

With English Texts

A-H 2014-2015 — N° 12

DESSERTS

MAGAZINE DE HAUTE PÂTISSERIE & ART DE VIVRE

TENDANCE

La pomme

ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

Les Alpes, cœur enneigé de l'Europe

CONFESSION GOURMANDE

Christine Kelly



Relais Desserts



PLUS VOUS L'UTILISEZ,
PLUS IL DEVIENT BEAU.

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



KitchenAid

www.kitchenaid.fr

Création : Victoire Avril



IN THE KINGDOM OF APPLES

Apple in all its forms invites itself to your table! In this new issue of *Desserts*, we have decided to restore the apple to its former glory: an extraordinary fruit with a richness, a history and a set of flavours worth being reminded of. Whether sweet or acidulous, the apple is the queen of the season, deploying its magic throughout autumn and winter. An endless source of inspiration to pastry chefs at Relais Desserts, of which you are invited to rediscover the multiple expressions within these pages, from the simplest tartlet to the most sophisticated recipes...

As for the Gourmet Itinerary, we shall be taking you to the Alps. Follow our guide from the banks of the Lake of Annecy to the snowy ridges between Austria and Italy for a stopover at some of our pastry chefs.

Back to Paris for a visit to Christine Kelly, a talented journalist and ardent protector of fine food for our TV screens who will give us her Confessions of a Gourmet.

And we obviously invite you to this autumn's Salon du Chocolat in Paris, for its 20th birthday! An exceptional event that will welcome the 5th edition of our Charles Proust Award on October 29th. We organise this prestigious award every two years to allow young pastry chefs from all over the world to express their talent in both aesthetics and taste. This year's theme is "Dalí and his work". The promise of beautiful creations!

Have a good read and see you soon!

Frédéric Cassel • President of Relais Desserts

ÉDITO

AU ROYAUME DE LA POMME !

La pomme dans tous ses états s'invite à votre table ! Dans ce nouveau numéro de *Desserts*, nous avons voulu redonner ses lettres de noblesse à ce fruit plutôt extra qu'ordinaire pour en rappeler les richesses, l'histoire et les saveurs subtiles.

Source d'inspiration inépuisable pour les pâtisseries Relais Desserts, la pomme se décline au fil de ces pages en de multiples expressions, des tartelettes les plus simples aux recettes les plus sophistiquées...

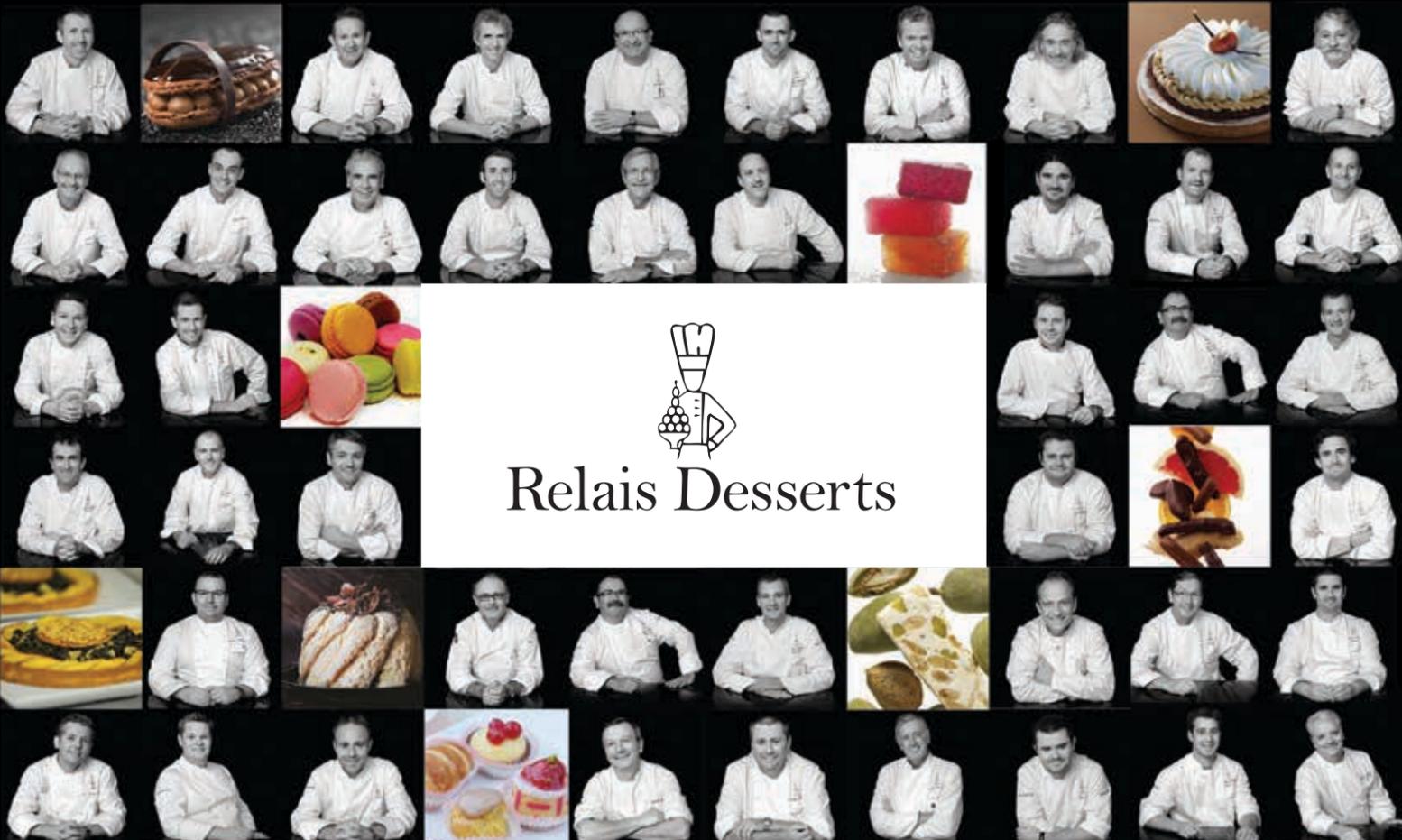
Côté Itinéraire Gourmand, nous vous emmenons cette fois dans les Alpes. Suivez notre guide depuis les bords du lac d'Annecy jusqu'aux cimes enneigées qui bordent l'Autriche et l'Italie pour y faire étape chez nos chefs pâtisseries.

De retour à Paris, nous avons rendu visite à Christine Kelly. Journaliste de talent, cette fervente ambassadrice du bien manger sur le petit écran nous livre ici ses Confessions Gourmandes.

Et naturellement, nous vous donnons rendez-vous cet automne au Salon du Chocolat de Paris qui fête cette année ses 20 ans ! Un événement exceptionnel, d'autant qu'il accueille le 29 octobre la 5^e édition de notre concours Charles Proust. Cette compétition prestigieuse, que nous organisons tous les deux ans, permet à de jeunes pâtisseries de toutes nationalités d'exprimer leur talent en associant esthétique et goût. Le thème sera cette année « Dalí et son œuvre ». La promesse de belles créations !

Bonne lecture et à bientôt !

Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts




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 app.*

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

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

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

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



Pour retrouver
le site Internet Relais Desserts
& le magazine Desserts




Relais Desserts

DESSERTS

A-H 2014-2015 — N° 12

Couverture
Pomme d'amour par Arnaud Larher
Création visuelle : Victoire Avril

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
Victoire Avril
Bénédict Beaugé
Nathalie Duchamp
Sabine Rauzier

Traduction
Amaury de Cizancourt
Direction artistique
Laura Annaert
Maquette
Création : Laurent Cairoli
Photogravure
Graphius Group - graphius.com

Impression
Geers Offset
Eekhoutdriesstraat 67
B-9041 Gent-Oostakker
geers-offset.be
Éditeur délégué
L.A.Lifestyle
21, rue du Dr Desfossez
92210 Saint-Cloud
Publicité
desserts@lalifestyle.fr

Numéro ISSN 2112-2717



SOMMAIRE

03 — ÉDITORIAL

Par Frédéric Cassel, président de Relais Desserts

04 — INTRODUCTION

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

06 — PRIX D'EXCELLENCE RELAIS DESSERTS

Les lauréats 2014

07 — SHOPPING

Objets de désir

08 — TENDANCE

La pomme • The apple
10 - Histoire : Reine ou clocharde ? • Queen or tramp?
12 - Billet d'humeur : La France, pays des pommes •
France, a country of apples
14 - Recettes de Jean-Philippe Darcis •
Recipes by Jean-Philippe Darcis

22 — ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

Les Alpes, cœur enneigé de l'Europe •
The Alps, snowy heart of Europe
27 & 32 - Carnet d'adresses

33 — CONFESSION GOURMANDE

Christine Kelly, femme remarquable et sentinelle du petit écran •
Christine Kelly, a remarkable woman and a TV scout

35 — LIVRES

36 — DESSERTSCOPE

Ateliers, Concours, News & Salon •
Workshops, Contest, News & Fair

40 — RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts



NOUS TENIONS À CÉLÉBRER
LES MEILLEURS FAIRE-VALOIR DE LA PÂTISSERIE.

C'EST CHOSE FAITE DEPUIS 2013

AVEC LES PRIX D'EXCELLENCE RELAIS DESSERTS !

Nos quatre Prix d'Excellence récompensent le meilleur de la profession, qu'il s'agisse de livre, de blog amateur, de pâtissier chevronné ou de jeune espoir.



OBJETS DE DÉSIR



BIJOU GOURMAND

Pour faire voyager le plus fluide des miels du pot à la tasse en toute élégance.

Cuiller à miel Acacia, en acier inoxydable.
Design Miriam Mirri pour Alessi.
29 € //

www.alessi.com

LA ROLLS À CONFITURE

Lorsque le fruit tombe juteux et sucré, presque confit de l'arbre, il est temps de faire des confitures et de s'offrir LA bassine à confiture !

Bassine en cuivre martelé Mipassion avec poignées de bronze.

Disponible en 36, 40 ou 44 cm
À partir de 179,90 € //

www.maurviel.com



ESSENTIELS

Sur ce service, on retrouve le trait saillant de l'auteure iranienne Marjane Satrapi... Parce que porcelaine et dessin restent l'expression la plus noble pour toute dégustation !

Satrapi Sisters, coffret de 2 fois 6 assiettes de 27 et 21 cm, avec 12 dessins différents. Existe avec tasses à thé et café.
822 € //

www.bernardaud.fr

INFUSIONS PEACE AND LOVE

Évocations de jardins gourmands, ces infusions de plantes aromatiques, fruits et fleurs rappellent à notre souvenir nos émotions les plus agréables, proches de la nature...

Collection d'infusions Les Jardins Palais des Thés

7 jardins... à partir de 12 €
la boîte de métal de 100 g //

www.palaisdesthes.com



PAS BRUT DE POMME

L'un des desserts préférés des chefs – la traditionnelle tarte aux pommes ! – twisté à merveille avec ce « kir breton », un cidre à la framboise relooké, qui plus est par le collectif Maison Kitsuné.

Cidre Et framboise Loïc Raison
En édition limitée, 33 cl, 4,5 % vol.
5 € //

www.loicraison.fr

CAFÉS GRANDS CRUS

Inde, Hawaï, la Réunion... Les cafés torréfiés par Hippolyte Courty réjouissent les plus grands amateurs, tels les remarquables « cafés d'oiseaux et de civettes » qui comptent parmi les plus rares au monde...

L'Arbre à Café boutique
10, rue du Nil, Paris 2^e

www.larbreacafe.com

VARIATIONS AUTOUR DE LA POMME

VARIATIONS AROUND THE APPLE

Crue, cuite ou confite,
la pomme sait flatter le palais du gourmand comme celui du gourmet.
Incitant à la simple tarte ou prétexte d'entremets sophistiqués,
voici son histoire et ses meilleures recettes.

Raw, baked or crystallised,
the apple panders to the palate of the food lover and of the gourmet.
Inciting you to a simple pie or a pretext for a dessert,
this is its story and some of its best recipes.

Recettes réalisées par Jean-Philippe Darcis
Photos d'ouverture et des recettes : Laurent Fau

Quelques desserts que la pomme a inspirés à Jean-Philippe Darcis (Liège) :
tarte Bourdaloue, Bouchons Cara'Pomme avec leur dacquoise amande et
crunch pécan et enfin tatin sur pain de Gênes.

REINE OU CLOCHARDE ?

QUEEN OR TRAMP ?

Par **Bénédict Beaugé**

Banale, la pomme ? Plutôt étonnante !
En effet, elle semble à l'aise partout, sur la table paysanne comme dans les pâtisseries des beaux quartiers et même chez les cavistes !
Petit détour historique et gourmand autour de ce fruit par lequel tout aurait commencé...

Native sans doute de la région de Trébizonde, sur les rives orientales de la mer Noire, la pomme a émigré très tôt, dans toutes les directions et jusqu'en Europe en particulier. Si les Gaulois connaissaient les pommes sauvages, ce sont les Romains qui leur ont fait découvrir la pomme cultivée qu'ils avaient eux-mêmes rapportée de Grèce, cette fameuse « pomme d'api » aux joues rouges. La pomme est d'une certaine façon le fruit par excellence, même si cette qualité est le résultat d'un glissement sémantique (en latin, *pomum* veut dire « fruit ») : c'est elle qu'on retrouve au paradis terrestre, objet de toutes les tentations, c'est elle qu'on retrouve encore, en or cette fois, au jardin des Hespérides où Hercule ira les cueillir, et c'est elle, quand elle est « de terre », que Parmentier mettra à l'honneur de la manière que l'on sait...

