves, les ours acidulés en gomme, les sucettes qui me laissent la langue toute rouge, le nougat qui colle aux dents...

Ah, se plonger dans un monde mou et sucré, le comble du plaisir ! J'ai rangé le petit paquet soigneusement emballé, une fortune. Plus rien dans les poches ! Je suis le *king* du bonbon.

L'heure de la récré va bientôt sonner. La distribution ! L'occasion de parler aux copains et de s'attirer les filles à coup sûr... à coups de sucre.

Aujourd'hui, je suis impatient de faire déguster ma nouvelle friandise. Tout noir, le lacet maxi réglisse, maxi anis. Un goût bizarre qui change des fruits et de la menthe ; une sensation forte, un goût boisé, persistant en bouche, presque exotique. Ça colle au palais. Je ne sais pas si j'aime. Un goût de « grand » à ce qu'il paraît !

Je vais d'abord tester sur mon amie Martine, elle a toujours des opinions sur tout celle-là. Je lui donne mon lacet à la réglisse. Elle le mâchouille, déglutit, avale, me regarde de haut :

« *Ben oui, je connais bien ce goût. Mon grand-père a toujours une petite boîte dans sa poche depuis qu'il a arrêté de fumer, même qu'il m'appelle 'son p'tit cachou'...* »

C'est gagné, je vais pouvoir emballer !

Véronique Toefaert est cuisinière et experte en vins rares à Bruxelles.

Emotion rises... Ah, the candy shop!
The one located just beside the school.
The kind owner, with her clean dress,
a bit old, could be our grandma',
the grandma' of any candy fanatics.

Madame Dufrasne welcomes each one of us using his first name and knows our preferences very well. Each visit is the occasion for new discoveries of which we become fans immediately! This little shop is my own private Ali-Baba's cave. Big glass jars cover each one of the four walls. There are colours everywhere, making us feel good and peaceful.

With her slender voice she asks me: "And for you, little François, a little bag of Tagada strawberries?"

Ah! These little red pearls with their acidulous taste, my favourite sin! They make me happy.

Little boys find it difficult to wake up in the morning. They do not want to go to school in the dark and in the cold. To have to wash, to dress, to carry this dreadful gusseted schoolbag which weighs a ton. But it will soon become the safe that will hold my treasure...

Getting nearer to the school, my pace becomes more enthusiastic. Approaching the little candy shop makes me happy. With ten cents in my pocket I hold a fortune and may dream of all the marshmallows in the world, of all the acidulous gum bears, lollipops (the ones that give me a red tongue), and nougats (the ones that stick to the teeth).

A dive into a world of softness and sweetness!

I have put away my little parcel, my carefully packed little treasure. My pockets are empty, but I am the Candy King now.

The time of break is going to ring soon. Time to share! Time to speak with the buddies and to attract the girls, for sure... or for sugar.

I feel impatient today, wanting to share my new discovery. The very black big lace of liquorice, with extra aniseed. A strange taste, different from fruit or mint: a strong sensation, a persistent taste of wood, nearly exotic. It sticks to the palate and I am not so sure I like it. A taste for the adults they say.

I am going to try it on my friend Martine, she always has an opinion on everything. I give her my lace of liquorice. She chews, gulps and swallows and looks down on me: "I know this taste; my grandfather always has a little box of it with him since he gave up smoking, he even calls me 'My Little Cachou'..."

Won! The charm is working...



Photo : Carl Labrosse

Depuis les marquises du siècle des lumières aux enfants d'aujourd'hui, les bonbons ont toujours attisé la gourmandise.
Création : Victoire Avril.

CONFITURE DE RHUBARBE & FLEURS DE SUREAU

RHUBARB & ELDERBERRY FLOWER JAM

Par Jean-Paul Hévin

INGRÉDIENTS POUR
9 POTS DE 240 G

1 500 g de rhubarbe
Le jus de 2 citrons
20 fleurs de sureau
1 200 g de sucre cristallisé

INGREDIENTS FOR
9 X 240 G (8.5 OZ) JARS

1,500 g (53 oz) rhubarb
Juice of 2 lemons
20 elderberry flowers
1,200 g (42 oz) crystal sugar

01_ Laver la rhubarbe à l'eau froide. Couper les tiges en dés et vérifier le poids.

02_ Dans une jarre en terre cuite, verser le jus de citron et les fleurs de sureau sur la rhubarbe. Mélanger avec une spatule, puis verser le sucre et couvrir d'un film alimentaire (le film doit être au contact du produit). Laisser reposer pendant une nuit.

03_ Le lendemain, filtrer le mélange dans une cuve en cuivre. Cuire le jus à 110 °C, puis ajouter les morceaux de rhubarbe confite. Porter à ébullition pendant 5 min en mélangeant délicatement. Écumer les impuretés.

04_ Verser dans les pots à confiture à ras. Vérifier la propreté du rebord et visser le couvercle. Retourner les pots sur une plaque.

05_ Le lendemain, vérifier le serrage du couvercle et conserver. Cette confiture peut se conserver pendant 1 an, mais plus elle sera dégustée rapidement, meilleure elle sera.

01_ Wash the rhubarb in cold water. Cut the stalks in dices and check the weight.

02_ In a clay jar, pour the juice of the lemons and the elderberry flowers on the rhubarb. Mix with a spatula and pour the sugar before covering with cooking foil (the foil must be in contact with the mix). Let it rest for one night.

03_ On the following day, filter the mix in a copper cauldron and cook the juice to a temperature of 110°C/230°F, then add the dices of the candied rhubarb. Bring to a boil during 5 mn, mixing delicately. Skim impurities.

04_ Pour to fill up the jars. Check on the cleanliness of the rim and screw the top on. Turn the jars upside down on a slab.

05_ Check the tightening of the top on the following day and store. The jam may be kept for one year, but it will be better if eaten soon.



CARAMELS AU BEURRE SALÉ EN PAPILOTES

BAKED SALTED BUTTER CARAMELS

Par Pierre-Yves Hénaff

INGRÉDIENTS POUR 100 CARAMELS INDIVIDUELS

70 g de beurre
4 g de sel
1 gousse de vanille
340 g de crème fleurette 35 % MG
250 g de sucre
80 g d'eau
200 g de glucose (DE 40)

01_ Cuire le beurre dans une casserole à 125 °C afin de le rendre noisette.

Le débarrasser sur une plaque et le laisser recristalliser.

02_ Réémulsionner le beurre noisette au robot coupe ou au mixeur plongeant en ajoutant le sel et les grains de la vanille préalablement fendue et grattée.

Réserver.

03_ Faire bouillir la crème dans une casserole. À ébullition, la retirer du feu et réserver.

04_ Mettre la totalité du sucre dans un poêlon en cuivre puis le mouiller totalement.

Quand ce sirop bout, ajouter le glucose.

Colorer le tout jusqu'à 185 °C.

Stopper la cuisson avec la crème encore chaude, en versant celle-ci sur le caramel.

05_ Ajouter le beurre noisette.

Recuire le tout jusqu'à 116 °C, puis couler dans un cadre de 34 x 34 mm et de 10 mm de hauteur. Laisser ensuite refroidir.

06_ Découper à la guitare ou au couteau d'office les caramels à 30 mm x 15 mm.

Pour finir, emballer en papillote avec du film plastique ou un papier dédié à cet usage.

INGREDIENTS FOR 100 SMALL CARAMELS

70 g (2.4 oz) butter
4 g (0.14 oz) salt
1 vanilla pod
340 g (12 oz) whipping cream 35 % fat
250 g (9 oz) sugar
80 g (2.8 oz) water
200 g (7.2 oz) glucose (DE 40)

01_ Cook the butter in a pan (heat 125°C/260°F) to give it a taste of hazelnut (Beurre Noisette).

Lay on a baking plate and leave it to crystallise.

02_ Re-emulsify the Beurre Noisette with a robot coupe or a hand blender while adding the salt and the grains of the split vanilla pods, which you have previously scrubbed.

Save.

03_ Bring the cream to a boil in a pan. As soon as it boils, remove from heat and save.

04_ Put all of the sugar in a copper cauldron and soak it.

When the syrup starts boiling, add the glucose.

Colour the mix at a temperature of 185°C/365°F.

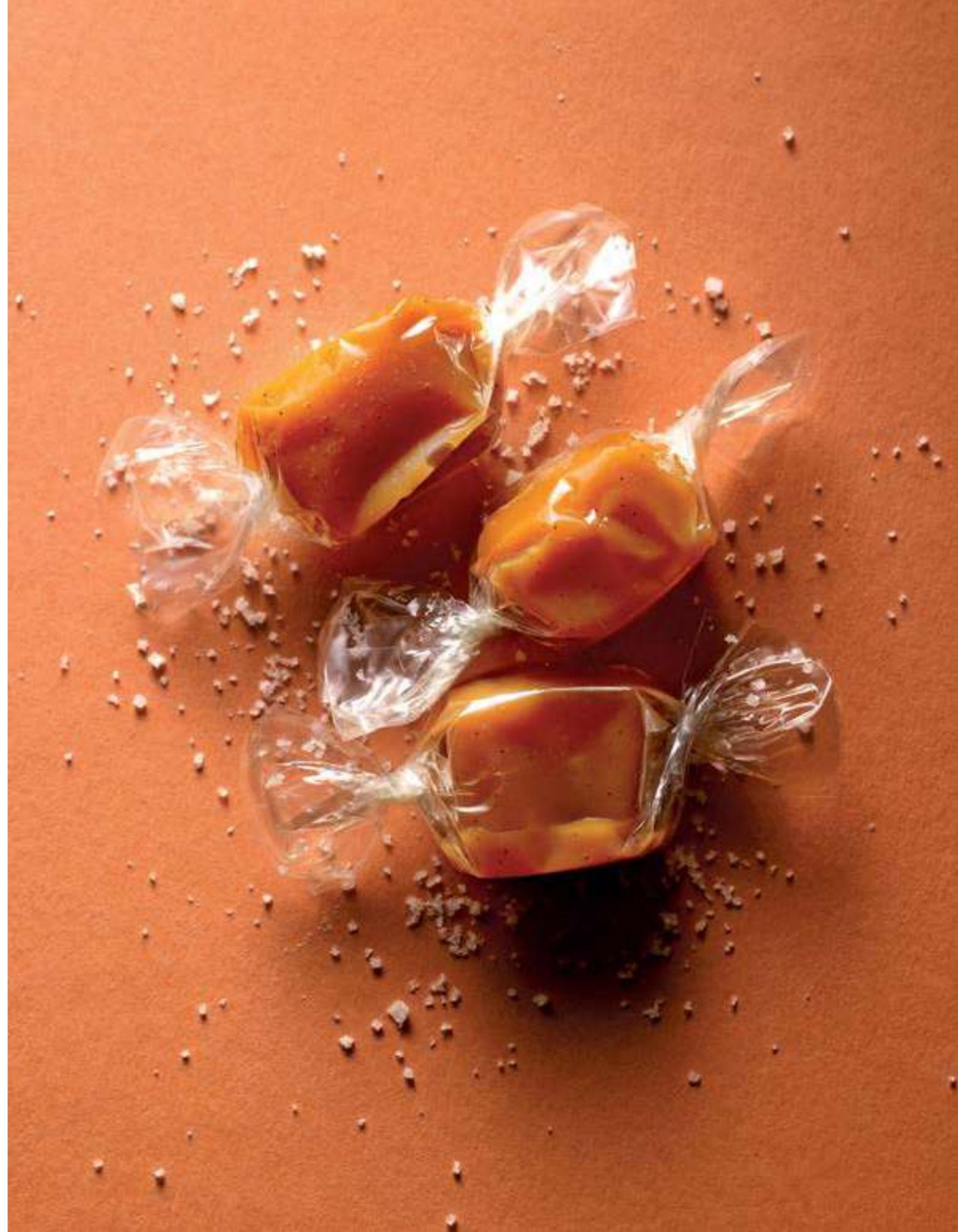
Stop the cooking with the cream still warm, pouring it over the caramel.

