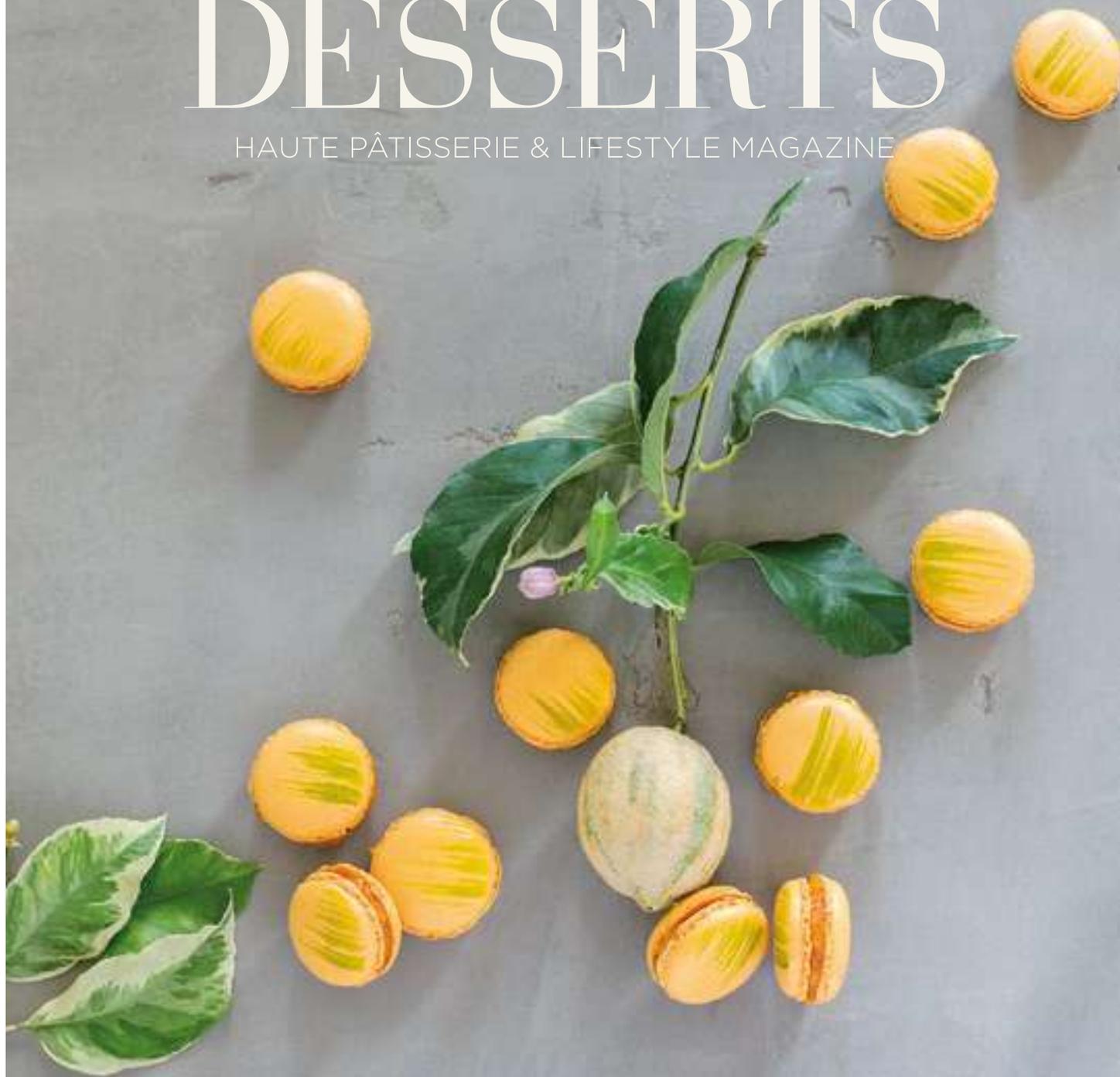




Relais Desserts

# DESSERTS

HAUTE PÂTISSERIE & LIFESTYLE MAGAZINE



— N° 18 —

**AUTOMNE - HIVER 2017-2018**

*With English Texts*



# L'ART DE LA PATISSERIE SELON AGRIMONTANA

Photos : © Pierre Monetta

Cédric Grolet

**Cédric Grolet**, talentueux chef pâtissier de l'hôtel Le Meurice, sacré Meilleur Chef Pâtissier 2015 par ses pairs, reçoit en 2016 le prix d'Excellence Relais Desserts du Meilleur Chef Pâtissier au Pavillon Cambon à Paris. Œuvres d'art d'une précision millimétrée, les créations de Cédric Grolet transcendent les classiques de la pâtisserie. Surréaliste et esthète, le degré de finesse des ingrédients et un goût omniprésent jouent un rôle décisif dans sa pâtisserie.

Depuis 4 décennies Agrimontana sélectionne pour ses clients le meilleur de la nature avec un soin et une attention à la qualité constants et certifiés. Un goût plébiscité à travers le monde par les pâtissiers et les chefs les plus exigeants. Les produits **Agrimontana** : marrons et fruits confits, confitures, miels, ingrédients pour Gelato et le chocolat **Domori** sont distribués par : **Agrimontana International**.

Info : [agriland@agriland.mc](mailto:agriland@agriland.mc) - Tél. +377.93.30.61.73 ou, depuis la France : 06.77.12.34.25.



[www.agriland.mc](http://www.agriland.mc) | [f](https://www.facebook.com/AgrimontanaInternational) AgrimontanaInternational

## (ÉDITO)

L'énergie solaire s'invite dans ce numéro d'automne-hiver.

D'abord avec l'actualité on ne peut plus riche des Relais Desserts. Puis avec **les agrumes** qui irradiant les pages de ce *Desserts* et nous inspirent en tant que pâtissiers.

Premier événement à savourer en rentrée, la parution de **Haute Pâtisserie, LE beau livre** préparé avec passion par les chefs pâtissiers Relais Desserts. **Cent recettes**, parmi nos meilleures créations, et la révélation en images de quelques-uns des tours de main dont nous avons le secret.

Autre sujet qui nous tient à cœur : le **projet Cacao Forest**. Ou comment préserver la diversité, la qualité et la pérennité de la culture du cacao, une ressource inestimable pour nous. Découvrez cette belle aventure suivez l'avancée du projet sur notre site internet qui a d'ailleurs fait peau neuve ([www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net)).

Puis c'est sous le **soleil de Corse** que huit de nos pâtissiers ont fait escale chez Valérie et Pierre Hermé, pour un **voyage gourmand entre amis** placé sous le signe des agrumes. Des fruits extraordinaires qui leur inspiré des **créations originales** à retrouver dans notre **carnet de recettes**.

Sans oublier la **confession gourmande** de la styliste culinaire fétiche des chefs sucrés, **Coco Jobard** ou encore notre irrésistible shopping et les derniers bons livres à dévorer.

Bonne lecture !

**Frédéric Cassel**, *président de Relais Desserts*



MIXTE  
Papier issu de  
sources responsables  
FSC® C014767

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

**Grand Marnier®**  
Maison fondée en 1827



*Subtilité & rondeur*

*Saveur fruitée  
& délicatesse*

*Grâce à son savoir-faire unique,  
la maison GRAND MARNIER®  
est devenue un acteur majeur dans la gastronomie.*

*Le parfum intense de la liqueur GRAND MARNIER®,  
rehaussé par les notes d'oranges amères  
& sublimé par le cognac, est un accord  
incontournable de l'univers  
du chocolat, de la pâtisserie, de la glace...*

www.grand-marnier.com

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

N° 18 —  
**AUTOMNE - HIVER 2017-2018**

**COUVERTURE**  
**Macarons aux clémentines  
de Corse & citrons roses**  
par *Laurent Duchêne*  
Photo : Claire Curt

**Directeur de la publication**  
Frédéric Cassel

**Rédactrice en chef**  
Laura Annaert  
la@lauraannaert.com

**Coordination éditoriale**  
Alice Morabito  
redaction@lalifestyle.fr

**Ont collaboré à ce numéro**  
Claire Curt, Florence Gendre (illustratrice),  
Alice Morabito

**Traduction**  
Amaury de Cizancourt, Françoise Dubois

**Direction artistique**  
Laura Annaert

**Maquette**  
Création : Laurent Cairol

**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

### **06 – SHOPPING**

### **08 – VOYAGE GOURMAND**

La Corse, une île savoureuse

### **10 – ESCAPADE ENTRE AMIS**

Le goût de la Corse

### **12-14 – DU SOLEIL EN HIVER**

Les agrumes ou le plein de vitamine C

### **15 – FOCUS**

L'autre moitié des Relais Desserts...