Mais la pomme est aussi le fruit « par excellence » d'une toute autre manière, beaucoup plus concrète et plus gourmande : sa grande ancienneté, son caractère voyageur, sans oublier l'horticulture, bien entendu, lui ont permis de se transformer et d'apparaître sous des milliers de variétés qui, toutes, présentent des caractères différents. Plus douces, plus acidulées, amères quelquefois, à chair fragile ou au contraire ferme et croquante, cela lui permet de multiples « emplois », comme on dit au théâtre. La pomme est bonne fille : elle s'accommode aussi bien du sel que du sucre et se marie bien volontiers avec un nombre incalculable d'épices et d'aromates ; elle aime le beurre et la crème, mais ne dédaigne pas l'huile d'olive.

C'est sans doute ce don d'ubiquité et cette capacité d'adaptation qui en font une sorte d'opérateur universel du dessert. On la retrouve partout, dans les pompes et les flaunardes de la campagne comme dans les charlottes sophistiquées de la grande cuisine, en tartes des plus simples aux plus élaborées, ou bien encore simplement cuite au four, « au naturel » pourrait-on dire. À moins qu'elle ne soit douillettement enveloppée de pâte et nappée de crème. Elle se compote, se confit, passe au four et se distille même pour satisfaire de multiples façons notre gourmandise.
Loin de nous l'idée qu'elle puisse être défendue !

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

Amazing rather than trite!
The apple seems comfortable everywhere indeed, be it on a farm table or within pastry or wine shops of the best neighbourhoods.
A bit of a tasteful background on the fruit that started it all...

Probably a native of Trabzon, on the eastern shores of the Black Sea, the apple soon travelled in all directions, notably towards Europe. The Gallic people knew of wild apples, the red cheeked Lady apple, which they had brought from Greece. In a certain way, the apple is the fruit "par excellence", and the French in fact use the word "pomme", from the Latin root *pomum*, meaning "fruit", to describe it. It is found in the Garden of Eden, where it is the object of temptation, and Hercules will not resist picking the golden apples of the Garden of Hesperides. Later even, when Parmentier brings potatoes back to Europe from the Andes, he calls them "pommes de terre", literally "apples from the soil".

It is also the fruit "par excellence" in a different, more tasteful way: its age, its capacity to travel, the way it has been cultivated allowed for the appearance of thousands of varieties, each with its own specific character. Sweet or sour, bitter sometimes, delicate, firm or crunchy, it can be employed in many ways. The apple is a good girl: it adapts to salt as well as sugar, works with innumerable spices and herbs, likes butter or cream and is not adverse to olive oil.

Such ubiquity and capacity to adapt make it an ideal companion for all sorts of desserts. It is found in country cakes and "flaunardes" or in sophisticated charlottes of the haute cuisine, in the simplest or the most elaborated of pies, or even simply baked by itself in the oven. It can be delicately coated with pastry and cream, makes delicious compote, can be crystallised or distilled to satisfy our tastes in thousands of ways. But who needs to defend its case?

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



Gravure (ca XIX^e siècle) détournée et brodée. Création de Victoire Avril.

LA FRANCE, PAYS DES POMMES

FRANCE, A COUNTRY OF APPLES

Par Sabine Rauzier

Si l'adage veut que la France soit le pays des 300 fromages, l'on pourrait également ajouter le pays des 500 pommes !

Avec une consommation qui frôle les 18 kilos par ménage et par an et une diversité exceptionnelle, la France n'a pas à rougir de son patrimoine fruitier. Car rares sont les terroirs français qui n'ont pas de variétés locales. Replongeons-nous un instant dans les souvenirs : un verger au début du XX^e siècle, à l'ombre d'un grand pommier en cet été indien. Les enfants, cachés dans l'herbe haute, guettent le moment opportun pour grimper dans l'arbre afin de chaparder quelques fruits juteux, sucrés et acidulés. Les Peau de Vache, Museau de Lièvre, Api Étoilé ou Huit Côtes avec leur forme bien à elles, les Pépin Sonnant et Grelote que l'on secoue pour faire résonner les pépins. La Patte de Loup avec sa peau brune et son coup de griffe.

Mais que sont donc devenues les pommes aux noms chantants et aux joues rebondies de nos grands-parents ? La Marie Doudou, la Grillot Dambenois ou la Reinette Franche ? Car toutes ces variétés dont les noms poétiques et caractéristiques donnaient une notion de leur arôme, de leur utilisation, de leur forme ainsi que de leur origine.

Bien sûr, la Pink Lady, rose, juteuse et croquante ou la chair ferme et dorée d'une Golden cuite sont incomparables. Mais je veux retrouver dans mon assiette la Pomme d'Anis et la Pomme Poire dont les parfums sont si particuliers ! Ainsi que la Ménagère, la Pomme de Livre et l'admirable Jaune dont la taille impressionnante ferait pâlir de jalousie les pommes d'aujourd'hui pourtant déjà fort rondelettes. Elles permettaient avec seulement trois fruits de préparer une compote pour une famille de huit personnes !

Une Friandise, une Teint Frais ou une Belle et Bonne seraient-elles moins vendeuses que les Royal Gala, Jonagold et autres Boskoop ? Toutes ces variétés ont des parfums et des caractéristiques gustatives qui sont incomparables, elles ne doivent pas tomber dans l'oubli !

Sabine Rauzier est pomologue et responsable du Centre national de pomologie, à Alès. <http://pomologie.ville-ales.fr/>

Le saviez-vous ?

Le Centre national de pomologie est un centre de ressources spécialisé sur les variétés fruitières. Ses principales missions s'articulent autour de la sauvegarde de la biodiversité, de l'étude des espèces et variétés adaptées aux climats tempérés et méditerranéens, de l'identification des innombrables variétés fruitières anciennes encore existantes dans nos vergers et de la diffusion de ses observations via des colloques ou des publications.

La pomologie, du latin *pomum* = fruit, est la discipline scientifique qui traite de tous les fruits comestibles. Elle fait donc pleinement partie de l'arboriculture fruitière.

If they say that France is the country of 300 cheeses, it is also the country of 500 apples!

With a yearly consumption close to 18kg for every household and a diversity of more than 500 species, France cannot be ashamed of its fruity heritage and there exists few terroirs without their own local variety.

In the realm of our souvenirs: an orchard of the beginning of the twentieth century, the shade of a large apple tree in an Indian summer. Children hiding in the tall grass of the meadow, waiting for the appropriate moment to climb the tree and pilfer some juicy apples, both sweet and sour. "Cow's Skins", "Hare Snouts", "Starry Api" or "Huit Côtes", each with its own specific shape. Or the "Ringing Pip" and the "Grelote", which one shakes for the echoes of hidden pips. Or the "Wolf's Paw", its brown skin and distinctive sting.

Where are all the apples of our grand-parents? Their singing names, their chubby cheeks? Where is the "Marie Doudou", the "Grillot Dambenois" or the "Reinette Franche"? As many varieties with poetic names and signatures which gave an idea of their aroma, their shape, their origin, and on how to use them.

The pink, juicy and crunchy Pink Lady or the firm flesh of a baked Golden are indeed incomparable, but I wish I could find the "Pomme d'Anis" or the "Pomme Poire" and their own particular taste back in my plate. Or the "Ménagère", the "Book Apple", the admirable "Yellow" with a size so impressive as to make jealous the most rounded apples of today: with only three fruits, you could have prepared a compote for a family of eight.

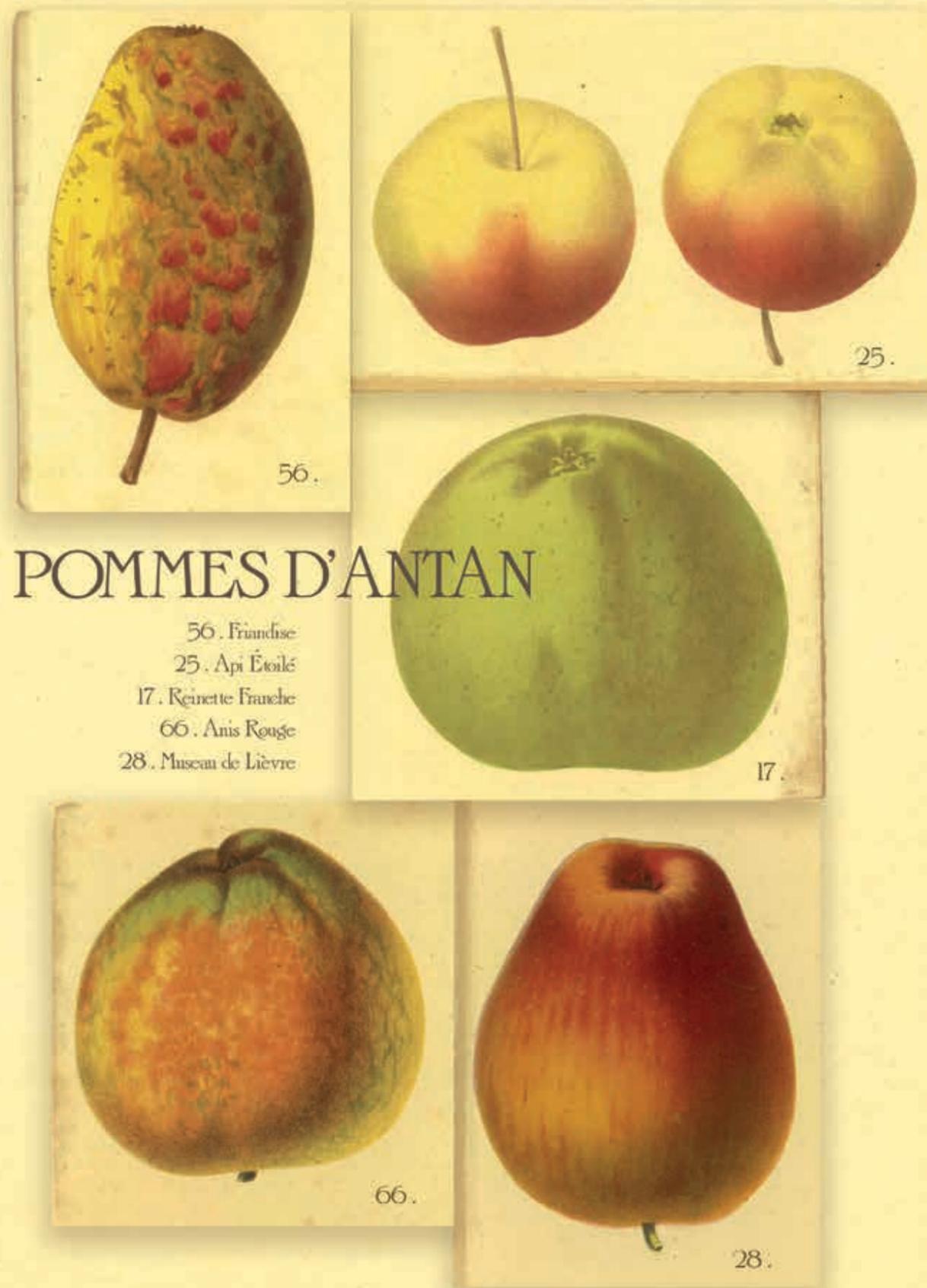
Could it be that the "Friandise", the "Teint Frais" or the "Belle et Bonne" are less saleable than the Royal Gala, the Jonagold and other Boskoop? These are varieties with unrivalled scents and tastes and they must not fall into oblivion.

Sabine Rauzier is a "pomologist" and heads the National Pomology Centre in Alès. <http://pomologie.ville-ales.fr/>

Did you know?

The National Pomology Centre is a resource centre specialised in fruit varieties. Its main missions are the safeguarding of biodiversity, the study of species and varieties that are adapted to moderate and Mediterranean climates, the identification of the large number of ancient fruit varieties still present in our orchards and the spreading of its observations through symposiums and publications.

Pomology, from the Latin *"pomum" = fruit*, is the study of all edible fruits. It is a part of fruticulture.



Gravures extraites du *Verger* (tomes IV et V, 1865) d'Alphonse Mas.

INGRÉDIENTS POUR
2 TARTES DE 6 PERSONNES

LA PÂTE FEUILLETÉE

5 g de sel
125 g d'eau
250 g de farine
180 g de beurre

INGREDIENTS FOR
2 PIES FOR 6 PERSONS

THE PUFFED PASTRY

5 g salt
125 g water
250 g flour
180 g butter

01_ Dissoudre le sel dans l'eau fraîche. Verser la farine dans un saladier et incorporer l'eau salée, en tournant régulièrement, sans trop malaxer la pâte.

Rassembler cette « détrempe » en boule, l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer pendant 2 heures au frais.

02_ Fariner le plan de travail.

Avec un couteau, inciser la pâte en faisant une croix et écartier chaque côté comme les pétales d'une fleur.

Abaisser la détrempe au rouleau à pâtisserie en laissant un dôme au centre. Continuer d'étaler la pâte en formant un carré aux angles bien droits.

