



Relais Desserts

DESSERTS

HAUTE PÂTISSERIE & LIFESTYLE MAGAZINE



— N° 16 —

AUTOMNE - HIVER 2016-2017

With English Texts

L'ART DE LA PATISSERIE SELON AGRIMONTANA



Sadaharu Aoki : « Forêt Vert Kyoto »

Dans les créations de Sadaharu Aoki les ingrédients jouent un rôle décisif. Le Biancolatte Domori permet de dévoiler des arômes intenses de lait frais et l'alliance avec les Griottes du Piémont semi confites Agrimontana satisfait le palais d'une douceur délicat. Un goût moins sucré pour le plus grand plaisir de tous les gourmets. Les produits Agrimontana : marrons et fruits confits, confitures, miels, ingrédients pour Gelato et le chocolat Domori sont distribués par : Agrimontana International www.agriland.mc agriland@agriland.mc Tél. +377.93.30.61.73 ou, depuis la France : 06.77.12.34.25  Agriland.MC



www.agrimontana.it  agrimontana

(ÉDITO)



Pour aborder cet automne en douceur, ce nouveau numéro de *Desserts* vous entraîne dans un voyage réconfortant et chaleureux chez les pâtisseries Relais Desserts de la région **Grand Est**. Avec eux, découvrez l'**Alsace**, une terre riche et généreuse de traditions définitivement gourmandes grâce, notamment, à *L'Atelier entre amis*, où ils dévoilent quelques-uns de leurs **tours de main**, et à l'incontournable *Carnet de recettes* avec leurs savoureux **desserts de fêtes** aux saveurs d'épices, d'agrumes confits, de noisettes ou d'amandes. Sans oublier leurs **meilleures adresses** de la région !

Soledad Bravi est l'invitée de notre *Confession gourmande*. Vous connaissez sans doute ses dessins décalés avec ses personnages pétillants et pleins d'humour. Illustratrice de renom, elle nous confie, en toute simplicité, ses préférences sucrées.

Puis comme toujours, retrouvez toute l'**actualité de nos chefs pâtisseries** ainsi que leurs derniers **livres**. Et retenez bien sûr la date du **20 mars 2017** : celle du **Jour du Macaron**. Il sera pour vous l'occasion d'être gourmand et solidaire. Le concept est simple : « Un don, un macaron ». Des plus classiques aux plus surprenants, les macarons seront donc encore une fois les rois de nos boutiques. De quoi fêter agréablement le retour du printemps !

Mais avant cela, nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année !

Bonne lecture à tous,

Frédéric Cassel, *président de Relais Desserts*

© Le Pré Oudot – photo : Gil Faivre


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^{ème}

Marage complexe d'essence d'oranges exotiques et de cognacs XO rares.

www.grand-marnier.com

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

N° 16 —
AUTOMNE-HIVER 2016-2017

COUVERTURE

Cake aux marrons par *Éric Vergne*.
Photo : *Jean-Blaise Hall*

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, Alice Morabito, Jean-Blaise Hall

Traduction

Amaury de Cizancourt

Direction artistique

Laura Annaert

Maquette

Création : Laurent Caioli

Photogravure & Impression

Graphius Group - graphius.com

Éditeur délégué

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

Publicité

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 CONFIS.



SOMMAIRE

03 – ÉDITORIAL

Par Frédéric Cassel,
président de Relais Desserts

07 – SHOPPING

Objets de désir

08 – VOYAGE GOURMAND

Un hiver de sucre et de glace en Alsace

10-14 – ATELIER ENTRE AMIS

Les coulisses de l'atelier
& les astuces des chefs

15-27 – CARNET DE RECETTES

28-30 – ACCORDS EXQUIS

Les eaux-de-vie & la pâtisserie

31 – LIVRES

32 – BONNES ADRESSES

Les lieux de prédilection des chefs

34 – CONFESSION GOURMANDE

Soledad Bravi

36-39 – DESSERTSCOPE

L'actu des pâtissiers Relais Desserts

40-42 – ENGLISH TEXTS

43 – RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts dans le monde


Relais Desserts



PARTAGEZ LE SAVOIR-FAIRE DES CHEFS LENÔTRE



ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS



Située au cœur des ateliers de fabrication de la Maison Lenôtre et animée depuis toujours par la passion de transmettre, l'École Lenôtre propose un large choix de stages & formations.

Calendrier et informations sur
www.lenotre.com



INTEMPOREL

Entreprise artisanale et familiale du XIX^e siècle, la manufacture de Digoin façonne des poteries et objets culinaires en grès tous plus inspirants pour cuisiner. Comme cette terrine à bec, indispensable à toute préparation liquide.

Terrine à bec de la Manufacture de Digoin 1,6 l, 3 l ou 5 l. À partir de 10,91 €
www.manufacturededigoin.com



DESIGN

Inspirée par le fil d'acier qui cerclé les bouchons de champagne, cette coupe « muselet », en céramique et fil de cuivre, se décline en plusieurs tailles et couleurs. Pour apporter une belle touche de modernité à une table ou un buffet.

Coupe Muselet d'Incipit. Ø 14,5 cm, 22,5 cm, 26 cm et 29 cm. À partir de 74 €
www.madeindesign.com



RARE

Produit par un maître acériculteur au Québec, ce sirop d'érable 100 % bio est conçu dans les règles de l'art, chaque litre étant obtenu à partir de 40 litres de sève centenaire. Un sucre naturel dont on aurait tort de se passer !

Sirop d'érable réserve Escuminac, Gourmet Galeries Lafayette. 200 ml — 13,50 €
www.escuminac.com

OBJETS DE DÉsir

PAR ALICE MORABITO



SPÉCIAL PÂTISSERIE

Avec sa fonction vapeur, le four PlusSteam d'Electrolux permet de réaliser des pâtes levées ultra moelleuses. Résultat ? Des cakes, brioches et pains à se damner... sachant que l'on peut cuire plusieurs recettes à la fois !

Four PlusSteam fonction vapeur d'Electrolux. Modèle catalyse 479,99 € ou pyrolyse 699,99 € — www.electrolux.fr



DÉLICAT

Pour les fêtes, Billicart-Salmon a imaginé un coffret Carafe Magnum pour son Extra Brut. Oui, les inconditionnels carafent le champagne histoire d'en révéler les arômes et la robe tout en adoucissant la bulle... Cheers !

Coffret Carafe Magnum Billicart-Salmon. En édition limitée — 200 €
<http://champagne-billicart.fr>



POÉTIQUE

Féerie ludique, ce carrousel signé Diptyque allie au raffinement des senteurs des bougies de la maison la magie du manège qui s'anime autour de sa flamme. Bien plus qu'un parfum d'intérieur, un petit bijou de rêverie.

Carrousel Diptyque Collection 34 et son bazar 2016. En édition limitée — 35 €
www.diptyqueparis.fr

UN HIVER DE SUCRE & DE GLACE EN ALSACE

Excentrés ? Un peu !
À l'abri de la frénésie du foodporn et
de ses défilés monomaniaques de babas,
éclairs et saint-honoré ? Aussi !
Mais ces pâtisseries *Relais Desserts*
sont également souvent à cinq minutes
de ruches papillonnantes
et de mirabelles mielleuses.
Alors, vous vous dites que ce serait
le bonheur d'y aller ? Absolument !
En attendant, voici leurs recettes
et bien plus encore...

PAR LAURA ANNAERT
PHOTOS JEAN-BLAISE HALL



DE GAUCHE À DROITE —
Thierry Gilg, Daniel Rebert, Michel Bannwarth, Joël Baud, Thierry Mulhaupt & Éric Vergne.



Réalisation de sablés de Noël. Les pâtisseries ont gardé leur âme d'enfant !

ATELIER ENTRE AMIS

Chez *Thierry Gilg*

Pâtissier, chocolatier et randonneur amoureux de la nature, *Thierry Gilg* a reçu ses confrères pour une session « Atelier entre amis » à Munster.

Dans ce « pays » d'épices, cannelle, muscade et anis donnent toute leur intensité, zestes et agrumes confits titillent le palais, tandis qu'amandes et noisettes sustentent. Au menu donc de cet atelier, des recettes enchanteuses qui combleront tous les sens mais aussi des tours de main pour nous régaler l'hiver durant et bien sûr à Noël avec, entre autres, les *Mannele* ou bonshommes de pain d'épice, les *Stollen* de Dresde au kirsch ou encore les *Zimtsterne*, ces biscuits glacés en forme d'étoile.