### **16 – INTERVIEW CROISÉE**

Michel Pottier & Reynald Petit

### **17-29 – CARNET DE RECETTES**

### **30 – BONNES ADRESSES**

Les lieux de prédilection des chefs pâtisseries

### **32 – CONFESSION GOURMANDE**

Coco Jobard, complice des grands chefs

### **34 – DESSERTSCOPE**

L'actu des pâtisseries Relais Desserts

### **36 – ENGAGEMENT DURABLE**

Le projet Cacao Forest : au cœur du cacao

### **38 – LIVRES**

### **40-42 – ENGLISH TEXTS**

### **43 – RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS**

Les membres Relais Desserts dans le monde



  
Relais Desserts



CRISTEL  
FRANCE

Passionnément  
cuisine!  
CASTEL'PRO



fabriqué en France

WWW.CRISTEL.COM



#### NOBLE

Designées par la Suédoise Monica Förster pour Zanat, ces superbes coupes en noyer ou érable sculptées à la main par les ébénistes de cette maison d'édition bosniaque se suffisent à elles-mêmes. Un travail dans les règles de l'art, d'autant que la créatrice a imaginé un motif différent pour chaque format.

**Coupelles Nera, Le Bon Marché,**  
**77 €, 110 € et 125 €**

[www.24sevres.com](http://www.24sevres.com)



#### VITAMINÉ

Ce plat en terre cuite réveillera sans nul doute vos gratins de fruits et autres préparations. Existe en plusieurs tailles, avec un fond émaillé turquoise ou rouge.

**Kolor, L.26 x l.15 x H.5 cm, Habitat, 12,90 €**

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



#### HAPPY

Ce nouveau parfum de Tamia & Julia (la Thé Box), un thé Oolong mêlé de copeaux de coco et citronnelle, est un vrai concentré de soleil et de douceur.

**Birthday tea, boîte de 15 mousselines,**  
**12,50 €**

[tamiaetjulia.com](http://tamiaetjulia.com)



#### LAITIER

Design et épurées, ces deux cruches en porcelaine de la ligne MADE Essentials qui rappellent les briques de lait conjuguent chic et sobriété.

**Cruches Ramus, H 15 x L 7 cm**  
**& H 10 x L 7 cm, 15 €**

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



#### STIMULANT

Ou une eau contenant des micro-organismes actifs stimulant la production d'anticorps et préservant l'intestin, le tout version fruité.

**WOW lively water, au concombre-citron vert,**  
**orange-gingembre ou framboise-pomme,**  
**250 ml, 1,99 €**

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

# BEAU et (ou) BON !

PAR ALICE MORABITO



#### EXOTIQUE

De la délicate fleur de sel d'Ifaty récoltée à Madagascar assemblée au précieux safran d'Iran ou un subtil voyage aux arômes de cèdre, poivre et fleurs.

**Fleur de sel au safran, 90 g, 8,50 €**

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



#### POÉTIQUE

Façonnées main avec délicatesse, les céramiques d'Anaïs Brizon ne lassent pas. Comme ces bols aux motifs un brin primitifs qui évoquent des agrumes. À découvrir chez Empreintes à Paris.

**Bols Diam. 12cm x H7cm, 26 €**

[www.empreintes-paris.com](http://www.empreintes-paris.com)



#### ONIRIQUE

Des plus raffinés, ces sabliers bicolores dont le sable rose poudré s'écoule le temps d'un quart d'heure trouveront forcément leur place, le temps d'un songe...

**Sablier Time Medium par Hay Studio,**  
**H 15 cm, 19 €**

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



## LA CORSE

### UNE ÎLE SAVOUREUSE

Sur une invitation de **Pierre Hermé** et son épouse **Valérie**, organisatrice du délicieux festival **Art'è Gustu** en Corse, **8** pâtisseries Relais Desserts ont sillonné l'île de Beauté. L'escapade, placée sous le signe des rencontres humaines et des surprises gustatives, a levé le voile sur quelques produits locaux et l'âme corse.

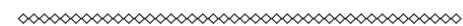
PAR **LAURA ANNAERT** - PHOTOS **CLAIRE CURT**



# ESCAPADE ENTRE AMIS



Il y a des endroits où la douceur le dispute à un tempérament fougueux. **La Corse** est de ceux-là. Des fruits gorgés de chaleur aux herbes sauvages du maquis, les chefs pâtisseries se sont imprégnés des odeurs et splendeurs de cette île dont les sites naturels exceptionnels et les produits typiques ont mis tous leurs sens créatifs en éveil.



Quand, au printemps, des chefs pâtisseries Relais Desserts se rendent sur l'île de Bonaparte, c'est pour y découvrir des produits bien sûr, mais aussi des savoir-faire précieusement conservés. Parmi les temps forts pour Arnaud Larher, Frédéric Cassel, Laurent Duchêne, Claire Damon, Nicolas Boucher (Dalloyau), Reynald Petit, Michel Pottier et Pierre Hermé donc, on retient la visite de la confiserie Saint-Sylvestre, nichée en Haute-Corse, le domaine oléicole Oltremonti à l'olivieraie située le long de la plage de Bravone et, cerise sur le gâteau, la visite du conservatoire d'agrumes de l'INRA (Institut national de recherche agronomique) à San-Giuliano. Yann Froelicher, chercheur agronome, et Pierre Hermé dressent d'ailleurs, dans une interview croisée, le portrait de cette famille acidulée. Un accueil plus qu'amical a également été réservé aux pâtisseries à la distillerie Mavela, à Aléria (ville dont Valérie Hermé est adjointe au maire). Le domaine viticole, produit du Cap-Corse bien sûr, mais aussi le premier whisky corse ! Enfin, une fois rentrés, ces Messieurs et Dame – je l'ajoute pour Claire Damon, seule femme de notre association –, ont créé des recettes inspirées de ce bon et beau voyage.

Dans le sens des aiguilles d'une montre : Frédéric Cassel (au premier plan à gauche), Michel Pottier, Laurent Duchêne, Reynald Petit, Nicolas Boucher, Claire Damon, Arnaud Larher et Pierre Hermé.



01



02



03



04

- 01 — Fruits confits glacés : clémentines, kumquats et bouchons de cédrats.
- 02 — Frédéric Cassel observant un bigaradier dans l'incroyable conservatoire des agrumes du Cirad et de l'Inra.
- 03 — Claire Damon et Marcel Santini, propriétaire de la confiserie Saint-Sylvestre à Sovéria, lui présentant ses agrumes confits.
- 04 — Cubes de cédrat confits parfaits pour parfumer cakes, crèmes glacées ou entremets.

# DU SOLEIL EN HIVER

PAR ALICE MORABITO - PHOTOS CLAIRE CURT

Exceptionnels par leur richesse visuelle, olfactive et gustative, les agrumes sont un sublimateur extraordinaire, relevant tout à la fois parfums, plats et bien sûr desserts. Ce n'est pas **Yann Froelicher**, chercheur en génétique sur les agrumes, et **Pierre Hermé**, pâtissier de l'excellence, qui nous diront le contraire.



**D**epuis une dizaine d'années, de nouveaux agrumes ont fait leur entrée dans la gastronomie et la haute pâtisserie, révélant des fruits jusque-là inconnus : mains de Bouddha, avec leurs griffes en forme de doigts, yuzu, combava, sudachi ou encore citron caviar dont la chair est faite de petites billes qui claquent en bouche, délivrant un jus acide quand on les croque.

Pierre Hermé ne saurait d'ailleurs se passer de ces fruits : « Pour moi, les agrumes, et particulièrement le citron, font partie des assaisonnements de la pâtisserie, au même titre que le sucre ou le sel. La particularité de ces fruits tient à leur acidité, comme le citron, mais aussi à leur amertume et à leur parfum. » Le pâtissier veillant aussi bien au parfum en bouche qu'au « nez » de ses créations...