Poser le beurre ramolli au centre puis replier chaque coin de la pâte sur le beurre de façon à obtenir un pâton.

Étaler délicatement ce dernier en un rectangle trois fois plus long que large : c'est le tourage.

03_ Le lendemain, replier la pâte en trois, de manière à former un autre rectangle : le 1^{er} tour est fini.

Tourner le pâton de 90 °C et, à nouveau, l'étaler en un rectangle de même taille que le précédent avant de le replier en trois : c'est le 2^d tour.

Laisser alors reposer la pâte pendant au moins 1 heure au frais.

04_ Renouveler le tourage jusqu'à effectuer six tours, deux par deux, en laissant à chaque fois reposer 2 heures au frais.

À chaque tourage, marquer d'une pression du doigt le dessus de la pâte afin de compter le nombre de tours effectués. Enfin, réserver la pâte au réfrigérateur.

05_ Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur.

Couper deux cercles de 21 cm de diamètre et les déposer dans des cercles à tarte de 17 cm de diamètre.

Foncer les bords et couper le surplus, puis piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Réserver au réfrigérateur.

01_ Dissolve the salt in fresh water. Pour the flour into a salad bowl and incorporate the salted water, regularly turning, without kneading the paste too much.

Put this into a ball, cover it with a food-quality film and leave it to rest for 2 hours at cool temperature.

02_ Flour the working table.

With a knife, incise the paste, drawing a cross and pulling both parts apart like the petals of a flower.

Lower the paste with a pastry roll, leaving a dome at the centre. Keep spreading the paste to create a square with clean right angles.

Put the softened butter at the centre and fold each corner of the paste over the butter to create a dough-roll.

Delicately spread the dough-roll into a rectangle three times as long as it is wide: this is called the "tourage".

03_ Fold the paste in three to form another rectangle: the first "tour" is finished.

Turn the dough-roll 90°C and spread it again into a rectangle of the same size before folding it into three: this is the second "tour".

Leave to rest for at least one hour at cool temperature.

04_ Renew the tourage until you have achieved six steps, two at a time, leaving to rest for 2 hours at cool temperature each time.

At each tourage, put a mark with your finger at the top of the paste to count the number of turns.

Finally, put the paste into the refrigerator.

05_ Spread the paste 2 mm thick.

Cut two 21 cm circles and put them into 17 cm pie circles.

Line the borders and cut the extras, then jab the paste with a fork.

Put into the refrigerator.



BOURDALOUE POMMES & NOIX DE PÉCAN

APPLES BOURDALOUE & PECAN NUTS

Par Jean-Philippe Darcis

**LA FRANGIPANE NOIX DE PÉCAN**

125 g de beurre pommade
100 g de sucre
50 g de poudre d'amandes
75 g de poudre de noix de pécan
2 œufs
25 g de farine
4 pommes (Jonagold)
Un peu de gelée d'abricots
10 noix de pécan caramélisées
Quelques feuilles d'or

Mélanger votre beurre pommade avec le sucre.
Ajouter les poudres d'amandes et de noix de pécan.
Incorporer vos œufs un à un puis terminer par la farine.
Réserver au réfrigérateur 2 heures.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, répartir cette crème dans les deux fonds de tarte.
Éplucher les 4 pommes et les couper en fines tranches avant de les répartir dans les fonds de tarte.

Cuire l'ensemble 40 minutes à 180 °C.
Laisser refroidir avant d'appliquer la gelée afin de protéger les fruits.
Enfin, décorer avec des noix de pécan caramélisées et des feuilles d'or.

**NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES**

100 g de sucre
35 g d'eau
30 g de glucose (facultatif)
Une dizaine de noix de pécan

Caraméliser 100 g de sucre avec 35 g d'eau et 30 g de glucose.
Une fois votre caramel blond, ajouter vos noix de pécan préalablement passées quelques minutes au four, 5 minutes à 150 °C.

Pour finir, les enrober de caramel et les disposer sur une feuille de cuisson ou un Silpat puis les laisser refroidir en prenant bien soin de les séparer.

*Et plus de recettes encore autour de la pomme
sur notre site Internet : <http://relais-desserts.net>*

THE PECAN NUTS FRANGIPANE

125 g cream butter
100 g sugar
50 g almond powder
75 g pecan nuts powder
2 eggs
25 g flour
4 apples (Jonagold)
Some apricot jelly
10 caramelised pecan nuts
A few gold leaves

Mix your cream butter with the sugar.
Add the almond powder and the pecan nuts powder.
Incorporate your eggs one by one and finish with the flour.
Set aside in the refrigerator for 2 hours.

With a pastry bag equipped with an even nozzle, spread the cream in both pie crusts.
Peel the 4 apples and cut them in thin slices before laying them in the pie base.

Cook for 40 minutes at 180°C.
Leave to cool before applying the jelly which will protect the fruits.
Decorate with the caramelised pecan nuts and some gold leaves.

CARAMELISED PECAN NUTS

100 g sugar
35 g water
30 g glucose (optional)
Ten pecan nuts or so

Caramelize 100 g of sugar with 35 g of water and 30 g of glucose.
Once your caramel is golden, add your pecan nuts which you have previously put in the oven for 5 minutes at 150°C.

To finish, cover them with caramel and lay them on a cooking sheet or a Silpat then leave to cool, separating them carefully.

*And more apple recipes to try
on our website: <http://relais-desserts.net>*

BOURDALOUE POMMES
& NOIX DE PÉCAN

APPLES BOURDALOUE & PECAN NUTS



TATIN DE POMMES SUR PAIN DE GÊNES

APPLE TATIN ON GENOA BREAD



INGRÉDIENTS POUR 2 TARTES

LA TATIN

250 g de sucre
75 g de glucose
75 g d'eau
4 pommes (Jonagold)

LE PAIN DE GÊNES

220 g de pâte d'amandes
4 œufs
50 g de farine
3 g de poudre à lever
70 g de beurre
Une poignée d'amandes effilées

INGREDIENTS FOR 2 PIES

THE TATIN

250 g sugar
75 g glucose
75 g water
4 apples (Jonagold)

THE GENOA BREAD

220 g almond paste
4 eggs
50 g flour
3 g baking powder
70 g butter
A handful of thinned almonds

01_ LA TATIN

Réaliser un caramel en mélangeant le sucre, le glucose et l'eau. Le cuire à environ 160 °C pour lui donner une belle coloration. Verser la moitié du caramel dans deux Flexipan de 14 cm de diamètre et réserver le reste. Éplucher et couper finement les pommes puis les disposer dans les Flexipan. Répartir le reste du caramel sur celles-ci. Enfourner ensuite 1 h 30 dans un four préchauffé à 180 °C en recouvrant les pommes d'un papier aluminium.

02_ LE PAIN DE GÊNES

À l'aide d'un batteur muni d'une palette, détendre la pâte d'amandes en y ajoutant petit à petit les œufs. Une fois ceux-ci bien incorporés et la préparation bien homogène, ajouter la farine et la poudre à lever préalablement mélangées. Intégrer ensuite le beurre fondu. Répartir dans deux moules à tarte graissés avec du beurre et chemiser d'amandes effilées, avant de cuire 12 minutes à 180 °C. Sortir les moules et réserver.

03_ LE MONTAGE

Une fois les pains de Gênes refroidis, retourner la tatin de pommes sur ces derniers et décorer avec un peu de glaçage et quelques feuilles d'or.

Et plus de recettes encore autour de la pomme sur notre site Internet : <http://relais-desserts.net>

01_ THE TATIN

Prepare a caramel, mixing sugar, glucose and water. Cook it at about 160°C to give it a nice colour. Pour half of the caramel in two 14 cm Flexipans and keep the rest aside. Peel and thinly cut the apples and lay them in the Flexipans. Pour the remaining caramel. Put in an oven, preheated at 180°C, for 1 h 30 covering the apples with an aluminium foil.

02_ THE GENOA BREAD

With a mixer equipped with a palette, lighten the almond paste by slowly adding the eggs. Once they are well incorporated and when the preparation is homogeneous, add the flour and the baking powder, which you have previously mixed. Integrate the melted butter. Lay in two moulds which you have greased with butter and cover with thinned almonds before cooking for 12 minutes at 180°C. Take out of the moulds and set aside.

03_ LE MONTAGE

Once the Genoa breads have cooled down, turn the Tatin around and on top of the breads and decorate with some icing and gold leaves.

And more apple recipes to try on our website: <http://relais-desserts.net>



Grand Marnier
QUINTESSENCE

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

Exquise
essence

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

www.grand-marnier.com

VERTPOM'S

VERTPOM'S

Par Jean-Philippe Darcis



INGRÉDIENTS POUR 8 TARTELETTES INDIVIDUELLES

PÂTE À TARTE AMANDE (*compter 30 g par pâton*)

165 g de beurre
60 g de sucre fin
30 g de poudre d'amandes
30 g de sucre glace
3 g de sel
60 g d'œuf

Mélanger le beurre avec le sucre, la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel.
Incorporer ensuite les œufs. Arrêter immédiatement le batteur une fois le mélange devenu homogène.
Réserver 2 heures au frais.
Pour finir, abaisser la pâte à 3 mm et foncer les huit moules à tartlette.

INGREDIENTS FOR 8 INDIVIDUAL TARTLETS

ALMOND PASTRY DOUGH (*30 g for each dough roll*)

165 g butter
60 g fine sugar
30 g almond powder
30 g icing sugar
3 g salt
60 g eggs

Mix the butter with the almond powder, the icing sugar and the salt.
Incorporate the eggs. Stop the mixer as soon as the mixture becomes homogeneous.
Save for two hours in the cold.
Lower the paste to 3 mm and cover the bottom of the eight tartlet moulds.

FRANGIPANE CITRON

40 g de sucre
40 g de beurre
20 g de poudre d'amandes
20 g de sucre glace
25 g d'œuf
25 g de farine
1 citron zesté
1 pomme (Jonagold)

(*compter environ 20 g par tartlette*)

Mélanger le sucre avec le beurre, puis avec la poudre d'amandes et le sucre glace.
Incorporer les œufs et finir avec la farine et les zestes.
Pocher ensuite les fonds de tarte crus et y ajouter trois tranches de pomme crue.
Cuire le tout à 185 °C durant environ 20 minutes selon la couleur désirée.

COMPOTÉE POMMES-PASSION

2 pommes coupées en cubes (Boskoop)
100 g de jus de fruit de la passion
100 g de sucre
10 g de gélatine (1 feuille)

Faire mijoter les pommes dans le jus de fruit de la passion avec le sucre pendant 20 minutes.
Égoutter celles-ci puis les mélanger avec la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide.
Cercler ensuite avec les moules utilisés pour la réalisation des tartlettes.
Faire refroidir la compotée avant de la disposer sur le dessus des tartlettes cuites.

MOUSSE VANILLE (*crème anglaise*)

350 g de lait
2,5 gousses de vanille
84 g de jaune d'œuf
70 g de sucre
15 g de gélatine
280 g de meringue italienne
700 g de crème fraîche

Faire une crème anglaise puis y ajouter la gélatine préalablement trempée.
Chinoiser et laisser refroidir à 28 °C.
Incorporer ensuite la crème anglaise à la meringue.

Pour finir, mélanger la préparation avec la crème fraîche avant de la couler dans des moules en silicone en forme de sphère.
Réserver au congélateur.

FINITION

Réaliser un mélange beurre de cacao-chocolat blanc (150 g chacun).
Ajouter du colorant liposoluble vert (de la quantité utilisée dépend l'intensité de la couleur). Passer au pistolet les demi-sphères.
Placer ensuite celles-ci sur le dessus des tartlettes.
Enfin, décorer d'une feuille en chocolat.

Et plus de recettes encore autour de la pomme sur notre site Internet : <http://relais-desserts.net>

LEMON FRANGIPANE

40 g sugar
40 g butter
20 g almond powder
20 g icing sugar
25 g eggs
25 g flour
1 peeled lemon
1 apple (Jonagold)

(*20 g per tartlet approximately*)

Mix the sugar with the butter, then with the almond powder and the icing sugar.
Incorporate the eggs and finish with the flour and the zests.
Cover the pastry dishes with the raw mix and add three slices of raw apples.
Bake at 185°C for about 20 minutes, depending on the desired colour.

APPLE AND PASSION FRUIT COMPOTE

2 apples, cut in cubes (Boskoop)
100 g passion fruit juice
100 g sugar
10 g gelatine (1 sheet)

Simmer the apples with the passion fruit juice, then with the sugar for about 20 minutes.
Drip dry then mix with the gelatine, which you have previously soaked in cold water.
Circle with the moulds to make the tartlets.
Leave the compote to cool before laying it on top of the cooked tartlets.