05_ Add the Beurre Noisette.

Cook the mix again to a temperature of 116°C/240°F, and pour in a frame 34x34 mm (1.4x1.4") on a height of 10 mm (0.39"). Let it cool.

06_ Using a slicer or a parking knife, cut the caramels in squares of 30x15mm (1.20x0.60").

Wrap in plastic foils or with paper dedicated to the purpose.



PÂTE À TARTINER AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

SALTED BUTTER CARAMEL SPREAD

Par Maëlig Georgelin & Pierre-Yves Hénaff

INGRÉDIENTS POUR 13 POTS
DE PÂTE À TARTINER DE 330 G

320 g de beurre demi-sel
18 g de fleur de sel
1 520 g de crème liquide 35 % MG ou
de crème entière
350 g d'eau
1 180 g de sucre
980 g de glucose (DE 40)

INGREDIENTS FOR 13 JARS
OF 330 G (12 OZ)

320 g (11 oz) semi-salted butter
18 g (0.6 oz) fleur de sel
1,520 g (54 oz) liquid cream 35 % fat or
full cream
350 g (12.3 oz) water
1,180 g (41.6 oz) sugar
980 g (34.5 oz) glucose (DE 40)

01_ Cuire le beurre à 130 °C pour lui donner un goût de noisette.
Verser sur une plaque et laisser refroidir.

02_ Émulsionner le beurre froid avec la fleur de sel au robot coupe ou au mixeur plongeant.
Réserver.

03_ Faire bouillir la crème dans une casserole et réserver.

04_ Faire bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Ajouter le glucose et cuire le tout à 185 °C pour obtenir une jolie coloration caramel.

05_ Stopper la cuisson du caramel en versant la crème bouillie encore chaude petit à petit dans la casserole.

06_ Recuire le tout à 106 °C.
Laisser ensuite refroidir à 35 °C puis incorporer le beurre émulsionné.
Enfin, couler la pâte à tartiner dans les pots et bien les fermer.

01_ Cook the butter at 130°C/265°F to give it a taste of hazelnut.
Pour on a plate and let cool.

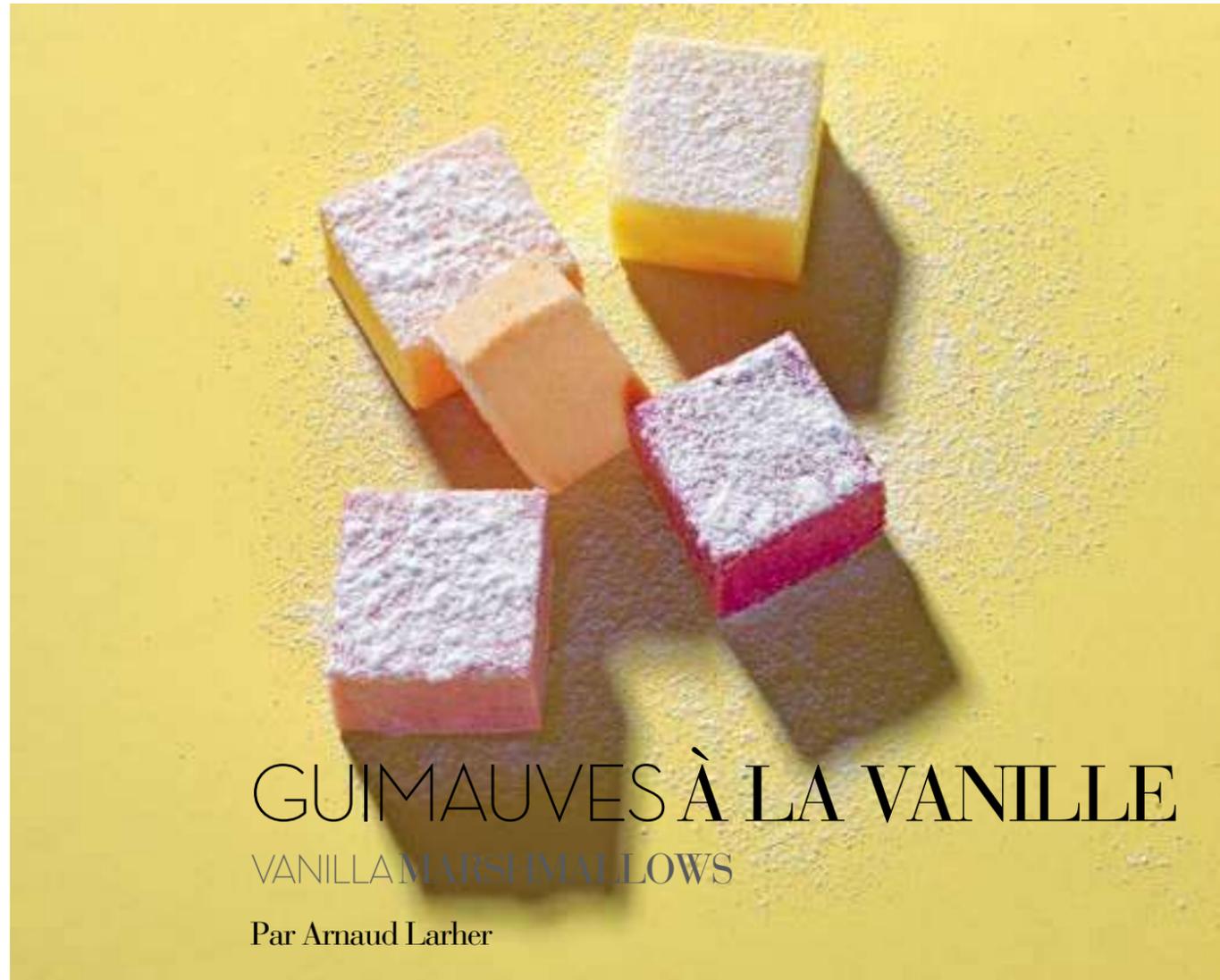
02_ Emulsify the cold butter with the fleur de sel using a robot coupe or a hand blender.
Save.

03_ Bring the cream to a boil in a pan and save.

04_ Bring the water and the sugar to the boil in a pan. Add the glucose and cook at a temperature of 185°C/365°F to obtain a nice caramel colour.

05_ Stop the cooking of the caramel by slowly pouring the still warm boiled cream into the pan.

06_ Re-cook at a temperature of 106°C/220°F and incorporate the emulsified butter.
End by pouring the spread into the jars and close them tightly.



GUIMAUVES À LA VANILLE

VANILLA MARSHMALLOWS

Par Arnaud Larher

INGRÉDIENTS POUR 60 GUIMAUVES

MÉLANGE I

480 g de sucre
180 g de sucre inverti
190 g d'eau
1 gousse de vanille de Madagascar

MÉLANGE II

263 g de sucre inverti
38 g de gélatine 200 en poudre
228 g d'eau froide
2,5 g d'acide citrique dilué
16 g de beurre de cacao
10 g de vanille liquide

Finition

1 kg de chocolat noir ou au lait

INGREDIENTS FOR 60 MARSHMALLOWS

MIX I

480 g (17 oz) sugar
180 g (6 oz) invert sugar
190 g (7 oz) water
1 Madagascar vanilla pod

MIX II

263 g (9.3 oz) invert sugar
38 g (1.3 oz) powder gelatin 200
228 g (8 oz) cold water
2.5 g (0.1 oz) diluted citric acid
16 g (0.6 oz) cocoa butter
10 g (0.3 oz) liquid vanilla

Completion

1 kg (32 oz) black or milk chocolate

01_ MÉLANGE I _ Cuire à 110 °C le sucre, le sucre inverti, la gousse de vanille, préalablement fendue et grattée, et l'eau.

02_ MÉLANGE II _ Déposer le sucre inverti dans le fond de la cuve puis rajouter le 1^{er} mélange en le versant au fouet à vitesse 2. Passer à vitesse 3 dès que la totalité du mélange I est versée.

03_ Faire fondre au micro-ondes la gélatine avec l'eau et verser dans la cuve. Mélanger jusqu'à obtenir un ruban.

04_ Verser l'acide, le beurre de cacao chauffé à 40 °C et la vanille liquide. Une fois le mélange homogène, couler aussitôt la meringue obtenue entre des règles de 60 cm de long sur 2 cm de haut sur un Silpat huilé à la paraffine (quelques gouttes passées au pinceau suffisent). Réserver une nuit à température ambiante.
À noter : la meringue peut être coulée dans des moules en Flexipan de la forme de son choix.

05_ Le lendemain, détailler les guimauves à la guitare.

06_ Pour finir, on peut enrober les guimauves de chocolat noir ou au lait fondu au point (30 °C). Laisser poser à température ambiante jusqu'à dégustation.

01_ MIX I _ Cook the sugar, the invert sugar, the previously split and scrubbed vanilla pod and the water at a temperature of 110°C/230°F.

02_ MIX II _ Lay the invert sugar at the bottom of the vat and add mix 1, pouring it while whipping it with a whisk set on position 2. Go to position 3 as soon as the whole of mix 1 has been poured.

03_ Melt the gelatin with water in the microwave oven and pour in the vat. Mix till you get a ribbon.

04_ Add the citric acid, the preheated cocoa butter (40°C/105°F) and the liquid vanilla. As soon as the mixture is homogeneous, pour between 60cm/25" long rulers, 2cm/0.8" thick placed on paraffined paper (just a few drops painted with a brush are enough). Store away for the night at room temperature.
Note that the meringue can be poured in Flexipan moulds of any shape.

05_ Cut the marshmallow with a slicer on the next day.

06_ One can coat the marshmallows with melted black or white chocolate (30°C/85°F). Leave to rest at room temperature before tasting.



37%
Grand Marnier
QUINTESSENCE

Cognac rare de Grande
Champagne et essence
d'orange doublement distillée

Exquise
essence

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

www.grand-marnier.com

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

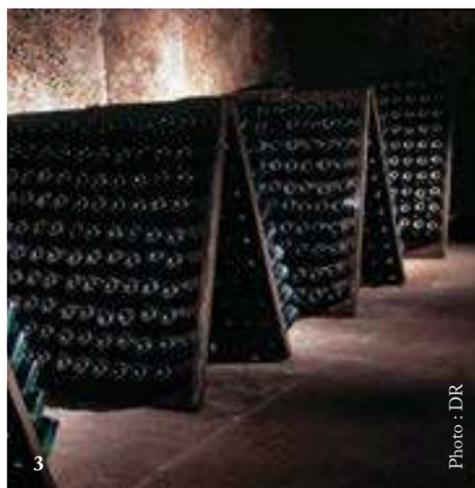


1



2

1. La boutique le Chardon Bleu, d'Olivier Buisson.
2. Créations de la verrerie de Saint-Just.
3. L'une des caves de la maison J&L Charlemagne à Angoulême.
4. Les bords de Loire dans le Forez.



3



4

EN ROUTE VERS LE SUD ESCALES GOURMANDES

ON THE WAY TO THE SOUTH TASTEFUL STOPOVERS

Voici deux crochets pour fins gourmets : le premier sur les bords de Loire, à Saint-Just-Saint-Rambert ; le second dans le Sud-Ouest, à Angoulême. Portrait de deux confrères Relais Desserts pétris de bonheur et de bons gâteaux.