## — Un fruit & une infinité de possibilités

« Le citron est sans conteste celui que j'utilise le plus. Je m'en sers par exemple pour parfumer mes cakes ou relever le goût des fraises. » Bien évidemment, Pierre Hermé s'approvisionne « à la source », achetant ses citrons en Sicile. « Nous utilisons entre 300 et 400 kilos de citrons par semaine, en fonction des périodes et des créations. C'est un compagnon idéal. La bergamote est formidable aussi, comme le citron vert que j'adore. Son zeste est un merveilleux assaisonnement, tout comme la main de Bouddha. »

Côté scientifique, Yann Froelicher, qui travaille sur les agrumes depuis une vingtaine d'années en Corse et dirige un programme d'innovation sur les variétés, les trouve tout simplement « extraordinaires » : « Ces fruits ont un univers unique dans leur diversité phénotypique (visuelle), allant du mini-kumquat d'un demi-centimètre au pamplemousse de 5 kilos, sans parler de leur extraordinaire gamme de couleurs. Cette diversité visuelle, en nez et en bouche, est unique dans le règne végétal. Outre leur utilisation en fruits de bouche, en cuisine et en pâtisserie, on les utilise aussi en parfumerie, en pharmacie, dans les alcools ou l'industrie des jus. »

## — Sous le soleil exactement...

Si, comme l'explique Yann Froelicher, les botanistes ne sont pas d'accord entre eux sur le nombre d'« espèces » ou « genres botaniques » des agrumes, chaque espèce compte néanmoins un grand nombre de variétés. « L'orange compte 200 à 300 variétés, et de nouvelles sont créées chaque année. L'oranger est l'agrume qui a cumulé le plus de mutations naturelles, car il est le plus vieux, étant apparu, on suppose, il y a 5000 ans en Asie du Sud-Est. On trouve ainsi des oranges sanguines, demi-sanguines, avec ou sans pépins, de table, à jus... Il en est de même pour les clémentines, qui comptent plus d'une centaine de variétés : Commune, Nules, Clemenrubi, précoces ou tardives... »

Fruits venus d'Asie avec les grands conquérants et par le biais des routes commerciales, les agrumes, à commencer par le cédratier (du genre *citrus*), arrivent dès le III<sup>e</sup> siècle av. J.-C. en Occident. « On en retrouve des traces dans les écrits de Théophraste qui dit qu'Alexandre Le Grand a ramené du cédrat de la vallée de l'Indus », explique le chercheur. Les agrumes ont ensuite voyagé autour du pourtour Méditerranéen, où on les apprécie bien sucrés, en Amérique du Nord, avec Christophe Colomb, puis en Amérique du Sud, avant d'arriver en Afrique du Sud et en Australie, où on les cultive depuis un siècle et demi seulement.

Paradant aujourd'hui avec moult effets de style dans nos assiettes, ces fruits, « les plus hauts en intensité de goût » pour Pierre Hermé, sont qui plus est très bénéfiques pour la santé. Un vrai rayon de soleil en hiver dont on ne saurait se passer. ■

### En haut

**01** — Citron Caviar (latin *Microcitrus australasica*).

**02** — Les Relais Desserts visitant le conservatoire des agrumes du Cirad et de l'Inra, à San Giuliano, où se côtoient plus de 1 000 variétés.

**Page de gauche** — Des *Citrus aurantium* x *Fortunella japonica* ou des agrumes nés d'un hybride chinois et d'un kumquat.



01

## Un peu de botanique

Les agrumes viennent de la famille des Rutacées. Il existe plusieurs genres botaniques chez les agrumes. Le genre *citrus* est le plus important, comprenant la majorité des espèces cultivées.

Le *citrus* compte 4 espèces de base ancestrales : les cédratiers, les pamplemoussiers, les mandariniers et les micrantha-papedas.

Ces espèces se sont croisées spontanément entre elles par hybridations sexuées et ont donné lieu à de nombreuses variétés, comme le bigaradier (orange amère) qui est un croisement direct entre le pamplemoussier et le mandarinier, ou le citronnier qui vient du croisement entre le bigaradier et le cédratier. Ces variétés sont multipliées de manière clonale sur des porte-greffes. Quant au bergamotier, il est le résultat d'un croisement retour entre un citronnier et un bigaradier !

## Des fruits parfaits

Véritable « assaisonnement » en pâtisserie et en gastronomie, les agrumes sont tout autant essentiels en parfumerie. À commencer par l'orange amère (bigaradier), dont l'huile essentielle de néroli sert à la confection de grands classiques, telle l'eau de Cologne.

*Last but not least*, les agrumes sont aussi très bénéfiques pour la santé. Ultra riches en vitamine C, ils sont une formidable source d'énergie. Sans oublier qu'ils sont un antioxydant de taille ainsi qu'un bon veinotonique grâce à l'hespéridine, un flavonoïde naturel qu'ils contiennent. Ils facilitent ainsi la circulation sanguine et sont bons pour le cœur et les artères. Un défaut ? Ces fruits d'origine subtropicale ou tropicale craignent le gel, préférant aux grands froids la douceur du Midi et du pourtour méditerranéen, à commencer par la Corse.

**En haut 01** — Dégustation plein champ par Yann Froelicher d'une orange *Salustiana*.

**02 & 03** — Un citron panaché et un bigaradier australien.

**Page de droite** — De gauche à droite : Yann Froelicher, Valérie Hermé, Héléne Cassel, Agnès Pottier, Nadine Petit, Kyoko Duchêne et Caroline Larher.



02



03



## L'AUTRE MOITIÉ DES RELAIS DESSERTS

Hélène, Kyoko, Nadine ou Caroline, vous les avez peut-être rencontrées... Leur patronyme, lui, vous est plus familier – Cassel, Duchêne, Petit, Larher –, soit le nom de leurs époux pâtissiers qu'elles contribuent à faire rayonner.

Ni grand discours, ni combat, mais des femmes chefs d'entreprise à part entière. Pour la plupart, elles dirigent la bonne marche des maisons de leurs pâtissiers de mari pour y garantir une gourmandise d'excellence au quotidien. C'est le cas d'Hélène Cassel qui, gérant le personnel, les relations fournisseur et client, permet à son mari de se consacrer pleinement à la création. Caroline Larher, elle, assure la gestion des magasins et le management d'une équipe de 28 employés depuis 20 ans, et trouve un terrain d'expression dans les créations d'emballages comme la collection de chocolats Harwich créée avec la designer Marianne Diemer de la maison Rouge du Rhin. Quant à Kyoko, l'épouse de Laurent Duchêne, elle est l'orfèvre chocolatier de la maison.

Des femmes qui méritaient bien une mise en lumière de leur travail. Ce qui est chose faite avec les Rencontres féminines Relais Desserts, créées il y a 13 ans par Héléne Cassel et organisées cette année par Corinne Mulhaupt.



En ligne sur notre site [www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net), l'article sur les dernières Rencontres féminines Relais Desserts.



## La pratique de l'excellence

Bachelor, Reconversion,  
Formations professionnelles  
en arts culinaires

[ducasse-education.com](http://ducasse-education.com)

Centre de Formation  
Alain Ducasse  
ORNGTEUIL

École Nationale  
Supérieure de Pâtisserie  
Alain Ducasse & Yves Thuriès  
YSSINGEAUX

**CID** DUCASSE  
EDUCATION  
PARIS

# TRANCHES DE VIE SUCRÉES

Propos recueillis  
PAR LAURA ANNAERT

Membres depuis bientôt 35 ans de notre association,  
**Michel Pottier & Reynald Petit**  
faisaient partie de ce voyage exquis en Corse.  
Nous en avons d'ailleurs profité pour connaître leur sentiment  
sur l'évolution de la pâtisserie.

## Comment êtes-vous devenu membre Relais Desserts ?

— **M.P.** : En 1981, l'association Relais Desserts a été créée par Lucien Peltier, pâtissier à Paris. Nous n'étions alors qu'une poignée avec Michel Belin, puis nous avons été rapidement rejoints par Reynald Petit et Pit Oberweis au Luxembourg. À l'époque, les recettes étaient très confidentielles et les échanger était tout à fait précurseur.