L'Alsace étant aussi le fief de distilleries artisanales, Thierry Mulhaupt et Philippe Traber de chez Metté ont pris le temps de faire le point justement sur les divers usages de ces eaux de feu aromatiques...

Et pour clore ce *Voyage gourmand*, nous vous dévoilons les bonnes adresses de nos chefs, de Wissembourg à Besançon, en passant par Strasbourg et Ronchamp !



01



02



03



04

- 01 — Chez Thierry Gilg, les glaçages et décors colorés en pâte d'amandes sont faits à la main.
- 02 — De gauche à droite : Daniel Rebert, Éric Vergne, Joël Baud (en flexion !) et Thierry Mulhaupt.
- 03 — Daniel Rebert
- 04 — Complices, Thierry Gilg et Éric Vergne mettent l'atelier à profit pour comparer les matières premières.

ASTUCES DE CHEFS

Jeux de main subtils et exercés,
ustensiles astucieux faits maison et
belles matières premières sont l'apanage de l'artisan pâtissier.
En complément des recettes, voici quelques ficelles
pour faciliter vos réalisations sucrées.

DANIEL REBERT

Le pochage de la crème montée sur le dôme en pain d'épice, fait avec une petite douille à saint-honoré, doit être généreux... à l'image de Daniel qui cumule plus de quarante années de gestes répétés quotidiennement.



ÉRIC VERGNE

Pour une dégustation tout en finesse, le cake est recouvert du même glaçage que les marrons, puis passé au four. Cette fine couche croquante ajoute une sensation à la dégustation et permet par la même occasion une meilleure conservation.

JOËL BAUD

Pour chemiser, c'est-à-dire recouvrir le moule de glace, Joël sort celle-ci dix minutes avant. L'idéal est de travailler à main levée avec une cuiller ou une pelle à glace en inox voire de caler son moule sur un cercle. Dessiner au préalable ses gabarits sur le papier de cuisson, notamment le diamètre et positionnement, permet de dresser plus facilement les disques de dacquoise.



THIERRY GILG

Le pain d'épice est trempé dans une glace royale assez fluide, tandis que le décor au cornet nécessite une glace serrée. Pour régler la texture, Thierry y ajoute du blanc d'œuf pour la fluidifier ou du sucre glace pour l'épaissir.



THIERRY MULHAUPT

Le boulage, qui permet de mettre en forme la pâte levée, précède le façonnage que Thierry effectue sur un plan de travail en marbre ou en bois fleuré, c'est-à-dire parsemé de farine. Ces gestes, proches de ceux du boulanger, nécessitent une certaine expérience.



MICHEL BANNWARTH

Pour faciliter le trempage des biscuits dans la glace royale, l'idéal est d'utiliser une fourchette à chocolat dont les branches très fines permettent de piquer le biscuit sans le casser.



CARNET DE RECETTES

ALL RECIPES ARE PUBLISHED IN ENGLISH
ON OUR WEBSITE

À l'origine rite païen destiné à honorer le soleil, Noël est surtout une célébration familiale et gourmande à laquelle nos pâtisseries rendent hommage chaque année.

Issues de longues traditions, ces recettes, simples à réaliser, restent parmi les plus appréciées.





CHALETS COMTOIS

Joël Baud

Joël Baud à Besançon
RELAIS DESSERTS depuis 1999
Succède à son père Pierre Baud, membre dès 1987

INGRÉDIENTS

**POUR 4
ENTREMETS GLACÉS**

USTENSILES

4 demi-sphères
en inox de Ø 16 cm.
1 thermomètre
pour la cuisson du sucre

GLACE AU CHOCOLAT

1 200 g de crème glacée
au chocolat

MARMELADE D'ORANGES

60 g de jus d'orange
200 g d'orange entière
coupée en morceaux
250 g de sucre semoule
(125 g + 125 g)
3 g de sucre spécial
confitures

PARFAIT AU PAIN D'ÉPICE

200 g de pain d'épice
200 g de crème fleurette
170 g de sucre semoule
(50 g + 120 g)
60 g d'eau (20 g + 40 g)
80 g de jaune d'œuf
60 g de blanc d'œuf
300 g de crème fouettée

DACQUOIS AUX AMANDES

125 g de blanc d'œuf
75 g de sucre
100 g de poudre
d'amandes blanches

♦ MARMELADE D'ORANGES

— Faire cuire pendant 10 minutes environ le jus d'orange, les morceaux d'orange et 125 g de sucre semoule. Ajouter les 125 g de sucre restants, additionnés au préalable au sucre spécial confitures, et refaire bouillir quelques minutes avant de mixer l'ensemble. Refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur.

♦ PARFAIT AU PAIN D'ÉPICE

— Dissoudre le pain d'épice dans la crème fleurette chaude. Faire une pâte à bombe. Pour cela, cuire 50 g de sucre et 20 g d'eau à 115 °C puis verser le sirop sur les jaunes d'œufs et monter l'ensemble jusqu'à complet refroidissement. Réaliser une meringue italienne en cuisant 120 g de sucre et 40 g d'eau à 118 °C. Verser ce sirop sur les blancs d'œufs mousseux et monter l'ensemble jusqu'à complet refroidissement. Mélanger ensuite la pâte à bombe et la meringue italienne, puis ajouter l'appareil à base de pain d'épice. Pour finir, incorporer la crème fouettée. Réserver pour le montage.

♦ DACQUOIS AUX AMANDES

— Fouetter les blancs d'œufs à vitesse moyenne au batteur jusqu'à ce qu'ils soient mousseux puis accélérer. Incorporer le sucre en pluie en fin de montage. À l'aide d'une maryse, ajouter la poudre d'amandes en pluie. Dresser ensuite 4 disques de 15 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille de 12 mm en faisant des cercles concentriques.

Dresser également un grand rectangle dans lequel seront coupés après cuisson des morceaux de 7 cm x 6 cm pour réaliser le toit du chalet.

Saupoudrer de sucre glace avant d'enfourner à 150 °C dans un four ventilé 12 à 15 minutes.

MONTAGE

Placer les moules à l'avance au congélateur. Les chemiser avec de la glace au chocolat sur une épaisseur de 15 mm environ puis les faire durcir au congélateur. Ajouter un peu de marmelade d'oranges et faire durcir à nouveau au congélateur. Verser ensuite le parfait au pain d'épice jusqu'à environ 1 cm au-dessus du moule, et faire prendre au congélateur. Enfin, rajouter un peu de marmelade d'oranges puis déposer un disque de dacquois dessus et réserver au congélateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, démouler les entremets glacés en les trempant quelques secondes dans un récipient avec un cercle au fond, afin d'y caler la demi-sphère, et un peu d'eau tiède.

Pour les amateurs avertis, pulvériser les entremets glacés à l'aide d'un pistolet à chocolat avec un mélange de 250 g de beurre de cacao pour 250 g de chocolat noir.

Découper 2 rectangles de dacquois (7 cm x 6 cm) pour le toit du chalet, les saupoudrer de sucre glace puis les coller avec de la Chantilly.

Appliquer quelques touches de Chantilly en guise de neige à l'aide d'une poche à douille cannelée.

Pour les décors telles les portes et fenêtres, utiliser de la pâte d'amandes.

Pâtissier, chocolatier & traiteur. A repris le flambeau de l'entreprise, fondée en 1923 par son grand-père Joannès Baud, avec sa cousine Michèle.

PRODUITS FÉTICHES :

Les griottes bisontines, Frou-Frou, Tout Chocolat et Nelly, pain de Gênes à la fleur d'orange. Côté salé, un pâté en croûte comme on n'en fait plus.

♦ www.baudbesancon.com ♦



Thierry Gilg à Munster
RELAIS DESSERTS depuis 1996

PAINS D'ÉPICE

AU MIEL DE SAPIN & AUX AMANDES

Thierry Gilg

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 8 PAINS D'ÉPICE

PÂTE À PAINS D'ÉPICE

100 g d'amandes entières
1 cuillère à moka rase
de poudre à lever
300 g de miel de sapin
75 g d'écorce d'orange
confite finement hachée

1 cuillère à soupe rase
d'épices pour pain d'épice :
cannelle, muscade, anis,
badiane, coriandre,
gingembre
1 cuillère à soupe rase
de cannelle en poudre
Le zeste d'un demi-citron
255 g de farine

GLAÇAGE
100 g de sucre en poudre
30 g d'eau

FINITION
Un peu de pâte d'amandes
ou de glace royale pour
le décor

♦ PAINS D'ÉPICE

— Griller les amandes au four à 180 °C. Leur torréfaction est parfaite lorsqu'en les cassant en deux, leur cœur est légèrement coloré.
Les laisser ensuite refroidir avant de les hacher au couteau.

