



Relais Desserts

# DESSERTS

HAUTE PÂTISSERIE & LIFESTYLE MAGAZINE



— N° 15 —

**PRINTEMPS - ÉTÉ 2016**

*With English Texts*

NOUS AVONS LE PLAISIR  
DE VOUS ANNONCER LA MISE EN LIGNE  
DE NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET

*WE ARE PROUD TO PRESENT YOU  
OUR NEW WEBSITE*

*[www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net)*



**GÉOLOCALISEZ NOS CHEFS**  
• *LOCATE OUR PASTRY CHEFS* •

**DÉCOUVREZ NOS RECETTES**  
• *RECIPES* •

**SUIVEZ NOS ACTUALITÉS**  
• *NEWS* •



# ÉDITO

C'est un magazine *Desserts* **new-look** que vous avez entre les mains ! Redessiné et repensé, afin de vous proposer de **nouvelles rubriques** et de continuer à vous surprendre.

Vous y trouverez par exemple **un éclairage complet sur une région**, avec **un reportage pâtisserie et art de vivre** dans **les maisons de nos chefs**, histoire de vous faire découvrir **les trésors gastronomiques locaux** sous toutes leurs coutures.

Première destination donc : **la Belgique et les Pays-Bas**. Destination complétée par un focus sur **le chocolat** puisque dans ces régions, il règne en maître dans la Haute Pâtisserie...

Autre nouveauté qui devrait vous plaire : **l'Atelier entre amis**. Nous vous y proposerons à chaque fois des **recettes et tours de main**, illustrés superbement bien sûr.

Pour l'arrivée de ce nouveau printemps, nous avons aussi **rajeuni notre site internet**. Un vrai coup de frais et de mise en beauté, ainsi que des améliorations techniques. Essayez **la géolocalisation** qui vous permettra de trouver, où que vous soyez, **la boutique Relais Desserts la plus proche de vous** !

Rendez-vous donc sur notre nouveau site *[www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net)* !

Et puisque nous sommes en 2016, notez dès à présent que le Salon du Chocolat, du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre prochain, accueillera cette année **le 6<sup>e</sup> concours Relais Desserts Charles Proust**. Un événement pour lequel les jeunes talents se préparent déjà aux quatre coins de la planète !

Bonne lecture à tous,

Frédéric Cassel, *Président de Relais Desserts*

  
**Grand Marnier**  
Maison fondée en 1827



GRAND MARNIER®  
CUVÉE LOUIS-ALEXANDRE

Rencontre originale et affirmée de l'orange exotique et d'une sélection de cognacs de grand caractère.



GRAND MARNIER®  
CUVÉE DU CENTENAIRE

Équilibre parfait entre essence d'oranges exotiques et cognacs XO.



GRAND MARNIER®  
CUVÉE DU 150<sup>ème</sup>

Mariage somptueux d'essence d'oranges exotiques et de cognacs XO rares.

[www.grand-marnier.com](http://www.grand-marnier.com)

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

N° 15 —  
**PRINTEMPS-ÉTÉ 2016**

#### COUVERTURE

Entremets Rubis aux framboises,  
par Marc Ducobu.  
Photo : Thomas Dhellemmes

#### Directeur de la publication

Frédéric Cassel

#### Rédactrice en chef

Laura Annaert  
[l.annaert@lalifestyle.fr](mailto:l.annaert@lalifestyle.fr)

#### Coordination éditoriale

Alice Morabito  
[redaction@lalifestyle.fr](mailto:redaction@lalifestyle.fr)

#### Ont collaboré à ce numéro

Bénédict Beaugé

#### Traduction

Amaury de Cizancourt

#### Direction artistique

Laura Annaert

#### Maquette

Création : Laurent Caioli

#### Photogravure & Impression

Graphius Group - [graphius.com](http://graphius.com)

#### Éditeur délégué

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

#### Publicité

[desserts@lalifestyle.fr](mailto:desserts@lalifestyle.fr)  
Numéro ISSN 2112-2717

© **DESSERTS** - LA REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE, DES ARTICLES ET ILLUSTRATIONS PARUS DANS *DESSERTS* EST INTERDITE. TOUS DROITS RÉSERVÉS. LA RÉDACTION DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUS LES DOCUMENTS, QUEL QU'EN SOIT LE SUPPORT, QUI LUI SERAIENT CONFÉRIÉS.



## SOMMAIRE

### 03 – ÉDITORIAL

Par Frédéric Cassel,  
président de Relais Desserts

### 07 – SHOPPING

Objets de désir

### 08 – VOYAGE GOURMAND

L'art sucré en Belgique & aux Pays-Bas

### 10-14 – ATELIER ENTRE AMIS

Les coulisses de l'atelier  
& les astuces des pâtissiers

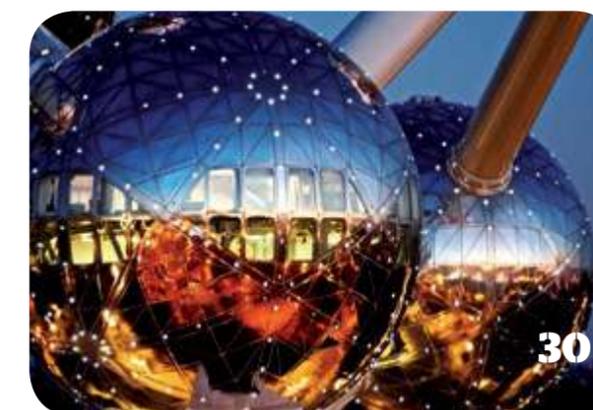
### 15-25 – CARNET DE RECETTES

### 26 – SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

### 28 – INTERVIEWS DANS L'AUTRE PAYS DU CHOCOLAT

### 30-33 – BONNES ADRESSES

Les lieux de prédilection des pâtissiers



### 34 – CONFESSION GOURMANDE

Déborah Dupont-Daguet

### 36 – DESSERTSCOPE

L'actu des pâtissiers Relais Desserts

### 38 – LIVRES

### 39-41 – ENGLISH TEXTS

### 42 – RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts dans le monde

  
Relais Desserts



## L'ART DU GELATO SELON AGRIMONTANA

Diego Crosara : "Scornabecchio il pistacchio"

Diego Crosara, Chef Pâtissier du Team Massari Agrimontana a dirigée l'équipe italienne lors du dernier salon SIGEP à Rimini, en remportant la Coupe du Monde du Gelato 2016. Le savoir-faire et la créativité de nos précieux collaborateurs nous aide à transmettre au monde des glaciers le concept du véritable **Gelato Italiano** préparé seulement avec ingrédients 100% naturels. Agrimontana : marrons et fruits confits, confitures, miels, ingrédients pour Gelato, chez :  **agriland** [www.agriland.mc](http://www.agriland.mc) - [agriland@agriland.mc](mailto:agriland@agriland.mc)  
Téléphone : +377.93.30.61.73 ou, depuis la France : 06.77.12.34.25 -  Agriland MC.



[www.agrimontana.it](http://www.agrimontana.it)  Agrimontana



### BLUE

Avec son filet bleu Klein, cette jolie bouteille en verre est un véritable appel à la mer. Attention, point de SOS ici, juste l'envie de se rafraîchir en attendant de plonger dans la belle bleue...

**Bouteille Filet bleu de Zara Home — 19,99 €**

[www.zarahome.com](http://www.zarahome.com)



### LUMINEUX

Idéal pour illuminer en douceur tables et intérieurs, ce lampion en biscuit de porcelaine est gravé, selon le procédé de la lithophanie, de losanges facettés qui irradient un savant jeu d'ombre et de lumière.

**Lampion or, argent ou noir de Bernardaud — 120 € et 96 € (noir)**

[www.bernardaud.fr](http://www.bernardaud.fr)



### ACCORD PARFAIT

En édition limitée pour célébrer Pâques, ce coffret de dégustation de Palais des Thés décline trois thés, noir de Chine et vert, s'accordant parfaitement avec une couleur de chocolat Valrhona : noir, blanc et au lait.

**Coffret, 16 € & Coffret spécial Pâques avec chocolat 29 €**

[www.palaisdesthes.com](http://www.palaisdesthes.com)

# OBJETS DE DÉSIR

PAR ALICE MORABITO



### FISH(TRE)

La nouvelle collection de vaisselle designée par Paola Navone, Fish & Fish, est un clin d'œil au hareng, mais aussi à la vaisselle utilitaire de l'Amérique populaire des années 30. Bocaux, assiettes, plats, carafes, plateaux en verre blanc laiteux, vert ou transparent.

**Collection Fish & Fish pour Serax, Bocaux en 3 tailles, de 20,40 € à 35,40 €**

[www.merci-merci.com](http://www.merci-merci.com) & [www.serax.com](http://www.serax.com)



### EN ROUTE

Accessoire incontournable des beaux jours, le panier de pique-nique très chic Victoria. Un panier en bambou au design épuré et surtout la promesse d'une pause épicurienne dans les règles de l'art.

**Panier à pique-nique Victoria d'Habitat, L. 61,5 x l. 36,5 x H. 43 cm — 69,90 €**

[www.habitat.fr](http://www.habitat.fr)



### PÉCHÉ ?

Cette coupe de fruits au nom biblique d'Adam et Ève sera parfaite avec sa silhouette épurée d'arbre de la connaissance pour vous donner envie de croquer dans la pomme et autres fruits... non défendus.

**Coupe de fruits Adam & Eve de WA.DE.BE En hêtre massif et verre,**

**L. 22,5 x H. 28 cm — 190 €**

[www.wadebe.com](http://www.wadebe.com)

# L'ART SUCRÉ

## EN BELGIQUE & AUX PAYS-BAS

Nos pâtissiers en *Belgique*,  
pays mythique du chocolat au lait,  
et aux *Pays-Bas*, réinventent  
la pâtisserie à la française et l'art du chocolat  
avec une générosité toute caractéristique...  
et en prime une pincée de leur  
bonhomie légendaire !

PAR LAURA ANNAERT  
PHOTOS THOMAS DHELLEMES

DE GAUCHE À DROITE — Arthur de Rouw, Michael Anderson, cake designer de la maison Wittamer,  
Marc Ducobu, Jean-Philippe Darcis et Bernard Proot.



Réalisation de bonbons maison. Les pâtisseries sont aussi confiseurs !

# ATELIER ENTRE AMIS

*Chez Marc Ducobu*



Nos *cing confrères Relais Desserts*, de Liège à Bruxelles et d'Anvers à Vught aux Pays-Bas, contribuent à bousculer l'art sucré dans le Nord.

Tous ambassadeurs d'une pâtisserie « à la française », ces hérauts du mille-feuille, du saint-honoré et du Paris-Brest militent pour la qualité artisanale.

*Marc Ducobu* nous a ainsi reçus dans son laboratoire de Waterloo pour la première session de notre « Atelier entre amis ». Lors d'un moment plus que convivial, les pâtisseries nous ont dévoilé leurs recettes et tours de main. Dans ce « deuxième pays du chocolat » où celui au lait, très sucré, a la faveur, ces artisans du bonheur se sont également exprimés sur le renouveau du chocolat. Tous défendent avec passion le goût des chocolats amers, tout en continuant à faire vivre la praline à la crème fraîche.

Et comme les madeleines de Proust sont ici nombreuses, nos pâtisseries-chocolatiers et confiseurs nous ont livré leur interprétation de leur terroir sucré : cuberdons, main d'Anvers, tarte au riz...

Sans compter qu'ils nous ont ouvert les portes de leur ville. Du coup, nous vous faisons aussi partager leurs bonnes adresses avec leurs tables, chic ou populaires, leurs musées de prédilection ou encore leurs coins préférés.

*Bonne visite !*



Les pâtisseries autour de l'un des wedding cakes dont Arthur de Rouw a le secret.

## LES CLICHÉS BELGES & HOLLANDAIS ? BALAYÉS !



À l'aide de l'emprunte en plâtre, Marc Ducobu coule la pâte à cuberdons dans de l'amidon de maïs, selon la tradition.