— **R.P.** : Installé à Vernon après avoir travaillé dans de grandes brigades, il était essentiel de me rapprocher de mes confrères. Lucien Peltier m'a invité à les rejoindre en 1983.

## Que vous a apporté ce voyage ?

— **M.P.** : J'ai un fort engouement pour l'échange avec mes confrères, pour beaucoup des amis. Se réunir et échanger des idées est l'un des privilèges des membres Relais Desserts.

— **R.P.** : On cueille des idées, on s'ouvre à d'autres visions. Cet aparté en Corse était tout à fait exceptionnel.

## Quel regard portez-vous sur l'évolution de la pâtisserie depuis le début de votre carrière ?

— **M.P.** : Dans les années 1970, l'ouverture de la première école de Gaston Lenôtre a apporté un transfert des techniques du salé vers le sucré. Puis la technologie du froid a permis de mieux gérer et conserver nos préparations de base. Dès les années 2000, ce sont la légèreté – telle la mousse versus la crème au beurre –, le jeu des textures et le travail des fruits qui ont contribué à l'évolution de la pâtisserie.

— **R.P.** : Selon les époques – j'ai 52 ans de métier –, de mon compagnonnage en Normandie à Cannes, d'un premier poste chez Lenôtre à dix années en Suisse, je dirais que la pâtisserie a fait un pas de géant à la fin des années 1970. Les campagnes contre le sucre et l'alcool ont durablement influencé la pâtisserie. Comme le disait Michel, il y a des transferts de techniques d'un métier à l'autre. Je note celui des ganaches de la chocolaterie à la pâtisserie : par exemple, d'un vrai concentré pour le bonbon chocolat, la ganache se transforme en une crème veloutée, plus fluide mais très intense en goût, dans le travail du mille-feuille.

## Que vous a inspiré de ce voyage ?

— **M.P.** : Un nouvel entremets citron vert-framboise et l'envie de napper de belles écorces de citron, pamplemousse et orange de chocolats pure origine.

— **R.P.** : Une tarte aux agrumes, mousseline orange, oranges et pamplemousses frais vanillés et biscuit joconde amande qui figure d'ailleurs dans le livre *Haute Pâtisserie* des Relais Desserts.



## Reynald Petit à Vernon

**Michel Pottier** - Maison Grandin  
à *Saint-Germain-en-Laye*  
[www.patisserie-grandin.fr](http://www.patisserie-grandin.fr)

# CARNET DE RECETTES

ALL RECIPES ARE PUBLISHED IN ENGLISH  
ON OUR WEBSITE



ILLUSTRATION FLORENCE GENDRE

Pierre Hermé à Paris  
RELAIS DESSERTS depuis 1997



*Issu de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, il questionne l'architecture du goût de façon atypique.  
Son univers de saveurs et son esthétique ont réinventé la Haute Pâtisserie à la française.  
Définitivement le père de ses pairs.*

**PRODUITS FÉTICHES :**

*L'émblématique entremets macaron Ispahan aux saveurs de rose, framboise et letchi,  
tarte Infiniment Vanille & le 2000 Feuilles au praliné.*

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

## CHEESE-CAKE DE BROCCIU AU POMELO & A LA NÉPITA



Pierre Hermé

**INGRÉDIENTS**

Pour 10 personnes

**COMPOSITION**

Canistrelli cuits et beurrés  
Pâte à cheese-cake au Brocciu  
Pomelos confits  
Segments de pomelo à la népita

**La veille**

**CANISTRELLI  
CUITS ET BEURRÉS**

50 g de beurre extra-fin  
180 g de canistrelli  
au cédrat du domaine  
Mavela à Aléria

**PÂTE À CHEESE-CAKE  
AU BROCCIU**

600 g de Brocciu frais  
le zeste d'un pomelo  
râpé fin

225 g de cream cheese  
(Philadelphia)  
220 g de sucre semoule  
35 g de farine  
30 g de jaune d'œuf  
200 g d'œuf  
70 g de crème liquide

**CUBES DE POMELOS CONFITS**

2 pomelos de Corse  
500 g d'eau minérale  
250 g de sucre semoule  
25 g de jus de citron jaune  
1 g d'étoile de badiane

(maison Thiercelin)  
2 gousses de vanille  
usagées  
1 g de poivre noir de  
Sarawak au moulin  
(maison Thiercelin)

**Le jour même**

**POMELOS PELÉS À VIF**

4 à 5 pomelos de Corse

**FINITION**

Une quantité suffisante  
de népita séchée \*

◆ **CANISTRELLI CUITS ET BEURRÉS**

— Mettre le beurre en pommade.  
Broyer les canistrelli de manière à les réduire en poudre.  
Incorporer le beurre pommade et mélanger intimement.  
Étaler, en répartissant uniformément la préparation, dans  
un moule à tarte en porcelaine de Ø 28 cm sur 3,5 cm de  
haut.  
Mettre au four à 170 °C et cuire 18 à 20 minutes.  
Laisser refroidir.

◆ **PÂTE À CHEESE-CAKE AU BROCCIU**

— Mélanger au mixer le Brocciu, le zeste de pomelo, le  
cream-cheese avec le sucre et la farine, puis ajouter les jaunes  
et les œufs juste battus et, pour finir, la crème liquide.  
Sur le fond de canistrelli cuits et beurrés, verser la pâte à  
cheese-cake au Brocciu et glisser le moule au four à 90 °C  
environ 1 heure.  
Laisser refroidir.

◆ **CUBES DE POMELOS CONFITS**

— Couper la peau des pomelos avec environ 1 cm à 1,5 cm  
de chair.  
Blanchir ces peaux dans trois eaux différentes de façon à en  
ôter l'amertume.  
Faire bouillir tous les ingrédients pour obtenir un sirop  
puis plonger les peaux de pomelos et laisser confire à cou-  
vert, à petits bouillons, pendant 1 h 15 à 1 h 30. Retirer du  
feu et laisser macérer une nuit au réfrigérateur.  
Découper des cubes de 0,5 cm de côté.  
Prévoir de les mettre à égoutter la veille.

◆ **POMELOS PELÉS À VIF**

— À l'aide d'un couteau bien affûté, retirer les extrémités  
des pomelos puis, dans un mouvement de haut en bas, en  
épousant la forme du fruit, retirer le restant de peau de  
manière à mettre la chair à vif.  
Prélever alors les segments à l'aide d'un petit couteau.  
En fonction de leur taille, les couper en deux dans le sens  
de l'épaisseur.  
Mettre les segments à égoutter sur du papier absorbant.