Dissoudre la poudre à lever dans une cuillère à soupe d'eau puis ajouter tous les autres ingrédients. Mélanger à la spatule ou au batteur à la feuille.
Laisser ensuite reposer la pâte 24 heures au réfrigérateur.

Abaisser la pâte au rouleau à 6 mm en « fleurant » (fariner en très fine couche) de la farine dessus et dessous.
Détailer alors les pains d'épice avec les emporte-pièces de votre choix.

Disposer les pains d'épice sur une feuille de papier cuisson ou sur une plaque beurrée et farinée, et enfourner à 170 °C jusqu'à légère coloration.

Réaliser un glaçage en mélangeant le sucre en poudre et l'eau puis, à la sortie du four, en badigeonner les pains d'épice au pinceau.

Pour finir, décorer à l'aide de pâte d'amandes ou de glace royale.

LA SUGGESTION DU CHEF

— Ces pains d'épice peuvent se déguster avec un vin blanc chaud d'Alsace !

Une recette simple et délectable...

Pour ce faire, prendre :

- ¼ de litre d'eau
- 120 g de sucre
- 2 gousses de vanille fendues et grattées
- 4 bâtons de cannelle
- 5 fleurs d'anis étoilé
- 1 litre de pinot blanc d'Alsace

Porter à ébullition l'eau, le sucre et les épices.

Laisser infuser une demi-heure, puis ajouter le vin.

Chauffer sans toutefois porter à ébullition.

Servir en ajoutant une rondelle d'orange et de citron.

Troisième d'une lignée de **maitres pâtissiers**, aussi doué que discret,
Thierry est passé chez Hermé, Bannwarth père et Segond à Aix-en-Provence.
Dirige la maison avec sa sœur Sandrine.

PRODUITS FÉTICHES :

Le Cube, entremets aérien aux noisettes, le Délice du Marcaire, aux noix-amandes, et le pain d'épice moelleux à l'orange.

♦ www.patisserie-gilg.com ♦

Thierry Mulhaupt à Strasbourg
RELAIS DESSERTS depuis 2003

STOLLEN DE DRESDE



Thierry Mulhaupt

INGRÉDIENTS

**POUR 2 STOLLEN
DE 650 G**

PÂTE À STOLLEN

50 g d'orange confite
en cubes
50 g de citron confit
en cubes
200 g de raisins secs blancs
50 ml de rhum

100 g d'amandes brutes
entières
20 g de levure chimique
500 g de farine faible (T45)
200 g de sucre semoule
10 g de sel fin
100 g d'œuf
200 g de fromage blanc
190 g de beurre
1 g de noix de muscade
1 g de cardamome
Le zeste d'un demi-citron

SIROP D'IMBIBAGE

50 g d'eau
50 g de sucre
30 ml de kirsch
30 ml de Grand Marnier

FINITION

30 g de beurre fondu
75 g de sucre semoule
20 g de sucre glace

◆ STOLLEN

— *La veille*, faire macérer les fruits confits et les raisins avec le rhum.

Le jour même, faire griller les amandes et les concasser après refroidissement.

Tamiser la levure chimique avec la farine, puis ajouter le sucre, le sel, les œufs, le fromage blanc, le beurre tempéré en dés, les épices et les zestes.

Mélanger à la main ou au batteur (à la feuille) jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pétrir pendant 7 minutes.

Ajouter ensuite les fruits confits macérés et les amandes concassées, puis laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Pour le façonnage, diviser la pâte en deux et faire deux boules.

Les aplatir et les replier en deux à la manière d'un chausson.

Beurrer et fariner les moules. L'idéal est de cuire les Stollen dans des moules spécifiques.

Enfin, préchauffer le four à 160 °C et cuire pendant 35 minutes.

◆ SIROP D'IMBIBAGE

— Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter le kirsch et le Grand Marnier.

À la sortie du four, badigeonner les Stollen de sirop d'imbibage à l'aide d'un pinceau.

FINITION

— Après refroidissement, badigeonner les Stollen de beurre clarifié.

Pour finir, les tremper dans le sucre semoule puis les saupoudrer de sucre glace.

— Le Stollen —

dans sa forme et sa blancheur,
symbolise l'enfant Jésus dans ses langes.
Traditionnellement,
il se déguste après la messe de minuit.

Esthète ayant fréquenté les beaux-arts.

Connu pour revisiter à sa manière « l'art » de la pâtisserie et du chocolat.

PRODUITS FÉTICHES :

Les tartes « folles », créées selon l'inspiration et la saisonnalité chaque week-end de l'année, et les chocolats aux épices.

◆ www.mulhaupt.fr ◆



ZIMTSTERNE

Michel Bannwarth

INGRÉDIENTS POUR 1 KG DE BISCUITS

BISCUIT

À faire la veille

375 g d'amandes entières
95 g de noisettes
420 g de sucre
9,5 g de sucre vanillé
9,5 g de cannelle
110 g de blanc d'œuf

GLAÇAGE

35 g de blanc d'œuf
200 g de sucre glace

◆ BISCUIT

— *La veille*, mixer les amandes et les noisettes avec le sucre, le sucre vanillé et la cannelle.
Ajouter le blanc d'œuf à la spatule et mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une pâte molle.
Laisser ensuite reposer dans un linge une nuit au réfrigérateur.

◆ GLAÇAGE

— *Le lendemain*, abaisser la pâte à 1 cm puis y détailler les biscuits avec un emporte-pièce en forme d'étoile.
Fouetter le blanc et le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance dense et ferme (« crème à raser »).
Piquer ensuite à l'aide d'une fourchette une face de chaque biscuit avant de tremper l'autre face dans le glaçage.
Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'un papier cuisson et laisser croûter une nuit.
Pour finir, préchauffer le four et enfourner à feu vif à 280 °C pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à coloration du glaçage.

L'ASTUCE DU CHEF

Pour obtenir une abaisse régulière, étaler la pâte entre deux règles de l'épaisseur désirée.

Michel Bannwarth à Mulhouse
RELAIS DESSERTS depuis 1998
Fils de Gérard Bannwarth,
président de Relais Desserts de 1991 à 1998

Pâtissier, chocolatier & épicien dirigeant la maison Jacques, créée en 1934.

PRODUITS FÉTICHES :

Le saint-honoré, décliné au fil des saisons à la mousse fraise, framboise, kirsch ou caramel.

◆ www.patisserie-jacques.com ◆

Daniel Rebert à Wissembourg
RELAIS DESSERTS depuis 2001



*Pâtissier & chocolatier dont les mots clés sont le goût et la générosité,
ambassadeur de sa région avec les Étoiles d'Alsace.*

PRODUITS FÉTICHES :

L'éclair vanille, les croissants, les bonbons chocolat Uribia et le Palet Or Noir, les cakes comme l'orange-chocolat.

◆ www.patisserie-rebert.fr ◆

ÉTOILES DE NOËL



Daniel Rebert

INGRÉDIENTS

POUR 14

ENTREMETS INDIVIDUELS

USTENSILES

14 moules en forme de dôme
Ø 7 cm x 4,5 cm haut

GANACHE MONTÉE SAMANA

À faire la veille

840 g de crème UHT
(280 g + 560 g)
30 g de glucose
30 g de sucre inverti
225 g de chocolat de
couverture Samana 70 %

PÂTE D'ORANGES

280 g de pâte d'oranges
Réaliser la pâte à partir de
300 g d'orange confite
mixée

DÔME AU PAIN D'ÉPICE

9 g de fleur de badiane
(ou anis étoilé)
125 g de lait cru
210 g de farine de seigle
35 g de farine T 55
3,5 g de féculé
14,5 g de levure chimique
17,5 g de cassonade
7,5 g de fleur de sel
9 g de cannelle en poudre
5 g de quatre-épices
280 g de pâte d'oranges
280 g de miel

112 g de sirop de glucose
142 g d'œuf entier
115 g de beurre

SIROP D'IMBIBAGE

80 g de sucre
100 g d'eau
Le zeste d'une demi-orange
70 g de Grand Marnier

MARMELADE D'ORANGES

240 g d'orange
75 g de sucre

◆ GANACHE MONTÉE SAMANA

— La veille, chauffer 280 g de crème à 50 °C avec les sucres. Faire une émulsion en trois fois, en incorporant à chaque fois un tiers de la crème sucrée au chocolat préalablement haché puis fondu.

Bien mixer, puis rajouter 560 g de crème froide tout en continuant de mixer.