Two detours for gourmets: a first detour on the banks of the Loire river, at Saint-Just-Saint-Rambert, and the second in the South-East, in Angoulême. A portrait of two Relais Desserts colleagues, full of happiness and good cakes.

Reportage : Alice Morabito
Portraits des pâtisseries : Laurent Fau



With its eighteenth century décor, its chandelier droplets, its woodwork and cornices, the Chardon bleu is an invitation to sweet life. Not to forget the fare, of course: demijohns filled with candies, baskets of nougatine, windows of macarons, of multicoloured ice creams, or chocolate bars lined up as on bookshelves. The idea was to create amazement... At 45, Olivier Buisson indeed succeeded in reaching his three objectives of becoming a pastry chef, running his own business and becoming a member of Relais Desserts.

His first vow was made at the age of six: "Pastry, and nothing else!" Not just for the taste, but for the pleasure of practising the craft. In those days, cakes were indeed eaten on Sundays only. The son of a market gardener, Olivier is raised rigorously under the cult of work. As of the age of fourteen, he spends his holidays and weekends working with a pastry chef in Saint-Just-Saint-Rambert: "To me, this was not work, but leisure." With his professional exams in the pocket, he starts working in Lyon and Grenoble, willing to discover all the secrets of the craft and getting his master through evening classes. He opens his store in 1992 with his wife Beatrice, who works with him, and has two sons. The team grows every year and the adventure ends up being a member of Relais Desserts.

Olivier's tastes for pastry are what he is: simple, authentic, with genuine flavours of lightly over-cooked pastes with a taste of wheat. Olivier does not like to be called a "creator": he believes that a pastry chef's job is to associate ingredients. But he does have specialities, such as the Ramberte, a milk chocolate shell covered with iced miniature cookies over an ice cream with fragments of chocolate feuilletine and a Morello cherry compote...

OLMIER BUISSON

à Saint-Just-Saint-Rambert

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2001



Au Chardon Bleu, tout invite à la douceur. D'abord le décor, façon XVIII^e : lustres à pampilles, boiseries, corniches. Et les mets bien sûr : drageoirs, paniers de nougatine et de mendiants, vitrines de macarons, de glaces multicolores ou encore tablettes de chocolat rangées façon bibliothèque de boudoir. Olivier Buisson voulait un lieu propice à l'émerveillement... Mission réussie pour celui qui, à 45 ans, a réalisé les trois objectifs qu'il s'était fixés : être pâtissier, à son compte et membre Relais Desserts.

Son premier vœu, il le formule dès 6 ans. « *C'était pâtissier et rien d'autre !* » Et pour le plaisir de pâtisser plus que pour celui de déguster, même s'il aime les gâteaux... que l'on ne mange, à l'époque, que le dimanche. Fils de maraîcher, Olivier est élevé dans la rigueur et le culte du travail. D'ailleurs, dès la 3^e, il passe toutes ses vacances et ses week-ends chez un pâtissier à Saint-Just-Saint-Rambert : « *Pour moi, ce n'était pas le travail, c'était mon loisir.* » CAP en poche, il part travailler à Lyon et Grenoble. Il est avide de découvrir tous les secrets du métier et passera d'ailleurs sa maîtrise en cours du soir. En 1992, il ouvre sa boutique avec sa femme Béatrice, avec laquelle il a deux garçons et qui travaille à ses côtés. Chaque année depuis, l'équipe s'agrandit. Une belle aventure, consacrée par son entrée chez Relais Desserts.

Ses goûts – ainsi que ses pâtisseries – sont à son image : simples, authentiques, avec des saveurs franches comme les pâtes à la cuisson poussée et où l'on sent le goût du froment. Olivier n'aime pas le terme de « créateur ». Pour lui, un pâtissier associe des produits, tout simplement, même s'il a ses spécialités comme la Ramberte : une coque de chocolat au lait, de la crème glacée aux éclats de feuilletine chocolatée et une compotée de griottes, le tout surmonté de mini gâteaux glacés...

Le Chardon Bleu, 18, avenue Grégoire-Chapoton, Saint-Just-Saint-Rambert
www.le-charbonbleu.com



DANIEL HUE

à Angoulême

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1988



To Daniel Hue, pastry, the magic by which an ingredient becomes an opportunity for sweet enjoyment, "one of the pleasures of life", is also a language. And this is a lesson he learnt from early childhood as he was born in a family of bakers: his grandfather - who used to bring him croissants and apple turnovers, even from the previous day -, his uncles and his father, a maker of crispbread. At the age of ten, he spends his weekends beating flour, but chooses pastry, which offers him wider means of expression and corresponds to his tastes more closely. Following a training in Cholet, where "Jojo", the pastry chef, gives him the level of requirements for the trade, he gets his professional exam and joins M. Berthelot in Angers. He then meets Michel Galloyer, his "godfather". The encounter is decisive, both professionally and sentimentally, as this is where he meets his future wife, Catherine, then a sales assistant. He now runs four shops, including a chocolate shop which is managed by his brother in law (a different trade altogether according to him), and still likes a job well done. "I love the beauty of the products, an accurate gesture, regular work". Quality products, therefore, but also local ones, such as the Manslois, a cheese he uses in his cheesecakes, or Cognac. His specialities? "Revisited classics" most of the time, with a modern touch, such as his interpretation of Fraisier, the Pop'art - a almond biscuit with vanilla cream and a touch of lemon, a cocktail of fresh fruits decorated with fruit purée - or the very popular Duo - two biscuits soaked in ginger syrup, with layers of black and white chocolate mousse and grinded nougatine. His wish? To pass the torch. A wish that will probably be fulfilled in the short term, thanks to one of his daughters.

Pour Daniel Hue, la pâtisserie, sorte de magie où l'on transforme un produit en occasion d'être gourmand - « *l'un des plaisirs de la vie* » -, est aussi un langage. Et lui l'a appris dès sa plus tendre enfance, issu d'une lignée de boulangers. Son grand-père - qui lui rapportait pour sa plus grande joie des croissants et des chaussons aux pommes, même de la veille -, mais aussi ses oncles et son père, biscottier. À 10 ans, il passe ses dimanches à travailler la farine. Mais il choisit la pâtisserie qui lui offre une palette d'expression plus ample, plus à son goût. Après un apprentissage à Cholet où « Jojo », le chef pâtissier, lui transmettra l'exigence nécessaire à l'exercice de ce métier, il décroche son CAP de pâtissier et entre chez M. Berthelot à Angers. Puis c'est la rencontre avec Michel Galloyer, son « parrain ». Une rencontre décisive, tant professionnelle que sentimentale, puisqu'il fait chez lui la connaissance de sa future épouse, Catherine, alors vendeuse. À la tête aujourd'hui de quatre boutiques, dont une chocolaterie, gérée par son beau-frère (un métier bien différent à ses yeux), il aime toujours autant le travail bien fait. « *J'aime la beauté des produits, les gestes précis, le travail régulier.* » Des bons produits donc, locaux, comme le Manslois, un fromage qu'il utilise pour ses tartes fromagères, ou le cognac. Ses spécialités ? Plutôt du genre « classiques revisités » avec une touche de modernité, telle son interprétation du fraisier, le pop'art - un biscuit amande, crémeux vanille légèrement citronné, cocktail de fruits frais et décor de purée de fruits - ou le Duo, très apprécié, avec ses deux biscuits au chocolat imbibés de sirop au gingembre, son dégradé de mousse au chocolat noir et au lait et sa nougatine concassée... Son souhait ? Passer le flambeau. Un vœu probablement bientôt exaucé, grâce à l'une de ses filles...

Parfums Sucrés, 9, rue des Postes
& 29, place Victor-Hugo, Angoulême



1. CHAMBLES

Surplombant la Loire et la plaine du Forez, le **château d'Essalois** offre un panorama d'exception avec sa vue imprenable sur le lac et le barrage de Grangent. Cette forteresse conçue jadis pour défendre les gorges de la Loire, remaniée à maintes reprises au fil des siècles, avec ses tours rondes et carrées et son toit-terrasse, est ouverte au public tous les jours. Une jolie balade au départ de Chambles, petit village médiéval à côté de Saint-Étienne.

Château d'Essalois
www.saint-etiennetourisme.com



2. SAINT-ÉTIENNE

Conçue sur le site de l'ancienne manufacture d'armes de la ville, la **Cité du design**, avec ses 16 000 m², est à la fois un lieu d'enseignement - elle abrite l'ESADSE (école supérieure d'art et de design) -, de recherche et d'exposition. *Homework, une école stéphanoise*, jusqu'au 11 mai, présente ainsi le travail de jeunes designers issus de son terroir et qui ont préféré rester « au pays » pour participer activement à son renouveau économique.

Cité du design
3, rue Javelin-Pagnon
www.citedudesign.com



3. ANGOULÊME

Petit gastro de 20 couverts, l'**Agape**, distingué par le Bib gourmand du Michelin (les bonnes petites tables), a ses aficionados. Mickaël Gallas n'utilise que des produits français frais et en « circuit court ». Tandis qu'il œuvre en cuisine, son épouse s'occupe des vins. La carte change tous les jours, avec un menu déjeuner à 19 euros au gré du marché donc et de l'inspiration du chef... Un velouté de potimarron, huîtres Gillardeau pochées et lard croustillant ?

Agape
16, place du Palet
www.l-agape.com

CARNET D'ADRESSES

ANGOULÊME

Charmant gastro, **La Ruelle**, aménagé dans un ancien passage public, est propice à la découverte. Guillaume Veysière, le chef, y prépare ses menus dégustation - 6 ou 8 plats - selon ses envies du moment, changeant sa carte toutes les trois semaines... à l'impulsion.

La Ruelle
6, rue des Trois-Notre-Dame
www.restaurant-laruelle.com

ANGOULÊME toujours...

Vigneron et distillateur depuis quatre générations, Emmanuel Bouyer dirige avec passion les **caves Charlemagne**. Les vins issus des meilleurs cépages charentais sont ainsi transformés dans la plus pure tradition, sans parler de sa gamme de cognacs et de Mainart.

J&L Charlemagne
15, impasse du Tropic
www.charlemagne.fr



1. Un moment idéal à Barcelone ? Déguster une petite pâtisserie (ici de Carles Mampel) sur la plage !
2. Les couleurs de la « movida glam » se retrouvent parfaitement dans les pâtisseries Bubó, à Barcelone.
3. Pour cultiver la gourmandise, direction le Museu de la Xocolata, à Barcelone.
4. Mallorca, à Madrid ? *The* adresse où choisir entre salé, sucré et épicerie fine à emporter relève de l'héroïsme.
5. Le parc Güell, à Barcelone : un jardin dessiné par Antoni Gaudí aux bâtiments, sculptures et céramiques absolument fan-tas-tiques !
6. La voûte de l'incourtournable temple de Gaudí, la Sagrada Família, à Barcelone.
7. Café, restaurant, épicerie fine et pâtisserie, la maison Tugues est LA référence à Lleida.

DE LA CATALOGNE À LA COSTA BLANCA VIA LE « CŒUR » DE L'ESPAGNE...

FROM CATALONIA TO COSTA BLANCA, VIA THE "HEART" OF SPAIN...

Créative et colorée, l'Espagne gastronomique transcende ses racines mauresques et françaises avec des pâtisseries avant-gardistes. Quand le miel épouse le meilleur des beurres, une nouvelle ère s'ouvre... pour le bonheur de nos papilles.