**FINITION**

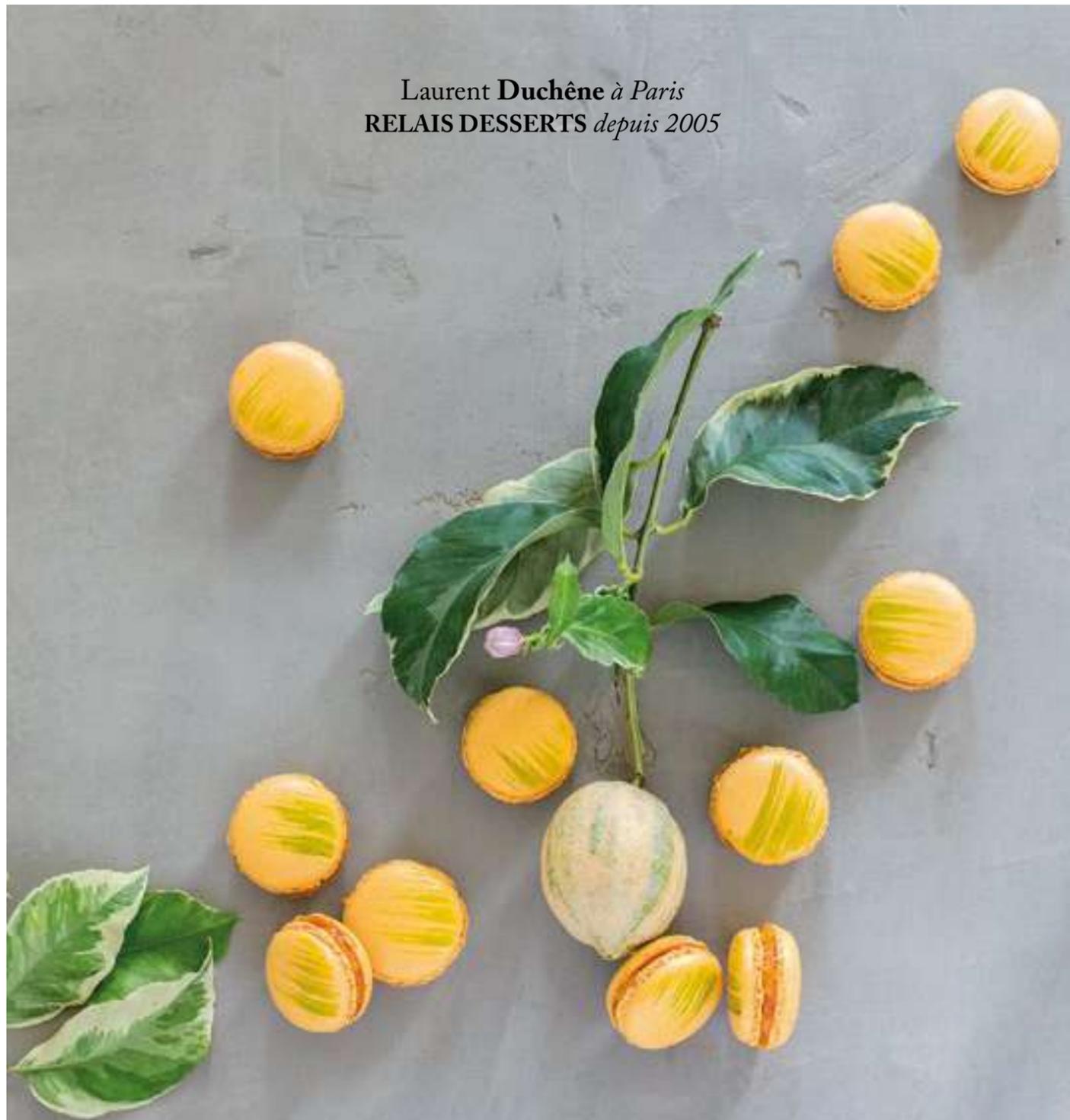
Démouler le gâteau et le poser sur un plat de présentation.  
Répartir les segments de pomelos en rosace sur toute la sur-  
face du gâteau.  
Saupoudrer généreusement de népita séchée.  
Répartir ensuite une vingtaine de cubes de pomelos confits.  
Conserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

**BOISSON CONSEILLÉE**

Eau minérale ou Muscat du Cap-Corse.

\* Plante aromatique vivace appartenant aux variétés de menthe  
poivrée qui pousse en Corse. La faire sécher sur du papier journal avant  
de l'utiliser avec parcimonie en raison de son parfum puissant.  
À la dégustation, elle révèle des notes florales suivies de notes herbacées,  
mentholées presque poivrées.

Laurent Duchêne à Paris  
RELAIS DESSERTS depuis 2005



MOF 1993, formé dans de prestigieuses pâtisseries et passé par la restauration étoilée à Paris et Oxford.  
Crée sa première boutique en 2001. Forme depuis un binôme avec Kyoko, son épouse, dont les chocolats sont primés  
au Club des Croqueurs de Chocolat. Primé 1<sup>er</sup> croissant de Paris.

PRODUITS FÉTICHES :

Le croissant chocolat praliné. Les tartes feuilletées aux fruits d'automne, figues ou poires.  
Le bonbon Équinoxe, ganache coriandre et mousse chocolat au citron vert.

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

# MACARONS AUX CITRONS ROSES & CLÉMENTINES DE CORSE



Laurent Duchêne

**INGRÉDIENTS**

Pour 25 macarons

**COMPOSITION**

Pâte à macarons  
Confit de clémentines de Corse  
& de citrons roses

**PÂTE À MACARONS**

100 g de sucre glace  
100 g de poudre  
d'amandes  
40 g de blanc d'œuf  
25 g d'eau  
100 g de sucre semoule  
40 g de blanc d'œuf

**CONFIT DE CLÉMENTINES DE  
CORSE & DE CITRONS ROSES**

15 g par macaron

150 g de clémentines de  
Corse  
100 g de citron panaché  
rose (dit aussi *Variegata*,  
dans les pépinières orne-  
mentales) ou citron *Eureka*  
15 g de beurre  
15 g de sucre cassonade  
15 g de sucre semoule

50 g de miel  
80 g de jus de clémentine  
de Corse  
10 g d'amidon de maïs  
155 g d'eau

◆ **PÂTE À MACARONS**

— Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes avec les 40 g de blanc d'œuf.

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition.

Quand le sucre atteint 115 °C, monter les blancs dans un bol à l'aide d'un fouet puis verser le sirop à 120 °C sur les blancs montés tout en fouettant énergiquement.

Continuer de fouetter jusqu'à redescendre à une température de 50 °C.

Incorporer alors la meringue petit à petit dans le mélange sucre glace-poudre d'amandes-blanc d'œuf.

À l'aide d'une poche avec une douille n°7, dresser des boules de Ø 5 cm à intervalles réguliers sur une plaque recouverte d'une feuille de silicone.

Laisser croûter les macarons 30 minutes avant de les cuire 30 minutes à 150 °C.

Décoller les coques lorsqu'elles sont froides.

◆ **CONFIT DE CLÉMENTINES DE CORSE & DE CITRONS ROSES**

— Mettre les clémentines et le citron entiers dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition.

Dès que l'eau bout, égoutter les clémentines et le citron puis les hacher au couteau. Veiller à bien retirer les pépins. Dans une poêle, caraméliser légèrement le beurre et la cassonade puis mettre les agrumes.

Ajouter ensuite le sucre et le miel ainsi que la moitié du jus de clémentine. Réduire à sec à feux doux.

Ajouter le reste du jus de clémentine et réduire à nouveau. Diluer l'amidon avec les 155 g d'eau froide, le verser dans la poêle et porter le tout à ébullition en remuant énergiquement.

Enfin, mixer puis débarrasser et réserver au réfrigérateur.

**MONTAGE**

Garnir les coques à l'aide d'une poche ou d'une cuillère puis refermer avec une autre coque.

À déguster dès le lendemain (sortir du réfrigérateur 30 minutes avant dégustation).

À conserver au réfrigérateur 5 jours maximum.

# SAINT-HONORÉ

## AUX MARRONS & MANDARINES DE CORSE



Frédéric Cassel à Fontainebleau  
RELAIS DESSERTS depuis 1996

Frédéric Cassel

### INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

### COMPOSITION

Disque de pâte feuilletée  
Pâte à choux  
Crème pâtissière à la mandarine de Corse  
Crème allégée à la mandarine de Corse  
Crème de marrons  
Crème Chantilly

### DISQUE DE PÂTE FEUILLETÉE

500 g de pâte feuilletée (achetée chez votre pâtissier Relais Desserts)

### PÂTE À CHOUX

140 g de farine  
125 g d'eau  
125 g de lait  
5 g de sel  
5 g de sucre  
110 g de beurre  
200 g d'œuf frais

### CRÈME PÂTISSIÈRE À LA MANDARINE DE CORSE

340 g de lait entier  
340 g de jus de mandarine de Corse (pressée)  
110 g de jaune d'œuf  
170 g de sucre cassonade  
60 g de poudre à flan  
30 g de beurre doux

### CRÈME ALLÉGÉE À LA MANDARINE DE CORSE

1 kg de crème pâtissière à la mandarine  
500 g de crème montée (crème liquide 35 % MG)

### CRÈME CHANTILLY

500 g de crème liquide 35 % MG  
50 g de sucre glace

#### ◆ DISQUE DE PÂTE FEUILLETÉE

— Étaler la pâte feuilletée au rouleau sur une épaisseur de 2 mm. Piquer la pâte avec une fourchette ou un pic-vite puis découper un disque de Ø 30 cm.

Poser un papier de cuisson sur la plaque, le mouiller légèrement à l'aide d'un pinceau et disposer le disque de pâte dessus.

Glisser ensuite la plaque au réfrigérateur. La pâte doit reposer 1 à 2 heures afin de mieux monter et de cuire sans se rétracter. À ce stade, on peut dresser la pâte à choux sur le disque.

#### ◆ PÂTE À CHOUX

— Tamiser la farine.