VANILLA MOUSSE (*custard*)

350 g milk
2.5 vanilla pods
84 g egg yolk
70 g sugar
15 g gelatine
280 g Italian meringue
700 g fresh cream

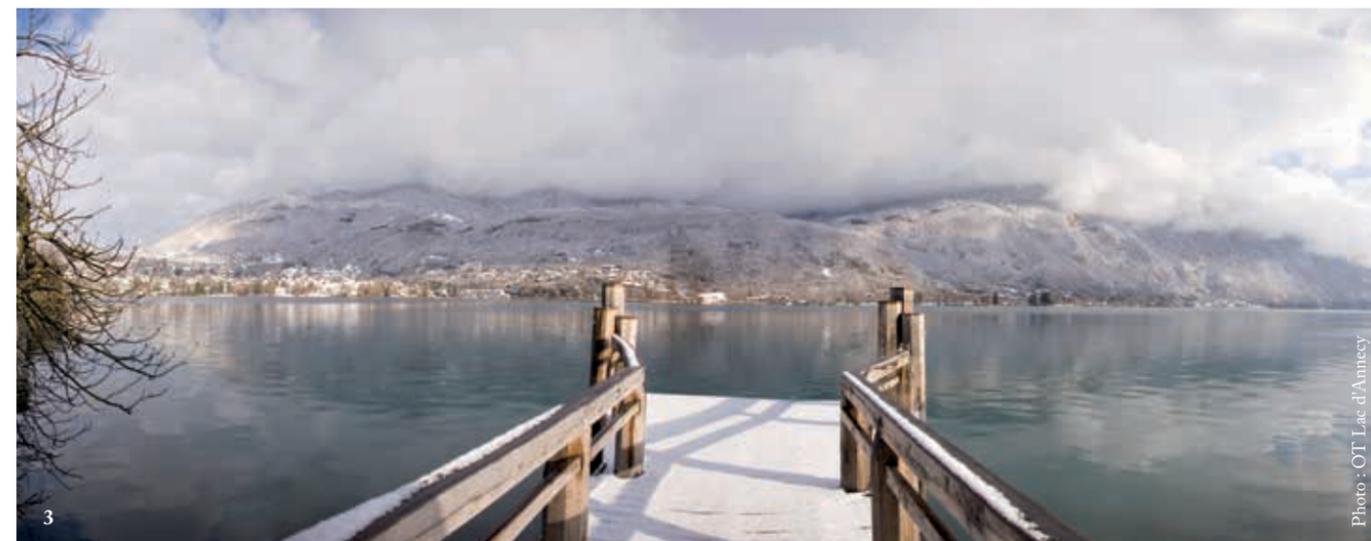
Prepare a custard then add the previously soaked gelatine.
Pass through a chinois and leave to cool at 28°C.
Incorporate the custard into the meringue.

To finish, mix the preparation with the fresh cream before pouring it into the spherical silicone moulds.
Leave to cool in the fridge

FINITION

Prepare a mixture of butter and cocoa – white chocolate (150 g each).
Add green liposoluble colorant (the quantity you use defines the colour). Pistol whip the half spheres.
Place them on top of the tartlets.
To finish, decorate with a leaf of chocolate.

And more apple recipes to try on our website: <http://relais-desserts.net>



1. Une cordée sur le toit de l'Europe, au mont Blanc.
2. Petit gâteau meringue et fruits rouges de Roland Zanin.
3. Le lac d'Annecy.
4. Inauguré en 1909, le tramway du Mont-Blanc ravit toujours.
5. Un vent de fraîcheur souffle sur l'équipe de pâtisserie de Roland Zanin.

ENTRE LACS ET CIMES LE CHARME DES ALPES FRANÇAISES

BETWEEN LAKES AND PEAKS, THE CHARM OF FRENCH ALPS

Macarons, chocolats, sucre glace et neige enchantent
les amoureux inconditionnels de la montagne.
Voici, des pourtours du lac Léman au Mont-Blanc en passant par Annecy,
trois maisons Relais Desserts à découvrir.

Macaroons, chocolates, icing sugar and snow enchant
unconditional lovers of the mountain.
Here from the banks of Lake Geneva to the Mont-Blanc via Annecy,
you will find three Relais Desserts Worth discovering.

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



SÉBASTIEN BROCARD

à Saint-Genis-Pouilly

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2009



With five generations born in the bakery business, Sébastien Brocard fell in love with pastry at a very early age. Two events will change his entire life: his meeting with Pascal Caffet, a young Meilleur Ouvrier de France soon to become his mentor, and his parents moving near Geneva. He spends around ten years at the side of charismatic colleagues: Pascal Caffet, Bruno Pastorelli and Christophe Felder, then reigning supreme at the Crillon. Add several contests to this and our dashing apprentice is ready to conquer the world.

"Finesse, creativity, energy, rigour and passion" become his cherished values. With his wife Karine, whom he met at Régis Marcon where he worked at the time, he won a gold medal at the French desert championship, he settles in Saint-Genis-Pouilly, near Geneva, in 2001. "My parents had come to the region meanwhile, and their success was lightning". In this country of Gex, between Jura and Lake Geneva, he works in the best of conditions. His trademark? Quality, spirit of the times, classics, and a little pep. Nuance, a crumbly Mara strawberry shortbread biscuit spiced with lime and fresh basil, choux revisited with a pistachio tiramisu, raised up with fleur de sel, or the Opera Mystic, a passion fruit and raspberry finger entremets softened with a tender vanilla cream are rather addictive.

With a second shop in Divonne-les-Bains, opened in 2006 and the new headquarters and laboratory in 2013, and with the assistance of some fifteen collaborators, Sébastien and Karine get down to the development of the brand with passion. And the anecdote is that, on top of one of the most complete pastry offers available (viennoiserie, chocolate sweets, candies and entremets,) Sébastien is getting ready to make... bread!

Avec cinq générations tombées dans la farine, autrement dit « la boulange », Sébastien Brocard s'amourache de la pâtisserie dès tout petit. S'ensuivent deux faits qui feront basculer son destin : la rencontre avec son mentor Pascal Caffet, alors jeune MOF, et l'installation de ses parents aux abords de Genève. Il passe une dizaine d'années auprès de confrères charismatiques : Pascal Caffet donc, Bruno Pastorelli puis Christophe Felder qui règne au Crillon. Ajoutez plusieurs concours et voilà notre fougueux apprenti prêt à tout conquérir.

Il fait siennes les valeurs « finesse, créativité, énergie, rigueur et passion ». Avec Karine, son épouse rencontrée chez Régis Marcon – il travaille auprès de lui lorsqu'il est médaillé d'or au Championnat de France du dessert –, il s'installe en 2001 à Saint-Genis-Pouilly près de Genève. « *Entre-temps, mes parents étaient venus dans la région, où leur savoir-faire a connu un fulgurant succès* », explique-t-il. Au pays de Gex donc, entre Jura et Léman, il travaille dans une conjoncture des plus favorables. Sa marque de fabrique ? La qualité, des créations dans l'air du temps, des classiques, du peps en plus. Nuance, un sablé friable aux fraises Mara des bois relevé au citron vert et basilic frais, les choux revisités au tiramisu-pistache exhaussés à la fleur de sel ou l'Opéra Mystic, entremets *finger* passion-framboise adouci d'une crème vanille caressante sont pour le moins addictifs. Avec une deuxième boutique à Divonne-les-Bains en 2006 et un nouveau QG « laboratoires » en 2013, le couple, épaulé d'une quinzaine de collaborateurs, s'attelle avec passion au développement de la marque. Et pour la petite histoire, en plus d'une offre des plus complètes dans les règles de l'art – viennoiseries, bonbons chocolat, confiseries et entremets –, Sébastien s'apprête à refaire... du pain !

9 bis, rue de Lyon, Saint-Genis-Pouilly
31, rue des Bains, Divonne-les-Bains
www.brocard-pâtissier.com



With his looks of a chastened rock star, Roland Zanin remembers his childhood in the bakery of his father. "I was cradled with scents around me. Over the weekend, early in the morning, we hulled the strawberries with my brother, we scrubbed the trays and washed the dishes. During the afternoon, the laboratory became our playing room". At the age of 17, however, he starts dreaming of other places and of freedom...

He leaves a life led by the rhythm of bakery batches for a life as a singer and a guitarist. After a music tour, he understands that he loves pastry above anything else. Pastry with a big P: "A book written by Yves Thuriès fell into my hands and I was gone! Everything I had always wanted suddenly came by me!" Meeting Gabriel Paillason and Yves Thuriès will have a profound impact on the young pastry chef. And the creative dimension of chocolate fascinates him to the extent that he starts to paint, a fascination taught by Jacques Bellanger, then Meilleur Ouvrier de France and now a Relais Desserts member, whom Roland sees painting a chocolate egg with a brush for the 1983 Sirha. With his master degree in the pocket, he works within the family until the death of his father in 1997. Two years later, he opens his shop. Marie-France, then pregnant with their son, is part of the adventure. Roland likes to evolve: "I take notes, I draw when I have the time, then we do tests with my chef, Antoine Dupuis".

The Chéri Chéri, a big ball of chocolate garnished with Chantilly and raspberry coulis, is his interpretation of the famous Mon Chéri chocolate. In his ganaches, he plays with spices, salted peanuts and makes it into a Mojito... in a macaroon!

In 2015, the opening of a school at Le Fayet will make his desire to transmit his passion for pastry and chocolate come true.

ROLAND ZANIN

au Fayet

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2013



Avec son allure de rocker assagi, Roland Zanin se souvient de son enfance au-dessus du fournil paternel : « *J'étais bercé d'odeurs. Le week-end, au petit matin avec mon frère, on aidait à équeuter les fraises, gratter les plaques et faire la plonge. L'après-midi, le laboratoire devenait notre salle de jeux.* » À 17 ans pourtant, il se met à rêver d'ailleurs, de liberté...

Il quitte ainsi la vie rythmée par les fournées pour une tranche de vie de musicien comme chanteur et guitariste. Mais après une tournée, il comprend qu'il aime plus que tout la pâtisserie... avec un grand P : « *Un livre d'Yves Thuriès m'est tombé entre les mains et c'était parti ! Tout ce que je voulais se trouvait tout d'un coup à ma portée !* » Des rencontres avec Gabriel Paillason et Yves Thuriès marqueront le jeune pâtissier. Sans oublier la dimension créative de la chocolaterie qui le fascine au point de se mettre un temps à la peinture ! Fascination initiée par sa rencontre avec Jacques Bellanger – alors Meilleur Ouvrier de France et depuis confrère Relais Desserts – qu'il voit décorer un œuf en chocolat au pinceau à l'occasion du Sirha en 1983.

Son brevet de maîtrise obtenu, il travaillera en famille jusqu'à la retraite du père en 1997. Deux ans plus tard, il ouvre une boutique. Marie-France, enceinte de leur fils, est de l'aventure. Roland aime faire évoluer ses gammes : « *Je note, dessine quand j'ai du temps, puis on fait des essais avec mon chef Antoine Dupuis.* »

Le Chéri Chéri, grosse boule en chocolat garnie de chantilly et coulis de framboises, est son interprétation du célèbre chocolat Mon Chéri. Dans ses ganaches, il joue avec les épices, la cacahuète salée et transforme le Mojito... en macaron !

Avec une école qui ouvrira ses portes en 2015 au Fayet, Roland concrétisera son désir de transmettre sa passion pour la pâtisserie et la chocolaterie !

La Potinière, 111, avenue de Chamonix, Le Fayet
Zanin, 2, rue de l'Hôtel-de-Ville, Cluses
www.zaninchocolatier.fr

PATRICK AGNELLET

à Annecy

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2010



The heart of Patrick Agnellet was always torn between a career as an artist, a sculptor or a pastry chef. For ten years pastry training alternates with sculpture lessons and... "sugar art". He wins the Étienne Tholoniât trophy, the Lucien Peltier prize, rewarded by a vase from Sèvres offered by the President of the Republic in person! "What a souvenir! My work was 4 feet high and it was so humid that it nearly collapsed the day before the competition. I spent all night 'restoring' it." The art of pastry therefore wins... to be able to reinvent the love of good food every day.

He opens his first shop in 2004, near the Allée des Platanes, on the banks of Lake Annecy. The foliage on the frontage of the shop represents a forest of cocoa trees, the shop behind is filled with entremets, ice creams and chocolates, all carefully designed.

The pastries bear a relationship with the surroundings: mountains, the lake... Take the Reflet du Lac, for instance, a pure and refined wave of chocolate caramel, both strong and meltingly soft. Or the Pommaries pie, a vanilla mousse of tender apples, named after an area of Annecy. As a tribute to nature and local traditions, Pierra Menta is a curly meringue with chips of nuts, mascarpone and caramel and the Tomme Blanche is a lemon mousse, with a compote of blueberries wrapped in a fine cloth and presented in a small wooden case, created for the opening of the second shop in La Clusaz in 2013.

To Patrick and his wife Nathalie, the opening of new shops is not an end in itself, but the opening of La Clusaz is a return to the sources for Patrick, who was born here. The couple shares his time between both shops and the laboratory, which is located on the ground floor, looking at the garden, of their house by the mountain sides.

Le cœur de Patrick Agnellet a toujours balancé entre une carrière artistique, celle de sculpteur, et la pâtisserie. Durant dix ans, il alterne donc entre son apprentissage en pâtisserie et des concours de sculpture... et de « sucre d'art ». Il remportera entre autres le trophée Étienne Tholoniât ou encore le prix Lucien Peltier, récompensé par le vase de Sèvres offert par le président de la République en personne ! « *Quel souvenir ! Ma pièce Arletty faisait 1,20 mètre de haut et l'humidité a failli la faire s'effondrer la veille du concours. Il m'a fallu toute la nuit pour la restaurer !* » L'art de la pâtisserie l'emporte donc... histoire de réinventer la gourmandise chaque jour.