Creative and coloured, gourmet Spain transcends its Moorish and French roots with avant-garde pastries. When honey meets butter at its best.

Reportage : Laura Annaert, Photos : Barbara Siegel
Portraits des pâtisseries : Laurent Fau



CARLES MAMPEL

à Barcelone

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2008



Pâtisserie française revisitada amb una bona dosi d'innovació molecular i salpebrada de creativitat catalana? Es la signatura de Carles Mampel, al capdavant de Bubó, con su estil net, minimalista i colorista. «*El xarop em corre per les venes. La mare i jo sempre hem cuinat*», ens confia.

Tot va començar en una pastisseria d'un amic de la família, que li va ensenyar l'ofici als 12 anys. A la seva primera feina (demostrador agroalimentari), va aprofitar totes les vacances per fer cursos de pastisseria: a França, a Bèlgica, a los Países Bajos. També va estudiar nombrosos llibres de pastisseria. Donar temps a la reflexió sempre ha estat un factor important.

Als 21 anys va crear la seva primera botiga Saint-Honoré a Barcelona. Avui dia, el trobo en un dels cinc punts de venda Bubó, paraula sorgida del llenguatge llaminer infantil que significa «bombó». L'aparador és un joc de colors de formes gràfiques: Saturn, esfera verda amb sabors de llima i gianduja i llavors de gira-sol; Xabina, pastís de xocolata que va guanyar el Mundial de pastisseria el 2005 a Lió, al qual la flor de sal dona el seu toc gustatiu. Carles ha fet molta recerca, en particular amb el seu amic Albert Adrià, germà i vessant dolç del gran Ferran.

Les seves prioritats? Plaer i benestar. Ara Carles té les seves tècniques per combinar lleugeresa i sabor, com fer una mousse de fruita aèria incorporant-hi aire i clara d'ou. I no oblidem el ventall de llaminadures casolanes, entre les quals són divines les nous de macadàmia cobertes de xocolata blanca amb vainilla i els tradicionals panellats, massapà de pinyons, ametlla marcona i escorça de taronja infusio-nats en alfàbrega i llimona...

Unes paraules per a les joves generacions, Sr. Mampel? «*La feina ben feta no té fronteres, la feina mal feta no té futur.*»

De la pâtisserie française revisitée avec une bonne dose d'innovation moléculaire et saupoudrée de créative catalane ? C'est la signature de Carles Mampel, à la tête de Bubó, avec son style net, minimaliste et coloré. «*J'ai du sirop qui coule dans mes veines. Maman et moi avons toujours cuisiné*», confie-t-il.

Tout commence chez un pâtissier, ami de la famille, qui lui apprend le métier dès l'âge de 12 ans. Durant un premier emploi (démonstrateur agroalimentaire), il met à profit toutes ses vacances pour suivre des stages de pâtisserie : en France, en Belgique, aux Pays-Bas. Il étudie également de nombreux livres de pâtisserie. Accorder du temps à la réflexion a toujours été important.

À 21 ans, il crée sa première boutique Saint-Honoré à Barcelone. Aujourd'hui, je le rencontre dans l'un des cinq points de vente Bubó. Un nom qui évoque des sonorités gourmandes et enfantines. La vitrine est un jeu coloré de formes graphiques : Saturno, sphère verte aux saveurs de citron vert et gianduja aux graines de tournesol ; Xabina, tarte chocolat gagnante de la Coupe du monde de la pâtisserie à Lyon en 2005, à laquelle la fleur de sel donne son relief gustatif. Carles fait beaucoup de recherches, notamment avec son ami Alberto Adrià, le frère et pendant sucré du grand Ferran.

Ses priorités ? Plaisir et bien-être. Du coup, Carles a ses techniques pour combiner légèreté et goût, comme rendre une mousse de fruits aérienne en y incorporant de l'air et du blanc d'œuf. Côté gourmand, une gamme de confiseries maison dont les noix de macadàmia enrobées de chocolat blanc vanillé et les traditionnels *panellats* – massapains aux pignons, amandes marcona et écorces d'orange infusées de basilic et citron – ... divins. Un mot pour les jeunes, Monsieur Mampel ? «*Un travail bien fait n'a pas de frontières, un travail mal fait n'a pas de futur.*»

Bubó Born, Caputxes, 10, Barcelone

Bubó Bulevard, Bulevard Rosa, Passeig de Gràcia, 55, Barcelone

www.bubo.es



RAFEL I JORDI TUGUES

à Lleida

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1987 et 2006



Jordi Tugues

La casa Tugues té un aire d'un petit Dean & DeLuca novaiorquès: finestral, circulació animada i barres amb menges apetitoses. Una àmplia clientela, més aviat femenina, fa una pausa llaminera al voltant de les taules altes. Dolços a punt de caramel fets de xocolata brillant, pastetes de fruites, xocolates d'estiu, cistelles de pa acabat de coure o profusió de snacks salats: ai els irresistibles minientrepans de formatge fresc i anxova; pollastre, enciam i maïo-curri o mozzarella de Bufala, tomàquet sec i ruca! Només donant un cop d'ull circular, fa venir l'aigua a la boca! Sota una pissarra escrita amb lletres *arty*, les venedores s'afanyen per embalar un *panettone* panxut o servir un caputxino. «*Som en una ciutat mitjana, això ens obliga a tenir una oferta tan completa*», explica en Jordi. La pastisseria, la brioixeria i la xocolateria a la francesa són omnipresents: «*La tradició moresca és molt forta a Espanya, però aquí, a Catalunya, la mirada sempre s'ha dirigit a França.*» El pare, Rafel, va aconseguir un gran renom gràcies a les seves escultures de xocolata i va rebre l'estimació dels seus paisans: «*Quan els meus pares van obrir la botiga, Gaston Lenôtre era present.*» Arribat a l'ofici de ben petit, Jordi va donar l'últim toc al seu saber fer a l'estranger – a França, a la pastisseria Pignol de Lió i a la pastisseria Millet de París; a Itàlia, a la pastisseria d'Iginio Massari, a Brescia – abans de tornar a la seva comarca natal. En aquest país que desborda d'ametlles i de mel, els altiplans produeixen fruites meravelloses: figues suculentos, préssecs de tardor de Calanda... Com diu en Jordi: «*No crec que el meu ADN estigui en la decoració de les pastes i els pastissos, sinó més aviat en el gust i la precisió de l'execució, amb els bons ingredients.*» Una qüestió de generositat, confirmen els seus pares: «*Donem plaer, és el que ens importa respecte als altres.*»

La maison Tugues a des airs d'un mini Dean & DeLuca new-yorkais : baie vitrée, circulation animée et comptoirs aux mets appétissants. Une jolie clientèle, plutôt féminine, prend la pause gourmande autour des mange-debout.

Entremets lissés au chocolat brillant, petits gâteaux aux fruits, chocolats d'été, paniers de pains frais ou profusion de snacks salés : ah, les irrésistibles mini sandwiches fromage frais-anchois, poulet-laitue-mayo-curry ou mozzarella di Bufala-tomate séchée-roquette ! En un coup d'œil circulaire, les papilles sont aiguisées ! Sous l'ardoise aux crayonnages *arty*, les vendeuses s'affairent pour emballer un panettone ventru ou servir un cappuccino. «*Nous sommes dans une ville de taille moyenne, de là l'obligation d'une offre aussi complète*», explique Jordi. La pâtisserie, la viennoiserie et la chocolaterie à la française sont omniprésentes : «*La tradition mauresque est très forte en Espagne mais ici, en Catalogne, le regard est tourné vers la France depuis toujours.*»

Le père, Rafel, était réputé pour ses sculptures en chocolat et avait l'estime de ses pairs : «*Lorsque mes parents ont ouvert la boutique, Gaston Lenôtre était présent.*» Tombé dans le métier tout petit, Jordi a peaufiné son savoir-faire à l'étranger – en France chez Pignol, à Lyon, Millet à Paris, en Italie chez Iginio Massari, à Brescia – avant de revenir dans sa région natale. Dans ce pays qui regorge d'amandes et de miel, les plateaux produisent aussi de merveilleux fruits : figues succulentes, pêches d'automne Calanda... Comme le souligne Jordi : «*Je ne crois pas que mon ADN soit dans le décor des pâtisseries, mais plutôt dans le goût et la justesse d'exécution, avec les bons ingrédients.*» Une affaire de générosité confirment ses parents : «*On donne du plaisir, c'est ce rôle qui nous importe auprès des autres.*»

Tugues, Av. Rovira Roure, 5, Lleida

www.tugues.com



1



2



3

1. BARCELONE

Côté tapas, c'est ici qu'il faut vous arrêter... à condition d'avoir réservé, par internet, bien à l'avance. Ouvert par les deux frères Albert et Ferran Adrià, hérauts d'une cuisine fondamentalement nouvelle, le **Tickets Bar** avec ses salles déclinées à la manière d'un décor de cabaret-théâtre augure tout d'une fête... des sens bien sûr. Là, c'est « la vida tapa » où les tapas sont érigées au rang de concept suprême et la gastronomie en philosophie.

Tickets Bar
Avinguda del Paral·lel, 164
www.es.bcn50.org/

2. BARCELONE

Seule exception au Tickets Bar, le **Dos Palillos**, sous la houlette d'Albert Raurich, ancien chef de cuisine d'elBulli, qui combine ce qui se fait de mieux côté Asie et côté Espagne, le tout sous forme de tapas à savourer au bar asiatique ou au bar espagnol. C'est dans l'hôtel Casa Camper, à deux minutes des Ramblas, que vous pourrez ainsi déguster un kimchi de légumes agrémenté de méduses, un hamburger japonais ou une omelette d'huîtres...

Dos Palillos
Carrer d'Elisabets, 9
www.dospalillos.com

3. LLEIDA

Le **Museu d'Art Jaume Morera** occupe une place importante dans la vie culturelle de cette ville du nord-est de l'Espagne au riche patrimoine architectural et naturel. Car outre le fait qu'il abrite de belles collections d'art moderne et contemporain du XX^e siècle (mais aussi du XXI^e), il promeut activement les artistes locaux dans le cadre d'expositions temporaires. À voir, la collection permanente de sculptures de l'artiste Leandre Cristòfol.

Museu d'Art Jaume Morera
Carrer Major, 31
<http://mmorera.paeria.es>

CARNET D'ADRESSES

BARCELONE

Tout gourmet qui se respecte se doit d'aller au **marché de la Boqueria**. Parce qu'on y trouve tout et le meilleur en produits frais, comme la pêche du jour chaque fin d'après-midi. Et même une école avec des cours et des dégustations à la clé. Une vraie tranche de vie espagnole.

La Boqueria
Rambla, 91
www.boqueria.info

LLEIDA

À visiter, l'ensemble monumental de la **colline de la Seu Vella**, connu également sous le nom de « château de Lleida », pour ses vues imprenables sur la ville avec la Seu Vella donc, ancienne cathédrale de la ville achevée au XV^e, et le château du Roi appelé aussi « Suda ».

www.turoseuvella.cat
www.turismedelleida.cat



Propriétaire de dieciocho tiendas Mallorca en Madrid, Miguel Moreno es el más joven de cinco hermanos. La historia comienza con su abuelo: «*Aprendiz pastelero en Madrid, le tocó la lotería de Navidad y pudo abrir la primera tienda en 1931.*» Dotado de buen olfato para los negocios, trabajó tan bien el pan y las ensaimadas, el tradicional bollo con manteca de cerdo de Baleares, que treinta años más tarde pudo regalar una tienda a cada uno de sus tres hijos.