Verser l'eau et le lait avec le sel, le sucre et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition, retirer du feu puis verser la farine d'un seul coup.

Tourner énergiquement avec une spatule afin de rendre la pâte lisse et homogène. Très vite, celle-ci va se détacher des bords et du fond de la casserole. Remettre sur le feu et continuer de tourner vivement, durant 3 à 4 minutes, afin de dessécher un peu la pâte. La verser ensuite dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille et ajouter les œufs petit à petit. Attendre qu'ils soient parfaitement incorporés avant d'ajouter les suivants.

Continuer de travailler ainsi la pâte jusqu'à ce qu'elle retombe dans la casserole en formant un ruban lorsqu'on la soulève, signe qu'elle est prête.

NB : en fonction du pouvoir d'absorption de la farine, il peut être nécessaire d'ajuster le poids des œufs.

### DRESSAGE

— *Fond de saint-honoré*

Sur une plaque munie de papier de cuisson, déposer le disque de pâte feuilletée piqué à la fourchette (ou au pic-vite) et,

à l'aide d'une poche munie d'une douille n°10, dresser une couronne de pâte à choux à 5 mm du bord ainsi qu'une petite spirale à l'intérieur.

— *Choux*

Sur une autre plaque recouverte de papier de cuisson, dresser une trentaine de choux de Ø 2,5 cm à l'aide d'une poche munie d'une douille n°10.

### CUISSON

— *Fond de saint-honoré*

Préchauffer le four à 170 °C et cuire environ 40 minutes. Laisser refroidir sur une grille en inox.

— *Choux*

Préchauffer le four à 240 °C. Enfourner, éteindre le four et laisser gonfler les choux pendant 15 minutes environ. Une fois les choux gonflés, rallumer le four à 170 °C et terminer la cuisson pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille en inox. NB : ne pas ouvrir la porte du four pendant toute la cuisson des choux.

#### ◆ CRÈME PÂTISSIÈRE À LA MANDARINE DE CORSE

— Dans une casserole, porter à ébullition le lait entier et le jus de mandarine.

Dans un cul de poule, mélanger à l'aide d'un fouet les jaunes d'œufs et le sucre cassonade. Incorporer la poudre à flan et, tout en remuant, verser un tiers du liquide bouillant dans la préparation avant de remettre le tout dans la casserole.

Mélanger vivement au fouet sur feu moyen jusqu'à ébullition. Retirer alors du feu et ajouter le beurre. Bien mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène, puis mettre à refroidir dans un récipient et filmer au contact.

Refroidir rapidement au congélateur.

Président Relais Desserts depuis 2004. Entraîneur de l'équipe de France à la Coupe du monde de pâtisserie en 2013.  
L'opulence est la signature de ses entremets aux goûts nets et francs, réalisés dans un style royal bellifontain.  
Connu pour ses thématiques « Inspiration » de gâteaux, macarons et chocolats autour d'un seul produit.

### PRODUITS FÉTICHES :

Millefeuille, les saint-honoré aux volutes de crème vanillée. L'Engrenage, entremets glacé vainqueur de la fameuse Coupe du monde à Lyon.

◆ [www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com) ◆

# SABLÉS AUX PAMPLEMOUSSES

## ROSES D'ALÉRIA



Claire Damon

### INGRÉDIENTS

Pour 500 g de sablés

### COMPOSITION

Pâte à sablés pamplemousse

### PÂTE À SABLÉS PAMPLEMOUSSE

160 g de beurre frais  
65 g de sucre glace  
80 g de poudre d'amandes  
1 g de sel de Batz  
20 g de pamplemousse  
confit fin en cubes de  
la confiserie Saint-Sylvestre  
(Sovéria)

1 g de zeste de pample-  
mousse rose biologique  
30 g de jaune d'œuf  
150 g de farine de blé  
type 45

### ◆ PÂTE À SABLÉS PAMPLEMOUSSE

— Au batteur, à la feuille, crémer le beurre.

Ajouter le sucre glace et la poudre d'amandes, puis le sel et mélanger.

Ajouter ensuite les cubes de pamplemousse ainsi que les zestes et mélanger.

Enfin, incorporer les jaunes puis la farine.

Mélanger en première vitesse quelques secondes.

Peser deux pâtons de 250 g et réserver 1 heure au réfrigérateur.

Façonner ensuite des boudins d'une longueur de 40 cm.

Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte soit ferme.

Détailler les boudins en tronçons de 1 cm d'épaisseur puis les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à 150 °C pendant 20 à 25 minutes.

Une fois cuits et refroidis, les sablés peuvent se conserver plusieurs jours dans une boîte en fer hermétique.

*Marie de préférence les fruits de saison à des arômes surprenants telles les notes fauves de la fève tonka, herbacées de la flouve ou piquantes du poivre de Timut du Népal. Pâtissière gourmande et sincère. Emprunte une esthétique épurée et singulière aux arts dont la musique et la photographie.*

### PRODUITS FÉTICHES :

*Les gâteaux aux fruits à exacte maturité : poires, agrumes, myrtilles, églantines... aux noms évocateurs de Kashmir, Lipstick Pamplemousse Rosa ou Exubérantes.*

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

# MILLE-FEUILLES AUX MARRONS & CLÉMENTINES DE CORSE



Nicolas Boucher

## INGRÉDIENTS

Pour 6 mille-feuilles individuels

## COMPOSITION

Pâte feuilletée  
Crème aux marrons et vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée  
Marmelade de clémentines de Corse  
Chantilly mascarpone vanille & zestes de clémentines de Corse

## PÂTE FEUILLETÉE

500 g de pâte feuilletée (achetée chez votre pâtissier Relais Desserts)

## CRÈME AUX MARRONS & VANILLE

1/2 gousse de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée  
250 g de lait entier  
1 œuf  
1 jaune d'œuf  
55 g de sucre  
20 g de farine de blé type 45

20 g de fécule de pomme de terre  
25 g de beurre  
80 g de pâte de marrons  
15 g de rhum vieux  
90 g de beurre pomade

## MARMELADE DE CLÉMENTINES DE CORSE

150 g de clémentines de Corse  
1 g de sel  
60 g de sucre

## CHANTILLY MASCARPONE

250 g de crème liquide  
70 g de mascarpone  
20 g de sucre  
1/2 gousse de vanille  
1 zeste de clémentine de Corse

## DÉCOR

Éclats de marron confit, quartiers de clémentine de Corse confite, zestes de clémentine de Corse, éclats de feuille d'or

### ♦ PÂTE FEUILLETÉE

— Détailler 18 triangles de pâte feuilletée.

Les faire cuire entre 2 plaques munies d'un papier de cuisson (pour conserver un aspect régulier) durant 15 à 20 minutes en fonction du four à 170 °C.

Aux trois quarts de la cuisson, retirer la plaque du dessus puis sucrer régulièrement à l'aide d'un petit tamis rempli de sucre glace.

Arrêter la cuisson quand la pâte est ambrée et caramélisée, puis laisser refroidir. Il est aussi possible de détailler les triangles de pâte après cuisson.

Le feuilletage peut également être cuit sur une plaque beurrée et saupoudré de cassonade pour plus de croustillant.

### ♦ CRÈME AUX MARRONS & VANILLE DE PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

— Réaliser une crème pâtissière en faisant infuser la gousse de vanille fendue dans le lait pendant 20 minutes.

Blanchir l'œuf et le jaune d'œuf avec le sucre, puis incorporer la fécule et la farine préalablement mélangées.

Verser sur le premier mélange de lait infusé, puis porter à ébullition. En fin de cuisson, incorporer les 25 g de beurre. Faire refroidir la crème à 20 °C puis ajouter la pâte de marrons, le rhum et le beurre pomade, en fouettant énergiquement afin d'obtenir un mélange homogène.

### ♦ MARMELADE DE CLÉMENTINES DE CORSE

— Couper en quatre les clémentines, puis les porter à ébullition dans de l'eau salée.

Rincer abondamment à l'eau froide, puis recommencer l'opération dans une eau non salée.

Rincer une nouvelle fois abondamment, puis cuire les clémentines dans de l'eau de façon à rendre leur peau fondante, soit 15 à 20 minutes à feu doux.

Les égoutter après complet refroidissement, puis les mixer grossièrement avec le sucre.