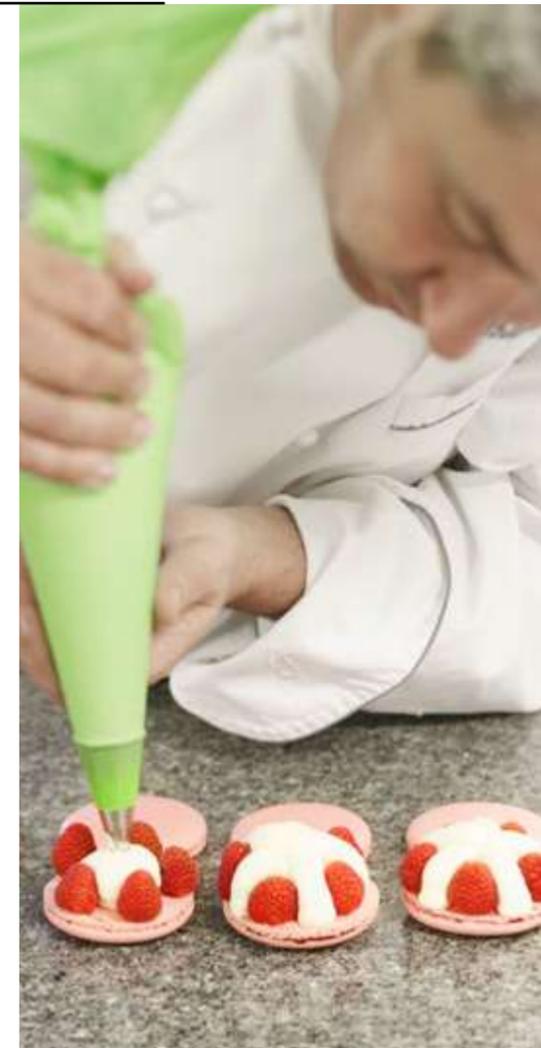
### MARC DUCOBU

“Dès le montage, couler une fine couche de mousse au chocolat (à droite) sur le sablé spéculoos. Cela permet d'éviter qu'il ne s'humidifie. L'ajout d'une nouvelle couche de mousse au chocolat sur la crème brûlée (à gauche) permet, elle, d'assurer des parts homogènes à la découpe de l'entremets.”



### JEAN-PHILIPPE DARCIS

“Le pochage de la crème permet d'assurer la stabilité des fruits, sans dire que c'est toujours plus onctueux ! Pour le pochage de la coque, former une belle boule de crème de bas en haut. Pocher ensuite entre chaque fruit un trait de crème, toujours de bas en haut, avant de recouvrir avec l'autre coque pour sceller votre macaron.”



## ASTUCES DE PÂTISSIERS

Une *recette* est comme une *partition de musique...*  
Il faut réussir à l'interpréter.  
Quelques tours de main en plus des recettes  
qui suivent ne seront donc pas de trop pour vous guider !



### PAUL WITTAMER

“La réussite du masquage à la meringue repose sur la disposition des fraises à l'intérieur du feuilletage. Il faut donc bien remplir le centre avec tous les autres fruits puis terminer par les fraises, avant de masquer à la meringue pour obtenir la forme d'un beau lingot.”





### ARTHUR DE ROUW

“Pour bien réussir le croustillant, l'étaler en une couche la plus fine possible, de manière égale sur toute sa surface. Veiller aussi à ce qu'il dore uniformément. Puis le laisser refroidir complètement avant de le casser en morceaux. L'excédent peut se conserver hermétiquement.,”



### BERNARD PROOT

“Pour pocher la dacquoise facilement, veiller à bien disposer les grands cercles sur le fond sablé et à bien centrer les petits dessus, le tout délicatement. Pocher ensuite la dacquoise en formant de belles boules dans chaque entre-deux cercle, en décrivant un mouvement continu de bas en haut et ce jusqu'à ras bord.,”



# CARNET DE RECETTES

ALL RECIPES ARE PUBLISHED IN ENGLISH  
— ON OUR WEBSITE —

Lors de ce voyage,  
chaque pâtissier  
nous a confié *une recette*.

Entremets sophistiqués,  
macarons charmants  
ou tartes fruitées,  
c'est au choix !



Marc Ducobu à Waterloo  
RELAIS DESSERTS depuis 2010



*Pâtissier formé dans les plus belles maisons belges :  
Debailleul, Wittamer et Mahieu. Il régale l'un des faubourgs les plus chic de la capitale.*

PRODUITS FÉTICHES :  
*Les entremets chocolat, les tartes aux fruits & les viennoiseries*

◆ [www.ducobu.be](http://www.ducobu.be) ◆

# ENTREMETS RUBIS

## AUX FRAMBOISES



Marc Ducobu

### INGRÉDIENTS

**POUR 2 ENTREMETS  
DE 5 PERSONNES**

### USTENSILES

2 cercles en inox  
de H. 3,5 cm, Ø 18 cm.  
2 disques en Flexipan ou  
moules en silicone de Ø 16 cm.  
1 cercle en inox de Ø 16 cm.

### COULIS DE FRAMBOISES

100 g de purée  
de framboises  
15 g de sucre  
2 g de gélatine en poudre  
8 g d'eau

### CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE

150 g de crème 35 % MG  
11 g de jus d'orange  
concentré  
30 g de sucre  
45 g de jaune d'œuf  
1 g de gélatine en poudre

4,5 g d'eau

9 g de Cointreau  
Un peu de vergeoise

### MOUSSE AU CHOCOLAT

190 g de crème 40 % MG  
50 g de crème 35 % MG  
120 g de chocolat  
Madagascar  
65 g de sirop (30 g de  
sucre + 35 g d'eau  
portés à ébullition)  
37 g de jaune d'œuf

### SABLÉ SPÉCULOOS (ENVIRON 300 G)

100 g de beurre  
100 g de vergeoise  
30 g de sucre semoule  
30 g d'œuf  
1 jaune d'œuf  
20 g de lait  
1 g de sel  
2 g de bicarbonate  
2 g de cannelle  
2 g de quatre-épices  
200 g de farine

#### ◆ COULIS DE FRAMBOISES

— Cuire la purée de framboises et le sucre à 40 °C dans une casserole, puis verser le mélange sur la gélatine préalablement fondue dans l'eau.  
Couler ensuite dans les deux disques en Flexipan (ou moules en silicone) avant de réserver au congélateur.

#### ◆ CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE

— Cuire dans une casserole la crème avec le jus d'orange concentré et le sucre, et faire bouillir.  
Verser doucement le mélange en ébullition sur les jaunes d'œufs et faire une anglaise à 85 °C.  
Verser le tout sur la gélatine préalablement fondue dans l'eau. Remettre à chauffer et quand le mélange atteint 40 °C, ajouter alors le Cointreau.  
Couler dans les deux disques en Flexipan (ou moules en silicone) et réserver au congélateur.  
Parsemer de sucre brun les deux disques de crème à l'orange et les caraméliser.

#### ◆ MOUSSE AU CHOCOLAT

— Monter la crème à 40 % puis réserver.  
Porter à ébullition la crème à 35 % puis la verser sur le chocolat préalablement fondu.  
Dans une autre casserole, faire bouillir le sirop et les jaunes d'œufs à 85 °C. Verser le tout dans un batteur et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement. La pâte doit être bien montée et sa consistance légère et brillante, à la manière d'un biscuit.

#### ◆ SABLÉ SPÉCULOOS

— Mélanger le beurre, la vergeoise et le sucre. Incorporer ensuite les « liquides » c'est-à-dire les œufs et le lait. Terminer par les « produits secs » à savoir sel, bicarbonate, cannelle, quatre-épices et farine.  
Mélanger rapidement puis laisser reposer la pâte 4 heures au réfrigérateur. La filmer afin d'éviter qu'elle ne croûte.  
Enfin, abaisser la pâte à 1,5 mm d'épaisseur, puis détailler deux fonds de sablé spéculoos à l'aide du cercle en inox de 16 cm de diamètre.  
Faire cuire 7 à 8 minutes dans un four préalablement préchauffé à 170-180 °C.

#### MONTAGE

Poser les cercles en inox de 18 cm de diamètre sur un papier de cuisson pour monter les entremets.  
Attention, le montage se fait à l'envers.  
Remplir chaque moule de mousse au chocolat au tiers.  
Ajouter le disque de coulis de framboises, puis celui de crème brûlée à l'orange. Terminer avec une nouvelle couche de mousse au chocolat puis le sablé spéculoos.  
Remettre au congélateur. Démouler ensuite et retourner.

#### FINITION

Pour les amateurs confirmés, pulvériser l'entremets à l'aide d'un pistolet à chocolat (500 g de beurre de cacao, 500 g de chocolat au lait et du colorant pour chocolat de couleur rouge). Décorer de quelques framboises, chocolat et autre.  
À déguster à température ambiante.



Paul Wittamer à Bruxelles  
RELAIS DESSERTS depuis 1986



**Pâtissier & chocolatier**, dirige la maison familiale fondée en 1910.  
Figure inspirante ayant formé nombre de jeunes pâtissiers et fournisseur de la Cour de Belgique.

PRODUITS FÉTICHES :  
Pièces montées, forêts-noires et chocolats à la crème fraîche

◆ [www.wittamer.com](http://www.wittamer.com) ◆

# LINGOT D'OR

Paul Wittamer

## INGRÉDIENTS

**POUR 1 ENTREMETS  
DE 6 À 8 PERSONNES**

### PÂTE FEUILLETÉE

(POUR 650 G SOIT 2 LINGOTS)

450 g de farine  
2 dl d'eau  
70 g de beurre  
9 g de sel  
90 g de beurre tempéré

### CRÈME PÂTISSÈRE (POUR 1/2 L DE CRÈME)

1/2 l de lait  
1/2 gousse de vanille  
4 jaunes d'œufs  
85 g de sucre cristallisé  
27 g de Maïzena

### CRÈME ANGLAISE

200 g de crème fraîche  
battue 35 % MG  
100 g de crème pâtissière

### MERINGUE

250 g de blanc d'œuf  
375 g de sucre cristallisé

### LINGOT D'OR

Pâte feuilletée  
300 g de crème anglaise  
Meringue  
Environ 300 g  
de fruits assortis :  
cubes d'ananas, cubes de  
melon, kiwis, framboises,  
mûres,  
groseilles, myrtilles  
500 g de fraises

#### ◆ PÂTE FEUILLETÉE

— Mélanger la farine, l'eau, les 70 g de beurre et le sel sans trop travailler la pâte. Lorsque celle-ci est formée, l'emballer dans un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Pour le tourage, sortir la pâte au préalable du réfrigérateur. Étaler celle-ci de manière à former un carré de 30 x 30 cm et y déposer les 90 g de beurre tempéré au milieu. Rabattre les quatre bords sur le beurre comme pour l'emballer, de manière à obtenir un carré plus petit. Effectuer ensuite un tour. Avec un rouleau à pâtisserie, allonger la pâte pour obtenir un rectangle. Replier alors celui-ci en trois, comme un portefeuille. Effectuer un second tour puis réserver la pâte au réfrigérateur, bien emballée dans du film alimentaire, pendant une heure. Au bout d'une heure, faire à nouveau deux tours avant de remettre au réfrigérateur une heure.

Pour utiliser le feuilletage, faire encore deux tours (soit 6 tours au total) puis laisser reposer une heure au réfrigérateur.

#### ◆ CRÈME PÂTISSÈRE

— Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Dans un saladier, fouetter vivement les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la Maïzena. Verser alors le lait bouillant sur le mélange en fouettant légèrement puis remettre le tout sur le feu. Laisser bouillir encore une minute en fouettant vigoureusement. Pour finir, verser la crème dans un saladier et déposer à même sa surface un film alimentaire pour éviter qu'elle ne sèche.

#### ◆ CRÈME ANGLAISE

— Fouetter la crème fraîche assez ferme et y ajouter la crème pâtissière. Bien mélanger.

#### ◆ MERINGUE

— Battre les blancs d'œufs et ajouter, en trois fois, 375 g de sucre cristallisé (soit 3 x 125 g). Attendre que tout le sucre ait fondu dans les blancs.

#### ◆ LINGOT D'OR

— Abaisser le feuilletage sur 2 mm d'épaisseur. Découper un rectangle de 25 cm sur 12 cm et le déposer sur une plaque de cuisson légèrement mouillée. Piquer abondamment avec une fourchette. Découper des bandes de 1,5 cm de large et les placer sur le pourtour du rectangle en les collant à l'aide d'un pinceau légèrement humide pour former la bordure. Faire cuire à 190 °C pendant environ 25 minutes. Laisser refroidir. Garnir le lingot avec la crème anglaise. Déposer par-dessus des fruits frais : cubes d'ananas et de melon, kiwis, framboises, mûres, groseilles, myrtilles. Terminer par les fraises en refermant le tout comme un coffre. Enfin, recouvrir le lingot avec la meringue, parsemer de sucre glace et caraméliser avec un fer chaud ou un chalumeau.

Réserver au réfrigérateur.  
À déguster frais.