El nombre de las tiendas «Mallorca» viene de la isla de Mallorca cuyo patrimonio culinario es de gran inspiración. Poco a poco, el saber hacer de la bollería y pastelería se amplía al catering y a la restauración. Hoy en día, la tercera generación trae del extranjero el gusto por nuevos productos. Desde su más tierna edad, Miguel siempre deseó trabajar en un laboratorio. Después de realizar estudios en la prestigiosa escuela de hostelería en Glion, Suiza, se puso a trabajar en la pastelería Fauchon en 1992. Siguieron seis meses de pura felicidad, en una época en la que allí se elaboraba el mejor cruasán del mundo. A su regreso a la empresa familiar, toma las riendas de la pastelería, la bollería y toda la parte del pan (muy importante) destinada al snacking salado.

Y resulta que en Madrid, la «hora española» no es una palabra vacía. «*Los madrileños comienzan el día con un desayuno fuera de casa. Después llega la pausa de la mañana, con un pincho o tentempié, hacia las 10-11 h. A partir de las 14 h, un almuerzo ligero... que se completa hacia las 17-18 h con un pastelito o una tapa salada*», explica Miguel. Con la mirada vuelta hacia Estados Unidos e Inglaterra, de donde emergen los mejores conceptos, este pastelero de corazón confía en conservar una debilidad por los millojas y pastelitos de frutas...

MIGUEL MORENO

à Madrid

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1992



À la tête des dix-huit boutiques Mallorca à Madrid, Miguel Moreno est le plus jeune d'une fratrie de cinq. L'histoire commence avec son grand-père : « *Employé monté de la campagne à Madrid, il a gagné à la loterie de Noël et acheté la première boutique en 1931.* » Doté d'un bon sens des affaires, il y travaille si bien le pain et les *enseimadas* – viennoiseries traditionnelles des Baléares au saindoux – que trente ans plus tard, il fait don d'une boutique à chacun de ses trois enfants.

Le nom des boutiques « Mallorca » vient de l'île de Majorque au patrimoine culinaire inspirant. Petit à petit, le savoir-faire de la viennoiserie et de la pâtisserie s'étend à celui de traiteur et à la restauration. Aujourd'hui, la troisième génération rapporte de l'étranger le goût des produits nouveaux.

Dès son plus jeune âge, Miguel, lui, a souhaité travailler en labo. Après des études à la prestigieuse école d'hôtellerie à Glion, en Suisse, il entre chez Fauchon – à la pâtisserie – en 1992. Ce sont alors six mois de pur bonheur, à une époque où le meilleur croissant du monde y est fabriqué. Dès son retour dans l'entreprise familiale, la pâtisserie, la viennoiserie et toute la partie pain (très importante) destinée au snacking salé, lui sont confiées. Et comme à Madrid, « l'heure espagnole » n'est pas un vain mot... « *Les Madrilenos commencent avec un petit déjeuner pris à l'extérieur. Puis la pause café, avec un petit pincho ou encas salé, vers 10-11 heures. À partir de 14 heures, un déjeuner léger... complété vers 17-18 heures par un petit gâteau ou un tapa salé* », explique Miguel. Le regard tourné vers les États-Unis et l'Angleterre, d'où émergent les meilleurs concepts, ce pâtissier dans l'âme confie garder un faible pour les millefeuilles et les petits gâteaux aux fruits...

Mallorca, Calle de Serrano, 6 & Calle de Velázquez, 59, Madrid
www.pasteleria-mallorca.com



PACO & JACOB TORREBLANCA

à Alicante

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1989 et 2008



¿Cómo no recordar primero al padre, Paco, pastelero de fama mundial? En 1964, a la edad de 12 años, tras una infancia rural, frugal y llena de amor, su padre lo puso de aprendiz en París para salvarlo de la España franquista... lejos de los suyos. Además del aprendizaje en la pastelería Millet, París sería la fértil tierra de cultivo para el futuro artista pastelero. En 1963, tras su regreso a Villena, se casó con Chelo y fundó la pastelería Totel.

Su hijo, Jacob, habría podido estudiar arte, pero a los 5 años la pastelería familiar ya era su patio de juegos: le encantaba esculpir la materia viva y deliciosa. En su adolescencia, solo le quedó permanecer junto a su mayor fuente de inspiración: su padre, creador insaciable, amigo de los grandes chefs y, por supuesto, de Ferran Adrià. Siguiendo sus pasos, en 2003 Jacob ganó el campeonato de España de pastelería. Padre e hijo se concentran en los aspectos artísticos y de sabor que los hacen vibrar, garantizando al mismo tiempo la producción diaria para las tres tiendas. ¿Cómo describir su trabajo? Pequeños dulces de forma casi orgánica, sabores precisos, adornos sobrios y narrativos inspirados en Japón; aromas de azafrán, bergamota, romero y rosa que subliman ganaches de chocolate y macarrones, todo con la mejor ejecución. Cada dulce se envasa en una caja con su ficha y el vaporizador... de sus esencias olfativas. La experiencia sensorial es total.

La dinámica de la familia – Jacob y su hermano David, sus esposas Marina y Judith, y Chelo, la madre – los ha llevado a cumplir un sueño: la creación de una escuela profesional internacional en Alicante. Y con su jocosidad y sus cuarenta años de experiencia, Paco es el animador del reciente programa de televisión *Deja sitio para el postre*. ¡Un programa imprescindible!

Comment ne pas d'abord évoquer le père, Paco, pâtissier mondialement (re)connu ? À l'âge de 12 ans, en 1964, après une enfance rurale, frugale et pleine d'amour, son père l'envoie en apprentissage à Paris pour le sauver de l'Espagne franquiste... loin des siens. Outre l'apprentissage chez Millet, Paris agira comme un terreau fertile pour l'artiste pâtissier en herbe. En 1963, de retour à Villena, il épouse Chélo et fonde la maison Torreblanca.

Le fils, Jacob, aurait pu faire des études d'art, mais dès 5 ans, la pâtisserie familiale est son terrain de jeu. À l'adolescence, il ne peut que rester auprès de sa plus grande source d'inspiration : son père, créateur insatiable, ami des grands chefs et, bien sûr, de Ferran Adrià. Dans ses pas, Jacob devient champion d'Espagne de pâtisserie en 2003 et décroche la médaille d'argent au championnat du monde de pâtisserie en 2004.

Tout en assurant une productivité quotidienne pour les trois boutiques, père et fils se concentrent sur les aspects artistiques et gustatifs qui les font vibrer. Comment décrire leur travail ? Petits entremets de forme plutôt organique, saveurs précises, décors sobres et narratifs inspirés du Japon ; des parfums de safran, bergamote et rose qui soulignent ganaches au chocolat et macarons, le tout de la plus belle facture. Chaque entremets est livré dans une boîte avec son livret et le vaporisateur... de ses essences olfactives. L'expérience sensorielle est totale.

La dynamique de la famille – Jacob et son frère David, leurs épouses, Marina et Judith, et Chélo, la maman – a permis de réaliser un rêve : la création d'une école professionnelle internationale à Alicante. Et avec sa gouaille et ses quarante années d'expertise, Paco est l'animateur de la toute nouvelle émission de télévision *Deja sitio para el postre* (« *Laissez de la place pour le dessert* »). Un sacré programme !

Torreblanca, Avenida Oscar Esplá, 30, Alicante — www.torreblanca.net
International School of Pastry Arts
Carrer Alt de Guisop, 1, Polígono Industrial, Salinetes, Petrer — www.schoolofpastryarts.es



1. MADRID

Le musée Thyssen figure parmi l'un des plus fameux de la capitale. Avec quelque 1 000 œuvres, il offre un très riche aperçu de l'art occidental du XIII^e au XX^e siècle – Renaissance, baroque, romantisme, pop art – mais aussi de mouvements plus pointus comme l'expressionnisme allemand ou la peinture américaine du XIX^e... À noter : du 4 février au 18 mai, une exposition consacrée à Cézanne et du 18 février au 1^{er} juin, une rétrospective du peintre Darío de Regoyos.

Museo Thyssen-Bornemisza
Palacio de Villahermosa, Paseo del Prado, 8
www.museothyssen.org

2. ELCHE

Véritable institution, **La Finca**, avec aux manettes Susi Días, chef autodidacte et fière de l'être, offre sans doute l'un des musts en matière de cuisine méditerranéenne... revisitée de façon très contemporaine. Des saveurs pures avec une inclination de la chef étoilée pour les agrumes, les herbes aromatiques et les fleurs cultivées dans son jardin et qui accompagnent poissons et crustacés... le tout dans un cadre de charme.

La Finca
Polígono 1, Partida de Perleta, 7
www.lafinca.es



3. MADRID

Pour déguster le meilleur poisson à Madrid, dixit Miguel Moreno, c'est au restaurant **El Pescador** qu'il faut se rendre. Le lieu, ouvert en 1975, a été totalement rénové en 2010 : un brin moderne, avec ses tons métallisés, confortable, épuré. Le *sea bar*, lui, abonde de couleurs, regorgeant de poissons et crustacés préparés « nature ». On oublie vite sauces et même rondelles de citron pour apprécier cette belle et authentique invite au large.

El Pescador
Calle José Ortega y Gasset, 75
www.marisqueriaelpescador.net

CARNET D'ADRESSES

MADRID

Pour déguster ce qui se fait de mieux côté tapas, **Arzábal**, avec ses deux enseignes, est tout indiqué. Le concept ? Une sorte de « taverne » pour gourmets. Au menu ? Le meilleur de la cuisine espagnole, version contemporaine. Croquettes de jambon ibérique, carpaccio d'amanites, « millefeuille » de morue et tomates...

Restaurant Arzábal
Menéndez Pelayo, 13 & Doctor Castelo, 2
www.arzabal.com

ELDA

C'est à Elda, ville clé de l'industrie de la chaussure, que **Chie Mihara**, Japonaise née au Brésil, a posé ses valises pour lancer, en 2002, sa ligne de chaussures femme. Des modèles féminins, confortables et fantasques que l'on peut trouver aussi bien aux Galeries Lafayette que chez Harrods, Bergdorf Goodman...

Chie Mihara
www.chiemihara.com

ALAIN DUCASSE

APÔTRE DU GOÛT AUTHENTIQUE

A PREACHER OF AUTHENTIC TASTE

Par Nathalie Duchamp

L'insatiable chef multi-étoilé devient torréfacteur de cacao et de café. Il en confie les raisons à *Desserts*.

Grand voyageur, emportez-vous une petite mallette gourmande ?

Je ne pars avec rien. Récemment, j'ai été initié à la cuisine végétarienne dans un temple à Kyoto. Dans ce contexte méditatif, goûter les saveurs d'un tofu soyeux allié à une fine purée de sésame était un vrai privilège. Goûter des choses exceptionnelles constitue ma richesse et j'ai la chance de le faire... tout autour du monde.

Vous aviez démarré par la pâtisserie chez Gaston Lenôtre ?

Absolument, mais j'ai rapidement penché pour le métier de chef cuisinier. Pour l'anecdote, j'y ai rencontré Pierre Hermé – il avait 14 ans – et j'avais déjà constaté à cette époque qu'il serait meilleur que moi en pâtisserie !

Le sucré versus le salé ?

Le maître mot, c'est sa-vo-u-reux. Au-delà du sucré ou du salé, il faut qu'une bouchée tapisse le palais.

Votre saveur fétiche ?

L'amer. Et encore une fois, de façon générale, les saveurs avec une certaine plénitude.