### ♦ CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE & AUX ZESTES DE CLÉMENTINES DE CORSE

— Monter la crème, le mascarpone, le sucre et les grains de vanille (fendre et gratter la gousse au préalable) à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtenir la texture de la chantilly.

Zester ensuite la clémentine puis mélanger délicatement. Pour finir, pocher la crème.

## MONTAGE

À l'aide d'une poche et d'une douille lisse, assembler le mille-feuille en superposant un triangle de feuilletage, une épaisseur de crème aux marrons-vanille, de la marmelade de clémentines, puis répéter la totalité de l'opération en refermant avec un dernier étage de feuilletage. Pocher harmonieusement la crème Chantilly mascarpone sur le mille-feuille et, pour finir, disposer les décors.

Nicolas Boucher chez Dalloyau à Paris  
RELAIS DESSERTS depuis 2003

Chef exécutif pâtisserie chez Dalloyau depuis 2015. Grand épcurien en quête de l'équilibre parfait entre textures et saveurs.  
Son mantra ? Beauté, gourmandise et parfums naturels magnifiés qui éclatent en bouche : fraise juteuse, vanille de Papouasie aux notes boisées et poivrées.

## PRODUITS FÉTICHES :

1000-feuille vanille minute au feuilletage caramélisé.  
Croquante aux agrumes, biscuit et marmelade orange, vanille, zestes et suprêmes d'agrumes.

♦ [www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr) ♦



Arnaud Larher à Paris  
RELAIS DESSERTS depuis 2002

## MADELEINES

### AU MIEL DE CHATAIGNIER CORSE

Arnaud Larher

#### INGRÉDIENTS

Pour 16 madeleines  
garnies de 40 g

#### COMPOSITION

Pâte à madeleine  
Marmelade d'agrumes

#### PÂTE À MADELEINE

180 g d'œuf  
180 g de sucre  
4 g de vanille liquide  
20 g de miel  
de châtaignier corse  
165 g de farine T 55  
10 g de levure chimique  
120 g d'huile d'olive de Corse  
20 g d'olives confites noires  
tranchées

#### MARMELADE D'AGRUMES

220 g d'orange de Corse  
55 g de clémentine de Corse  
150 g de citron jaune  
de Corse  
210 g d'eau  
5 g d'acide citrique  
85 g de sucre  
8 g de pectine de fruit  
210 g de sucre

#### ♦ PÂTE À MADELEINE

— Chauffer à 40 °C au bain-marie, tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, les œufs, le sucre, la vanille et le miel puis, au mélangeur, à l'aide d'un fouet, refroidir la masse en 3<sup>e</sup> vitesse.

Débarrasser la préparation dans un récipient puis ajouter la farine et la levure en mélangeant à la maryse.

Finir par l'huile d'olive et les cubes d'olives.

Laisser ensuite reposer la pâte à température ambiante durant 1 heure, puis la rabattre avant de la réserver au réfrigérateur durant 24 heures.

Graisser de beurre les moules à madeleines et y pocher les madeleines bien froides.

Cuire aussitôt à 170 °C dans un four ventilé durant 11 minutes. Démouler les madeleines encore tièdes.

Pour finir, faire un petit trou à l'aide d'un vide pomme ou d'une douille unie et les garnir de marmelade d'agrumes à l'aide d'une poche avec une douille unie de petite taille.

#### ♦ MARMELADE D'AGRUMES

— Blanchir trois fois les agrumes dans de l'eau (avec leur peau) puis enlever les extrémités et les pépins.

Verser l'eau et l'acide sur les agrumes et cuire jusqu'à 50 °C. Verser ensuite le mélange sucre-pectine, puis faire bouillir l'ensemble.

Finir en incorporant les 210 g de sucre et refaire bouillir le tout.

Mixer au mixeur plongeant la marmelade à chaud, puis la réserver.

À froid, garnir les madeleines.

À déguster le jour même.

*Les frontières n'ont pas de limites pour ce Breton féru d'échanges avec ses confrères.  
Issu de l'équipe Fauchon-Hermé, passion et détermination l'ont hissé Meilleur Ouvrier de France en 2007.  
Tient boutique à Montmartre et Paris Rive Gauche mais aussi à Athènes, Dubaï et Tokyo.*

#### PRODUITS FÉTICHES :

*Désir, 100 % chocolat : ganache montée à la vanille et croquant cacao à la fleur de sel.  
L'incourtournable Tarte au citron meringuée et Ivoire, petit gâteau aux saveurs exotiques coco, mangue et chocolat blanc.*

♦ [www.arnaudlarher.com](http://www.arnaudlarher.com) ♦

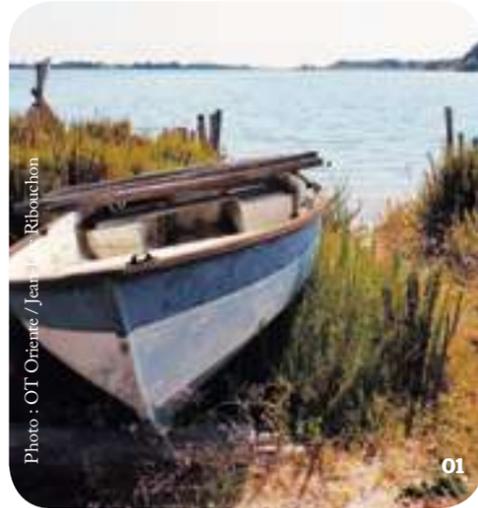


Photo : OT Orienté / Jean-Luc Ribouchon

01



Photo : DR

02



Photo : François Cavellier - www.franciscoisvaler.com

03

## UN WEEK-END EN HAUTE-CORSE

Même le nom de cette île ne suffit pas à dire toute sa beauté, tant elle regorge de lieux, connus ou bien cachés, où la magie opère instantanément et qui sont autant d'adresses précieuses à partager... ou pas.



**01** — Ancien port de guerre dans l'Antiquité, l'étang de Diana où sont produites des moules et des huîtres savoureuses.

**02** — L'oliveraie du Moulin Oltremonti, à Bravone, où est confectionnée avec passion et attention une huile d'olive bio délicieuse.

**03** — Ancien couvent de Capucins bâti au XV<sup>e</sup> siècle, le couvent de Pozzo est une maison et une table d'hôtes, pouvant être privatisé l'hiver. Un havre de paix de toute beauté, avec vue sur mer, à savourer en toute saison.

**04** — La confiserie Saint-Sylvestre auprès de laquelle Pierre Hermé se fournit pour ses agrumes confits.

**05** — Le domaine Mavela, une distillerie d'exception où sont créés de subtiles eaux-de-vie et le premier whisky corse, P&M.

05



Photo : DR



Photo : A. Rocca

05



Photo : OT Orienté

06



Photo : OT Orienté

07

**06** — Randonnée aux alentours du très joli village de Zalana, situé à 650 m d'altitude, où la nature est majestueuse.

**07** — Fondée au VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C., Aléria a été une colonie grecque puis romaine ainsi que la capitale de l'île dans l'Antiquité. Son site archéologique est des plus intéressants, comme son Musée départemental d'archéologie.

**08** — Chaque printemps à Aléria, le festival Art'è gustu célèbre tout ce qui se fait de meilleur sur ces terres bénies des dieux, les grands chefs y magnifiant l'excellence du terroir.