Jean-Philippe Darcis à Verviers  
RELAIS DESSERTS depuis 2003



*Chocolatier & pâtissier, médaillé de Bruxelles à Las Vegas et créateur  
d'un espace unique à Verviers, en Belgique, dédié à la fève et au chocolat.*

PRODUITS FÉTICHES :  
*Les macarons parisiens & les ganaches infusées*

◆ [www.darcis.com](http://www.darcis.com) ◆



# MACARON

## LAIT D'AMANDE & FRAMBOISES

Jean-Philippe Darcis

### INGRÉDIENTS

**POUR 8 MACARONS  
INDIVIDUELS  
DE Ø 7 à 8 cm**

### COQUE FRAMBOISE

125 g de poudre d'amandes  
125 g de sucre glace  
110 g de blanc d'œuf  
120 g de sucre semoule  
Colorant rouge

### CRÈME PÂTISSIÈRE

2 jaunes d'œufs  
50 g de sucre  
20 g de Maïzena  
25 cl de lait

### CRÈME AU LAIT D'AMANDE

30 cl de crème fraîche  
32 cl de crème pâtissière  
8 cl de sirop au lait  
d'amande  
(ou sirop d'orgeat)  
40 à 50 framboises fraîches

### ◆ COQUE FRAMBOISE

— Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace puis tamiser le mélange.  
Monter les blancs en neige et y incorporer le sucre semoule.  
Ensuite, incorporer délicatement à la spatule le colorant et le mélange amande-sucre glace.  
Dresser des ronds de 5 cm sur un papier de cuisson et laisser croûter 30 minutes.  
Enfin, cuire à 135 °C durant 20 minutes.

### ◆ CRÈME PÂTISSIÈRE

— Monter les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre, la Maïzena et 5 cl de lait.  
Faire bouillir le lait restant avec le sucre.  
Verser le premier mélange dans le lait chaud et porter à nouveau à ébullition.  
Recouvrir d'un film plastique puis laisser refroidir au réfrigérateur.

### ◆ CRÈME AU LAIT D'AMANDE

— Monter la crème fraîche puis détendre la crème pâtissière avec le sirop au lait d'amande.  
Réunir ensuite les deux préparations à l'aide d'une spatule et mélanger afin d'obtenir une masse homogène.  
Disposer les framboises fraîches sur le pourtour de la coque. Pocher ensuite de la crème au centre de la coque ainsi qu'entre les fruits.  
Recouvrir d'une autre coque de macaron et laisser reposer au moins 4 heures au frais.  
Pour finir, servir avec un coulis de framboises.

### L'ASTUCE DU CHEF

Laisser croûter le macaron jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus au doigt.  
De cette manière, vous obtiendrez de très belles collerettes !



Bernard Proot à Anvers  
RELAIS DESSERTS depuis 1994

# DACQUOIS

## AUX FRUITS ROUGES

Bernard Proot



*Pâtissier & chocolatier, amoureux des tartes aux fruits.  
Anime le Chocolat Lounge dans le quartier des diamantaires.*

PRODUITS FÉTICHES :  
*Les pièces montées & les bonbons chocolat*

◆ [www.delrey.be](http://www.delrey.be) ◆

### INGRÉDIENTS

**POUR 4 ENTREMETS DE  
4 PERSONNES (16 PARTS)**

### USTENSILES

4 cercles en inox  
de H. 2 cm, Ø 16 cm.  
4 cercles en inox  
de H. 2 cm, Ø 12 cm.

### PÂTE SABLÉE

250 g de beurre  
160 g de sucre semoule  
50 g de poudre d'amandes  
2 œufs  
500 g de farine  
Sel

### BISCUIT DACQUOIS

125 g de blanc d'œuf frais  
55 g de sucre  
20 g de farine  
205 g de TPT : 50 % de  
sucre, 50 % de poudre  
d'amandes

### CRÈME VANILLE

3 feuilles de gélatine  
220 g de crème pâtissière  
420 g de crème fraîche à  
demi-fouettée (avec 20 g  
de sucre)

### FRUITS ROUGES

Au choix !

### ◆ PÂTE SABLÉE

— Mélanger le beurre, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter les œufs ainsi que la farine et le sel. Faire la pâte sans trop la travailler puis la laisser refroidir au réfrigérateur. Étaler ensuite celle-ci sur une plaque recouverte de papier de cuisson et faire une abaisse de 3 mm. Enfin, découper 4 fonds de tarte avec les cercles en inox de 16 cm et les faire cuire dans un four ventilé (à chaleur tournante) à 175 °C, en surveillant, entre 5 et 8 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit à demi-cuite.

### ◆ BISCUIT DACQUOIS

— Monter les blancs avec le sucre en veillant à ce qu'ils ne soient pas trop fermes. Tamiser la farine et le « Tant Pour Tant » (TPT) puis mélanger le tout délicatement avec les blancs montés. Mettre le biscuit dans une poche munie d'une douille n° 12. Beurrer l'intérieur des grands cercles et l'extérieur des petits cercles avec un beurre fariné. Déposer les grands cercles sur le fond sablé puis centrer les petits dessus. Dresser alors le biscuit dans chaque entre-deux cercle. Enfin, cuire à 165 °C sur une double plaque (superposer deux plaques de cuisson) pendant 30 minutes. Après 15 minutes, ouvrir la porte du four sur 2 cm afin de permettre à la vapeur de sortir. Quand le biscuit a refroidi, enlever les cercles.

### ◆ CRÈME VANILLE

— Tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau (jusqu'à ce qu'elles aient pris cinq fois leur poids). Puis les égoutter et les faire fondre au micro-ondes ou dans une casserole avant de les mélanger avec la crème pâtissière (à température ambiante). Lorsque tout est bien mélangé, ajouter la crème fraîche et remuer à nouveau. Remplir alors une poche munie d'une douille n° 10, puis dresser la crème à l'intérieur des petits cercles. Pour finir, laisser la crème prendre au réfrigérateur.

### FINITION

Parsemer de sucre glace les collerettes des tartes avant de les remplir de fruits rouges. Et pour la touche finale, déposer au pinceau une fine couche de gelée chaude !

### L'ASTUCE DU CHEF

Comme vous faites quatre gâteaux, vous pouvez en conserver une partie en les emballant bien dans un film plastique et en les réservant au congélateur. Il suffit simplement de les mettre au réfrigérateur pour les décongeler deux heures avant utilisation. Ne vous reste alors qu'à les garnir de fruits de saison !



Arthur de Rouw à Vught  
RELAIS DESSERTS depuis 2008



Chocolatier & pâtissier précurseur d'entremets à la française aux Pays-Bas.  
Consacré « meilleur pâtissier » en son pays à quatre reprises.

PRODUITS FÉTICHES :  
Les pièces montées & la tarte à la nougatine

◆ [www.derouw.nl](http://www.derouw.nl) ◆

**INGRÉDIENTS**  
**POUR 2 ENTREMETS**  
**DE 8 PERSONNES**

**USTENSILES**

2 cercles en inox  
de H. 4 cm, Ø 16 cm.  
2 cercles en inox de Ø 14 cm  
1 poche à douille

**PÂTE À BOMBE (200 G)**

120 g de sucre  
20 g d'eau  
60 g de jaune d'œuf

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

400 g de crème fouettée  
non sucrée  
20 g de lait  
4 g de gélatine  
20 g d'eau  
135 g de chocolat Valrhona  
Caraïbes 66 % de cacao  
200 g de pâte à bombe

**CRÈME LIQUEUR AUX ŒUFS**

125 g de crème sucrée  
(avec 8 g de sucre)  
125 g de liqueur aux œufs  
(l'Advocaat, une liqueur  
d'origine néerlandaise à  
base d'œufs  
et de sucre)  
3 g de gélatine

15 g d'eau  
15 g de cognac

**MERINGUE NOISETTES**

110 g de blanc d'œuf  
185 g de sucre en poudre  
(110 g + 75 g)  
75 g de noisettes  
en morceaux  
15 g de poudre de cacao  
30 g de farine

**STREUSEL**

75 g de vergeoise  
75 g de beurre  
75 g d'amandes broyées  
65 g de farine  
12 g de cacao en poudre

**GLAÇAGE**

10 g de gélatine  
50 g d'eau  
120 g de sucre en poudre  
60 g de sirop de glucose  
140 g de crème fouettée  
140 g de chocolat  
Valrhona Absolu Cristal  
60 g de chocolat  
Valrhona Ivoire  
35 g de chocolat  
Valrhona Extra Noir

**CROUSTILLANT**

90 g de sucre  
2 g de pectine jaune  
40 g de beurre  
30 g de sirop de glucose  
110 g de copeaux d'amandes

# ENTREMETS

## ADVOCAAT

Arthur de Rouw

◆ **PÂTE À BOMBE**

— Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 119 °C. Verser le mélange sur les jaunes d'œufs préalablement battus, en fouettant délicatement jusqu'à ce que la pâte à bombe tiédisse.

◆ **MOUSSE AU CHOCOLAT**

— Commencer par fouetter légèrement la crème. Chauffer le lait avec la gélatine, préalablement trempée dans l'eau froide, à environ 60 °C. Chauffer ensuite le chocolat à environ 50 °C avant de l'ajouter au lait chaud en remuant bien. Dans un cul de poule, mélanger l'appareil avec la pâte à bombe encore tiède jusqu'à obtenir une masse homogène. Pour finir, incorporer le tout avec la crème fouettée.

◆ **CRÈME LIQUEUR AUX ŒUFS**

— Fouetter légèrement la crème. Faire chauffer à feu doux un quart de la liqueur aux œufs et y dissoudre la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Incorporer ensuite le reste de la liqueur avec le cognac et continuer de chauffer le tout jusqu'à environ 20 °C. Mélanger l'appareil obtenu à la crème fouettée. Enfin, injecter dans des cercles en inox de 14 cm de diamètre puis réserver au congélateur.

◆ **MERINGUE NOISETTES**

— Fouetter les blancs d'œufs en ajoutant peu à peu les 110 g de sucre. Dans un cul de poule, mélanger les noisettes, les 75 g de sucre restants ainsi que la poudre de cacao et la farine, préalablement tamisés ensemble, avant de les incorporer délicatement à la meringue à l'aide d'une spatule. Dresser alors à la poche des plaques rondes de 14 cm de diamètre sur du papier sulfurisé, puis enfourner environ 12 minutes à 170 °C. Aplatir légèrement les meringues après cuisson, en utilisant le fond d'un récipient.

◆ **STREUSEL**

— Mélanger la vergeoise et le beurre à l'aide d'une spatule. Ajouter ensuite tous les autres ingrédients et continuer de mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Réserver au réfrigérateur.

Abaisser la pâte à 2,5 mm d'épaisseur puis y cercler deux fonds de streusel à l'aide des cercles en inox de 16 cm de diamètre. Préchauffer votre four, puis enfourner les fonds à 160 °C environ durant 18 minutes.

◆ **GLAÇAGE**

— Faire tremper la gélatine dans 50 g d'eau froide. Dans une casserole, faire caraméliser le sucre et le sirop de glucose jusqu'à obtenir un caramel clair. Puis y verser petit à petit la crème fouettée. Remuer à l'aide d'une spatule jusqu'au point d'ébullition. Ajouter alors la gélatine puis les chocolats préalablement fondus.

◆ **CROUSTILLANT**

— Dans une casserole, porter le sucre, la pectine, le beurre et le sirop de glucose à ébullition. Au point d'ébullition, ajouter rapidement les copeaux d'amandes. Verser la préparation sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé avant de l'enfourner à 190 °C jusqu'à l'obtention d'une coloration brun-doré. Laisser refroidir puis briser en morceaux.