Un souvenir d'enfance ?

J'ai grandi dans le sud des Landes. Ma chambre était au-dessus de la cuisine de ma grand-mère. Avant le goût, ce sont les odeurs qui m'ont marqué. Je savourais les effluves qui montaient de sa cuisine dès 11 h 30. Mon ADN du goût part de ce Sud, passant de l'Atlantique et du Sud-Ouest à la Méditerranée où il est ancré.

Un dessert préféré ?

Le chou. Le contraste entre la parfaite cuisson d'une pâte à choux et le moelleux de la crème me ravit. Je déteste le craquelin sur la pâte à choux. Il est généralement au service d'une apparence trop parfaite qui tend vers la modélisation et n'apporte rien à ces textures que j'aime. La pâtisserie doit avoir

The insatiable multi-starred chef now roasts cocoa and coffee. He explains why to *Desserts Magazine*.

As a frequent traveller, do you usually take a tasty box with you?

I do not travel with anything. Recently, I was initiated to vegetarian food in a Kyoto temple and the tasting of silky tofu flavours on a fine sesame purée was a true privilege in this contemplative atmosphere. Tasting exceptional foods is my wealth and I am lucky enough to do it... around the world.

You started off at Gaston Lenôtre to become a pastry chef?

Yes, absolutely, but I quickly switched to being a chef. Incidentally, I met Pierre Hermé – who was then 14 years old – and I knew from the start that he would be better than me when it came to pastry!

Sweet versus savoury?

The key word is de-li-cious. Be it sweet or savoury, the bite you take has to enchant the palate.

Your mascot flavour?

Bitterness. And, in a more general way, savours with a certain fullness.

A childhood souvenir?

I was raised in the South of the Landes. My bedroom was just above my grandmother's kitchen. Scents came before taste. I relished the fragrances that arose from the kitchen as of 11.30 in the morning. My DNA for taste is in the South, from the Atlantic to the south-West Mediterranean, where it remains anchored.

A favourite dessert?

Choux à la crème. The contrast between the perfect baking of the choux pastry and the mellowness of the cream delights me. I hate the crisp wafer on the choux pastry. It usually serves an aspect that is too perfect, which becomes a model, and does not add anything to the textures that I love. Pastry should have its snags, it should be telling the story of the craftsman behind



Photo : Pierre Monetta

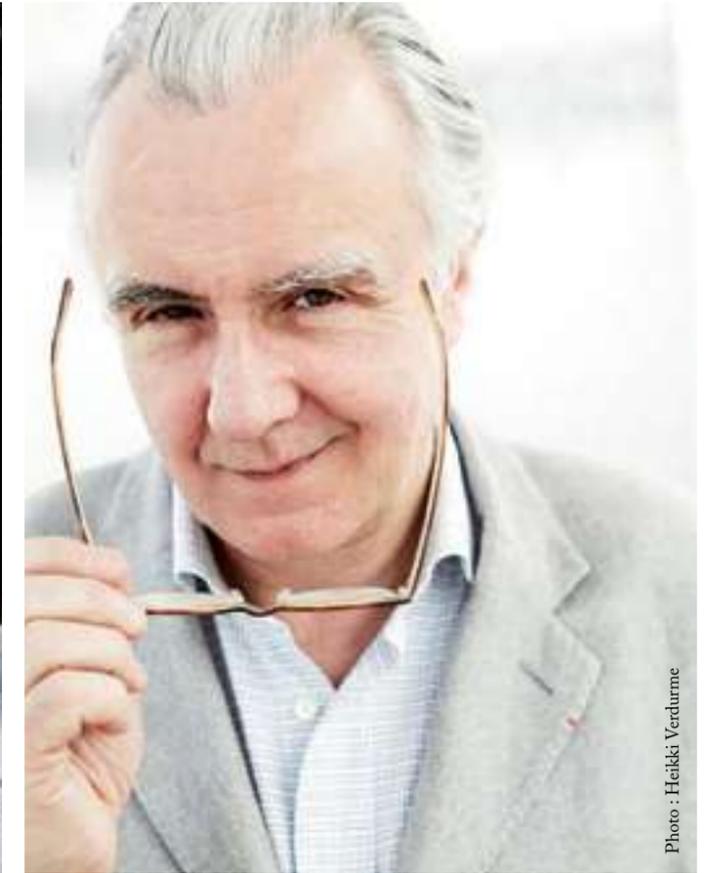


Photo : Heikki Verdurme

des aspérités, raconter l'histoire de l'artisan qui la fait, montrer cette partie propre à l'humain. Quitte à avoir moins de choix dans une gamme de petits gâteaux, j'aimerais qu'ils puissent être du jour.

Une recette sucrée à faire ?

Vous la découvrirez bientôt...

Que feriez-vous idéalement à l'heure du goûter ?

Prendre le goûter ! Chocolat chaud, tartine briochée et chocolat râpé de ma manufacture.

Si vous étiez une sucrerie ?

Un magnifique praliné.

Un péché à partager ?

La gourmandise n'est plus un péché. Le péché, en tant que chef ou chef pâtissier, serait de s'éloigner des saveurs authentiques. Sur cette planète, c'est un atout que chacun puisse s'exprimer, percevoir et partager les produits de son terroir différemment.

Le Chocolat Alain Ducasse, Manufacture à Paris

40, rue de la Roquette, Paris 11^e

www.lechocolat-alainducasse.com

J'aime Londres à paraître chez Alain Ducasse Édition en avril.

it and show a human character. I would rather have less choice, but be sure every cake has been made on the day.

A sweet recipe?

You will soon learn about it...

What would you do preferably at teatime?

Take a break: hot chocolate, brioche and grated chocolate of my own.

If you were a sweet?

A superb praline.

A sin to be shared?

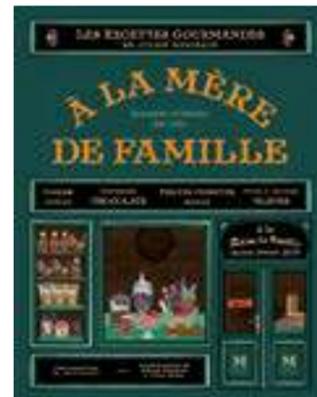
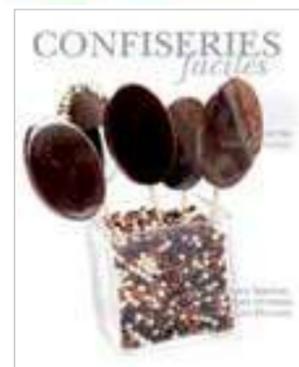
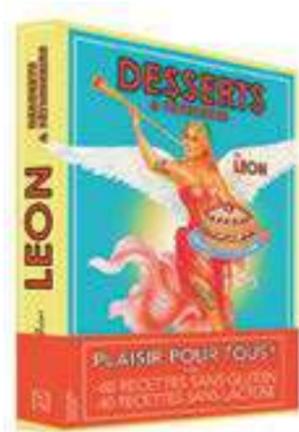
The love of good food is not a sin any more. Sin, to a chef or a pastry chef, would consist in moving away from authentic flavours. The fact that anyone can express himself around the world, perceive and share the produces of his own land in a different way, is a true asset of this planet.

Alain Ducasse Chocolate, Paris Manufacture

40, rue de la Roquette, Paris 11^e

www.lechocolat-alainducasse.com

J'aime Londres to be published by Alain Ducasse Edition in April.



L'inauguration du Club Criollo au palais Farnese, à Rome, le 18 octobre dernier. De gauche à droite : Bénédicte de Chambure, Jean-Paul Hévin, Jacques-Olivier Petrillo et Domenico Biscardi.

"Chocolate never ceases to inspire discussions, thoughts and creations... And the existence of dedicated clubs demonstrates the interest it arouses."

RENCONTRES 100 % CHOCOLAT

100% CHOCOLATE ENCOUNTER

Par Alice Morabito



Les lauréats des Awards du Club des Croqueurs de Chocolat à Paris en octobre dernier.

« Le chocolat n'en finit pas d'inspirer discussions, réflexions, créations... Pour preuve, le travail fourni par les clubs qui lui sont dédiés. »

Rapporté du Nouveau Monde par les premiers grands explorateurs au XVI^e siècle, le chocolat, au-delà du plaisir exquis qu'il suscite depuis, n'en finit pas d'inspirer discussions, réflexions, créations... Pour preuve, le travail fourni par les clubs qui lui sont dédiés, où la fine fleur des chocolatiers et les amateurs éclairés se retrouvent, papilles alertes, pour déguster, échanger et honorer le meilleur de ce qui se fait...

Comme le Club Criollo, créé à l'initiative d'une Française et d'un Italien, Bénédicte de Chambure et Domenico Biscardi. Inauguré en octobre dernier sous les ors du palais Farnese à Rome, passionnés et orfèvres chocolatiers, tels Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin et Iginio Massari, se sont rencontrés. L'idée ? Créer un pont entre deux terroirs gastronomiques d'exception : la France et l'Italie. À noter sur ses tablettes, les prochains rendez-vous qui se tiendront, côté français, le 28 mars à l'Institut culturel italien de Paris et, côté italien, le 8 mai au Sofitel Villa Borghese à Rome.

En France, c'est le Club des Croqueurs de Chocolat créé, lui, en 1981 par Claude Lebey, éternel inconditionnel, qui œuvre à la faveur de l'irrésistible fève. Parmi ses heureux membres – 150 et pas un de plus... –, une vingtaine d'« élus » se réunissent régulièrement pour déceler les musts de la création chocolatière. Devenu une référence en la matière, le club livre chaque année son guide des meilleures adresses de l'Hexagone. Mais il décerne aussi des tablettes, à la manière d'étoiles, sachant qu'au bout de cinq, on décroche un Award du chocolat, comme en 2013 Jean-Paul Hévin, Arnaud Larher, Christophe Roussel ou encore Sadaharu Aoki... Awards remis sur le Salon du chocolat. Heureusement que la gourmandise n'est plus un péché...

'Healthy'

Si vous ne connaissez pas Leon, la *success story* outre-Manche, c'est l'occasion rêvée. Henry Dimbleby, l'un des fondateurs de ce restaurant où fast (-food donc) rime avec sain et frais, se penche ici sur les desserts. Résultat ? Une centaine de recettes avec, en prime, des alternatives simples sans gluten, sucre, produit laitier ni farine de blé !

DESSERTS & PÂTISSERIES BY LEON

Par Henry Dimbleby & Claire Ptak
Éditions Hachette
Coll. Beaux livres cuisine - 35 € //

Enfantin

Pour fabriquer, sans se gaufrer, ses confiseries préférées, ce iBook en 14 recettes est i-dé-al ! Pourquoi ? Parce que Sébastien Serveau, chef pâtissier et formateur à l'école de cuisine d'Alain Ducasse, y donne ses astuces, en images et pas-à-pas détaillés : sucettes, bonbons aux fruits, pastilles à la menthe, orangettes. Un régal !

CONFISERIES FACILES

Par Sébastien Serveau
Disponible sur l'iBook Store
Alain Ducasse Édition - 0,99 € //

À LIRE

Par Alice Morabito

Pointu

Pierre Hermé, qui a élevé sa discipline au rang d'art, vient de signer deux beaux livres. *Ispahan*, où il décline sa création emblématique en 40 recettes savoureuses – croissant, sorbet... – mises en relief par les souvenirs émus de personnalités diverses. Et *Le Chocolat Apprivoisé* (PHP Éditions), où il raconte sa passion pour le chocolat...