Réserver une nuit au réfrigérateur.

◆ DÔME AU PAIN D'ÉPICE

— Infuser la badiane dans le lait chaud.

Mélanger les poudres et les épices puis ajouter la pâte d'oranges.

Chauffer légèrement le miel et le glucose et les rajouter dans la masse.

Enfin, incorporer progressivement les œufs et le lait infusé puis, pour finir, le beurre en pommade.

Garnir alors les 14 moules et faire cuire à 160 °C pendant 30 minutes.

◆ SIROP D'IMBIBAGE

— Mélanger le sucre, l'eau et le zeste d'orange puis donner un bouillon. Laisser refroidir et rajouter le Grand Marnier. Pour finir, imbiber les dômes avec ce sirop à l'aide d'un pinceau.

◆ MARMELADE D'ORANGES

— Couper les oranges en quatre en enlevant la partie centrale blanche.

Émincer les quartiers le plus finement possible, puis les mettre à cuire à feu doux dans une casserole à couvert avec le sucre.

Lorsque les lamelles sont translucides, ôter le couvercle et poursuivre la cuisson 2 minutes avant de laisser refroidir.

Entailler les dômes par le haut et les garnir avec la marmelade d'oranges.

MONTAGE

Une fois les pains d'épice garnis, dresser la ganache chocolat à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille étoile n°11. En touche finale, décorer avec une fine feuille de chocolat en forme d'étoile à parsemer de poudre d'or.

— Les Étoiles d'Alsace —

Depuis 1992, Daniel Rebert œuvre, avec ses pairs restaurateurs et hôteliers, pour le rayonnement du patrimoine gastronomique alsacien en France et dans le monde avec l'association *Les Étoiles d'Alsace*.

De Séville à Tokyo, les événements prestigieux se perpétuent sous la présidence de Hubert Maetz, chef étoilé.

Éric Vergne à Audincourt
RELAIS DESSERTS depuis 1998



*Pâtissier & chocolatier depuis trois générations.
Vient de créer, avec son épouse Corinne, un lieu dédié au chocolat.*

PRODUITS FÉTICHES :
« L'autre macaron », spécialité exclusive, les chocolats Scories de la Forge et Pavés Corbis, l'entremets Arc-en-ciel.

◆ www.patisserie-vergne.fr ◆

CAKES AUX MARRONS



Éric Vergne

INGRÉDIENTS

**POUR 4 CAKES DE 4 À
5 PERSONNES
(21 CM X 5 CM X 5 CM)**

PÂTE À CAKE

160 g de beurre frais
315 g de pâte de marrons
160 g de sucre semoule
160 g d'amandes en poudre
3 g de levure chimique
125 g d'œuf entier
120 g de brisures de
marrons glacés au sirop

GLAÇAGE AUX MARRONS

150 g de sucre glace
60 g de sirop de marrons
(récupérer le sirop
des brisures)
5 g de rhum ambré vieux

◆ PÂTE À CAKE

— Sortir le beurre du réfrigérateur 2 heures avant utilisation.

Préchauffer le four ventilé à 150 °C.

Mélanger doucement, sans émulsionner, le beurre mou et la pâte de marrons.

Dans un autre bol, mélanger le sucre, les amandes en poudre et la levure chimique puis incorporer le tout au mélange beurre-marrons.

Ajouter alors les œufs petit à petit et finir par les brisures de marrons glacés.

Beurrer et fariner les moules avant d'y répartir l'appareil.

Mettre au four pendant 45 minutes à 150 °C.

Laisser ensuite refroidir dans les moules.

◆ GLAÇAGE AUX MARRONS

— Mélanger au fouet le sucre glace, le sirop de marrons et le rhum, puis recouvrir les cakes avec ce glaçage.

Laisser égoutter les cakes quelques instants avant de les enfourner à 220 °C pendant 2 minutes.

Pour finir, décorer les cakes en déposant un marron glacé et quelques pastilles de chocolat noir passées à la poudre d'or.

LE GOÛT DES FRUITS

Tous deux portés par un métier passion,
Thierry Mulhaupt, chef pâtissier, et
Philippe Traber, maître distillateur,
partagent la même inclination. Celle des fruits.

Le premier les révèle dans ses « tartes folles ».
Le second les immortalise dans ses eaux-de-vie.
Rencontre au cœur de l'Alsace, dans un « pays »
de traditions sucrées et de vergers.



PHOTOS JEAN-BLAISE HALL

Installés dans l'arrière-cuisine du laboratoire de Thierry Gilg, les deux comparses, parés de flacons et de petits gâteaux, attaquent leur séance de dégustation. L'œil rivé sur le liquide transparent. Le verre penché porté au nez, humé de près. Quelques brèves inspirations. Silence. La concentration installée, les sens renseignés, l'échange peut démarrer. Et ce dans les règles de l'art.

Primo, la dégustation d'une eau-de-vie doit se faire à température de cave, soit à environ 15 °C. Comme Philippe arrive de la distillerie, les verres ont été mis au congélateur afin de tempérer le léger réchauffement des eaux-de-vie durant le trajet. Pour autant, précise-t-il, « il ne faut surtout pas mettre la bouteille au réfrigérateur car le froid anesthésie les arômes ».

Deuxio, l'eau-de-vie se déguste avant ou après le repas ou avec un dessert. Mais en aucun cas avec le café. L'acidité de ce dernier irrite la bouche et l'eau de feu paraît alors amère. Ici, nous sommes avant le café et plus précisément au dessert, le moment idéal.

Le choix des fruits —

La sélection des fruits est bien sûr primordiale. Les fruits doivent être choisis avec soin. « De leur qualité dépend celle de l'eau-de-vie », explique Philippe qui les sélectionne aux quatre coins du monde et ce en petites quantités. « Ensuite, nous les déposons dans des cuves de fermentation ou de macération et à la main pour ne pas les abîmer. » La fermentation, elle, est naturelle, sans ajout de sucre ni de levure.

Thierry lui aussi sélectionne ses fruits avec une grande attention. « Nous privilégions les fruits du terroir, le local. La fin août nous apporte les mirabelles, les quetsches d'Alsace et les pommes. » Mais aussi et surtout, le pâtissier travaille avec des cueilleurs qui l'approvisionnent en fruits sauvages : mûres, myrtilles des Vosges, églantines. Sans oublier les fruits cultivés autour de son labo, sur un terrain de 20 ares : « Le matin, nous faisons des petites cueillettes de framboises, mûres et cerises. Mais ces fruits sont uniquement destinés au décor des gâteaux. » Quant à l'art de les assembler, le pâtissier suit le même raisonnement que lorsqu'il déguste de bons vins, réfléchissant aux notes qui évoluent au gré des combinaisons.



Et dans la pâtisserie ? —

Pour en revenir à nos eaux de feu, comme l'explique Thierry : « *Aujourd'hui, les eaux-de-vie en pâtisserie servent surtout de fixateur d'arômes, mais aussi d'exhausteur de goût. Le fait de rajouter un peu d'eau-de-vie ne se sent pas forcément à la dégustation mais permet de fixer les arômes, comme quelques gouttes d'eau-de-vie de framboise dans une Chantilly framboise.* »

Depuis quelques années, la tendance n'est donc plus de faire ressortir le côté « alcool » d'un gâteau, bien au contraire... À l'exception des pâtisseries traditionnellement associées à celui-ci. CQFD avec la Forêt Noire, au kirsch, qui reste un classique, ou les chocolats, tradition oblige.

Du coup, Thierry ne met jamais d'alcool dans ses bûches, hormis la dose minimale autorisée (1 %) pour laquelle il n'est pas nécessaire de le signaler même si, en privé, il aime agrémenter ses desserts, comme sa bûche au café qu'il rehausse de cognac.

Les 4 accords fétiches de Thierry Mulhaupt

- 1 — Eau-de-vie de framboise & dessert ou ganache chocolat-framboise.
- 2 — Vieille prune ou poire & ganache noire.
- 3 — Eau-de-vie de noix & tarte Tatin.
- 4 — Les tons sur ton : tarte aux mirabelles & eau-de-vie de mirabelle, tarte aux quetsches & eau-de-vie de quetsche...