**MONTAGE**

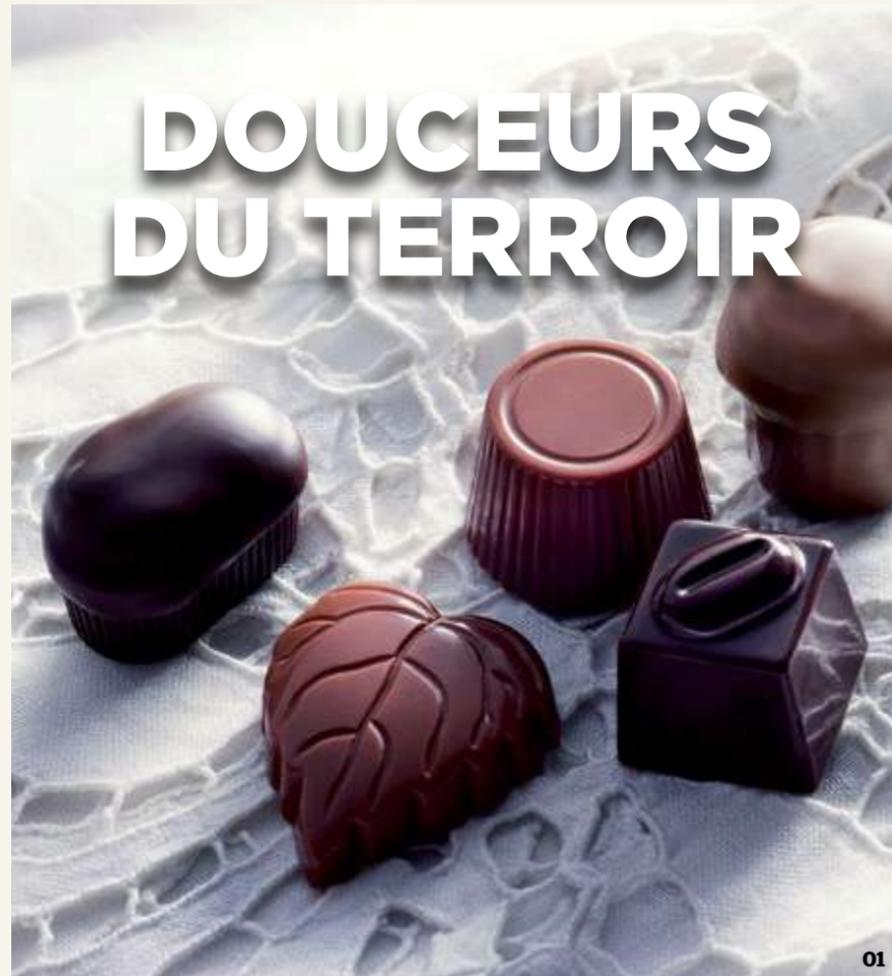
**Attention, le montage se fait à l'envers.**

Disposer les deux cercles en inox de 16 cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte de film alimentaire. Les remplir avec la mousse au chocolat sur environ 2 cm. Déposer sur les fonds de mousse les cercles de crème liqueur aux œufs en appuyant légèrement dessus, de manière à faire remonter un peu de mousse au chocolat. Recouvrir alors d'une mince couche de mousse au chocolat. Puis déposer les meringues en pressant doucement jusqu'à ce que de la mousse au chocolat ressorte un peu. Finir de remplir les cercles avec de la mousse au chocolat et terminer en déposant les fonds de streusel. Le gâteau ne doit pas être plus haut que le cercle. Réserver ensuite au congélateur.

**FINITION**

Démouler le gâteau puis le retourner. Chauffer légèrement le glaçage jusqu'à ce qu'il soit liquide. Placer le gâteau congelé sur une grille et laisser couler le glaçage environ une minute de manière à le glacer entièrement. Enfin, disposer les entremets sur un plat et garnir leur pourtour avec les morceaux de croustillant. On peut aussi ajouter quelques décors en chocolat sur le dessus.

# DOUCEURS DU TERROIR



01

## 01 — LES PRALINES À LA CRÈME FRAÎCHE

— Par Paul Wittamer.

Les fameuses « pralines » belges sont inventées en 1912 par le confiseur Jean Neuhaus, dont le grand-père possède une pharmacie.

Ce dernier enveloppe ses médicaments d'une couche de chocolat histoire d'en dissimuler le goût. Son petit-fils a, lui, la lumineuse idée de remplacer les médicaments par de la crème fraîche, créant ainsi le premier chocolat fourré ! Version crème, praliné, caramel, liqueur et bien d'autres choses encore... sachant que l'une des plus célèbres est la Manon, à la crème fraîche fourrée d'une noix et enrobée de sucre glacé...



02



03

## 02 — VUGHTSE HARTVERWARMERS

— Par Arthur de Rouw.

Ces cœurs pralinés ont une fonction toute trouvée, puisque leur nom se traduit littéralement par « réchauffe-cœurs ». Avis aux amateurs !



04



05



06

## CE QUE L'ON RACONTE SUR LES FRIANDISES D'ICI...



Oui, passées les célèbres moules-frites,  
la bière, remarquable,  
et les irrésistibles gaufres,  
la Belgique & les Pays-Bas  
recèlent aussi dans leurs tiroirs  
d'autres *belles spécialités*.  
La preuve !

## 03 — LE SPÉCULOOS

— Par Marc Ducobu.

Au panthéon des spécialités belges et flamandes, ce petit biscuit sec à base de cassonade et d'épices et plus précisément de cannelle, muscade et girofle, remonte à la Rome antique. Les Romains, fins gourmets, confectionnent des biscuits épiciés à l'effigie de leurs dieux en vue de les offrir aux enfants. Au XIV<sup>e</sup> siècle, c'est en l'honneur du patron des enfants justement, saint Nicolas, qu'ils sont moulés.

Trois siècles plus tard, quand les pâtisseries flamands découvrent de nouvelles épices, ils créent alors le *speculaas*, du mot latin *species*, « denrée, épice ».

## 04 — LE CUBERDON

— Par Marc Ducobu.

Pure gourmandise belge, le cuberdon ou « neuzeke », « petit nez » en néerlandais, est un bonbon conique au goût de framboise. S'il est bien créé en Belgique dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, il laisse planer le mystère sur ses origines. Imaginé par un membre du clergé de la région de Bruges ou créé par un pharmacien de Gand qui aurait jeté et laissé cristalliser une préparation à base de sirop ?

Ce qui est sûr, c'est que sous sa fine croûte extérieure en sucre et en gomme arabe se cache un sirop fruité qui éclate en bouche quand on le croque...

## 05 — LA MAIN D'ANVERS

— Par Bernard Proot.

Inventés dans les années 30, ces petits biscuits en forme de main dont les extrémités sont parsemées d'amandes effilées sont une allégorie gourmande du mythe fondateur de la ville d'Anvers. La légende d'un géant, Druon Antigoon, qui réclamait aux marins qui remontaient le cours de l'Escaut un lourd tribut. Ceux qui s'y refusaient avaient la main tranchée... Jusqu'à ce qu'un soldat romain, Silvius Brabo, l'affronte et lui coupe à son tour la main et la jette dans le fleuve.

Une gourmandise qui se déguste aussi version chocolat, avec un cœur de massépain et d'élixir d'Anvers...

## 06 — LA TARTE AU RIZ DE VERVIERS

— Par Jean-Philippe Darcis.

Mentionnée dès le XVII<sup>e</sup> siècle, la tarte au riz a quasi le statut de trésor gastronomique local au point de donner naissance à une confrérie, en 1990 : la Seigneurie de la Vervi-Riz. C'est dire ! Originaire de Verviers donc, dans la région de Liège, sa recette a très probablement été confectionnée quand le riz y fait son apparition, apporté par les lainiers qui acheminent leur laine. À la vanille ou à la cannelle, elle se doit d'être toujours moelleuse. Mais elle se décline aussi aux amandes ou aux macarons, où sa croûte se fait alors craquante.

## INTERVIEWS

## — ARTHUR DE ROUW

*Votre création signature en chocolat ?*

— L'une de mes plus belles créations en chocolat est un gâteau à la mousse au chocolat, sans parler de nos tablettes exclusives...

*Qu'aimez-vous le plus dans son travail ?*

— Ce que j'aime avec le chocolat, c'est qu'il me donne la possibilité d'exprimer ma créativité artistique.

*Votre chocolat préféré à travailler ?*

— Celui que je préfère est le Caraïbes à 66 % de cacao de Valrhona. Un magnifique chocolat noir.

*Le chocolat...**à quel moment de la journée ?*

— Mon moment favori est après le dîner, en soirée.

*Quand êtes-vous tombé dedans ?*

— Il y a 15 ans, je souhaitais déjà travailler le chocolat. Une longue histoire !

Propos recueillis  
PAR ALICE MORABITO

## — BERNARD PROOT

*Votre création signature en chocolat ?*

— Le choix est difficile, mais je dirais le Caraïbes : un gâteau avec un fond de praliné au riz soufflé, une ganache avec une couverture Caraïbes à 64 % à l'extérieur, une crème brûlée à l'orange à l'intérieur et dessus une finition de gelée chocolat.

*Qu'aimez-vous le plus dans son travail ?*

— Il n'y a pas de limite à la créativité : assemblage, goût, texture, finition. Sans dire qu'on fait en plus plaisir aux gens !

*Votre chocolat préféré à travailler ?*

— En pourcentage, c'est le 70 %. J'aime le chocolat un peu fruité, plutôt noir.

*Le chocolat...**à quel moment de la journée ?*

— Je mange du chocolat pendant que je travaille... et ma femme n'est pas contente ! Et le soir aussi, comme lorsque je me détends avec un livre. Je refuse de finir une journée sans dessert, avec une préférence pour le chocolat... sous toutes ses formes !

*Quand êtes-vous tombé dedans ?*

— Pour moi, c'est une histoire de famille. Nous étions huit enfants dont six garçons et la moitié est boulangers. Quant à mon père, il a cinq frères et tous les six sont boulangers !

## — PAUL WITTAMER

*Votre création signature en chocolat ?*

— Les pralines à la crème fraîche. Elles ont marqué le début de la chocolaterie chez Wittamer en 1965. Comme elles sont sans conservateurs ni stabilisateurs, elles sont très fragiles... Une vraie signature d'artisan chocolatier !

*Qu'aimez-vous le plus dans son travail ?*

— Artistiquement, tout est possible ! Le chocolat se plie à toutes les excentricités. Les gammes et les associations sont infinies.

*Votre chocolat préféré à travailler ?*

— Nous avons créé deux assemblages avec Cacao Barry. Le lait, à 40 % de cacao avec des fèves d'Afrique de l'Ouest et du Mexique. Et le noir, à 73 % de cacao avec des fèves cubaines et malgaches.

*Le chocolat...**à quel moment de la journée ?*

— J'aime beaucoup l'association avec le café, mais si je dois être honnête, j'en grignote toute la journée ! Du noir surtout !

*Quand êtes-vous tombé dedans ?*

— Mes grands-parents ont créé en 1910 la boulangerie-pâtisserie Wittamer sur la place du Grand-Sablon, que mes parents ont reprise après. Enfant, j'adorais aider mon père... des nuits entières !

## — MARC DUCOBU

*Votre création signature en chocolat ?*

— Notre best-seller est l'Équateur... pour les fous de chocolat ! Un duo de chocolat au lait-chocolat amer avec un biscuit à la pâte d'amandes cacaotée à l'intérieur et un glaçage noir. Tous les décors sont aussi en chocolat. Le grand public aime les choses simples même si nous, en tant que pâtisseries, cherchons parfois la rareté.

*Qu'aimez-vous le plus dans son travail ?*

— Le travail de cristallisation permet tout et c'est magique. On part d'une base liquide et, à partir de là, on peut tout, absolument tout, réaliser. Aussi bien des gâteaux que des décors, des bonbons...

*Votre chocolat préféré à travailler ?*

— Plutôt le chocolat noir et particulièrement le Caraïbes, un 66 % et le Madagascar.

*Le chocolat...**à quel moment de la journée ?*

— Ça dépend des moments, des humeurs, du climat. À tout moment et particulièrement le soir, avant d'aller au lit !

*Quand êtes-vous tombé dedans ?*

— Dès 7 ans, je voulais devenir pâtissier, faire des gâteaux. Et le chocolat va souvent de pair avec la pâtisserie... sans dire que nous sommes en Belgique !

## — JEAN-PHILIPPE DARCIS

*Votre création signature en chocolat ?*

— Les ganaches. Ce sont les tout premiers chocolats que j'ai mis en place dans mes boutiques, il y a 12 ans déjà... loin de l'image des pralines traditionnelles belges.

*Qu'aimez-vous le plus dans son travail ?*

— Avant tout sa diversité, la créativité qu'il autorise, qu'elle soit gustative ou visuelle. On peut jouer sur les différentes puissances, textures, origines, sur le côté artistique et esthétique. Et puis c'est un produit qui évoque le bien-être et le plaisir. On devient donc un peu un créateur de bonheur et ça, c'est toujours agréable !

*Votre chocolat préféré à travailler ?*

— Le Madagascar. J'aime particulièrement l'alliance des fruits et du chocolat et celui-ci dégage des saveurs légèrement acidulées de fruits rouges. Et comme nous allons chercher nous-mêmes les fèves de cacao et suivons tout le processus de fabrication, ce qu'on appelle le « from bean to bar », je me réjouis déjà de pouvoir aller dénicher de délicieuses fèves dans ce pays magnifique.

*Le chocolat...**à quel moment de la journée ?*

— C'est bon à toute heure du jour et de la nuit !