ISPAHAN

Par Pierre Hermé
Photographies : Laurent Fau
Stylisme : Coco Jobard
Éditions de La Martinière
29,90 € //

Essentiel

LA bible de la pâtisserie moderne avec une foule de photographies alléchantes, des step-by-step et une centaine de recettes... Vous saurez tout sur le chocolat, les gâteaux, mais apprendrez aussi de nouvelles techniques, les accords parfaits avec thés, cafés et vins, sans oublier l'art de la composition, cher au maître espagnol.

PACO TORREBLANCA

Par Paco Torreblanca
3^e édition - bilingue : anglais / espagnol
Éditions Vilbo - 110 € //

Régressif

Pour replonger directement en enfance, ce livre de Sandrine Houdré-Grégoire est tout indiqué. D'abord parce qu'elle maîtrise à la perfection l'art du cocktail. Et aussi parce que les grands ont un droit inaliénable aux bonbons ! La preuve en 30 cocktails savamment dosés et colorés version dragibus, schtroumpfs, fraises tagada...

COCKTAILS AUX BONBONS

Par Sandrine Houdré-Grégoire
Photographies : Marie-José Jarry
Stylisme : Manuela Chantepie
Éditions Larousse - Coll. Tendances gourmandes - 7,90 € //

(Rou)doudou

S'il est un temple de la gourmandise, c'est bien celui-ci. Alors tourner les pages de ce livre, c'est un peu comme pousser les portes de l'histoire de cette maison fondée il y a plus de deux siècles. Et Julien Merceron, qui préside aux merveilles sucrées de ce sanctuaire, y livre en plus ses secrets : guimauves au chocolat, sucres d'orge...

À LA MÈRE DE FAMILLE

Ouvrage collectif
Photographies : Jean Cazals
Éditions Marabout - 29,90 € //

C'est en mai dernier que
**MAËLING GEORGELIN
A OUVERT UNE NOUVELLE
BOUTIQUE À BAUD.**

Un petit écrin de 25 m² aux couleurs du printemps pour ce Petit Prince bis situé 10, place Le Sciellour. Pour retrouver les pâtisseries, macarons, glaces et chocolats du plus jeune chef pâtissier Relais Desserts.



Maëlig Georgelin opened a new boutique in Baud last May. A lovely 25 m² setting with the colours of spring was given to this second Petit Prince, located 10, Place Le Sciellour. A place to meet again the pastries, macarons, ice creams and chocolate of the youngest pastry chef at Relais Desserts.



LE JOUR DU MACARON

Comme chaque année, l'association Relais Desserts se mobilise lors du Jour du Macaron pour apporter son soutien au combat contre la mucoviscidose en partenariat avec l'association Vaincre la Mucoviscidose. Un engagement profond et authentique des orfèvres du goût pour une cause juste et solidaire. Rendez-vous le 20 mars !

The Relais Desserts Association rallies each year around the **Day of the Macaroon** to bring its support to the fight against cystic fibrosis, in partnership with "Vaincre la Mucoviscidose". A true and authentic commitment made by the jewellers of taste to a fair and equitable cause. The date is March 20th!

AGENDA

C'est à Valence, autour de Luc Guillet, qu'ont lieu cette année les **Rencontres internationales Relais Desserts**. L'occasion attendue et rêvée pour les chefs pâtisseries de se retrouver quelques jours pour échanger autour de leurs créations et de leur métier passion. Rendez-vous les 5, 6 et 7 mai !

Incontournable, le **Salon du chocolat**, qui fêtera cette année ses 20 ans, se déroulera à Paris du 29 octobre – date à laquelle se tiendra également le célèbre concours Relais Desserts Charles Proust – au dimanche 2 novembre. Ateliers, dégustations, démonstrations, défilé... LE rendez-vous de tous les amateurs.

The Rencontres internationales Relais Desserts will be run in Valence this year, with Luc Guillet. This is an opportunity for pastry chefs to meet over several days to discuss their creations and their passion for the trade. This is on May 5th, 6th and 7th!

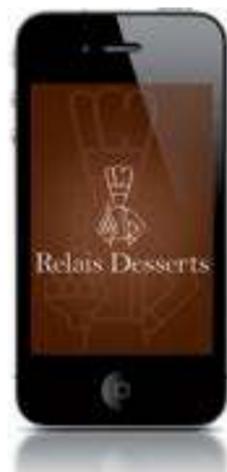
The inescapable Salon du Chocolat, now celebrating its 20th anniversary, will be held in Paris from October 29th, the same date as the famous Relais Desserts Charles Proust Contest, to Sunday November 2nd. Workshops, tasting sessions, demonstrations, shows... THE rendez-vous of enlightened amateurs.

PATRICK AGNELLET a choisi La Clusaz, où il a grandi, pour ouvrir sa deuxième boutique au 179, place de l'Église. Un retour aux origines et à la montagne avec, côté déco, des murs parés de pierre et de bois et, côté gourmand, ses spécialités comme la tarte Louise, aux myrtilles, en hommage à sa mère, ou les Aravis, croustillants aux noisettes et cacao.

Patrick Agnellet has chosen La Clusaz, where he grew up, to open his second boutique, 179, Place de l'Église; a return to the origins and to the mountains, with wall panels of stone and wood on the design side and such specialties as the blueberry Tarte Louise, a tribute to his mother, or the Aravis, crusty hazelnuts and cocoa biscuits on the tasty side.



CÔTÉ APPLIS, les gourmands ne seront pas en reste ! L'appli Relais Desserts est désormais disponible sur tous les Smartphones. Sans parler de celles de Pierre Hermé : Chocolats et Macarons... permettant pour cette dernière d'être livrée immédiatement à Paris, et en moins de 48 h en France et en Europe, ou de retirer fissa sa commande dans la boutique Vaugirard !



On the apps side, the lovers of good food will not be left behind! The Relais Desserts app is now available for all smartphones. Not to mention Pierre Hermé's apps: Chocolats and Macarons... which can be delivered immediately in Paris, in less than 48 hours in France and Europe, or taken at the shop, in the Vaugirard boutique.



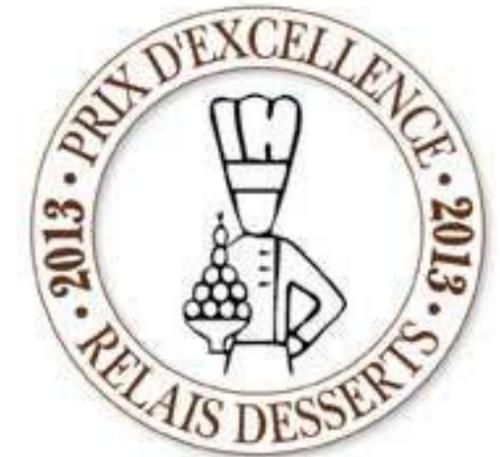
What do the Relais Desserts Excellence Awards reward? The very best of what can be made, nothing else, be it by pros or amateurs.

Whether savoury or sweet, gastronomy has been driving the general public mad for the last ten years. An abundance of TV shows, of books, of multi-starred chefs treated as stars and of pastry chefs raised to the status of jewellers of sugar, treated as haute couture. What else to expect, therefore, than the award recently launched by the very best of 80 international pastry chefs under the auspices of Relais Desserts: The "Relais Desserts Excellence Awards"!

Who will win the award? The best of what is created, nothing less, whether by pros or amateurs. The first Excellence Award was granted last September by Frédéric Cassel, President of Relais Desserts and Pierre Hermé, Vice President, accompanied by member pastry chefs and key figures of gastronomy: photographers, bloggers, bookshop owners, journalists and authors. Four awards were granted to people outside the Relais Desserts Association, in a wish to celebrate the knowhow of the whole discipline: Best Blog, Best Book, Best Pastry Chef and Best Hope of the Year. Marie Le Berre, a young midwife and a lover of pastry, won the Best Blog award (gourmandeilsdisent.blogspot.fr). La pâtisserie des rêves, by Philippe Conticini and Thierry Theyssier got the award for books: a book to dive you deep into the souvenirs of childhood, to revisit the classics, or simply to dream while awake. The Best Pastry Chef award was granted to Christophe Michalak, a star of the French TV world and a loquacious pastry chef who created his own school last year: Michalak Masterclass. Quentin Bailly, chocolate chef of Philippe Rigollot in Annecy, was nominated Best Hope of the year. In January 2013, Philippe Rigollot had won the Pastry World Cup with the French team at the Sirha, a cup presided by Frédéric Cassel *himself*!

PRIX D'EXCELLENCE PRIX D'EXCELLENCE

Par Alice Morabito



« Ce que récompensent les prix d'Excellence Relais Desserts ? Le meilleur de ce qui se fait, rien moins, côté pro ou amateur passionné. »

Version salée ou sucrée, la gastronomie, depuis une décennie, affole littéralement le grand public. Pléthore de shows TV et de livres, chefs multi-étoilés starisés et pâtisseries quasi élevés au rang de joailliers du sucré, travaillé façon couture. Alors quoi de plus normal que la crème des pâtisseries, incarnée par l'association Relais Desserts, qui compte plus de 80 orfèvres – véritables ambassadeurs de la pâtisserie à la française – aux quatre coins du globe, vienne de créer les prix d'Excellence Relais Desserts !

Ce que ces prix récompensent ? Le meilleur de ce qui se fait, rien moins, côté pro ou amateur passionné. C'est donc en septembre dernier que Frédéric Cassel, président Relais Desserts, Pierre Hermé, vice-président, entourés de pâtisseries membres mais aussi de personnalités issues de l'univers de la gastronomie – photographe, blogueuse, libraire, journaliste-auteur –, ont attribué pour la première fois leurs prix d'Excellence. Soit quatre prix dépassant les frontières de l'association, désireuse de célébrer le savoir-faire de sa discipline : meilleur blog, meilleur livre, meilleur pâtissier et meilleur espoir de l'année.

Côté blog, celui de Marie Le Berre (gourmandeilsdisent.blogspot.fr), jeune sage-femme éprise de pâtisserie, a remporté les suffrages. Côté livre, *La pâtisserie des rêves*, de Philippe Conticini et Thierry Theyssier : pour replonger en enfance, revisiter les classiques, bref, tout simplement s'octroyer un songe éveillé. Le prix du meilleur pâtissier, lui, a été décerné à Christophe Michalak, star du PAF et pâtissier prolifique qui a créé l'année dernière son école : Michalak Masterclass. Pour finir, la touche d'espoir, incarnée par Quentin Bailly, chef chocolatier de Philippe Rigollot à Annecy qui avait décroché en janvier 2013, au Sirha, le titre de vainqueur de la coupe du monde de pâtisserie avec l'équipe de France... coachée par Frédéric Cassel *himself*!