Pschitt aromatique —

Quoiqu'il en soit, pour l'heure, la tendance est aux sprays d'eau-de-vie. « *Sympathiques et ludiques* », comme les qualifie Thierry, ils participent à l'élaboration des saveurs d'un plat grâce aux molécules qui éclatent et révèlent alors tout leur arôme. « *Ils conviennent parfaitement aux textures légères, aériennes et poreuses qui absorbent mieux les gouttelettes d'eau-de-vie, comme une faïsselle surmontée de Chantilly et parsemée de cerises, nature ou au sirop...* »

Un ingrédient idéal, à utiliser minute, au gré de ses humeurs, en cuisine ou sur des desserts, y compris chauds. « *On peut rehausser des fraises poêlées, des gratins comme des soufflés aux fruits. Sur un gratin de fruits exotiques, je recommande par exemple un spray d'eau-de-vie de gingembre.* »

Rien de tel pour réveiller le palais, d'autant que chacun est libre de choisir son parfum et la quantité souhaitée... Ne reste qu'à organiser une dégustation les yeux fermés !

Et pour découvrir les secrets de fabrication et de conservation de **Philippe Traber**, retrouvez notre article complet sur le site www.relais-desserts.net.

Pâtisserie Mulhaupt - www.mulhaupt.fr
Distillerie Mettè - www.distillerie-mette.info



B.A.B.A

Jeune chef pâtissier qui a démarré tel l'éclair dans le métier, Maëlig Georgelin, membre Relais Desserts, décline avec pédagogie dans ce premier livre 25 thèmes en 100 recettes. Basiques, grands classiques ou desserts d'ailleurs sont ainsi présentés à l'aide de croquis, photos, pas à pas, sans oublier la liste des courses détaillée pour 4, 6 et 8 personnes. Y'a plus qu'à !

MES ATELIERS DE PÂTISSERIE
 25 thèmes - 100 recettes
 Par Maëlig Georgelin,
 Au Petit Prince
 Photos : Hervé Le Reste
 Éditions Chocolats &
 Macarons - **29,90 €**

UN FRANÇAIS À NYC

Après avoir notamment œuvré au *Daniel*, Dominique Ansel est devenu la coqueluche du tout New York. Inventeur du fameux Cronut, où le donut se fait croissant, le pâtissier livre ici sa fameuse recette, ainsi que 36 autres desserts surprenants... Le tout classé par niveau, du débutant à l'expert. À découvrir absolument !

LES RECETTES SECRÈTES
 Par Dominique Ansel
 Préface : Daniel Boulud
 Photos : Thomas Schauer
 Éditions Marabout - **25 €**



JOYEUX NOËL

Chef pâtissier alsacien des plus inventifs, Thierry Mulhaupt, membre Relais Desserts, révèle dans ce livre son goût pour les desserts de fin d'année. Du premier dimanche de l'Avent à l'Épiphanie en passant par Noël, il décline bûches, tartes, confitures et autres sablés de Noël. Et pour couronner le tout, les vidéos de ses tours de main sont accessibles par flash code !

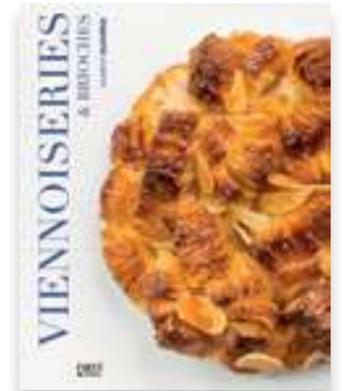
GOURMANDISES DE FÊTES
 Desserts et autres douceurs
 Par Thierry Mulhaupt
 Éditions du Belvédère - **14,90 €**



FACÉTIEUX

Pierre Hermé prend beaucoup de plaisir, dans ce livre pop-up, à nous présenter ses créations les plus emblématiques... en 3 D ! Plus qu'un livre, un objet ludique et fascinant où la gourmandise surgit à chaque page et où le pâtissier s'amuse à nous faire (re)découvrir Ispahan, La Cerise sur le gâteau ou Carrément chocolat. Simplement irrésistible !

SURPRISES & GOURMANDISES
 Par Pierre Hermé
 Éditions Solar - **37 €**



FORMATEUR

Conçu par les « trublions du goût », Michel & Augustin, ce livre permet à tous les amoureux de la pâtisserie de se former en 23 cours. Les deux compères y dispensent leurs conseils, pas à pas et astuces. Sans omettre les vidéos depuis leur site. Du quasi tout cuit, d'autant que des échanges sont possibles avec des apprentis pâtissiers et que l'on peut même passer son CAP blanc à leurs côtés !

PASSEZ VOTRE CAP PÂTISSIER
 Par Michel & Augustin
 Éditions Hachette cuisine -
24,95 €

GOOD MORNING !

Consacré MOF en 1993, Laurent Duchêne, membre Relais Desserts, nous dévoile dans cet ouvrage dédié aux plaisirs sucrés du matin... voire du quatre-heures, ses astuces et pas à pas pour confectionner les meilleures viennoiseries et brioches qui soient. Pour rouler ses croissants et plier ses pains au chocolat comme personne !

VIENNOISERIES & BRIOCHES
 Par Laurent Duchêne
 First éditions - **9,95 €**

À LIRE
 PAR ALICE MORABITO



Photo : Nathalie Birding

02



Photo : Catherine Köhler

03

01 — Le Pré Oudot ou une maison d'hôtes de charme perchée à 1 000 m d'altitude dans le Jura, dans une ferme comtoise du XVII^e siècle...

02 — Le superbe domaine du Bollenberg en Alsace, terroir viticole d'exception.

03 — Le très couru marché de Noël de Mulhouse, Étoffées, avec sa grande roue, ses ateliers, ses spectacles et ses belles étoffes... dont l'hôtel de ville est paré chaque année.

04 — Chef d'œuvre de Vauban, la citadelle de Besançon, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.



Photo : Gill Enayre

01

UN WEEK-END A L'EST

Marchés de Noël, tables de choix, patrimoine naturel et architectural, l'Est de la France a tout pour plaire. Nos pâtisseries vous dévoilent leurs **lieux de prédilection**.



Photo : Ville de Besançon

04



Photo : OT de Wissembourg

05

05 — La charmante ville de Wissembourg où s'élève la célèbre abbatale Saints-Pierre-et-Paul. Du XIII-XIV^e siècle, elle est le second édifice gothique d'Alsace.



Photo : Thierry Clig

06



Photo : Maxime Leiby

09

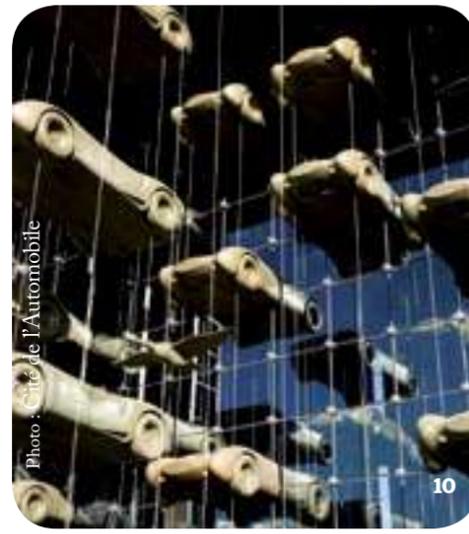


Photo : Cité de l'Automobile

10

06 — La station de ski du Tanet, dans les Vosges.

07 — Le Musée d'art moderne et contemporain de Strasbourg qui compte de belles collections de 1870 à nos jours.



Photo : Musées de Strasbourg, M. Bertola

07



Photo : Ville de Besançon

11

08 — Les Haras de Strasbourg, redesignés par le duo Jouin-Manku. Un lieu magique qui abrite notamment un luxueux hôtel et une brasserie avec aux commandes Marc Haerberlin.

09 — Le jardin du parc de Wesserling à Noël... Outre la visite de ses beaux jardins, ne pas manquer son Écomusée textile où sont organisés expositions et ateliers.

10 — Pour les amoureux des belles cylindrées, la Cité de l'Automobile, à Mulhouse, et sa superbe collection Schlumpf.

11 — La Cité des Arts de Besançon qui abrite le conservatoire et le FRAC.

12 — L'Auberge du Cheval Blanc, orchestrée par Pascal et Carole Bastian, conjugue table étoilée, hôtel et spa de prestige. Un incontournable à Lembach.



Photo : Hélène Lillaire

08



Photo : Auberge du Cheval Blanc

12



Photo : Sophie Derrien

SOLEDAD BRAVI

ILLUSTRATRICE & FINE OBSERVATRICE

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURA ANNAERT



Des pages du magazine *Elle* aux albums jeunesse, en passant par un livre de pâtisserie avec Pierre Hermé, son humour, tout en légèreté, pointe tous nos petits travers avec justesse et malice. Des illustrations comme autant de friandises pour l'esprit par une amatrice de desserts devenue confirmée.

Votre saveur fétiche ?