En 2004, il ouvre sa première pâtisserie près de l'allée des Platanes, au bord du lac d'Annecy. La dentelle de feuillage en façade symbolise une forêt de cacaotiers. Derrière, la boutique regorge d'entremets, de glaces et de chocolats au design soigné.

Ses pâtisseries sont en lien avec son environnement : la montagne, le lac... Comme le Reflet du Lac, vague épurée au chocolat caramel puissant et fondant, ou la tarte Pommaries, une mousseline vanillée aux pommes fondantes, nommée d'après le quartier annécien. En hommage à la nature et aux traditions locales, la Pierra Menta, une volute de meringue aux éclats de noisettes, mascarpone et caramel, et la Tomme Blanche, une mousse citronnée et compotée de myrtilles emballées d'un linge fin en caissette en bois, créée pour l'ouverture du deuxième magasin à La Clusaz en 2013.

Pour Patrick et Nathalie, sa femme, l'ouverture de nouvelles boutiques n'est pas une finalité. Mais celle de La Clusaz est un retour aux sources pour cet enfant du pays né ici. Le couple partage ainsi son temps entre les deux boutiques et le labo situé, lui, au rez-de-jardin de leur maison à flanc de montagne...

17, rue Centrale, Annecy-le-Vieux
179, place de l'Église, La Clusaz
www.patrickagnellet.com



Photo : Barbara Siegel

1

1. DIVONNE-LES-BAINS

Au **Rectiligne**, Bruno Pucheu distille ses souvenirs de voyage au bord du lac. Mais ce n'est pas tout, puisque ce chef a fait ses gammes auprès d'étoilés ! Du coup, cette adresse est devenue une étape gastronomique incontournable. Enclin à la nouveauté, il manie parfaitement les nouvelles techniques culinaires, comme la cuisson à l'azote, tout en préservant les saveurs des produits. Une cuisine inventive donc, qui évolue au fil de l'eau et des saisons !

Le Rectiligne
2981, route du Tour-du-Lac (face au port)
www.lerectiligne.fr



Photo : DR

2



Photo : DR

3

2. SAINT-GERVAIS-LES-BAINS

Connu comme le loup blanc à Saint-Gervais, Raphaël Le Mancq régale, lui, plus qu'il ne dévore. En 2003, il a entamé une odyssée gustative avec une première adresse dans ce village qui fait face à la chaîne du Mont-Blanc : le **Sérac** restaurant, qui a décroché cette année une étoile au Michelin ! Mais c'était sans compter le Sérac boutique (2010), le traiteur, histoire d'emporter sa cuisine fine des Alpes à la maison ! Et sans le Sérac bistrot, ouvert il y a un an !

Sérac restaurant, Sérac boutique & Sérac bistrot
www.3serac.com

3. SAINT-GERVAIS-LES-BAINS BIS

Le **tramway du Mont-Blanc (TMB)**, mythique petit train à crémaillère, est un incontournable du pays alpin. L'année dernière, il fêtait même son centenaire ! Les vues qu'il permet de côtoyer sont époustouflantes : Nid d'Aigle, aiguilles de Chamonix, dômes de Miage. Au départ du Fayet, les trois automotrices électriques – Anne, Marie et Jeanne, du nom des filles du directeur dans les années 50 – emmènent sur les sommets randonneurs, skieurs et admirateurs de couchers de soleil inoubliables...

Tramway du Mont-Blanc
www.compagniedumontblanc.fr
www.saintgervais.com

CARNET D'ADRESSES

ANNECY-LE-VIEUX

« Artisan culinaire », Laurent Petit œuvre avec maestria au **Clos des Sens**. Son sens des saveurs, l'harmonie et l'équilibre qu'il met en œuvre lui valent d'ailleurs – depuis 8 ans ! –, deux étoiles au Michelin. Sans parler de ses autres adresses, toutes à Annecy !

Le Clos des Sens
13, rue Jean-Mermoz
www.closdessens.com

LA CLUSAZ

Depuis quelque 300 ans, la **famille Agnellet** fabrique des reblochons fermiers à se damner. Bruno, le frère de Patrick, fabrique avec son épouse, Pascale, une centaine de fromages tous les jours, après les deux traites quotidiennes... vendus dans les fromageries Pochat & Fils ou directement depuis sa ferme !

Ferme Bruno et Pascale Agnellet
371, route des Prises



Photo : Barbara Siegel



Photo : Christoph Lacker



Photo : TVB Kronplatz



Photo : Barbara Siegel



Photo : DR



Photo : DR

1. Fleurs et pâtisseries se marient à merveille chez Barbara et Andreas Acherer.
2. Maria Theresien Strasse, au cœur du centre historique d'Innsbruck, ville choyée par l'empereur Maximilien I^{er} et les Habsbourg.
3. La très prisée station de ski de Plan de Corones / Kronplatz dans le Tyrol du Sud.
4. L'art de vivre et de recevoir dans les Café-Konditorei d'origine viennoise... Ici, celui de Marco Valier à Innsbruck.
5. La salle des Géants du Palais impérial d'Innsbruck.
6. Perché sur le mont Kronplatz, à 2 275 mètres, le futur Messner Mountain Museum, le dernier de six, du célèbre alpiniste italien Reinhold Messner, et conçu par Zaha Hadid.

TOUT SCHUSS D'INNSBRUCK AU TYROL DU SUD ITALIEN

SCHUSS, FROM INNSBRUCK TO ITALIAN SOUTH TYROL

De l'Autriche à l'Italie, la pâtisserie traditionnelle des *strudel*, *zimtsterne* et panettone fait, petit à petit, de la place aux meilleurs entremets « à la française » ainsi qu'aux bonbons chocolat raffinés.

From Austria to Italy, traditional *strudel*, *zimtsterne* and *panettone* slowly give way to the best desserts "à la française" and to the most refined chocolate sweets.

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



ANDREAS ACHERER

à Brunico

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2012



Das Bild aus Kindergartenzeiten lässt keinen Zweifel zu: Andreas wollte schon von klein auf Konditor werden. Nach der Matura macht er sich 1998 aus dem schönen Südtirol zur Lehre nach Wien auf. Doch schon bald träumt er davon, wieder nach Bruneck zurückzukehren, und entwirft gemeinsam mit seinem Freund, dem Architekten Helmut Frötscher, ein minimalistisches Ambiente in Grau und Schwarz, das seine Erzeugnisse ansprechend zur Geltung bringt. 2007 kauft er ein Gebäude im historischen Stadtkern: das Geburtshaus seines Großvaters, der dort eine Bäckerei betrieb! Auch Ehegattin Barbara, ihres Zeichens Floristin, richtet sich dort ein. So entsteht Patisserie.Blumen. Zusammen kreieren sie nun blumige und süße Geschenkideen.

Schon immer verfolgt Andreas im Internet, was sich in der französischen „Pâtisserie“ tut, und insbesondere bei Pierre Hermé und Jean-Philippe Darcis. Seine süßen Happen mit fruchtigen Cremes und aromatischen Fruchtcoulis geben sich angenehm schlicht. Doch auch elegante, gewagte Kombinationen gehören zu seinem Repertoire, etwa Erdbeere mit roter Paprika im King Laurin oder Mousse aus Passionsfrucht mit Risottokern bei Lilo. Wer es lieber traditionell mag, ist mit Marillenstrudel aus frischer Aprikose und Ricotta und natürlich auch der berühmten Linzer Torte bestens bedient. Absoluter Bestseller des Hauses ist der Marillenknödel mit karamellisierten Bröseln.

Dem geschickten Chocolatier gelingt Milchschokolade ebenso wie Schweizer Praline. Auch mit Schokolade in Cru-Qualität und geschmacksintensiver Ganache experimentiert er erfolgreich. Andreas wurde übrigens in die exklusive Chaîne Confiseur aufgenommen ... und natürlich bei Relais Desserts. Nach Eröffnung seines zweiten Geschäfts in Bozen lässt sich die Laufbahn des erst knapp vierzigjährigen, begnadeten Konditors wohl am besten mit einem Wort zusammenfassen: himmlisch!

Déjà au *kindergarten* (« maternelle »), Andreas dessinait des gâteaux... et se voyait pâtissier. Son bac en poche, il quitte son magnifique Tyrol du Sud pour entrer en apprentissage à Vienne en 1998. Mais assez rapidement, il rêve de revenir à Brunico et peaufine avec Helmut Frötscher, son ami et architecte, un lieu minimaliste, gris et noir, qui mettra en valeur ses produits épurés. En 2007, il achète un bel espace dans la ville historique. Qui plus est, la boulangerie et maison de naissance de son grand-père maternel ! Barbara, son épouse et fleuriste, le rejoint et c'est ainsi que naît Patisserie.Blumen. Ensemble, ils imaginent des cadeaux floraux et gourmands.

Depuis ses débuts, Andreas suit de près la pâtisserie « à la française » sur le web, notamment les créations de Pierre Hermé et Jean-Philippe Darcis. La sobriété se retrouve dans ses petits entremets à base de crèmes fruitées et coulis parfumés : « *Les gens adorent s'octroyer un petit gâteau !* » Des combinaisons élégantes et audacieuses aussi, comme dans le King Laurin – fraise et poivron rouge – ou le Lilo – mousse passion au cœur moelleux de risotto. Côté tradition, l'*appelstrudel* revisité devient Marillenstrudel à l'abricot frais et ricotta ; la fameuse *linzertorte* côtoie le best-seller de la maison, un gnocchi ou *knödel* de pomme de terre, farci de pulpe d'abricot et pané aux miettes de pain caramélisées... Fin chocolatier, il maîtrise les chocolats au lait et pralinés au goût suisse, mais effectue aussi un travail d'éclairer sur les chocolats de crus aux ganaches plus corsées. Andreas a d'ailleurs été admis dans la très select Chaîne confiseur... en plus de son admission auprès des Relais Desserts. Et avec sa deuxième boutique à Bolzano, un seul mot viendrait à l'esprit pour évoquer le parcours de ce pâtissier comblé à la quarantaine à peine : « *himmlisch !* » ou divin...

Acherer - Patisserie.Blumen, Stadtgasse 8 b Via Centrale, Brunico
Acherer - Pâtissier.Chocolatier, Via Leonardo Da Vinci Str. 1 d, Bolzano
www.acherer.com



Bereits seit 1896 wurde in dem Familienbetrieb Brot gebacken, als Marcos Vater Gotthard – selbst einst Mitglied von Relais Desserts – in den 50er Jahren auf Süßigkeiten und Gebäck umstellte. Gotthard hatte sowohl im eleganten Wien als auch im vornehmen Baden-Baden in Konditoreien und Kaffeehäusern, darunter das berühmte Café König, Erfahrung gesammelt, die er nun im reizvollen Innsbruck zu nutzen gedachte.

Heute werkt und wirkt hier Marco. Der Konditor und dezente Genießer geht mal eben in den Garten hinterm Geschäft, um Früchte zu pflücken: „Wir praktizieren hier nicht nur einen Beruf, sondern einen Lebensstil“. Aus der Backstube kommen heute hübsche Himbeer-, Birnen- und Kirschtörtchen, die im venezianisch anmutenden Café zu Tee oder frisch gemahlenem Kaffee serviert werden. Dort wacht Marcos Frau Valentine, unterstützt von jungen Damen in adretter Bluse und Spitzenschürze, über eine treue Kundschaft, die hier zu jeder Uhrzeit schlemmen kann, seien es nun Mozartkugeln, Zimtsterne mit Zuckerguss oder Linzeraugen, köstliche mit Johannisbeermarmelade gefüllte und Puderzucker bestreute Mürbeteigkekse. Marco liebt Ofen- und Teiggebäck. Da bleibt er der österreichischen Tradition treu, so etwa mit seiner Linzer Torte mit Marmeladenfüllung und Gitter aus Walnussmasse ... „Die Walnuss hat einen stärkeren Charakter als die Haselnuss!“, erklärt er. Auch der italienische Geschmack ist mit Panettone, Amaretti morbidi und Cantuccini bestens vertreten. Selbst beim Feingebäck ist der südländische Touch des nahen Italien zu spüren.

Gemütlichkeit bedeutet hier die Kunst und das Vergnügen, sich völlig zwanglos dem Genuss hinzugeben! Probieren Sie es doch aus, und ... nehmen Sie sich Zeit!

MARCO VALIER

à Innsbruck

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2000



C'est dans les années 50 avec Gotthard, le père de Marco et ancien membre Relais Desserts, que les douceurs se substituent au pain quotidien pétri dans l'immeuble familial depuis 1896. Gotthard rapporte en effet dans la charmante Innsbruck le savoir-faire pâtissier et cafetier de l'élégante Vienne et de la chicissime Baden-Baden, notamment après un passage au célèbre café Koenig.