*Quand êtes-vous tombé dedans ?*

— En 1989, lors de mes études de pâtisserie.

L'AUTRE  
PAYS DU  
CHOCOLAT

Ici, il fait tout autant partie du *patrimoine culinaire* que culturel, voire artistique. Car le *chocolat fascine* tant les gourmands, qu'il apaise ou affole, que les pâtisseries qui jouent à le transformer.

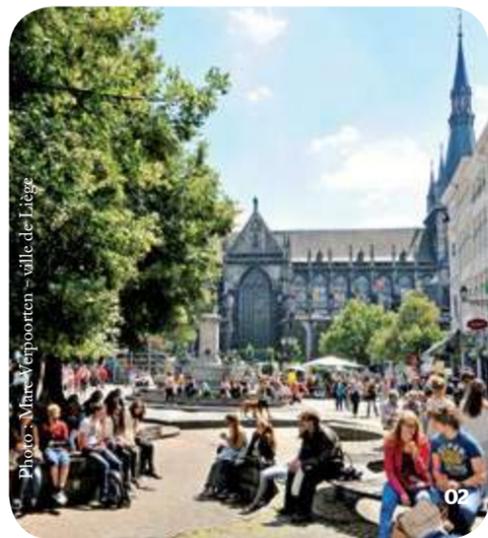


Photo : Marc Verpoorten - ville de Liège

02



Photo : Kris Jacobs

03

**01** — Symbole de Bruxelles, l'Atomium. Outre des expos, une vue imprenable sur la ville !

**02** — Juste en face de la place de la cathédrale de Liège, la Vinave d'Ile, l'une des zones piétonnes commerçantes les plus fréquentées de Belgique !

**03** — Au détour d'une rue d'Anvers.

**04** — Une jolie boutique de déco comme Bruxelles en compte tant, la ville étant considérée comme LA capitale des chineurs et des antiquaires.

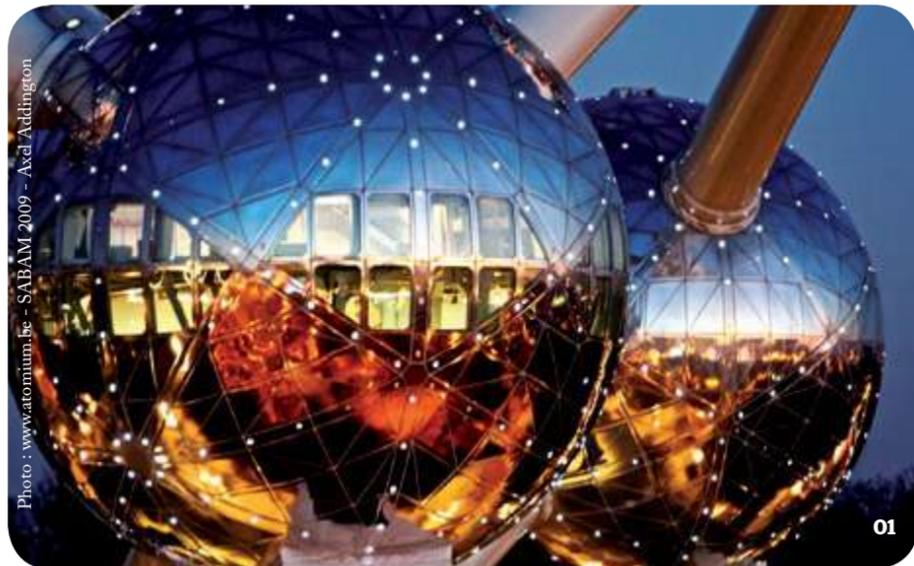


Photo : www.atomium.be - SABAM 2009 - Axel Aaddington

01

# UN WEEK-END LÀ-HAUT !

Canaux, cathédrales et places baroques, estaminets à bière et boutiques design... Le Nord a tout pour lui. Nos pâtisseries vous confient leurs **lieux de prédilection**.



Photo : Sofie Cleynen

04



Photo : DR

05

**05** — Le Musée royal des beaux-arts d'Anvers, ici au début du siècle dernier, abrite une remarquable collection sur l'art flamand.



Photo : www.milo-prof.be

06



Photo : DR

09



Photo : Christophe Jacoppe

10

**06** — La célèbre fontaine Manneken-Pis, à Bruxelles.

**07** — Le Café Wittamer, place du Grand-Sablon à Bruxelles.



Photo : Marc Wittamer

07



Photo : Marc Verpoorten - ville de Liège

11

**08** — La statue du légendaire Silvis Brabo à Anvers.

**09** — Tintin au musée de la Bande Dessinée de Bruxelles.

**10** — L'ADAM, à Bruxelles. Une plongée dans l'art et le design du XX<sup>e</sup> siècle à aujourd'hui.

**11** — La place Saint-Barthélemy, à Liège, à deux pas de l'ensemble muséal du Grand Curtius.

**12** — Le café Leffe, place du Grand-Sablon à Bruxelles.

**13** — Le Momu, musée de la Mode d'Anvers.



Photo : www.milo-prof.be

08



Photo : www.milo-prof.be

12

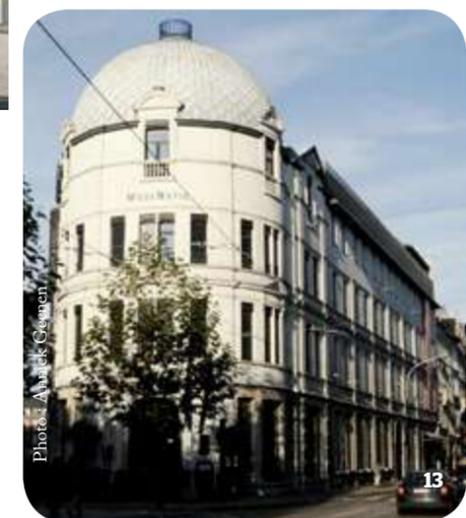


Photo : Anas de Geyser

13

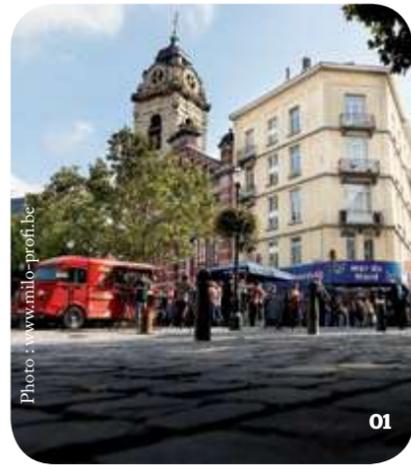


Photo : www.millo-profi.be

01

**ANVERS, avec Bernard Proot**

**05** — Sous la houlette de Marc Paesbrugge, le restaurant *Sir Anthony Van Dijck*, l'une des plus belles tables de la ville. Sans parler de son cadre, digne des mises en scène des peintres flamands.

**06** — Considérée comme l'une des plus belles gares du monde, *la gare d'Anvers-Central*.



Photo : www...

04



Photo : Antwerp Tourism & Congres

06



Photo : DR

05



Photo : DR

07

**BRUXELLES, avec Marc Ducobu**

**02** — *La librairie Filigranes* est bien sûr très bien pourvue côté livres, mais compte aussi un café, un bar, une cave ou encore un coin enfant ou confiserie !

**03** — *Le Chalet de la Forêt*, haut lieu de la gastronomie bruxelloise, orchestré par Pascal Devalkeneer avec sa cuisine élégante et de saison.

**BRUXELLES, avec Paul Wittamer**

**01** — *Noordzee*, avec son fameux *Fishbar* en extérieur où l'on déguste poissons à la plancha, sandwiches et croquettes divines...

**04** — *Le palais royal*, qui abrite le bureau du roi.

**07** — *Le Comme chez soi* : une cuisine raffinée et audacieuse. Sans parler de la table d'hôtes et de la cave, exceptionnelle.



Photo : DR

02



Photo : Xavier Harcq

03



Photo : www. Verpoorten - ville de Liège

08



Photo : Alain Vandecasteele

09



Photo : Jheronimus Bosch Art Center

10



Photo : Hervé Société

11



Photo : DR

12



Photo : DR

13

**LIÈGE & Alentour, avec Jean-Philippe Darcis**

**08** — *La place du marché et son fameux Perron*, emblème de Liège.

**09 & 11** — *L'abbaye du Val Dieu*, à Aubel, produit dans sa brasserie, et dans les règles de l'art, de délicieuses bières.

**12** — *La brasserie C*. Un lieu magique pour découvrir la bière, brassée sur place, comme La Curtius ou la Torpah !

**VUGHT & Alentour, avec Arthur de Rouw**

**10** — *Le Jheronimus Bosch Art Center*, à Bois-le-Duc, présente avec brio les pièces majeures et la vie de ce peintre médiéval hors norme.

**13** — Le restaurant *De Heer Kocken*, une table de choix !



Photo : Laurent Fau

## DÉBORAH DUPONT-DAGUET

FAN ABSOLUE DE PÂTISSERIE

Dans sa librairie parisienne, elle dispose de pas moins de **20 000 ouvrages** sur la gastronomie. Juriste de formation, elle goûte et feuillette les ouvrages de tous les pâtisseries, suit leurs carrières et anime une chronique sur France Inter.



### *Votre saveur fétiche ?*

— Je me suis découvert une passion pour les agrumes il y a quelques années. Depuis, je réalise chaque hiver des marmelades et des écorces confites, avec une petite préférence pour la bergamote et le citron Meyer. J'ai même une main de Bouddha (ndlr. un cédrat asiatique) dans mon jardin, qui donne entre trois et six fruits par an, et un citron caviar. Un de mes accords préférés, découvert chez Sébastien Bouillet avec le petit gâteau B Citron, est le mélange praliné noisette et citron.

### *Un dessert préféré ?*

— Les sorbets à la nougatine ! Mon dessert d'anniversaire commandé sur mesure pendant des années ! Mon pâtissier-glaçier de quartier réalisait une cassolette en nougatine qu'il garnissait d'une vingtaine de parfums différents. Le mois de mars ne se prête a priori pas aux desserts glacés, mais cela ne posait aucun problème !

### *La recette que vous aimez faire ?*

— J'aime faire la pâte à choux. Observer sa cuisson à travers la vitre du four est magique. Chouquettes pour le goûter des enfants, éclairs au chocolat, Paris-Brest au cœur praliné, gougères salées... Toutes les recettes aux choux m'enchantent. Attention, je ne l'aime que très cuite, sinon je trouve qu'elle a un goût d'omelette.

### *Un souvenir sucré de votre enfance ?*

— Ah ! Le Tzemet Kuhr de ma grand-mère maternelle, un sablé juif alsacien parfumé à la cannelle.

### *La place de la gourmandise dans votre vie ?*

— Quotidienne ! Je suis un vrai bec sucré. Il ne se passe pas une journée sans que je ne succombe à un petit plaisir gourmand : une pâtisserie ou un carré de chocolat ou aussi, tout simplement, une tisane acidulée à base de fruits et d'hibiscus qui comblera mon envie de sucre.

### *Le moment gourmand que vous préférez ?*

— Un thé parfumé avec une pâtisserie. Soit dans l'ambiance feutrée d'un salon de thé ou d'un palace parisien, soit au calme chez moi.

### *En quoi les chefs pâtisseries vous touchent ?*

— Je trouve fascinant de voir à quel point ils donnent tout à leur métier, à leur passion. La manière dont ils enchaînent les heures sans compter, pour donner du plaisir à leurs clients, en assurant une qualité constante, en faisant évoluer leurs gammes avec leur clientèle.

### *Qu'apporte l'écrit à l'art sucré ?*

— Il permet la transmission de recettes ayant fait l'objet d'une codification après des années de tâtonnements et d'améliorations.

### *Comment voyez-vous l'évolution des métiers de pâtisserie et de chocolaterie ?*

— Je pense que le métier va dans le bon sens, celui d'une amélioration de la qualité. Il y a, malgré la concurrence féroce des industriels, toute la place pour de vrais artisans qui respectent les produits et utilisent des matières premières de qualité. Personnellement, j'aimerais qu'ils respectent davantage la saisonnalité. Les fraises à Noël sont une philosophie qui ne me paraît pas bonne.

### *Si vous étiez une sucrerie ?*

— Un calisson... car sous un abord lisse et blanc, j'ai un cœur en or ;-)

### **ACTU —**

**Chroniqueuse dans l'émission « On va déguster »** de François Régis-Gaudry sur France Inter, le dimanche de 11 h à 12 h.