— Je dois réfléchir... J'adore le goût de la pâte lorsqu'elle n'est pas cuite. Mais il faut que je trouve une vraie saveur, que je fasse honneur à Pierre (Ndlr. Hermé) ! Le mélange beurre-sucre-farine comme la pâte sucrée ! D'ailleurs, une grande partie est inévitablement mangée avant sa cuisson, surtout si mon mari est dans la pièce ! Et bien souvent, je suis obligée d'en refaire !

Un dessert préféré ?

— Les choux et plus précisément un énorme chou à la vanille de Pierre Hermé. Une crème onctueuse, magnifique visuellement, plus crémeuse que la religieuse. Il ne l'a fait qu'une seule fois. Quand nous avons fait le livre, il travaillait à sa création avec ses chefs et j'ai pu assister aux dégustations des différentes crèmes dès 9 heures du matin ! Sublimement bon... Alors que j'ai dû attendre deux ans avant qu'il ne soit en boutique !

La recette que vous aimez faire ?

— J'ai récemment fait une tarte aux fraises. J'ai mélangé la pâte sucrée de Pierre, pris une autre recette de crème pâtissière et fait mon propre mélange ! Mais je trouve ça hyper plaisant de faire une recette de grand chef et de la réussir ! J'ai eu la chance de m'apercevoir, suite à cette collaboration, qu'on pouvait faire un dessert excessivement bon à la maison seulement en suivant les étapes... Bien choisir ses ingrédients, bien les couper, les mélanger. Et rester dans la cuisine ! Car il m'est arrivé de refaire jusqu'à quatre fois une pâte pour être partie bosser et l'avoir oubliée (Ndlr. Soledad dessine à son domicile). Je prends même du plaisir, avant de manger, à regarder la préparation où tout est joli !

Un souvenir sucré de votre enfance ?

— Quand maman nous ramenait des croissants fourrés aux amandes de chez Ladurée. Elle n'en ramenait pas un mais trois par personne ! Plus, parfois, des macarons au café. La chaleur de la crème d'amande, l'effeuillage du croissant... C'était délicieux et dingue !

Le moment gourmand que vous préférez ?

— Quand on commence à penser à quelque chose que l'on aime. Ce moment où l'on se demande et l'on recherche ce que l'on veut vraiment manger. Puis on va l'acheter et souvent, on doit faire la queue... pour au final être déçu. L'envie et l'imagination dépassent le plaisir qu'on en retire.

Comment est venue l'idée d'une collaboration avec Pierre Hermé ?

Après avoir dessiné une recette d'un gâteau au chocolat par étapes, nous avons fait une carte de vœux ensemble. Mais ce n'est que sept ans après que nous avons pu dégager le temps dans l'agenda de Pierre, car il nous a fallu échelonner pas mal de séances dans son laboratoire sur deux mois pour réaliser ce projet.

Si vous étiez une sucrerie ?

— Des bonbons...

ACTU —

Une expo chez *Colette* en fin d'année.

La compile de l'année 4 — La BD de Soledad aux éditions Rue de Sèvres

Et toujours « Pierre Hermé et moi », paru en 2014 aux éditions Marabout
www.soledadbravi.com



DESSERT

— SCOPE —

JEAN-PAUL HÉVIN

C'est à deux pas de la place Vendôme, dans la cour d'un immeuble du XVIII^e siècle, que Jean-Paul Hévin a ouvert en juin dernier sa **Cave à chocolats**. Un écrin prestigieux paré de mosaïque or où le chocolatier dévoile ses grands crus qu'il sélectionne et travaille avec la plus grande exigence. Incontournable !

231, rue Saint-Honoré, côté cour, Paris 1^{er}
www.jeanpaulhevin.com



JEFF OBERWEIS

Depuis mars dernier, la maison Oberweis a ouvert une **boutique** suivie, en mai, d'un **restaurant** à l'aéroport de Luxembourg. Deux lieux au design épuré et aux couleurs douces parfaits pour déguster les plats et pâtisseries savamment travaillés de la maison.

Aéroport de Luxembourg, Luxembourg
www.oberweis.lu



ARTHUR DE ROUW

Rénovée en fin d'année dernière, la **boutique** de la maison de Rouw s'est refait une complète beauté. Résultat ? Un labo de 300 m² que l'on peut apercevoir par les baies vitrées du magasin décliné, lui, dans les tons chocolat et or. Un havre de gourmandise réputé, entre autres, pour sa nougatine, ses tartes et son chocolat...

Kloosterstraat 1, Vught, Pays-Bas
www.derouw.nl



ÉRIC VERGNE

Après neuf mois de travaux, la **Chocolaterie** a ouvert en juillet dernier. Dans ce lieu XXL qui surplombe Montbéliard, se côtoient le béton, l'acier et le verre. Les becs sucrés peuvent même en profiter pour observer la fabrication de la gamme chocolat du pâtissier dont les bonbons, les tablettes et les fameuses Belles Comtoises...

55, rue Jacques-Foillet, Montbéliard
www.patisserie-vergne.fr

NEWS

— Après avoir ouvert pas moins de trois boutiques en 2016, **Jean-Philippe Darcis**, chocolatier hyperactif, a inauguré en juin sa **Chocolaterie**. Sur quelque 450 m² (le bâtiment, lui, en fait presque 3 000), il y propose un vrai voyage au cœur du chocolat. Pour découvrir son histoire, des Mayas à Cortés, mais aussi les modes de production actuels, de la transformation des fèves à la confection des tablettes ; pour affiner son palais dans le salon de dégustation ou encore apprendre à le travailler à l'« académie » où sont dispensés des cours. Sans oublier la boutique pour un shopping gourmand.

Esplanade de la Grâce, 1, Verviers, Belgique
www.lachocolaterie.be

— Étape gastronomique incontournable de Lyon, les **Halles de Lyon Paul Bocuse** comptent désormais un **corner Sébastien Bouillet**. Forcément, le pâtissier-chocolatier, pour qui ces halles représentent un rêve de gone, ne pouvait qu'être enthousiaste à l'idée de faire partie de cette institution mythique, emblématique de la gastronomie lyonnaise et française. Les gourmets peuvent donc y retrouver ses créations colorées, sans parler de l'ouverture d'une nouvelle boutique dans le 8^e, avenue des Frères-Lumière...

102, cours Lafayette, Lyon 3^e
www.chocolatier-bouillet.com



VALRHONA

Désireuse de faire la part belle aux artisans du chocolat, la **Cité du Chocolat** a inauguré cet été un nouvel espace de plus de 700 m². Un lieu idéal de découverte, de dégustation, d'histoire et de pratique de cette fève magique. Comme c'est le cas avec les ateliers thématiques ou encore le restaurant aux recettes 100 % chocolat bien sûr...

37, av. du Président-Roosevelt, Tain L'Hermitage
www.citeduchocolat.com

JÉRÔME DE OLIVEIRA

Plus jeune champion du monde de pâtisserie, Jérôme de Oliveira (*Intuitions*), qui officie à Cannes, a ouvert cet été un **kiosque** au sein du centre commercial Polygone Riviera à Cagnes-sur-Mer. Un petit écrin bleu azur à ciel ouvert où le pâtissier propose ses délicates créations, ses glaces et sorbets ainsi qu'un peu de salé. Un régal !

Polygone Riviera, 119, av. des Alpes, Cagnes-sur-Mer
www.patisserie-intuitions.com



LE CORDON BLEU

C'est sur les bords de Seine, à côté du centre **Beaugrenelle**, que le Cordon bleu a ouvert cet été un nouvel institut. Là, plus de 1 000 étudiants peuvent se former aux arts culinaires et aux métiers du vin, ainsi qu'au management de l'hôtellerie et de la restauration.

Le tout dans un bâtiment éco-responsable de 4 000 m² et aux installations ultra modernes. Le toit, lui, abrite un immense jardin potager...