Aujourd'hui, Marco, pâtissier et épicurien discret, descend dans le jardin situé derrière la boutique pour y cueillir quelques fruits : « *Ici, nous ne pratiquons pas un métier mais un style de vie.* » De l'atelier mitoyen sortent de jolies tartelettes aux parfums du jour : framboises, poires, cerises. Dans les salons du Café-Konditorei, meublé dans le style vénitien, elles se dégusteront accompagnées d'un thé ou d'un café moulu maison. Valentine, l'épouse de Marco, entourée de jeunes femmes en chemisiers et tabliers de dentelle typiques, veille sur une clientèle d'habitues qui apprécient à toute heure le Coupole Mozart – petit entremets inspiré du bonbon chocolat national –, les *zimts-terne* – étoiles à la cannelle recouvertes de glace royale – ou les *linzeraugen* – biscuits de pâte sablée garnis à la confiture de groseilles et saupoudrés de sucre glace. Marco aime les produits du four, les pâtes. Côté autrichien, il perpétue la tradition comme avec la *linzertorte*, tarte à la confiture et son décor en croisillon sur une pâte aux noix... « *Elles ont plus de caractère que les noisettes !* » confie-t-il. Le goût italien s'invite, lui, avec les panettone, *amaretti morbidi* et *cantuccini*. Même la pâtisserie reflète le goût latin de l'Italie toute proche.

Ici, on parle de « *gemütlichkeit* » pour évoquer l'art et le plaisir de la dégustation... en toute simplicité ! Alors prenez le temps et voyez par vous-même...

Café-Konditorei Marco Valier KG, Maximilianstr. 27, Innsbruck
www.konditorei-innsbruck.at



1. LANS, AUTRICHE

À moins d'un quart d'heure d'Innsbruck, dans le Tyrol, le **Wilder Mann** fait office d'étape quasi obligatoire. D'une part pour sa table, réputée. La cuisine, traditionnelle bien sûr, doit ses délicieux produits à la ferme du lieu. La cave est également bien pourvue... convivialité tyrolienne oblige. D'autre part pour ses chambres. L'hôtel, qui compte 4 étoiles, est reconnu pour son hospitalité. Une adresse rustique et cosy. Bref, de choix, en toute saison.

Hôtel & restaurant Wilder Mann
Römerstrasse 12
www.wildermann-lans.at

2. INNSBRUCK, AUTRICHE

Au firmament des architectes, la papesse du design organique, Zaha Hadid, y a signé en 2007 quatre stations du **funiculaire** : Alpenzoo, Lowenhaus, Congress Station et **Hungerburg** (ci-dessus). Cette dernière est l'une des plus spectaculaires, inspirée du mouvement organique de la formation des glaciers. Au-delà d'une simple station, on se retrouve face à une œuvre véritable qui vaut en soi le détour.

Funiculaire d'Innsbruck
www.innsbruck.info/fr



3. FRITZENS, AUTRICHE

D'abord uniquement élaborées pour régaler ses amis, et ce pendant 20 ans, les **eaux de vie de Günter Rochelt** sont devenues ensuite une histoire sérieuse et de famille ! Pour comprendre comment se fabrique ce schnaps dans la plus pure tradition, c'est ici, à Fritzens, qu'il faut venir. Là, on y rencontre Alexander Rainer, le gendre de Günter qui, avec les trois filles de ce dernier, a repris le flambeau. Sans oublier une bonne dégustation à la clé ! *Prost* !

Distillerie Rochelt
Innstraße 2
www.rochelt.com

CARNET D'ADRESSES

KRONPLATZ, PLAN DE CORONES, ITALIE

Avec un enneigement maximal, des équipements ultra modernes, un panorama sublime à 360° sur le Val Pusteria, les Dolomites et les glaciers autrichiens du Zillertal, Kronplatz est considérée comme la meilleure station de ski du Sud-Tyrol... et ce n'est pas peut dire !

www.kronplatz.com

INNSBRUCK BIS

Au-delà de son patrimoine classique, cette charmante ville abrite aussi le **tremplin olympique de saut à skis du Bergisel**. Signé par... Zaha Hadid, il s'élève à 50 mètres du sol, offrant une descente de 90 mètres ! Il attire tant les sportifs de haut niveau que les vacanciers puisque sa tour abrite un café-restaurant et une plateforme panoramique. Vue imprenable sur les Alpes tyroliennes !

Tremplin de saut à skis du Bergisel
www.innsbruck.info/fr

CHRISTINE KELLY

FEMME REMARQUABLE & SENTINELLE DU PETIT ÉCRAN

A REMARKABLE WOMAN AND A TV SCOUT

Par Nathalie Duchamp



Journaliste engagée depuis plus de 20 ans, membre du CSA depuis 2009, l'ancienne présentatrice des JT de LCI milite, entre autres, pour inciter au bien manger sur le petit écran. Pour le plus grand bien... des enfants notamment.

Avant de recueillir votre « confession », un mot sur votre mission au CSA sur la Charte alimentaire ?

Cette charte a été créée pour lutter contre l'obésité en obligeant les publicités et programmes à répondre notamment aux préconisations du Programme national nutrition santé (PNNS). Un programme pensé avec tous les acteurs de la chaîne : agroalimentaire, annonceurs et producteurs TV. La charte s'applique à travers des messages publicitaires obligatoires et des programmes, notamment à destination des jeunes publics. La France fait – encore une fois ! – preuve d'exception culturelle.

Et quelles sont les retombées ?

Très concrètes !
L'obésité a arrêté de progresser depuis environ deux ans !

Alors... Votre saveur fétiche ?

La vanille.

Un dessert préféré ?

La tarte aux pommes, sans aucun doute.
Avec tout simplement des morceaux de pomme en cubes, du beurre et une pâte feuilletée.

As a militant journalist over the last 20 years, a member of the CSA since 2009 and a former newsreader at LCI, Christine Kelly campaigns in favour of healthy food on our TV screens; for the benefit of... children, notably.

Before I receive your "confession", please tell me about your role at the CSA concerning the Food charter.

The charter was created to fight against obesity by forcing advertisers and programmers to abide by the recommendations of the National Program for Healthy Food (PNNS). The program has been conceived with the cooperation of all stakeholders: food industry, advertisers and TV producers. It is put into practice through mandatory advertising messages and by means of various programs, targeted mainly towards the younger public.

France, once again, shows its cultural exception.

And what are the benefits?

Very tangible!
Obesity has stopped its increase since two years!

So... What is your fetish flavour?

Vanilla.

A favourite dessert?

Apple pie, without a doubt.
With small pieces of apples in cubes, butter and puff pastry.

Un souvenir d'enfance ?

Les mangues et les gros avocats de ma Guadeloupe natale. Mais aussi les plats mijotés de ma mère et de ma grand-mère : simples, épicés et souvent complétés avec des tomates ou du thym... que l'on m'envoyait chercher au jardin.

Un péché à partager ?

Mon chocolat chaud et mes madeleines. Je contamine véritablement mes collègues, jusqu'au président du CSA, Olivier Schrameck. J'ai même des membres du conseil qui viennent spécialement dans mon bureau chercher ce petit plaisir !

Une petite recette ?

Un lait d'amandes qui me rebooste : faites tremper une bonne poignée d'amandes 48 heures. Épluchez-les et mixez-les avec trois fois leur volume d'eau, quelques dattes et les grains d'une gousse de vanille. Filtrez et buvez frais. C'est simplement délicieux !

En 2010, Christine Kelly a créé la Fondation K d'urgences pour venir en aide aux familles monoparentales.

Elle est l'auteure du *Scandale du silence - Familles monoparentales* aux éditions Léo Scheer. www.kdurgences.org
Pour en savoir plus sur la Charte alimentaire : www.csa.fr

A souvenir from childhood?

Mangoes and the big avocados from my native Guadeloupe. And the nice little dishes simmered by my mother and my grand-mother: simple, spicy, often with tomatoes or thyme... which I was sent out to pick in the garden.

A sin you would like to share?

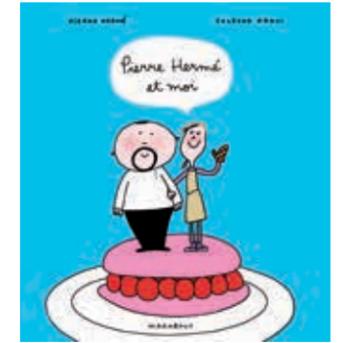
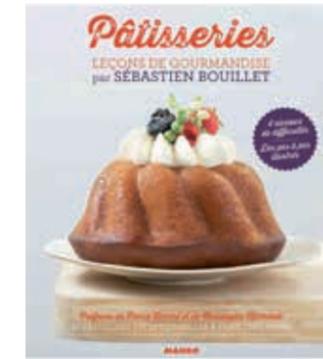
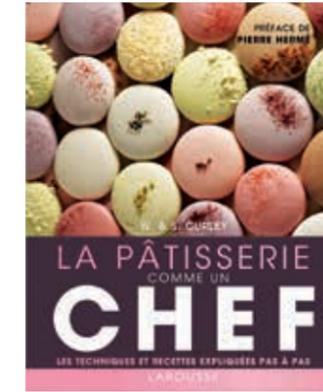
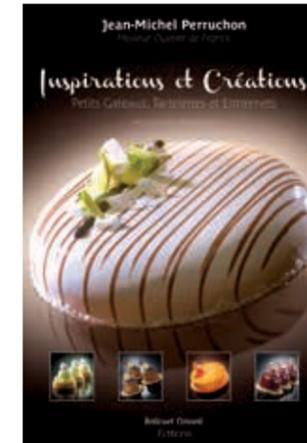
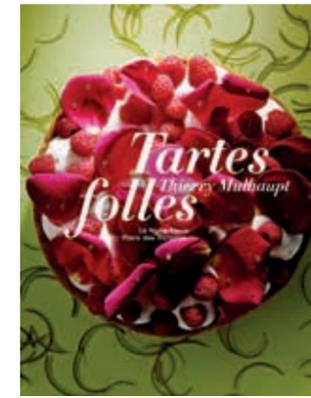
My hot chocolate and madeleines. All my colleagues have been contaminated, even the President of the CSA, Olivier Schrameck. I even have members of the council coming to my office for this little pleasure.

A small recipe?

An almond milk that boosts me up: soak a good handful of almonds for 48 hours. Peel them and mix with three times their volume of water, a few dates and the grains of a vanilla pod. Filter and drink fresh. Simply delicious!

Christine Kelly created the K d'urgences foundation in 2010 to assist mono-parental families.

She is the author of *"Scandale du silence - Familles monoparentales"*, published by Editions Léo Scheer. www.kdurgences.org
For more information on the Food Charter: www.csa.fr



À LIRE

Par Alice Morabito

Vertueux

Pour tout savoir sur les vertus du chocolat, preuves scientifiques à l'appui, et du coup se mettre à l'envisager comme un plaisir non coupable, on devore ce livre qui réconcilie à merveille gourmandise et nutrition. Oui, le chocolat, c'est bon pour le moral... et plein d'autres choses !

LES VERTUS SANTÉ DU CHOCOLAT
Vrai / faux sur cet aliment gourmand
Par le Docteur Hervé Robert
EDP Sciences - 29 € //

Inventif

Pâtissier hyper créatif et peintre, Thierry Mulhaupt n'aime rien moins qu'innover. Dans cet ouvrage, il livre 40 recettes de ses tartes « folles », parcourant les saisons et assemblant les saveurs comme personne. Et qui plus est, des flashcodes renvoient à des vidéos où il dévoile ses tours de main !

TARTES FOLLES
Par Thierry Mulhaupt
La Nuée bleue - Éd. Place des Victoires - 29 € //

Didactique

Professeurs actuels et anciens de l'école Bellouet conseil – dont certains MOF et champions du monde de la pâtisserie – se sont attelés à la réalisation de cet ouvrage. Au final, 61 recettes pour augurer de nouveaux décors, réaliser des montages en cadre et revisiter des classiques, le tout abondamment illustré !

INSPIRATIONS ET CRÉATIONS
Petits gâteaux, tartelettes et entremets
Par Jean-Michel Perruchon, MOF
Photos : Philippe Gall
Bilingue français-anglais
Édition Bellouet Conseil - 90 € //

Enjoué

Pour son premier ouvrage, Sébastien Bouillet (membre Relais Desserts) livre non sans malice 50 de ses recettes avec un cahier pratique de 13 techniques détaillées en pas à pas illustrés. Y'a plus qu'à !

Easy

Édité également outre-Manche chez Jacqui Small Publishing, cet ouvrage du couple de pâtissiers anglais, William (membre Relais Desserts) et Suzue Curley, offre la possibilité de s'aventurer au pays de la haute pâtisserie sans s'y perdre. Toutes les étapes, illustrées, sont expliquées avec clarté !

LA PÂTISSERIE COMME UN CHEF
Par William & Suzue Curley
Préface : Pierre Hermé
Photos : Jose Lasheras
Larousse, coll. Beau livre - 29,90 € //

PÂTISSERIES
Leçons de gourmandises
Par Sébastien Bouillet
Préface : Pierre Hermé et Christophe Michalak
Photos : Thomas Dhellemmes - Stylisme : Garlone Bardel
Mango éditions - 25 € //

Réjouissant

Quand une illustratrice facétieuse s'adresse à l'un des plus grands pâtisseries pour comprendre et réussir ses pâtisseries, cela donne un ouvrage irrésistible. Drôle, pédagogique, Pierre Hermé livre à Soledad Bravi toutes ses astuces et 40 recettes à se damner, des fastoches aux élaborées. À croquer !