### **Librairie Gourmande**

92-96, rue Montmartre, Paris 2<sup>e</sup>  
[www.librairie-gourmande.fr](http://www.librairie-gourmande.fr)

# DESSERT

## — SCOPE —

### RICHARD SÈVE

C'est à l'automne que la **maison Sève** ouvrira à Limonest, dans le Rhône, un musée. Les gourmands pourront ainsi venir y découvrir les secrets de fabrication du chocolat. Un véritable lieu dédié à la culture de cette fève magique et au savoir-faire artisanal. L'espace accueillera également les labos de la maison, la production de chocolat, ainsi que les bureaux. À suivre...

*Maison Sève*  
www.chocolatseve.com



### JEAN-PHILIPPE DARCIS

Figure de proue du chocolat belge, **Jean-Philippe Darcis** vient d'ouvrir trois nouvelles boutiques au pays du chocolat ! Une au Sablon, quartier historique de Bruxelles, une à Liège et enfin une à Woluwe-Saint-Pierre. Évidemment, le chocolat règne en maître dans ces boutiques qui, toutes, présentent ses créations dans de grands comptoirs-vitrines que l'on ouvre à l'aide d'une corde coulissante. Nulle séparation ici entre les gourmands et les vendeurs qui se retrouvent devant l'un des trois comptoirs de la boutique, chacun étant dédié à une spécialité... Chocolats bien sûr, macarons certainement et pâtisseries aussi !

*Darcis Sablon, rue Joseph-Stevens, 38, Bruxelles*  
*Darcis Belle-Ile, quai des Ardenes, Liège*  
*Darcis Stockel, rue de l'Église, 104, Woluwe-Saint-Pierre*  
www.darcis.com

### SÉBASTIEN BOUILLET

C'est en juillet dernier que **Sébastien Bouillet** a achevé de rénover la maison mère, à la Croix-Rousse. Une « maison » au vrai sens du terme, puisque c'est ici, dans l'arrière-boutique, qu'il a grandi et vécu, au milieu des gâteaux de son père Henri. Du coup, la scénographie prend des airs de « comme à la maison ». Boiseries anciennes, tapisseries, parquets. Et au-delà de la délicieuse odeur des gâteaux parmi lesquels on se plaît à déambuler, on sent ici aussi l'histoire de cette jolie famille de pâtisseries.

*Maison Bouillet*  
15, place de la Croix-Rousse, Lyon 4<sup>e</sup>  
www.chocolatier-bouillet.com



## NEWS

— C'est en octobre que se tiendra le prestigieux **concours Relais Desserts Charles Proust**, organisé tous les deux ans, au Salon du Chocolat à Paris. Les jeunes pâtisseries du monde entier s'y retrouveront donc sous l'œil expert de grands pâtisseries et du public, en vue de réaliser deux créations hautement gourmandes. Deux thèmes seront à l'honneur. L'un artistique sur « l'artisanat d'art, patrimoine français », l'autre sur la dégustation décliné sous la forme d'un entremets à base de chocolat... Et c'est Jacques Bellanger, qui œuvre au Mans, qui sera son président d'honneur.



— Comme chaque année le 20 mars, les pâtisseries Relais Desserts célèbrent **le Jour du Macaron** dans leurs boutiques. Une journée de solidarité avec pour mot d'ordre « un don un macaron », au profit d'une noble cause : la lutte contre la mucoviscidose. Si l'an dernier cette belle journée, initiée par Pierre Hermé, a permis de récolter 50 000 euros, les pâtisseries Relais Desserts espèrent que l'année 2016 sera tout aussi prolifique. Chez Jacques Bellanger, au Mans, un macaron mystère sera proposé aux clients en échange d'un don. Ceux qui trouveront son parfum se verront offrir un macaron de leur choix !

— Si la pâtisserie et le chocolat sont une histoire de famille pour **Luc Guillet**, installé dans la Drôme, il lui fallait donc continuer à transmettre cette passion. C'est chose faite avec Julie Haubourdin. Auteure, chroniqueuse, pâtissière et consultante-formatrice, Julie a pris la casquette de chef pâtissier-formateur pour dispenser les ateliers gourmands de « À partager ». Des ateliers thématiques sur mesure durant lesquels les deux pâtisseries dévoilent leurs techniques et astuces. À partager donc en famille, avec ses enfants ou ses collègues de travail !

« À partager » par **Luc Guillet** - Julie Haubourdin  
mllejulieh@gmail.com - www.guillet.com



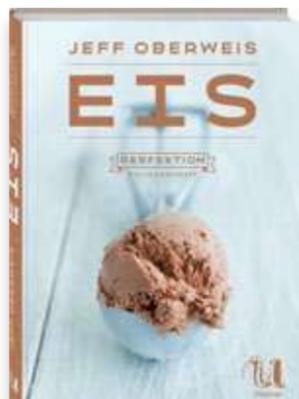
### PASCAL LAC

C'est à l'initiative de ce pâtissier Relais Desserts, installé sur la French Riviera à Nice, que s'est tenu pour la première fois le **Trophée Cacao Criollo Agecotel**, le 3 février dernier, dans le cadre du salon Agecotel. Sous son égide, en tant que président du jury, et celle de grands chefs français, Joël Robuchon, Guillaume Gomez et Michel Roth, de jeunes pâtisseries professionnels se sont attelés à la réalisation d'un café gourmand élégant, ainsi que d'une création en chocolat sur le thème de la Saint-Valentin. Leurs réalisations ont été à la hauteur du niveau du jury. Les trois vainqueurs ? Cédric Servella, du Negresco, premier prix, Clément Cornet, de la chocolaterie l'Oiseau d'Or, et Jimmy Matyasy, fils de Denis Matyasy, pâtissier Relais Desserts dans le Var.

### SAVE THE DATE !

Pour fêter leur **35<sup>e</sup> anniversaire**, les **Relais Desserts** se sont donné rendez-vous dans la grosse pomme ! C'est donc à **New York**, sous la houlette de François Payard, que les pâtisseries vont se retrouver début avril. Le fameux buffet thématique, préparé par tous les chefs, sera placé, culture américaine oblige, sous le signe du charity cocktail. Un buffet exceptionnellement payant, sachant que les fonds seront reversés à l'association City Harvest, qui œuvre en faveur des démunis. Au programme également, la visite de la fameuse école Valrhona à Brooklyn. *Great !*





### RAFRAÎCHISSANT

Indispensables à un bel été, les glaces sont une passion pour Jeff Oberweis qui leur a consacré un livre l'an dernier. Pour savourer, sans culpabilité, crèmes glacées aux chocolats grand cru, milk-shakes, coupes et entremets glacés ou encore sorbets au pamplemousse rose ou à la pomme Granny Smith ! LE livre des plaisirs glacés !

### EIS, PERFEKTION AUS LEIDENSCHAFT

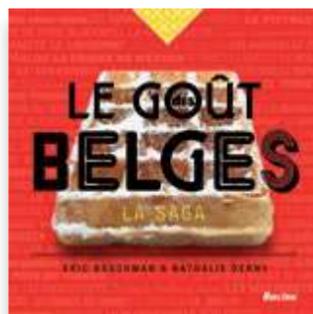
« Les glaces, la passion pour la perfection »

Par Jeff Oberweis

Photos : Maria Brinkop, Hildesheim

Édité en allemand

Umschau Édition - 19,95 €



## À LIRE

PAR ALICE MORABITO

### FÉÉRIQUE

Si Ispahan est la saveur signature de Pierre Hermé, le pâtissier s'attache ici à Satine ou la délicieuse combinaison du cream cheese, de l'orange et du fruit de la passion. On rêve devant les quelque 50 interprétations de cet accord mis en scène dans les décors floraux oniriques d'Azuma Makoto, avant de s'y essayer...

### SATINE

Par Pierre Hermé

Éditions Gründ - 29,95 €

### PITTORESQUE

Avec humour – on est en Belgique !, Éric Boschman, sommelier de renom, et Nathalie Dery, médecin passionnée d'écriture et de gastronomie, nous racontent tout ce qui fait le patrimoine gustatif belge. À la manière d'anecdotes, au fil de leurs pensées, se succèdent Waterzooi, Zizi Coin Coin, Fricadelle et bien d'autres choses encore !

### LE GOÛT DES BELGES

La saga

Par Éric Boschman & Nathalie Dery

Éditions Racine - 24,95 €

### SIGNATURE

Dans ce premier ouvrage, Laurent Le Daniel, MOF, nous livre une petite bible en 50 recettes. Pour maîtriser les basiques de la pâtisserie, s'essayer aux classiques, succomber aux créations du pâtissier ou fondre pour les desserts bretons ! Des crèmes, biscuits et pâtes diverses, aux palets bretons, charlottes et bien sûr Paris-Brest !

### MA PÂTISSERIE

Par Laurent Le Daniel

Préfaces de Jacky Lagouche & Philippe Urraca

Photo : Valéry Guedes

Éditions Brigitte Éveno - 28 €

### VITAMINÉ

Non seulement Thierry Molinengo, qui officie au Grand Véfou, dévoile une foule de choses sur l'origine d'une trentaine de fruits, comment sublimer leurs apports, les choisir, les conserver et les associer avec maestria, mais il explique aussi, en pas à pas, comment les préparer. Sans oublier les recettes ! Un maki au kiwi ?

### FRUITS

75 techniques, 600 pas à pas

Par Thierry Molinengo

Photo : Michel Langot

Éditions de La Martinière - 24,90 €



### ITINÉRAIRE

Pour une plongée dans les coulisses du métier mais aussi dans le parcours de l'un des ambassadeurs du chocolat belge, Jean-Philippe Darcis, qui œuvre de Kyoto à Bruxelles, en passant par Singapour et Liège. Entre anecdotes, rencontres, on prend plaisir à découvrir l'homme et le pâtissier tout comme 30 de ses recettes.

### LES SECRETS SUCRÉS DE JEAN-PHILIPPE DARCIS

30 recettes gourmandes

Par Nicolas Gaspard

Éditions Racine - 19,95 €



# ENGLISH TEXTS

### EDITORIAL

— 03 —

This is a **new look** *Desserts* magazine you hold in your hands! Redesigned and revamped to offer you **new headings** and keep surprising you.

You will find, for instance, a **complete review** of a region, with pastry and art of living coverage of our chefs' places, to make you discover the local **gourmet treasures** from every angle.

Our first destination is **Belgium and The Netherlands**, with a focus on **chocolate**, which reigns supreme in the world of haute pâtisserie of both countries.

Another novelty which should please you is the **Workshop among friends**. Here, we shall be offering you **recipes and tricks**, with the due superb illustrations of course.

For the arrival of this new spring, we also **rejuvenated our website**. A fresh and beautiful look, with technical improvements.

Try the **geo-location**, which will allow you to find the nearest **Relais Desserts boutique anywhere you are!**

See you soon on our new website!

[www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net) !

And, as we are in 2016 now, take note of the Salon du Chocolat, which will be held from October 28<sup>th</sup> to November 1<sup>st</sup>. This year, it will host the **6<sup>th</sup> Relais Desserts Charles Proust Challenge**, an event for which young talents are already getting prepared around the globe!

Enjoy your reading!

Frédéric Cassel • *President of Relais Desserts*



### GOURMET JOURNEY

— 08 —

### SWEET ART IN BELGIUM & THE NETHERLANDS

*Our pastry chefs in Belgium, the mythical country of chocolate, and of The Netherlands, reinvent pastry à la française and the art of chocolate with a characteristic generosity... and a hint of legendary good-heartedness!*

— 10 —

### WORKSHOP AMONG FRIENDS

*Let the Belgian and Dutch clichés be swept away! Our five fellows from Relais Desserts, from Liège to Antwerp and Vught in the Netherlands contribute to the jostling of sugar art in the North. Ambassadors of a pastry «à la française», these harbingers of the Mille-feuilles, of the Saint-honoré and of the Paris-Brest all campaign for traditional workmanship quality.*

Marc Ducobu welcomed us in his laboratory in Waterloo for the first session of our «Workshop between friends». During a very convivial moment, the pastry chefs unveiled their secrets and tricks. In this «second country of chocolate», where very sweet chocolate milk is in favour, these craftsmen of happiness also discussed the renewal of chocolate : while all defending the taste of sour chocolate with passion, they intend to keep the fresh cream praline alive.

Proust's madeleines being a local trend, our chocolate and confectionary chefs presented us with their interpretation of cuberdons, Antwerp hand and rice tarts...

They also opened the door to their city, so we may share with you their good addresses, their chic and popular tables, their preferred museums and their dearest corners.