13-15, quai André-Citroën, Paris 15^e
www.cordonbleu.edu/home/fr



01



02



03



04



05



06



07



08



09

LE GOÛT
DE L'EXCELLENCE
DEPUIS 1895



ARTS CULINAIRES
MÉTIER DU VIN
ET MANAGEMENT
HÔTELLERIE
RESTAURATION
BACHELORS



LES RELAIS DESSERTS CROQUENT LA POMME

Quand les pâtisseries Relais Desserts célèbrent leur 35^e anniversaire, c'est dans la plus cosmopolite des villes : New York. Début avril donc, le plus frenchy des pâtisseries new-yorkais, François Payard, les y recevait avec leurs épouses. L'occasion idéale de goûter à l'effervescence, notamment gustative, de celle qui ne dort jamais. Pour preuve, le buffet de cocktail XXL imaginé par les Relais Desserts lors d'un exceptionnel dîner de charité organisé en plein cœur de Manhattan, à l'Eventi hotel. Un véritable tour du monde en 80 douceurs. Ou encore la rencontre avec des orfèvres du goût tels Ron Ben-Israel et ses wedding cakes couture, Dan Barber, pionnier du « farm-to-table » et chef du *Blue Hill at Stone Barns*, sa ferme-restaurant, ou Jacques Torres, chocolatier français et MOF. Sans oublier la visite de l'école Valrhona de Brooklyn. **Just per-fect!**

 Pour découvrir notre article complet sur ces Rencontres Internationales 100 % NYC, rendez-vous sur le site www.relais-desserts.net !

PHOTOS LAURENT FAU - STUDIO DES FLEURS

LA FRENCH TOUCH A NEW YORK

Ville mythique en perpétuel renouveau, New York, ou l'autre capitale de la food, a le bégain pour les Français et plus particulièrement ses chefs. Alors si les pâtisseries Relais Desserts en ont profité pour s'imprégner de son énergie follement inspirante et échanger, ils en ont aussi profité pour rencontrer leurs confrères installés outre-Atlantique. Mais pas n'importe lesquels... Étoilés pour la plupart et avec à leur actif une exceptionnelle success-story.

Au menu de cette rencontre ? Le fameux dîner de gala de charité, culture US oblige. Ainsi donc, grâce à Daniel Boulud, Éric Ripert, Jean-Georges Vongerichten (tous trois étoilés) et Laurent Tourondel, 72.000 \$ ont été récoltés au profit de l'association City Harvest qui œuvre en faveur des sans-abris.

 Et pour connaître leurs préférences culinaires, retrouvez leurs interviews sur le site www.relais-desserts.net !

08 & 09 — Au 1^{er} plan à d. : Jean-Georges Vongerichten. Au centre, Daniel Boulud et derrière lui, Éric Ripert et Jean-François Bruel s'affairant, avec la brigade, à la préparation du dîner de gala... trois étoiles donc !

cordonbleu.edu/paris

Le Cordon Bleu Paris
Établissement d'enseignement supérieur privé
13-15 Quai André Citroën - 75015 Paris
+33 (0)1 85 65 15 00 - paris@cordonbleu.edu

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

EDITORIAL

— 03 —

To start the autumn softly, this issue of *Desserts* carries you through a heartening and inviting journey in the Relais Desserts pastry shops of the **Grand-Est** region. Discover **Alsace**, its rich and generous terroir with, among others, the *Workshop Between Friends*, in which chefs reveal their **tricks** and the unavoidable *Recipe Notebook*, filled with flavours of spices, candied fruits, hazelnuts and almonds. Not to forget the **Best Addresses** of the region.

Soledad Bravi is our guest for the *Gourmet Confession*. You may already know her delicate drawings filled with dazzling and humorous characters. A well-known illustrator, she tells us of her favourite sweets.

And, as always, follow **the news of our pastry chefs** and of their latest **publications**. Also, do not forget March 20th, 2017, **the Day of the Macaroon**. It will give you the opportunity to be both gourmand and supportive. The idea is simple: “One gift, one Macaroon.” From the most classic to the most surprising, macaroons will once again be the kings of our boutiques; an opportunity to celebrate the return of Spring in a pleasant way.

But, before all, we wish you the merriest end of year celebrations.

Enjoy your reading!

Frédéric Cassel • *President of Relais Desserts*



GOURMET JOURNEY

— 08 —

A WINTER OF SUGAR & ICE IN ALSACE

Way out of the centre? More or less. Away from the crazyness of foodporn and of its obsessive parades of babas, éclairs and Saint-honorés? Indeed! But Relais Desserts pastry chefs are also five minutes away from fluttering beehives and of honey-like mirabelles. You would like to be there? Absolutely! Meanwhile, here are some of their recipes, and much more...

— 10 —

WORKSHOP BETWEEN FRIENDS

At Thierry Gilg's

A pastry and chocolate chef and a lover of nature hikes, Thierry Gilg received his colleagues for a session of Workshop between Friends in Munster.

In this country of spices, cinnamon, nutmeg and anise deliver their intensity, candied zests and citrus fruits titillate the palate and almonds and hazelnuts provide the nourishment. Charming recipes will enchant your senses in this workshop, as well as hand tricks to treat you through Winter and Christmas: the Mannele, a ginger bread character, the Dresden Stollen, with kirsch, or the Zimtsterne, an iced biscuit in the shape of a star. Alsace also being the land of artisan distilleries, Thierry Mulhaupt and Philippe Traber, of Mettè, took some of their time to discuss various usages of these aromatic waters of fire. And to close this *gourmet voyage*, we reveal the good addresses of our chefs, from Wissenbourg to Besançon through to Strasbourg and Ronchamp!

RECIPE BOOK

— 15-27 —

FLASH THE CODES TO FIND THE RECIPES ON OUR WEBSITE



• CHESTNUT CAKES • By *Éric Vergne*

— 28 —

THE TASTE OF FRUITS

Both carried by the same passion for their trade, Thierry Mulhaupt, pastry chef, and Philippe Traber, master distiller, share the same fondness for fruits. The former reveals them in his «startes folles», the latter makes them immortal in his eaux-de-vie. An encounter at the heart of Alsace, in a country of sweet tradition and orchards.

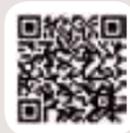


On the backroom of Thierry Gilg's laboratory, the two start their tasting session with eyes rivetted to the transparent liquid. The glasses are tilted and brought to the nose. A few inhalations. Silence. Concentration is installed and senses informed. The exchange may begin, following the rules of the art. Tasting an eau-de-vie should be done at cellar temperature, around 15 °C (60 °F). As Philippe just arrived from the distillery, glasses have been put in the freezer to compensate for the warming during transport. “The bottle must not be put in the freezer, he warns, as cold kills aromas.” Eau-de-vie is to be tasted before or after a meal, or with a dessert, never with coffee, of which acidity irritates the palate, making the water of fire sour. We are before coffee and at the time of dessert, the ideal moment.

• CHALETS COMTOIS • By *Joël Baud*



• FIR HONEY & ALMOND GINGERBREADS • By *Thierry Gilg*



• DRESDEN STOLLEN • By *Thierry Mulhaupt*



• ZIMTSTERNE • By *Michel Bannwarth*



• CHRISTMAS STARS • By *Daniel Rebert*



Manufacturing Secrets

“Selection of fruits is essential. They must be selected with care” explains Philippe, who selects them at the four corners of the world. “We then lay them by hand in fermentation or maceration tanks, not to damage them. Fermentation is natural, with no addition of sugar or yeast.”

Thierry also selects his fruits with great care. “We prefer local fruits from the terroir. End of August brings us mirabelles, damsons from Alsace and apples. First and foremost, the pastry chef works with pickers who supply him with wild fruits: blackberries, blueberries from the Vosges, rosehips, not to forget fruits grown around his laboratory, on a field of 20 ares. “In the morning, we pick small quantities of raspberries, blackberries and cherries. The fruits are solely used for the decoration of cakes.” As for the art of assembly, the chef follows the same procedure as for good wines, thinking of notes and their evolution through the various combinations.

And for Pastry?

To come back to our “water of fire” Thierry explains: “Today, eau-de-vie is used in pastry to fix aromas and enhance flavour. The addition of a bit of eau-de-vie is not necessarily felt when tasting, but it allows to fix the aromas, like with a few drops of raspberry eau-de-vie on a raspberry Chantilly.” Over the last few years, the tendency has been not to promote the alcohol in a cake. To the contrary, with the exception of traditional pastry associated with alcohol, such as the Forêt-noire, with kirsch, which remains a classic, or chocolate, as the tradition goes.

Thierry never adds alcohol to his yule logs, therefore, except for the minimum authorised proportion of 1%, which does not have to be mentioned. In private, however, he likes to add a bit of alcohol, like in his coffee yule log, which he enhances with cognac.

Aromatic Pschitt

Whatever the case, the tendency is towards sprays, both friendly and playful, as Thierry calls them. They are part of the composition of the flavours of a dish, thanks to their bursting molecules, which immediately reveal their aromas. “They are perfect with light, airy and porous textures, which better absorb the droplets of eau-de-vie, like in a faisselle, for instance, topped with Chantilly and cherries, be it natural or in syrup.” An ideal ingredient to be used incidentally, when you feel like it, in cooking or on desserts, even hot ones. “Panned strawberries and fruit soufflés can be enhanced; on an exotic fruit gratin, for instance, I recommend a spray of ginger eau-de-vie.” Nothing works better to awaken the palate as everyone is free to choose both flavour and quantity.