PIERRE HERMÉ ET MOI
Par Pierre Hermé et Soledad Bravi
Marabout - 19,90 € //

B.a.ba

Pour se dire que rien n'est perdu, cette nouvelle collection avec ses deux niveaux (débutants et confirmés) permet d'apprendre tout ce qu'il faut pour acquérir les bases, les incontournables et même épater la galerie ! Comment ? Avec 50 techniques de base, doublées de 50 recettes richement illustrées de pas à pas.

PÂTISSERIE PREMIERS PAS
Collection L'École de la cuisine
Hachette cuisine - 16,90 € //



Amour, méthode et rigueur. Trois règles que Luigi Biasetto applique au quotidien dans son travail afin d'apporter à chacune de ses créations, une émotion et une sensation unique. Autant de secrets qu'il utilise pour la qualité de ses produits.

Pour plus d'informations sur votre marché, vous trouverez les coordonnées des distributeurs illy sur illy.com

illycaffè France Belux
+33 (1) 45 22 00 10

live
happilly



DESSERTSCOPE — ATELIERS



Paco Torreblanca dans son école à Petrer (près d'Alicante).

C'EST QUI LE CHEF? WHO'S THE CHEF?

Par Alice Morabito

Longtemps réservée à une élite, la pâtisserie a fini par se démocratiser au point de passer d'un simple effet de mode à un véritable *lifestyle*. Du coup, tout le monde veut pâtisser avec excellence. La preuve !

En une décennie, les pâtisseries sont ainsi passés du rang d'artisans à celui de chefs dont nombre sont vénérés au même titre que les toques étoilées. Les cours, souvent des master class, se réservent longtemps à l'avance. Les écoles affichent, elles, complet un peu partout. Le phénomène, d'ampleur mondiale, est bien sûr très ancré chez les Relais Desserts ! Ainsi, si la plupart ont réglé leurs pendules sur une pédagogie commune, recherche d'excellence oblige, chacun organise ses thèmes et cours à sa sauce. De manière générale, ces derniers s'organisent sur une ou deux sessions le samedi, durant 3 à 4 heures. Les best côté thématique ? Les macarons, le chocolat, les fruits, même si chaque pâtissier y va ensuite de sa spécialité ! Le nombre de participants oscille, lui, entre 6 et 10 personnes. La règle absolue ? La bonne humeur combinée à la rigueur. Et bien sûr, la dégustation... sur place et à emporter !

À Nantes, Vincent Guerlais organise chaque samedi deux sessions, matin et après-midi : caramel, mignardises, éclairs...

À Angers, Aurélien Trottier dispense ses astuces le samedi après-midi. Cours de 12 personnes maximum.

À Étel (Morbihan), Maëlig Georgelin enseigne dans son Atelier du Petit Prince. Pour se mettre à l'heure du goûter ou de Noël avec brio !

À Saint-Genis-Pouilly (Ain), Sébastien Brocard accepte les becs sucrés dès 12 ans !

À La Baule, Christophe Roussel initie les apprentis gourmets dans son grand labo situé dans la zone d'activités de Beslon.

À Strasbourg, Thierry Mulhaupt donne des cours « classiques », y compris sur ses tartes folles, mais aussi sur mesure à partir de 20 personnes.

À Alicante (Petrer), Paco et Jacob Torreblanca enseignent à la International School of Pastry Arts. Au programme ? Un cursus sur 3 ou 6 mois pour apprendre les bases de la pâtisserie, des master class pour les pro et, pour les amateurs, des cours sur une matinée.

Reserved to an elite since days of old, pastry has become more democratic, passing from the status of fashionable item to that of a veritable lifestyle, anyone now wanting to "do" pastry with excellence. Demonstration!

Within one decade, pastry chefs have left the ranks of craftsmen to become fully fledged chefs, many of them honoured like starred toques. Classes, and indeed master classes, have to be booked well in advance and pastry schools are often overbooked. The phenomenon is global and obviously well anchored at Relais Desserts. Many have set their clocks on common teaching methods, but every chef organises its own themes with its own sauce. Generally speaking, tuition runs over one to two Saturday sessions of 3 to 4 hours. The favourite themes? Macarons, chocolate, fruits, each pastry chef emphasising on his own speciality. The number of participants ranges from 6 to 10. The hard-and-fast rule is good mood and precision; and tasting, of course... on the spot or to take away!

In Nantes, Vincent Guerlais organises two sessions each Saturday, morning and afternoon: caramel, mignardises, éclairs...

In Angers, Aurélien Trottier shares his tricks on Saturday afternoons, limited to 12 students.

In Étel (Morbihan), Maëlig Georgelin teaches in his Petit Prince workshop. An ideal way to get ready for teatime or Christmas brilliantly!

In Saint-Genis-Pouilly (Ain), Sébastien Brocard accepts sweet toothed 12 years old!

In La Baule, Christophe Roussel initiates gourmet apprentices in his large laboratory located in the Beslon area.

In Strasbourg, Thierry Mulhaupt gives classical lessons, even on his "crazy pies", but also tailor made classes to a minimum of 20 students.

In Alicante (Petrer), Paco et Jacob Torreblanca teach at International School of Pastry Arts. The program is a 3 to 6 months curriculum to learn the basics of pastry in the best conditions possible: master classes for the pros and one morning classes for the amateurs.



TELL-TALE... OF TALENTS

Pastry is a dream machine and this particular trophy is a (prestigious) machine to unearth the very best among young pastry chefs dreaming, incidentally... of the very best.

A true institution, the Relais Desserts Charles Proust trophy is one of the most prestigious pastry trophies, and above all one of the oldest. As Pit Oberweis, Honorary Chairman and former Chairman of Relais Desserts points out: "The trophy as the objective to motivate young pastry chefs to go further into their trade and to prepare for the trophy for the Best Worker in France (MOF). It carries a noble ambition indeed."

It is in fact thanks to Pit Oberweis – and to Nicolas Boussin, also a MOF – that the trophy found a new lease of life. It exists since 1952 and was created under the auspices of the historic gathering of pastry chefs of Saint-Michel. It stopped for a time, between 1997 and 2006, but both chefs were keen to bring it back to life, with the support of Grand Marnier, without losing the spirit of Saint-Michel and keeping it within the frame of Relais Desserts.

To Nicolas Boussin, the Trophy is an "anteroom to the MOF", the level of tests, and of participants, being very high: "We first work on three artistic disciplines: chocolate, sugar and sugar paste. Then there is the creation of a savouring piece – an entremets – and a work to produce in public, in front of some 250 persons... which is rather impressive!" This time, Nicolas Boussin, who decides of gustatory themes, chose Dalí and his artistic work, and praline-chocolate with a touch of Grand Marnier for the tasting session. "This trophy reveals both great pastry chefs and the History of French pastry!" As Pit Oberweis said: "This is a thank you to French pastry". No doubt the appointment is taken on the next Salon du Chocolat...

Relais Desserts Charles Proust Trophy
Wednesday October 29th, Salon du Chocolat,
Porte de Versailles, Paris
www.charlesproust.com
www.salonduchocolat.fr

DESSERTSCOPE — CONCOURS

UN RÉVÉLATEUR... DE TALENTS

La pâtisserie est une machine à rêves pourrait-on dire. Et ce concours, lui, une machine (prestigieuse) à dénicher le meilleur de la jeune garde de la pâtisserie qui rêve justement... du meilleur !

TROPHÉE RELAIS DESSERTS

CHARLES PROUST

Par Alice Morabito

Véritable institution, le trophée Relais Desserts Charles Proust compte parmi les concours les plus prestigieux et surtout les plus anciens de pâtisserie. Comme le souligne Pit Oberweis, son président d'honneur et ancien président de Relais Desserts : « *Le trophée a pour objectif principal de motiver les jeunes pâtisseries à aller plus loin dans le métier, en vue de préparer le concours du Meilleur Ouvrier de France (MOF). Il porte en lui une noble ambition.* »

C'est d'ailleurs grâce à Pit Oberweis – et à Nicolas Boussin, lui aussi MOF –, que le concours a retrouvé un second souffle. Car s'il existe depuis 1952 – créé sous l'égide de l'historique regroupement de pâtisseries de la Saint-Michel –, il a été interrompu un temps, de 1997 à 2006. Mais les deux pâtisseries ont eu à cœur de le faire revivre – grâce au soutien de Grand Marnier – sans perdre l'esprit insufflé par la Saint-Michel et tout en restant dans le cadre de l'association Relais Desserts. Pour Nicolas Boussin, le concours est une « antichambre des MOF », le niveau des épreuves – et des participants – étant très élevé : « *Nous travaillons d'abord trois matières en artistique : le chocolat, le sucre et le pastillage. Il y a également la création d'une pièce de dégustation – un entremets – et aussi un travail à réaliser en public, devant quelque 250 personnes... ce qui est assez impressionnant !* » Nicolas Boussin, qui décide des thèmes gustatifs, a choisi, pour cette session, Dalí et son œuvre côté artistique, et le chocolat-praliné avec une pointe de Grand Marnier côté dégustation. « *Ce concours est un vrai révélateur de grands pâtisseries mais également de l'histoire de la pâtisserie française !* » Et pour reprendre les mots de Pit Oberweis, « *un remerciement à la pâtisserie française* ». Rendez-vous est donc pris sur le prochain Salon du chocolat...

Trophée Relais Desserts Charles Proust
Mercredi 29 octobre, Salon du chocolat,
Porte de Versailles, Paris
www.charlesproust.com & www.salonduchocolat.fr



CHRISTOPHE ROUSSEL

Comme de savoureux petits pains, les boutiques du pâtissier ne cessent de se multiplier sur la Côte atlantique ! La dernière en date : celle de Pornichet, sa 6^e adresse, ouverte cet été sur la place du Marché ! Un nouvel écrin moderne et coloré, tout en rondeurs et plein de douceurs... imaginé par le pâtissier lui-même et son épouse, Julie.



The boutiques of Christophe Roussel are multiplying along the Atlantic coast like delicious loaves. The latest one, his sixth address, is in Pornichet, on the Place du Marché: a new shrine, modern, full of colours, roundness and sweetness; conceived by the pastry chef himself with his wife, Julie.

162, av. du Général-de-Gaulle, Pornichet

ANDREAS ACHERER

De l'autre côté des Alpes, à Bolzano, Andreas Acherer a ouvert, en mars dernier, une nouvelle pâtisserie. Un lieu minimaliste et épuré où l'on se prend à rêver... pris entre deux comptoirs de couleur chocolat. Et ? Un coin café et un bar à champagne attendent les gourmets au fond de la boutique.

On the other side of the Alps, in Bolzano, Andreas Acherer opened a new pastry shop last March. Minimalistic and uncluttered design for an ideal place to dream... between two chocolate coloured counters. And... a coffee corner and a champagne bar welcome the gourmets at the back of the shop.

Leonardo da Vincistr. 1/d via Leonardo da Vinci, Bolzano, Italie



PACO & JACOB TORREBLANCA

Le prolifique duo père-fils vient d'inaugurer deux nouvelles boutiques en Espagne. Deux adresses destinées à augurer une franchise des maîtres de la haute pâtisserie hispanique – By Torreblanca – à Alicante et à Tolède. Sans parler de leur iSweet Magazine qu'ils ont conçu pour tablettes iPad et Android ! Oui, prolifique !

The fertile duo between father and son has just opened two new boutiques in Spain. Two addresses announcing a "By Torreblanca" franchise by the masters of Spanish haute-pâtisserie, in Alicante and Toledo. Not to forget their iSweet Magazine, conceived for iPads and Androids! Fertile indeed!

Plaza Ruperto Chapí, 6, Alicante & Mercado San Agustín, Tolède, Espagne
www.isweetmagazine.com



THIERRY MULHAUPT

Berceau strasbourgeois de la gourmandise, à deux pas de la cathédrale, l'incontournable boutique du Vieux-Marché-aux-Poissons de Thierry Mulhaupt a fait peau neuve cet été. Résultat ? Un petit joyau blanc et orangé avec un coin picking dédié notamment aux sablés, cookies, pains d'épice... mais aussi et surtout un mini temple voué au chocolat.

The cradle of good taste in Strasbourg, two steps away from the Cathedral, the inescapable boutique of Thierry Mulhaupt on the Vieux-Marché-aux-Poissons was refurbished this summer. The result is a white and orange jewel with a picking corner dedicated to shortbread biscuits, cookies and gingerbreads... and, far and foremost, a mini temple dedicated to chocolate.

18, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons, Strasbourg



Robe de Philippe Model & Frédéric Cassel portée par Sophie Thalmann.

Photo : Thomas Raffoux

HAPPY BIRTHDAY !

Comme chaque année, le plus gourmand des salons régale les amateurs de chocolat en douceur(s) et en beauté. Mais cette session est un peu particulière...

Le Salon du chocolat souffle cette année ses 20 bougies ! Alors les fondateurs, Sylvie Douce et François Jeantet, ont eu envie de voir les choses en (très) grand ; des master class de grands pâtissiers, un défilé de plus de 150 robes en chocolat, un livre, *Génération chocolat*, co-édité par le salon avec les éditions du Chêne et bien d'autres choses encore... Cerise sur le gâteau, se tient une exposition des plus alléchantes à laquelle designers, artistes, chocolatiers et pâtissiers se sont attelés. Bref, c'est l'incontournable de la rentrée ! A.M.