### RECIPE BOOK

— 15-25 —

**FLASH THE CODES TO FIND THE RECIPES ON OUR WEBSITE**



• RUBY •

By Marc Ducobu



• GOLD LINGOT •

By Paul Wittamer



ALMOND MILK & RASPBERRY

• MACAROON •

By Jean-Philippe Darcis



• RED FRUITS «DACQUOIS» •

By Bernard Proot



• ADVOCAT ENTREMETS •

By Arthur de Rouw

## SWEET TREASURES

*Apart from their famous mussels and fries, their remarkable beer and irresistible waffles, Belgium and the Netherlands indeed hold sweet specialties in their closets.*



## 01 — FRESH CREAM PRALINES OR MANONS

— *By Paul Wittamer.*

Jean Neuhaus, a confectionary maker whose grandfather owned a pharmacy, invented the famous Belgian pralines in 1912. The grandfather used to wrap his medicines in a layer of chocolate to hide the taste. The grandson had the bright idea to replace the medicines with fresh cream, hence creating the first filled chocolate. The bonbon comes in many versions: cream, praline, caramel, liqueur and many more, the most famous being the Manon, with fresh cream filled with a walnut covered with icing sugar.

## 02 — VUGHTSE HARTVERWARMERS

— *By Arthur de Rouw.*

Those praline hearts have an obvious function, as their name literally means «heart warmers». Attention all lovers!

## 03 — SPECULOOS

— *By Marc Ducobu.*

In the hall of fame of Belgian and Dutch specialties, this small dry biscuit based on brown sugar and spices, cinnamon, nutmeg and clove to be precise, dates back to Ancient Rome. Romans, who were fine gourmets, made effigies of their gods in spicy biscuits to give them to their children. In the fourteenth century, it is indeed in honour of the patron of children, Saint Nicholas, that they were moulded. Three centuries later, when Flemish pastry chefs discover new spices, they create the speculoos, from the Latin word «species», which means «food» or «spices.

## 04 — CUBERDON

— *By Marc Ducobu.*

A pure Belgian gourmandise, the cuberdon or «neuzeke» (small nose) in Dutch, is a conical bonbon with the taste of raspberries. It was indeed created in Belgium in the second half of the nineteenth century, but mystery remains on its origin: either from a member of a clergy in the region of Bruges, or created by a chemist in Gent, who supposedly threw away and let crystallise a syrup preparation. The sure thing is that under its fine external sugary crust and gum Arabic, fruity syrup is hidden that explodes in the mouth when bitten...

## 05 — THE ANTWERP HAND

— *By Bernard Proot.*

Invented in the 30's, those small biscuits in the shape of a hand, of which ends are covered with flaked almonds, are a fine tasting allegory to the founding myth of Antwerp. Druon Antigoon, a giant, requested a heavy toll from the sailors sailing up the Scheldt, until a Roman soldier, Silvius Brabo, met him face to face and cut his hand to throw it in the river. The biscuit also comes in a chocolate version, with a heart of marzipan and some Antwerp elixir.

## 06 — VERVIERS RICE TART

— *By Jean-Philippe Darcis.*

Mentioned as of the twelfth century, the rice tart has the status of a local gastronomy treasure, to the extent that it became a fellowship in 1990: the Fellowship of Vervi-Riz. The recipe takes its origins in Verviers, in the region of Liège and was made more than probably when rice came to be known, brought by the wool traders carrying their wool. Vanilla or cinnamon flavoured, it should always be fluffy, but gets a crispy crust when baked with almonds or macaroons.

## INTERVIEW IN THE OTHER COUNTRY OF CHOCOLATE

*Chocolate is as much of a cultural as of a culinary heritage around here, even an artistic one. Black gold fascinates both gourmets, to whom it brings relief or confusion, and pastry chefs, who play to transmute it. Demonstration in full!*

## — ARTHUR DE ROUW

*Your chocolate signature creation?*

— My most beautiful chocolate creations was a chocolate mousse cake, not to mention our exclusive bars...

*What do you like most in your work?*

— What I like about chocolate is that it gave me

the possibility to express my artistic creativity.

*Your favourite chocolate to work with?*

— The one I prefer is the 66% Caribbean cocoa by Valrhona. A beautiful black chocolate.

*Chocolate... at what time of day?*

— My favourite moment is after dinner, in the evening.

*When did you fall into it?*

— I already wanted to work with chocolate 15 years ago. A long story indeed!

## — BERNARD PROOT

*Your chocolate signature creation?*

— Choice is difficult, but I would say the Caraïbes: a cake with a base of puffed rice praline, a ganache with a 64% Caribbean chocolate top layer, an orange flavoured crème brûlée on the inside, and a chocolate jelly finish on top.

*What do you like most in your work?*

— here is no limit to creativity: blending, taste, texture, finishing touch. Notwithstanding the pleasure you give people!

*Your favourite chocolate to work with?*

— In terms of percentage, the 70 %. I like a slightly fruity chocolate, preferably black.

*Chocolate... at what time of day?*

— I eat chocolate during work... and my wife isn't pleased! In the evening too, when I relax with a book for instance. I refuse to end the day without a dessert and have a preference for chocolate... in any form!

*When did you fall into it?*

— his is family story to me. We are eight children, including six sons, half of whom are bakers. My father had five brothers and the six of them are bakers too!

## — PAUL WITTAMER

*Your chocolate signature creation?*

— Fresh cream pralines. They marked the beginning of Wittamer chocolates in 1965. As they do not contain any preservative or stabilisers, they are very fragile... Truly a signature of a chocolate artisan!

*What do you like most in your work?*

— In the way of art, everything is possible! Chocolate allows any eccentricity. Assortments and associations are infinite!

*Your favourite chocolate to work with?*

— We created two blends with Cacao Barry. Milk, at 40% cocoa with beans from Western Africa and Mexico, and black, at 73% cocoa and beans from Cuba and Madagascar.

*Chocolate... at what time of day?*

— I like its association with coffee very much, but I have to be honest, I eat it all day! Black especially!

## GOURMET INTERVIEW

DÉBORAH DUPONT-DAGUET  
AN ABSOLUTE PASTRY FAN

*Déborah holds some 20 000 books on gastronomy in her Parisian library. A trained lawyer, she tastes and flips through all creations of pastry chefs, follows on their career and hosts a chronicle on France Inter.*

*Your favourite flavour?*

— I discovered a passion for citrus fruits some years ago. Ever since then, I create marmalades and candid peels every winter, with a small preference for bergamot and Meyer oranges. I even have a Buddha's hand (the fingered citron) in my garden, giving three to six fruits every year, and an Australian finger lime. One of my favourite agreements, which I discovered with Sébastien Bouillet and his little B Citron cake, is the mix between hazelnut praline and lemon.

*A favourite dessert?*

— Nougatine sorbets! My birthday dessert, custom ordered for years! The ice cream pastry chef of my neighbourhood made a nougatine cassolette which he garnished with twenty different flavours or so. The month of March is not the best for ice creams, but I didn't have any problem with that.

*The recipe you like to prepare?*

— I like puff pastry. Observing it bake through the window of the oven is magic. Chouquettes for the afternoon snack of the kids, chocolate éclairs, Paris-Brest with its heart of praline, salty gougères... All recipes with puff pastry make my delight. But I only like it very well cooked, otherwise I find it has a taste of omelette.

*A sweet souvenir from childhood?*

— Ah! The Tzemet Kuhr of my maternal grandmother, a Jewish shortbread flavoured with cinnamon.

*The place delicacies take in your life?*

— Daily! I have a very sweet tooth. I do not spend a day without some sweet pleasure: some pastry or a square of chocolate, or just a tangy herb tea with a fruit and hibiscus base, which will satisfy my desire for sugar.

*The gourmet moment you prefer?*

— Perfumed tea with some pastry. Either in the muffled atmosphere of a tea room, in a Parisian palace, or quietly at home.

*How do pastry chefs move you?*

— I find it fascinating to see to what extent they give everything they have to their trade, to their

passion. The way in which they work without counting their hours to bring pleasure to their clients, the way they renew their assortment with their clientele.

*What does writing bring to sugar art?*

— It allows transmitting recipes when they have been codified after years of trial, error and improvements.

*How do you perceive the evolution of the pastry and chocolate trade?*

— I think the trade is going in the right direction, that of an improvement in quality. I think that, in spite of ferocious competition from industry, there is still room for true artisans who respect their products and use quality raw material. I personally would wish that they respected seasonality more. Strawberries at Christmas are not a good idea.

*If you were a candy...?*

— A calisson... because, under a bland and white access, I have a heart of gold ;-)

## NEWS —

*Deborah is a columnist in the*

« *On Va Déguster* »

show by François Régis-Gaudry on France Inter, every Sunday from 11 AM to 12 AM.

*And owner of La Librairie Gourmande*

92-96, rue Montmartre, Paris 2e

[www.librairie-gourmande.fr](http://www.librairie-gourmande.fr)

## DESSERTSCOPE

FLASH THE CODE TO READ  
THE NEWS ON OUR WEBSITE

◆ SPRING - SUMMER  
2016 ◆



# RELAIS DESSERTS

## AROUND THE WORLD



GÉOLOCALISEZ  
NOS CHEFS



SUIVEZ-NOUS  
SUR FACEBOOK

**ACHERER ANDREAS**  
ACHERER PÂTISSERIE BLUMEN  
Brunico • Bolzano / Italie  
[www.acherer.com](http://www.acherer.com)

**AGNELLET PATRICK**  
Annecy-le-Vieux  
La Clusaz / France  
[www.patrickagnellet.com](http://www.patrickagnellet.com)

**ALLAMIGEON JÉRÔME**  
PÂTISSERIE ALEXANDRES.  
Montauban / France  
[www.alexandres.fr](http://www.alexandres.fr)

**SADAHARU AOKI PARIS**  
Paris / France • Tokyo / Japon  
[www.sadabaruaoki.com](http://www.sadabaruaoki.com)

**BANNWARTH MICHEL**  
PÂTISSERIE JACQUES  
Mulhouse / France  
[www.patisserie-jacques.com](http://www.patisserie-jacques.com)

**BARDET JEAN-PAUL**  
LE SOFILIA  
Vichy / France  
[www.lesofilia.fr](http://www.lesofilia.fr)

**BAUD JOËL**  
Besançon / France  
[www.baudbesancon.com](http://www.baudbesancon.com)

**BAUMANN ÉRIC**  
CONFISERIE BAUMANN  
Zurich / Suisse  
[www.confiserie-baumann.ch](http://www.confiserie-baumann.ch)

**BELIN MICHEL**  
Albi • Toulouse / France  
Hokkaido • Nagoya / Japon  
[www.michel-belin.com](http://www.michel-belin.com)

**BELLANGER JACQUES  
ET VIANNEY**  
CHOCOLATERIE BELLANGER  
Le Mans • Tours / France  
[www.chocolats-bellanger.com](http://www.chocolats-bellanger.com)

**BERGER XAVIER**  
Tarbes • Pau / France  
[www.xavier-berger.com](http://www.xavier-berger.com)

**BERNARD JACQUES**  
PÂTISSERIE J. BERNARD  
Vierzon / France  
[www.jbernard.fr](http://www.jbernard.fr)

**BESSE BERNARD**  
BORZEIX-BESSE  
Limoges • Brive-la-Gaillarde  
Treignac • Clermont-Ferrand / France  
[www.chocolats-borzeix-besse.com](http://www.chocolats-borzeix-besse.com)

**BIASETTO LUIGI**  
PASTICCERIA BIASETTO  
Padova / Italie  
[www.pasticceriabiasetto.it](http://www.pasticceriabiasetto.it)

**BOUILLET SÉBASTIEN**  
Lyon • Rillieux-la-Pape  
Tassin-la-Demi-Lune / France  
Tokyo / Japon  
[www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)

**BROCARD SÉBASTIEN**  
Divonnes-les-Bains •  
St-Genis-Pouilly / France  
Cannes • Nice / France  
[www.sebastien-brocard.com](http://www.sebastien-brocard.com)

**BUISSON OLIVIER**  
LE CHARDON BLEU  
St-Just-St-Rambert / France  
[www.le-chardonbleu.com](http://www.le-chardonbleu.com)

**CALDERON CHRISTOPHE**  
Saint-Raphaël / France  
[www.calderon-chocolatier.com](http://www.calderon-chocolatier.com)

**CASSEL FRÉDÉRIC**  
Fontainebleau / France  
Tokyo • Kyoto / Japon  
Berlin / Allemagne  
Casablanca / Maroc  
[www.frederic--cassel.com](http://www.frederic--cassel.com)

**CHARTIER ALAIN**  
Vannes • Lorient  
Theix • Carnac / France  
[www.alainchartier.fr](http://www.alainchartier.fr)

**CORDEL ANDRÉ**  
AU PALAIS D'OR  
Bar-le-Duc / France  
[www.aupaletdor-patisier.fr](http://www.aupaletdor-patisier.fr)