4 fetish agreements of Thierry Mulhaupt

- 1 — Raspberry eau-de-vie and raspberry dessert or chocolate-raspberry ganache
- 2 — Old prune or pear and black ganache
- 3 — Hazelnut eau-de-vie and Tarte Tatin
- 4 — Tones-on-tones: mirabelle tart and mirabelle eau-de-vie, damson tart and damson eau-de-vie.

Mulhaupt Pastry — www.mulhaupt.fr
Mettè Distillery — www.distillerie-mette.info

GOURMET INTERVIEW

— 34 —

SOLEDAD BRAVI

ILLUSTRATOR & A FINE OBSERVER

From the pages of Elle magazine to children books and a pastry book in cooperation with Pierre Hermé, her humour, always very light, presents our little quirks with accuracy and mischief. Illustrations come as candies to the mind, by a now well confirmed lover of desserts.



Your favourite flavour?

— Let me think... I love the taste of dough when it's not baked. But I have to find a true flavour, to honour Pierre! The mix between butter, sugar and flour, like sweet dough! As a matter of fact, a big chunk of it is eaten before it's baked, the more so if my husband is in the kitchen! More often than not, I have to prepare more...

A favourite dessert?

— Cream puffs, and more specifically an enormous vanilla cream puff by Pierre Hermé. An unctuous cream, visually beautiful, creamier than the Religieuse. He only made it once. When we made the book, he was working on his creation with his chefs and I was able to take part in the tasting sessions of various creams, as early as 9AM! Sublime... Then I had to wait two more years before it became available in shops!

ENGLISH TEXTS

The recipe you like to prepare?

— I recently prepared a strawberry tart. I mixed Pierre's sweet dough, took another recipe for the pastry cream and did my own mix. I found it extremely pleasing to prepare the recipe of a great chef and to succeed. I was lucky enough to discover, as a result of this cooperation, that one could do an extremely good dessert at home just by following the steps. Selecting the ingredients carefully, cutting them cautiously and mixing them. And then, stay in the kitchen! I did have to redo a dough four times because I left to work and forgot it (editor's note: Soledad works at home). I even take pleasure in watching the preparation before eating, it's so pretty!

A sweet souvenir from childhood?

— When Mum brought us almond croissants from Ladurée. She didn't bring one, but three a head! And coffee macarons as well, sometimes. The warmth of the almond cream, the stripping of the croissant... It was delicious, and crazy!

Your favourite gourmet moment?

— When you start thinking about something you love. That very moment when you try to think about what you really want to eat? Then you go out and buy it, and often find yourself waiting in a queue... before being a bit disappointed at the end. Desire and imagination often exceed the pleasure of the actual thing.

How did the idea of a cooperation with Pierre Hermé come about?

— After I had illustrated a step-by-step chocolate cake recipe, we did a greeting card together. It was only seven years afterwards that we were able to find some place in Pierre's agenda, we had to space out the sessions in his laboratory over two months to come up with the project.

If you were a dessert?

Bonbons...

NEWS —

An exhibition at Colette's at the end of this year. "La complice de l'année 4", Soledad's graphic novel at Editions Rue de Sèvres.

As always: "Pierre Hermé et moi", published in 2014 by Editions Marabout www.soledadbravi.com

DESSERTSCOPE

— 38 —

RELAIS DESSERTS BITES THE APPLE

When Relais Desserts pastry chefs celebrate their 35th anniversary, they do it in the most cosmopolitan of cities: New York. At the beginning of April, the most French of all New York pastry chefs, François Payard, welcomed them with their spouses. An ideal opportunity to taste the frenzy, notably on taste, of the City that never sleeps. The XXL cocktail buffet imagined by Relais Desserts during an exceptional charity dinner party at the Eventi Hotel, right in the heart of Manhattan, was a demonstration of this. A true round-the-world tour in 80 sweet tastes. Not to mention the meeting with taste masters such as Ron Ben-Israel and his couture wedding cakes, Dan Barber, the pioneer of "farm-to-table" and the chef of the Blue Hill at Stone Barns, his farm-restaurant, or Jacques Torres, a French chocolatier and a Best worker of France (MOF). And not to forget the visit of the Valrhona school in Brooklyn.



To read the complete article on these 100% NYC International Meetings, please visit our website: www.relais-desserts.net !



— 39 —

THE FRENCH TOUCH IN NEW YORK

A mythical city always on the move, New York, the other capital city of food, loves the French and their chefs. When Relais Desserts pastry chefs decide to take advantage of the madly inspiring energy of the city to share their experience, they also take the opportunity to meet with their transatlantic colleagues. Not just any one of them, however... most of them starred and with exceptional success-stories behind them. The menu of this encounter? The famous charity gala dinner as requested by US culture. Thanks to Daniel Boulud, Eric Ripert, Jean-Georges Vongerichten (each one of them a starred chef) and Laurent Tourondel, \$ 72,000 were collected for the City Harvest association, working for the homeless.



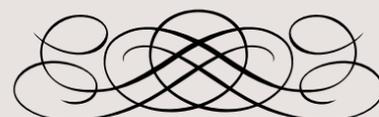
And to know more about their culinary preferences, read their interviews on www.relais-desserts.net.



FLASH THE CODE TO READ THE NEWS ON OUR WEBSITE



AUTUMN - WINTER
◆ 2016 - 2017 ◆



RÉPERTOIRE

RELAIS DESSERTS AROUND THE WORLD

ACHERER ANDREAS	GALLOYER MICHEL	MARQUET ARNAUD
AGNELLET PATRICK	GELENCSE PATRICK	MASSARI IGINIO
ALLAMIGEON JÉRÔME	GEORGELIN MAËLIG	MATYASY DENIS
ALVAREZ DANIEL	GILG THIERRY	MORENO MIGUEL
AOKI SADA HARU	GMEINER VOLKER	MOUTARLIER LUCIEN & DAMIEN
BANNWARTH MICHEL	GRANGER FRANÇOIS	MULHAUPT THIERRY
BARDET JEAN-PAUL	GUERLAIS VINCENT	OBERSWEIS JEFF
BAUD JOËL	GUILLET LUC	OIKAWA TAIHEI
BAUMANN ÉRIC		OTSUKA YOSHINARI
BELIN MICHEL		PAYARD FRANÇOIS
BELLANGER JACQUES & VIANNEY		PELLÉ LIONEL
BERGER XAVIER		PERNOT CÉDRIC
BERNARD JACQUES		PETIT REYNALD
BESSE BERNARD		PIGNOL JEAN-PAUL
BIASSETTO LUIGI		PILATI DOMINIQUE
BOUILLET SÉBASTIEN		PINA GIOVANNI
BROCARD SÉBASTIEN		POTTIER MICHEL
BUISSON OLIVIER		PROOT BERNARD
CALDERON CHRISTOPHE	GUILMET ALBAN	RAUX LIONEL
CASSEL FRÉDÉRIC	HEINEMANN HEINZ-RICHARD	RAYNAUD JEAN-MICHEL
CHARTIER ALAIN	HÉNAFF PIERRE-YVES	REBERT DANIEL
CORDEL ANDRÉ	HERMÉ PIERRE	RINALDINI ROBERTO
CURLEY WILLIAM	HÉVIN JEAN-PAUL	ROUSSEL CHRISTOPHE
DALLET VINCENT	HUE DANIEL	ROUX ALAIN
DALLOYAU	JOUVAUD MAÏE & PIERRE	SÈVE RICHARD
DAMON CLAIRE	KANEKO YOSHIKI	TERAI NORIHIKO
DARCIS JEAN-PHILIPPE	KAWAGUCHI YUKIHIKO	TORREBLANCA JACOB
DE OLIVEIRA JÉRÔME	KAWAMURA HIDEKI	TROTTIER AURÉLIEN
DE ROUW ARTHUR	KRAUS JOHN	TUGUES JORDI
DUCHÊNE LAURENT	LAC PASCAL	VALIER MARCO
DUCOBU MARC	LARHER ARNAUD	VERGNE ÉRIC
DUPUY PASCAL	LE DANIEL LAURENT	WITTAMER PAUL
ESCOBAR ÉRIC	MAMPEL CARLES	ZANIN ROLAND
FRESSON FRANCK	MANNORI LUCA	



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
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.