Salon du chocolat

Du 29 octobre au 2 novembre, Porte de Versailles, Paris - www.salonduchocolat.fr

As happens each year, the most gourmet of all fairs treats chocolate amateurs sweetly and beautifully. This year, however, is a bit special as the idea is to pay tribute to both the black cocoa bean and to the fair itself...

The Chocolate Fair will blow 20 candles this year! Sylvie Douce and François Jeantet, its benefactors, have decided to do it the (very) big way: master classes with great pastry chefs, a fashion show of more than 150 dresses made of chocolate, a book, "Génération Chocolat", published in cooperation with Edition du Chêne, and a lot more... A very enticing exhibit comes as an icing on the cake, to which designers, artists, chocolate makers and pastry chefs have given their touch, making the fair the one autumn event you should not miss!

Salon du Chocolat

From October 29th to November 2nd, Porte de Versailles, Paris - www.salonduchocolat.fr



Le Goût de l'Excellence depuis 1895



Arts culinaires



Métiers du Vin et Management



Management en Restauration

Pour plus d'information :



Le Cordon Bleu Paris
8, rue Léon Delhomme 75015 Paris
T : +33 (0)1 53 68 22 50 - paris@cordobleu.edu

lcbparis.com

PARIS LONDON MADRID AMSTERDAM ISTANBUL LIBAN
JAPAN KOREA USA OTTAWA MEXICO PERU AUSTRALIA
NEW ZEALAND TAIWAN MALAYSIA THAILAND SHANGHAI

RELAIS DESSERTS EN FRANCE

- 1 SADAHARU AOKI PARIS
Paris (75)
www.sadaharuaki.com
- 2 DALLOYAU
Paris (75) • Levallois-Perret -
Boulogne (92)
www.dalloyau.fr
- 3 LAURENT DUCHÈNE
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 DES GÂTEAUX ET DU PAIN
CLAIRE DAMON
Paris (75)
www.desgateauxetdupain.com
- 9 FRÉDÉRIC CASSEL
Fontainebleau (77)
www.frederic-cassel.com
- 10 PÂTISSERIE GRANDIN
MICHEL POTTIER
Lyon - Rillieux-la-Pape -
St-Germain-en-Laye (78)
www.patisserie-grandin.com
- 11 PÂTISSERIE REYNALD
REYNALD PETIT
Vernon (27)
www.chocorey7.com
- 12 GELENCSEK CHOCOLATIER
PATRICK GELENCSEK
Le Havre (76)
www.chocolats-gelencser.com
- 13 VINCENT DALLET
Épernay - Reims (51)
www.chocolat-vincentdallet.fr
- 14 AU PALET D'OR
ANDRÉ CORDEL
Bar-le-Duc (55)
www.aupaletdor-patisier.fr
- 15 FRANCK FRESSON
Jarny (54) • Metz (57)
www.fresson-chocolatier-patisier.fr
- 16 PIERRE HERMÉ PARIS
Strasbourg (67)
www.pierreherme.com
- 17 THIERRY MULHAUPT
Strasbourg (67)
www.mulhaupt.fr
- 18 DANIEL REBERT
Wissembourg (67)
www.rebert.fr
- 19 PÂTISSERIE JACQUES
MICHEL BANNWARTH
Mulhouse (68)
www.patisserie-jacques.com
- 20 THIERRY GILG
Munster - Colmar -
Ribeauvillé (68)
www.patisserie-gilg.com
- 21 THIERRY MULHAUPT
Colmar (68)
www.mulhaupt.fr
- 22 ÉRIC VERGNE
Audincourt (25) • Belfort (90)
www.patisserie-vergne.fr
- 23
- 24 JOËL BAUD
Besançon (25)
www.baudbesancon.com
- 25 SÉBASTIEN BROCARD
Divonnes-les-Bains -
St-Genis-Pouilly (01)
www.sebastien-brocard.com
- 26 PATRICK AGNELLET
Annecy-le-Vieux - La Clusaz (74)
www.patrickagnellet.com
- 27 ROLAND ZANIN
Le Fayet - Cluses (74)
www.zaninchocolatier.fr
- 28 SÉBASTIEN BOUILLET
Lyon - Rillieux-la-Pape -
Tassin-la-Demi-Lune (69)
www.chocolatier-bouillet.com
- 29 PIERRE HERMÉ PARIS
Lyon (69)
www.pierreherme.com
- 30 JEAN-PAUL PIGNOL
Lyon (69)
www.pignol.fr
- 31 RICHARD SÈVE
Lyon - Champagne-au-Mont-d'Or (69)
www.chocolatseve.com
- 32 LE CHARDON BLEU
OLIVIER BUISSON
St-Just-St-Rambert (42)
www.le-chardonbleu.com
- 33 DOMINIQUE PILATI
Roanne (42)
+ 33 (0)4 77 71 26 40
- 34 ÉRIC ESCOBAR
Montélimar (26)
www.nougats-escobar.com
- 35 PÂTISSERIE GUILLET
LUC GUILLET
Romans - Valence (26)
www.guillet.com
- 36 PÂTISSERIE JOUVAUD
FRÉDÉRIC ET PIERRE
JOUVAUD
Carpentras - Avignon (84)
www.patisserie-jouvaud.com
- 37 PIERRE HERMÉ PARIS
Nice (06)
www.pierreherme.com
- 38 PÂTISSERIE LAC
PASCAL LAC
Nice - Saint-Laurent-du-Var (06)
www.patisseries-lac.com
- 39 CHRISTOPHE CALDERON
Saint-Raphaël (83)
- 40 DENIS MATYASY
Hyères - La Crau - Toulon -
Sanary-sur-Mer (83)
www.matyasy.com
- 41 PÂTISSERIE ALEXANDRES.
JÉRÔME ALLAMIGEON
Montauban (82)
www.alexandres.fr
- 42 MICHEL BELIN
Albi (81)
- 43 Toulouse (31)
www.michel-belin.com
- 44 PÂTISSERIE TRAITÉUR
ROYALTY
PATRICK BERGER
Tarbes (65)
www.royalty-tarbes.com
- 45 XAVIER BERGER CHOCOLATERIE
XAVIER BERGER
Tarbes (65) • Pau (64)
www.xavier-berger.com
- 46
- 47 LIONEL RAUX
Bayonne - Biarritz (64)
www.patisseriesaux.fr
- 48 PÂTISSERIE MARQUET
ARNAUD MARQUET
La Teste-de-Buch - Arcachon (33)
www.patisserie-marquet.com
- 49 PÂTISSERIE FRANÇOIS
FRANÇOIS GRANGER
Bergerac (24)
www.patisserie-francois.com
- 50 PARFUMS SUCRÉS -
AU VERGER DES DÉLICÉS
DANIEL HUE
Angoulême - Ruelle (16)
+ 33 (0)5 45 38 31 67
- 51 BORZEIX-BESSE
BERNARD BESSE
Limoges (87) • Brive-la-Gaillarde -
Treichnac (19) • Clermont-Ferrand (63)
www.chocolats-borzeix-besse.com
- 52
- 53
- 54 LE SOFILIA
JEAN-PAUL BARDET
Vichy (03)
www.lesofilia.fr
- 55 PÂTISSERIE J. BERNARD
JACQUES BERNARD
Vierzon (18)
www.jbernard.fr
- 56 GELENCSEK CHOCOLATIER
PATRICK GELENCSEK
La Roche-sur-Yon -
Chantonay - Challans -
Les Sables d'Olonne (85)
www.chocolats-gelencser.com
- 57 ARTISAN PASSIONNÉ
AURÉLIEN TROTTIER
Angers - Cholet (49)
www.artisanpassionne.com
- 58 CHOCOLATERIE BELLANGER
JACQUES ET VIANNEY BELLANGER
Le Mans (72) • Tours (37)
www.chocolats-bellanger.com
- 59
- 60 VINCENT GUERLAIS
Nantes - La Chapelle-sur-Erdre (44)
www.vincentguerlais.com
- 61 CHRISTOPHE ROUSSEL
La Baule - Guérande - Pornichet (44)
www.christophe-rousseau.fr
- 62 MICHEL GALLOYER
Angers (49)
www.legrenierapain.com
- 63 AU PETIT PRINCE
MAËLIG GEORGELIN
Étel - Baud - Auray (56)
www.aupetitprince-etal.fr
- 64 ALAIN CHARTIER
Theix (56)
www.ecoledesdesserts.com
- 65 AU PAVÉ DU ROI
YANNICK LABBÉ
Lorient (56)
www.yannicklabbe-aupaveduroi.com
- 66 PÂTISSERIE LE DANIEL
LAURENT LE DANIEL
Rennes - St-Jacques (35)
www.patisserieledaniel.fr
- 67
- 68 C.CHOCOLAT
PIERRE-YVES HÉNAFF
Brest - Quimper (29)
www.c-chocolat.fr
- 69 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**
JEAN-PHILIPPE DARCSIS
Verviers • Bruxelles • Liège
• Heusy • Namur
www.darcis.com
- 7 MARC DUCOBU**
Waterloo
www.ducobu.be
- 8 DEL REY**
BERNARD PROOT
Anvers
www.delrey.be
- 9 PAUL WITTAMER**
Bruxelles
www.wittamer.com
- 10 LUXEMBOURG**
MAISON OBERWEIS
Luxembourg • Bertrange
www.oberweis.lu
- 11 ALLEMAGNE**
HEINZ-RICHARD HEINEMANN
Mönchengladbach • Düsseldorf •
Krefeld • Duisburg • Neuss
www.konditorei-heinemann.de
- 12 FRÉDÉRIC CASSEL**
Berlin
www.frederic-cassel.com
- 13 PÂTISSERIE REBERT**
DANIEL REBERT
Mannheim
www.rebert.fr
- 14 CONFISERIE GMEINER**
VOLKER GMEINER
Oberkirch • Baden-Baden •
Stuttgart • Offenburg • Freiburg
www.chocolatier.de
- 15 HEINZ-RICHARD HEINEMANN**
München
www.konditorei-heinemann.de
- 16 AUTRICHE**
MARCO VALIER
Innsbruck
www.konditorei-innsbruck.at
- 17**
- 18 SUISSE**
CONFISERIE BAUMANN
ÉRIC BAUMANN
Zurich
www.confiserie-baumann.ch
- 19 LUCIEN ET DAMIEN MOUTARLIER**
Chexbres • Lausanne
• Montreux • Lutry
www.moutarlier.ch
- 20 ITALIE**
ACHERER PÂTISSERIE BLUMEN
ANDREAS ACHERER
Brunico • Bolzano
www.acherer.com
- 21 PASTICCERIA VENETO**
IGINIO MASSARI
Brescia
www.iginioassari.it
- 22 GIOVANNI PINA**
Bergamo - Trescore Balneario
www.pasticceria giovannipina.it
- 23 PASTICCERIA BIASETTO**
LUIGI BIASETTO
Padova
www.pasticceriabiasetto.it
- 24 ESPACE MANNORI CHOCOLATE**
LUCA MANNORI
Prato
www.mannoriespace.it
- 25 PASTICCERIA RINALDINI**
ROBERTO RINALDINI
Rimini
www.rinaldinipastry.com
- 26 ESPAGNE**
BUBO
CARLES MAMPEL
Barcelona
www.bubo.es
- 27 RAFAEL ET JORDI TUGUES**
Lleida
www.tugues.com
- 28 FRANCISCO ET**
JACOB TORREBLANCA
Alicante • Elda • Valencia
www.torreblanca.net
- 29 PASTELERIA MALLORCA**
MIGUEL MORENO
Madrid
www.pasteleria-mallorca.com
- 30**

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 • Sendai
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)45 973 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**
NORHIKO 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 CHINE**
PIERRE HERMÉ PARIS
Hong-Kong
www.pierreherme.com
- 20 JEAN-PAUL HÉVIN**
Shanghai • Hong-Kong
www.jeanpaulhevin.com.hk
- 21**
- 22 TAIWAN**
JEAN-PAUL HÉVIN
Taipei
www.jeanpaulhevin.com
- 23 ÉMIRATS ARABES UNIS**
DALLOYAU
Dubai
www.dalloyau.fr
- 24 PIERRE HERMÉ PARIS**
Dubai
www.pierreherme.com
- 25 QATAR**
DALLOYAU
Doha
www.dalloyau.fr
- 26 PIERRE HERMÉ PARIS**
Doha
www.pierreherme.com
- 27 LIBAN**
PÂTISSERIE CANNELLE
LIONEL PELLÉ
Beyrouth
www.cannelle-patisserie.com
- 28 MAROC**
FRÉDÉRIC CASSEL
Casablanca
www.frederic-cassel.com
- 29 USA**
FRANÇOIS PAYARD
New York • Las Vegas
www.payard.com
- 30**



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





L'excellence en partage.



© Jérôme Bryon / Les Gens de l'Atelier



L'École du Grand Chocolat Valrhona

De Tain l'Hermitage à Tokyo, en passant par Paris, l'univers de la création dans lequel s'inscrit l'École du Grand Chocolat Valrhona traverse les frontières pour partager son expertise avec les pâtisseries du monde entier. Avec plus de 25 ans d'expérience, l'École du Grand Chocolat Valrhona a centré ses services autour des 3 domaines : la formation, le conseil et la création de recettes. ecole@valrhona.fr