**CURLEY WILLIAM**  
Londres / Grande-Bretagne  
[www.williamcurley.com](http://www.williamcurley.com)

**DALLET VINCENT**  
Épernay • Reims / France  
[www.chocolat-vincentdallet.fr](http://www.chocolat-vincentdallet.fr)

**DALLOYAU**  
Paris • Neuilly-sur-Seine  
Boulogne-Billancourt  
Levallois Perret • Marseille  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)

Tokyo • Saitama • Sendai  
Osaka • Nagoya • Yokohama  
[www.dalloyau.co.jp](http://www.dalloyau.co.jp)  
Séoul • Incheon / Corée du Sud  
Dubai / Émirats Arabes Unis  
Bakou / Azerbaïdjan  
Hong-Kong / Chine  
[www.dalloyau.com](http://www.dalloyau.com)

**DAMON CLAIRE**  
DES GÂTEAUX ET DU PAIN  
Paris / France  
[www.desgateauxetdupain.com](http://www.desgateauxetdupain.com)

**DARCIS JEAN-PHILIPPE**  
Verviers • Liège • Hasselt  
Namur / Belgique  
[www.darcis.com](http://www.darcis.com)

**DE OLIVEIRA JÉRÔME**  
INTUITIONS BY J. DE OLIVEIRA  
Cannes • Nice / France  
[www.patisserie-intuitions.com](http://www.patisserie-intuitions.com)

**DE ROUW ARTHUR**  
Vught / Pays-Bas  
[www.derouw.nl](http://www.derouw.nl)

**DUCHÊNE LAURENT**  
Paris / France  
[www.laurent-duchene.com](http://www.laurent-duchene.com)

**DUCOBU MARC**  
Waterloo / Belgique  
[www.ducobu.be](http://www.ducobu.be)

**DUPUY PASCAL**  
Oslo / Norvège  
[www.pascal.no](http://www.pascal.no)

**ESCOBAR ÉRIC**  
Montélimar / France  
[www.nougats-escobar.com](http://www.nougats-escobar.com)

**FRESSON FRANCK**  
Jarny • Metz / France  
[www.fresson-chocolatier-patisier.fr](http://www.fresson-chocolatier-patisier.fr)

**GALLOYER MICHEL**  
Angers / France  
[www.legrenierapain.com](http://www.legrenierapain.com)

**GELENCSE PATRICK**  
GELENCSE CHOCOLATIER  
La Roche-sur-Yon • Challans  
Chantonnay • Les Sables d'Olonne / France  
[www.chocolats--gelencse.com](http://www.chocolats--gelencse.com)

**GEORGELIN MAËLIG**  
AU PETIT PRINCE  
Étel • Baud • Auray / France  
[www.aupetitprince-étel.fr](http://www.aupetitprince-étel.fr)

**GILG THIERRY**  
Munster • Colmar • Ribeauvillé / France  
[www.patisserie-gilg.com](http://www.patisserie-gilg.com)

**GMEINER VOLKER**  
CONFISERIE GMEINER  
Frankfurt Am Main • Baden-Baden  
Freiburg • Oberkirch • Offenburg  
Stuttgart / Allemagne  
[www.chocolatier.de](http://www.chocolatier.de)

**GRANGER FRANÇOIS**  
PÂTISSERIE FRANÇOIS  
Bergerac / France  
[www.patisserie-francois.com](http://www.patisserie-francois.com)

**GUERLAIS VINCENT**  
Nantes • La Chapelle-sur-Erdre  
Carquefou / France  
[www.vincentguerlais.com](http://www.vincentguerlais.com)

**GUILLET LUC**  
PÂTISSERIE GUILLET  
Romans • Valence / France  
[www.guillet.com](http://www.guillet.com)

**GUILMET ALBAN**  
Caen / France  
[www.albanguilmet.fr](http://www.albanguilmet.fr)

**HEINEMANN HEINZ-RICHARD**  
Mönchengladbach • Düsseldorf  
Krefeld • München • Duisburg  
Neuss / Allemagne  
[www.konditorei-beinemann.de](http://www.konditorei-beinemann.de)

**HÉNAFF PIERRE-YVES**  
C.CHOCOLAT  
Brest • Quimper / France  
[www.c-chocolat.fr](http://www.c-chocolat.fr)

**HERMÉ PIERRE**  
PIERRE HERMÉ PARIS  
Paris • Le Chesnay • La Vallée  
Village • Nice • Strasbourg / France  
Londres / Grande-Bretagne  
Tokyo • Osaka • Kobe  
Kyoto • Yokohama / Japon  
Séoul • Bundang-Gu / Corée du Sud  
Bangkok / Thaïlande  
Jeddah / Arabie Saoudite  
Dubai / Émirats Arabes Unis  
Doha / Qatar  
Bakou / Azerbaïdjan  
Hong-Kong • Macao / Chine  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

**HÉVIN JEAN-PAUL**  
Paris / France  
[www.jeanpaulhevin.com](http://www.jeanpaulhevin.com)  
Tokyo • Fukuoka • Hiroshima  
Kyoto • Miyagi • Osaka •  
Saitama Urawa / Japon  
[www.jpj-japon.co.jp](http://www.jpj-japon.co.jp)  
Shanghai • Hong-Kong / Chine  
Taipei / Taiwan

**HUE DANIEL**  
PARFUMS SUCRÉS  
Angoulême • Ruelle / France

**JOUVAUD MAÏE & PIERRE**  
MAISON JOUVAUD  
Carpentras • Avignon  
L'Isle-sur-la-Sorgue / France  
[www.patisserie-jouvaud.com](http://www.patisserie-jouvaud.com)

**KAWAGUCHI YUKIHIKO**  
ORIGINES CACAO  
Tokyo / Japon

**KAWAMURA HIDEKI**  
À TES SOUHAITS !  
Tokyo / Japon  
[www.atessouhaits.co.jp](http://www.atessouhaits.co.jp)

**LAC PASCAL**  
PÂTISSERIE LAC  
Nice • Saint-Laurent-du-Var / France  
[www.patisseries-lac.com](http://www.patisseries-lac.com)

**LARHER ARNAUD**  
Paris / France  
[www.arnaudlarher.com](http://www.arnaudlarher.com)

**LE DANIEL LAURENT**  
PÂTISSERIE LE DANIEL  
Rennes • St-Jacques / France  
[www.patiserieledaniel.fr](http://www.patiserieledaniel.fr)

**MAMPÉL CARLES**  
BUBO  
Barcelona / Espagne  
[www.bubo.es](http://www.bubo.es)

**MANNORI LUCA**  
ESPACE MANNORI  
CHOCOLATE  
Prato / Italie  
[www.mannoriespace.it](http://www.mannoriespace.it)

**MARQUET ARNAUD**  
PÂTISSERIE MARQUET  
LaTeste-de-Buch • Arcachon / France  
[www.patisserie-marquet.com](http://www.patisserie-marquet.com)

**MASSARI IGINIO**  
PASTICCERIA VENETO  
Brescia / Italie  
[www.iginiomassari.it](http://www.iginiomassari.it)

**MATYASY DENIS**  
Hyères • La Crau  
Toulon • Sanary-sur-Mer / France  
[www.matyasy.com](http://www.matyasy.com)

**MORENO MIGUEL**  
PASTICCERIA MALLORCA  
Madrid / Espagne  
[www.pasteleria-mallorca.com](http://www.pasteleria-mallorca.com)

**MOUTARLIER LUCIEN & DAMIEN**  
Chexbres • Lausanne  
Montreux • Lutry / Suisse  
[www.moutarlier.ch](http://www.moutarlier.ch)

**MULHAUPT THIERRY**  
Strasbourg • Colmar / France  
[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)

**OBERWEIS JEFF**  
MAISON OBERWEIS  
Luxembourg / Luxembourg  
[www.oberweis.lu](http://www.oberweis.lu)

**OIKAWA TAIHEI**  
UN PETIT PAQUET  
Yokohama / Japon

**OTSUKA YOSHINARI**  
PÂTISSERIE JACQUES  
Fukuoka / Japon  
[www.jacques-fukuoka.jp](http://www.jacques-fukuoka.jp)

**PAYARD FRANÇOIS**  
New York • Las Vegas / États-Unis  
Tokyo • Yokohama-shi  
Kanagawa / Japon  
Séoul • Busan / Corée  
[www.payard.com](http://www.payard.com)

**PELLÉ LIONEL**  
PÂTISSERIE CANELLE  
Beyrouth / Liban  
[www.cannelle-patisserie.com](http://www.cannelle-patisserie.com)

**PETIT REYNALD**  
PÂTISSERIE REYNALD  
Vernon / France  
[www.chocorey7.com](http://www.chocorey7.com)

**PIGNOL JEAN-PAUL**  
Lyon / France  
[www.pignol.fr](http://www.pignol.fr)

**PILATI DOMINIQUE**  
Roanne / France

**PINA GIOVANNI**  
Bergamo • Trescore  
Balneario / Italie  
[www.pasticceria giovannipina.it](http://www.pasticceria giovannipina.it)

**POTTIER MICHEL**  
PÂTISSERIE GRANDIN  
St-Germain-en-Laye / France  
[www.patisserie-grandin.fr](http://www.patisserie-grandin.fr)

**PROOT BERNARD**  
DEL REY  
Anvers / Belgique  
Tokyo / Japon  
[www.delrey.co.jp](http://www.delrey.co.jp)

**RAUX LIONEL**  
Bayonne / France  
[www.patissieraux.fr](http://www.patissieraux.fr)

**RAYNAUD JEAN-MICHEL**  
LA RENAISSANCE  
Sydney / Australie  
[www.larenaissance.com.au](http://www.larenaissance.com.au)

**REBERT DANIEL**  
PÂTISSERIE REBERT  
Wissembourg / France  
Mannheim / Allemagne  
[www.rebert.fr](http://www.rebert.fr)

**RINALDINI ROBERTO**  
PASTICCERIA RINALDINI  
Rimini / Italie  
[www.rinaldimipastry.com](http://www.rinaldimipastry.com)

**ROUSSEL CHRISTOPHE**  
La Baule • Guérande  
Pornichet • Paris / France  
[www.christophe-rousseau.fr](http://www.christophe-rousseau.fr)

**ROUX ALAIN**  
THE WATERSIDE INN  
Bray / Grande-Bretagne  
[www.waterside-inn.co.uk](http://www.waterside-inn.co.uk)

**SÈVE RICHARD**  
Lyon • Champagne-  
au-Mont-d'Or / France  
[www.chocolatseve.com](http://www.chocolatseve.com)

**TERAI NORIHIKO**  
AIGRE DOUCE  
Tokyo / Japon

**TORREBLANCA JACOB**  
Alicante • Elda  
Valencia / Espagne  
[www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)

**TROTTIER AURÉLIEN**  
ARTISAN PASSIONNÉ  
Angers • Cholet / France  
[www.artisanpassionne.com](http://www.artisanpassionne.com)

**TUGUES JORDI**  
Lleida / Espagne  
[www.tugues.com](http://www.tugues.com)

**VALIER MARCO**  
Innsbruck / Autriche  
[www.konditorei-innsbruck.at](http://www.konditorei-innsbruck.at)

**VERGNE ÉRIC**  
Audincourt • Belfort / France  
[www.patisserie-vergne.fr](http://www.patisserie-vergne.fr)

**WITTAMER PAUL**  
Bruxelles / Belgique  
[www.wittamer.com](http://www.wittamer.com)  
Tokyo • Chiba • Nagoya  
Osaka • Kyoto • Kobe  
Yokohama • Kanagawa / Japon  
[www.wittamer.jp](http://www.wittamer.jp)

**ZANIN ROLAND**  
Le Fayet • Cluses / France  
[www.zaninchocolatier.fr](http://www.zaninchocolatier.fr)



Depuis 27 ans au service  
des professionnels  
des métiers de bouche

Cours Pratiques  
de Perfectionnement  
en Pâtisserie



École Gastronomique  
Bellouet Conseil

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



BELLOUET CONSEIL



DÉJÀ 30 ANS QUE GUANAJA  
FAIT VOYAGER VOTRE IMAGINATION.

30  
-ANS DE-  
GUANAJA

Il y a 30 ans, nous donnions naissance à Guanaja 70%, le chocolat le plus amer au monde. Depuis, il est la plus belle incarnation de notre expertise dans l'assemblage des saveurs. Chaque jour, Guanaja continue de vous inspirer des créations dont la seule limite est votre imagination.