RELAIS DESSERTS EN FRANCE

- 1 SADAHARU AOKI PARIS
Paris (75)
www.sadaharuaoaki.com
- 2 DALLOYAU
Paris (75) • Levallois-Perret -
Boulogne (92)
www.dalloyau.fr
- 3 LAURENT DUCHÊNE
Paris (75)
www.laurent-duchene.com
- 4 PIERRE HERMÉ PARIS
Paris (75) • Le Chesnay -
Versailles (78)
www.pierreherme.com
- 5 JEAN-PAUL HÉVIN
Paris (75)
www.jeanpaulhevin.com
- 6 ARNAUD LARHER
Paris (75)
www.arnaud-larher.com
- 7 CHRISTOPHE ROUSSEL
Paris (75)
www.rousseau-chocolatier.com
- 8 FRÉDÉRIC CASSEL
Fontainebleau (77)
www.frederic-cassel.com
- 9 PÂTISSERIE GRANDIN
MICHEL POTTIER
St-Germain-en-Laye (78)
www.patisserie-grandin.com
- 10 PÂTISSERIE REYNALD
REYNALD PETIT
Vernon (27)
www.chocorey7.com
- 11 GELENCSEK CHOCOLATIER
PATRICK GELENCSEK
Le Havre (76)
www.chocolats-gelencser.com
- 12 VINCENT DALLEY
Épernay - Reims (51)
www.chocolat-vincentdallet.fr
- 13 AU PALET D'OR
ANDRÉ CORDEL
Bar-le-Duc (55)
www.aupaletdor-patisserie.fr
- 14 FRANCK FRESSON
Jarny (54) • Metz (57)
www.fresson-chocolatier-patisserie.fr
- 15 PIERRE HERMÉ PARIS
Strasbourg (67)
www.pierreherme.com
- 16 THIERRY MULHAUPT
Strasbourg (67)
www.mulhaupt.fr
- 17 DANIEL REBERT
Wissembourg (67)
www.rebert.fr

- 18 PÂTISSERIE JACQUES
MICHEL BANNWARTH
Mulhouse (68)
www.patisserie-jacques.com
- 19 THIERRY GILG
Munster - Colmar -
Ribeauvillé (68)
www.patisserie-gilg.com
- 20 THIERRY MULHAUPT
Colmar (68)
www.mulhaupt.fr
- 21 ÉRIC VERGNE
Audincourt (25) • Belfort (90)
- 22 www.patisserie-vergne.fr
- 23 JOËL BAUD
Besançon (25)
www.baudbesancon.com
- 24 SÉBASTIEN BROCARD
Divonnes-les-Bains -
St-Genis-Pouilly (01)
www.brocard-patisserie.com
- 25 PATRICK AGNELLET
Annecy-le-Vieux - La Clusaz (74)
www.patrickagnellet.com
- 26 ROLAND ZANIN
Le Fayet (74)
www.zaninchocolatier.fr
- 27 SÉBASTIEN BOUILLET
Lyon - Rillieux-la-Pape -
Tassin-la-Demi-Lune (69)
www.chocolatier-boillet.com
- 28 PIERRE HERMÉ PARIS
Lyon (69)
www.pierreherme.com
- 29 JEAN-PAUL PIGNOL
Lyon (69)
www.pignol.fr
- 30 RICHARD SÈVE
Lyon - Champagne-au-Mont-d'Or (69)
www.chocolatseve.com
- 31 LE CHARDON BLEU
OLIVIER BUISSON
St-Just-St-Rambert (42)
www.le-chardonbleu.com
- 32 DOMINIQUE PILATI
Roanne (42)
+ 33 (0)4 77 71 26 40
- 33 ÉRIC ESCOBAR
Montélimar (26)
www.nougats-escobar.com
- 34 PÂTISSERIE GUILLET
LUC GUILLET
Romans - Valence (26)
www.guillet.com
- 35 PÂTISSERIE JOUVAUD
FRÉDÉRIC ET PIERRE
JOUVAUD
Carpentras - Avignon (84)
www.patisserie-jouvaud.com

- 36 PIERRE HERMÉ PARIS
Nice (06)
www.pierreherme.com
- 37 PÂTISSERIE LAC
PASCAL LAC
Nice - Saint-Laurent-du-Var (06)
www.patisseries-lac.com
- 38 CHRISTOPHE CALDERON
Saint-Raphaël (83)
www.calderon-chocolatier.com
- 39 DENIS MATYASY
Hyères - La Crau - Toulon -
Sanary-sur-Mer (83)
www.matyasy.com
- 40 PÂTISSERIE ALEXANDRES.
JÉRÔME ALLAMIGEON
Montauban (82)
www.alexandres.fr
- 41 MICHEL BELIN
Albi (81) •
Toulouse (31)
www.michel-belin.com
- 42 www.michel-belin.com
- 43 PÂTISSERIE TRAITÉUR
ROYALTY
PATRICK BERGER
Tarbes (65)
www.royalty-tarbes.com
- 44 XAVIER BERGER CHOCOLATERIE
XAVIER BERGER
Tarbes (65) • Pau (64)
www.xavier-berger.com
- 45 www.xavier-berger.com
- 46 LIONEL RAUX
Bayonne - Biarritz (64)
www.patisseriesraux.fr
- 47 PÂTISSERIE MARQUET
ARNAUD MARQUET
La Teste-de-Buch - Arcachon (33)
www.patisserie-marquet.com
- 48 PÂTISSERIE FRANÇOIS
FRANÇOIS GRANGER
Bergerac (24)
www.patisserie-francois.com
- 49 PARFUMS SUCRÉS -
AU VERGER DES DÉLICES
DANIEL HUE
Angoulême - Ruelle (16)
+ 33 (0)5 45 38 31 67
- 50 BORZEIX-BESSE
BERNARD BESSE
Limoges (87) • Brive-la-Gaillarde -
Treignac (19) • Clermont-Ferrand (63)
www.chocolats-borzeix-besse.com
- 51 www.chocolats-borzeix-besse.com
- 52 www.chocolats-borzeix-besse.com
- 53 LE SOFILIA
JEAN-PAUL BARDET
Vichy (03)
www.lesofilia.fr
- 54 PÂTISSERIE J. BERNARD
JACQUES BERNARD
Vierzon (18)
www.jbernard.fr

- 55 GELENCSEK CHOCOLATIER
PATRICK GELENCSEK
La Roche-sur-Yon -
Chantonay - Challans -
Les Sables d'Olonne (85)
www.chocolats-gelencser.com
- 56 ARTISAN PASSIONNÉ
AURÉLIEN TROTTIER
Angers - Cholet (49)
www.artisanpassionne.com
- 57 CHOCOLATERIE BELLANGER
JACQUES ET VIANNEY BELLANGER
Le Mans (72)
www.chocolats-bellanger.com
- 58 VINCENT GUERLAIS
Nantes - La Chapelle-sur-Erdre (44)
www.vincentguerlais.com
- 59 CHRISTOPHE ROUSSEL
La Baule - Guérande (44)
www.christophe-rousseau.com
- 60 MICHEL GALLOYER
Angers (49)
www.legrenierapain.com
- 61 AU PETIT PRINCE
MAËLIG GEORGELIN
Étel - Baud (56)
www.aupetitprince-etal.fr
- 62 ALAIN CHARTIER
Theix (56)
www.ecoledesdesserts.com
- 63 AU PAVÉ DU ROI
YANNICK LABBÉ
Lorient (56)
www.yannicklabbe-aupaveduroi.com
- 64 PÂTISSERIE LE DANIEL
LAURENT LE DANIEL
Rennes - St-Jacques (35)
www.patisserieledaniel.fr
- 65 www.patisserieledaniel.fr
- 66 C.CHOCOLAT
PIERRE-YVES HÉNAFF
Brest - Quimper (29)
www.c-chocolat.fr
- 67 ALBAN GUILMET
Caen (14)
www.albanguilmet.fr



RELAIS DESSERTS EN EUROPE

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

DANS LE MONDE



- 1 **JAPON**
SADAHARU AOKI PARIS
Tokyo
www.sadaharuaoaki.com
- 2 **MICHEL BELIN**
Hokkaido • Nagoya
www.michel-belin.com
- 3 **SÉBASTIEN BOUILLET**
Tokyo
www.chocolatier-bouillet.com
- 4 **FRÉDÉRIC CASSEL**
Tokyo • Kyoto
www.frederic-cassel.com
- 5 **DALLOYAU**
Tokyo • Saitama-ken • Osaka •
Kawasaki City • Nagoya
www.dalloyau.co.jp
- 6 **PIERRE HERMÉ PARIS**
Tokyo • Osaka • Kobe • Yokohama
www.pierreherme.com
- 7 **JEAN-PAUL HÉVIN**
Tokyo • Hiroshima • Fukuoka •
Saitama • Osaka • Miyagi
www.jph-japon.co.jp
- 8 **FRÉDÉRIC JOUVAUD**
Tokyo
www.maisonjouvaud.blogspot.fr
- 9 **ORIGINES CACAO**
YUKIHIKO KAWAGUCHI
Tokyo
+81 (0)3 5731 5071
- 10 **UN PETIT PAQUET**
TAIHEI OIKAWA
Yokohama
+81 (0)4 5973 9704
- 11 **PÂTISSERIE JACQUES**
YOSHINARI OTSUKA
Fukuoka
www.jacques-fukuoka.jp
- 12 **FRANÇOIS PAYARD**
Tokyo • Yokohama-shi •
Kanagawa
www.payard.com
- 13 **DEL REY**
BERNARD PROOT
Tokyo • Fukuoka
www.delrey.co.jp
- 14 **HIDEMI SUGINO**
Tokyo
+81 (0)3 3538 6780
- 15 **AIGRE DOUCE**
NORIIKO TERAJ
Tokyo
+81 (0)3 5988 0330
- 16 **PAUL WITTAMER**
Tokyo • Chiba • Nagoya •
Osaka • Kyoto • Kobe •
Yokohama • Kanagawa
www.wittamer.jp
- 17 **CORÉE**
DALLOYAU
Séoul • Gwangju • Incheon •
Yongin City • Masan City • Busan •
Dea Gu City
www.dalloyau.fr
- 18 **FRANÇOIS PAYARD**
Séoul • Busan
www.payard.com
- 19 **PIERRE HERMÉ PARIS**
Hong-Kong
www.pierreherme.com
- 20 **JEAN-PAUL HÉVIN**
Shanghai • Hong-Kong
www.jeanpaulhevin.com.hk
- 21 **TAIWAN**
JEAN-PAUL HÉVIN
Taipei
www.jeanpaulhevin.com
- 22 **ÉMIRATS ARABES UNIS**
DALLOYAU
Dubai
www.dalloyau.fr
- 23 **PIERRE HERMÉ PARIS**
Dubai
www.pierreherme.com
- 24 **QATAR**
DALLOYAU
Doha
www.dalloyau.fr
- 25 **PIERRE HERMÉ PARIS**
Doha
www.pierreherme.com
- 26 **LIBAN**
PÂTISSERIE CANNELLE
LIONEL PELLÉ
Beyrouth
www.cannelle-patisserie.com
- 27 **MAROC**
FRÉDÉRIC CASSEL
Casablanca
www.frederic-cassel.com
- 28 **USA**
FRANÇOIS PAYARD
New York • Las Vegas
www.payard.com



Cours Pratiques de Perfectionnement

Depuis 25 ans au service
des professionnels
des métiers de bouche



**École Gastronomique
Bellouet Conseil**
304 / 306, rue Lecourbe - 75015 Paris
Métro: Lourmel - Ligne 8 - Direction Balard
Tél.: 01 40 60 16 20 - Fax: 01 40 60 16 21
e-mail: bellouet.conseil@wanadoo.fr
www.ecolebellouetconseil.com




Relais Desserts



Préserver l'origine,
révéler l'intensité du goût.



Bahibe, le nouveau Grand Cru de terroir lait de République Dominicaine

Aux confins du noir et au cœur du lait, il ouvre un nouvel univers singulier du goût lacté.

Avec 40% min de cacao, Bahibe a été conçu et élaboré avec la même exigence aromatique qu'un Grand Cru noir Valrhona. Exclusivement issu de plantations partenaires en République Dominicaine, toutes engagées dans un programme de reforestation, ce chocolat contribue aux enjeux de responsabilité sociale, valeur d'engagement et d'excellence pour Valrhona.