**09** — Huîtres de l'étang de Diana qui faisaient déjà les délices des Romains.

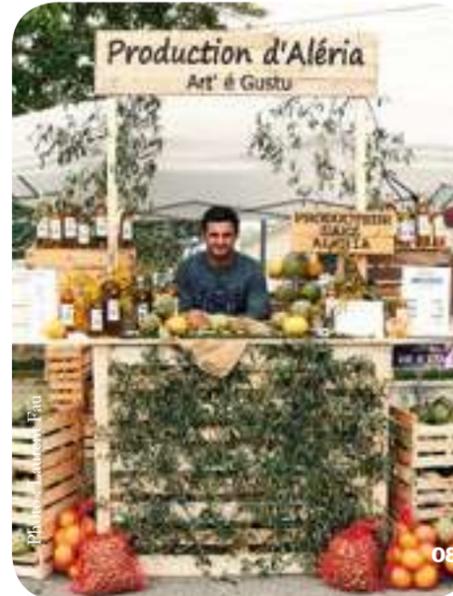


Photo : Laurence Fati

08



Photo : OT Orienté / Jean-Luc Ribouchon

09



PARIS-BREST REVISITÉ  
CHEF JEAN-FRANÇOIS DEGUIGNET  
DIRECTEUR TECHNIQUE - PÂTISSERIE

INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS

13-15, Quai André Citroën 75015 Paris  
+33 (0)1 85 65 15 00 - paris@cordonbleu.edu

[cordonbleu.edu/paris](http://cordonbleu.edu/paris)



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



# DESSERT — SCOPE —



## VOYAGE EN TERRE DE CHOCOLAT

Passionné s'il en est, **Thierry Mulhaupt** organisait, en mai dernier, avec son épouse un voyage en terre de café et de chocolat, et plus précisément en Colombie à Arauca, Pereira et Santa Marta. Six jours durant, Michel Bannwarth, Thierry Gilg, Daniel Rebert, Jeff Oberweis et Thierry Mulhaupt, accompagnés de leurs épouses, ont sillonné ces terres et sont allés à la rencontre des producteurs de cacao et de café.

« Nous avions envie de faire ce voyage indépendamment de toute marque et d'aller où bon nous semble. D'autant que l'on trouve de belles choses en Colombie. » Une échappée belle et des plus utiles... « Nos épouses ont envie de voir et de toucher ces matières et ce qu'elles vendent toute l'année à leurs clients. Nous avons goûté les fèves crues, la pulpe, les différentes variétés – fermentées, séchées –, et je veux retrouver ces goûts dans mes tablettes. » Thierry a d'ailleurs déjà imaginé une bûche, la Columbiana, à base d'un chocolat pure origine Colombie 70 % et de café sélectionnés lors de ce voyage.

Sans dire que le groupe d'amis est allé, dès fin juillet, chez Jean-Philippe Darcis, prestigieux confrère belge, afin de fabriquer ses propres tablettes de chocolat pure origine Colombie avec les fèves sourcées lors de ce délicieux voyage.

## TÉLEX

En septembre, **Alban Guilmet** inaugurait la « Chocolaterie », un bel espace façon loft new yorkais entièrement dédié au chocolat, à deux pas de la boutique actuelle. Et pour l'occasion, il a créé un chocolat en édition limitée, un cru d'Haïti en collaboration avec la maison Valrhona.

En août dernier, **Pierre Hermé** a ouvert un nouveau lieu dédié à ses créations dans le Haut-Marais, rue de Bretagne, à Paris.



## DAMIEN MOUTARLIER

En mai dernier, la maison Moutarlier ouvrait sa nouvelle boutique située Grand-rue à Lutry. Une adresse incontournable dédiée aux amateurs de sucré comme de salé, agrémentée d'un salon de thé cosy, le tout sur quelque 120 m<sup>2</sup>. Un joli écrin tout de bois revisité, notamment côté salon, avec la juste dose de modernité.

Grand-rue 1, Lutry (Suisse)  
<http://moutarlier.ch/>

## YOSHIAKI KANEKO

Pour la réouverture de sa boulangerie-pâtisserie *Au Chant du Coq*, face au plus célèbre des châteaux... à savoir Versailles, le pâtissier japonais Yoshiaki Kaneko a privilégié le charme du naturel. Ou un style épuré et des couleurs douces mettant en majesté ses gâteaux et viennoiseries qui font les délices des Versaillais et bien plus encore...

98, rue de la Paroisse, Versailles



Une boutique signée Jeff Van Dyck parfaite pour profiter d'une flânerie hautement gourmande.

Après les **Rencontres du Printemps de Nantes**, placées sous le signe du voyage et de l'imaginaire vernien, le prochain **Séminaire du Printemps Relais Desserts** se déroulera au pays du chocolat... en Belgique. Orchestrées par **Jean-Philippe Darcis**, ces rencontres seront aussi l'occasion de goûter à l'humour belge. De bonnes surprises en perspective !



01



04



02



03



05

## L'EXCELLENCE EN HÉRITAGE

Si **Le Cordon Bleu** est le plus grand réseau d'instituts culinaires au monde, ce prestigieux établissement a su préserver les valeurs portées par sa fondatrice dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, où l'excellence le dispute à la modernité et la passion et la créativité à la transmission.

Il y a tout juste un an, Le Cordon Bleu inaugurait un superbe nouveau campus quai André-Citroën, à Paris, dans un bâtiment éco-responsable de 4 000 m<sup>2</sup> aux installations ultra modernes et publiait un livre de 100 recettes conçues par les grands chefs de son école. En mars dernier, il accueillait la première Journée du Savoir-Faire initiée par les chefs Relais Desserts autour du macaron.

Accueillant chaque année 20 000 étudiants de 130 nationalités différentes dans plus de 35 écoles et une vingtaine de pays, Le Cordon Bleu a développé des programmes tous référencés dans les domaines de la gastronomie, du vin mais aussi des Bachelors en arts culinaires et management hôtelier. Un succès qui ne se dément pas au fil des siècles, l'institut faisant dès sa création l'unanimité.

Car tout commence avec la journaliste Marthe Distel, qui enseigne ses premiers cours de cuisine à l'école Le Cordon Bleu Paris dès le 15 octobre 1895. Véritable précurseur, elle a l'idée d'inviter ses lecteurs (et lectrices) assidus à assister à des cours de cuisine et de pâtisserie avec des chefs présentant les recettes. Son magazine, le premier hebdomadaire culinaire de l'époque baptisé *La Cuisinière Cordon Bleu*, conquiert dès la première année 20 000 abonnés et est traduit en plusieurs langues !

Depuis, l'enseignement du Cordon Bleu s'est constamment enrichi et internationalisé afin de répondre à la passion grandissante suscitée par les arts culinaires et les métiers de l'hôtellerie, intégrant les nombreux changements survenus, comme l'évolution des produits alimentaires, des techniques et du matériel ou l'attrait médiatique pour les chefs. Pour le meilleur.

[www.cordonbleu.edu/paris](http://www.cordonbleu.edu/paris)

01 — Le nouveau campus de l'institut Le Cordon Bleu Paris.

02 — Un cours pratique de pâtisserie suivi par des étudiants du monde entier.

03 — Le chef Jean-François Deguignet, directeur technique-pâtisserie, donnant un cours.

04 — Le jardin potager, situé sur le toit de l'institut.

05 — L'atrium de l'institut, propice aux échanges.



06

06 — Éric Briffard (à gauche) et Jean-François Deguignet (à droite) de l'institut Le Cordon Bleu avec Thierry Mulhaupt, Pierre Hermé et son chef Mickaël Marsollier, Jean-Paul Hévin et Laurent Duchêne lors de la Journée du Savoir-Faire.



01

Très attentifs à la qualité de leurs matières premières, privilégiant saisonnalité, bio, circuits courts et, pour certains, propres productions, les pâtisseries **Relais Desserts** ont décidé d'aller plus avant dans cette voie. Celle de l'**agro-écologie**. Plongée au cœur du projet **Cacao Forest**, dans les forêts de cacaoyers des îles caribéennes...



02

01 — Paysage d'agroforesterie dans une cacaoyère de République dominicaine.

02 — La cabosse renferme les précieuses fèves de cacao, protégées par leur mucilage.

À l'instar de Brillat-Savarin, tous les pâtisseries vous le diront, on ne fait du bon qu'avec du très bon. Aussi, pour l'association Relais Desserts, comme l'explique Frédéric Cassel, son président : « S'engager dans un projet comme Cacao Forest est très important. Car la qualité de nos matières premières est essentielle, à commencer par le cacao. Et pouvoir gérer cette culture, être acteur de ce projet est formidable. »

Or, l'engouement suscité par cet or noir durant la dernière décennie a poussé tant et plus les producteurs à la culture intensive et à la monoculture, avec les effets désastreux qu'on leur connaît : appauvrissement des sols, déforestation, baisse de la qualité et de la diversité des fèves cultivées et, enfin, grandes difficultés financières des petits producteurs. D'où la très belle idée de Cacao Forest, destiné à préserver des filières de production de qualité mais aussi à pérenniser les petites productions, en les rendant plus productives et donc autonomes, et bien sûr à protéger durablement l'environnement.



03

### UN CACAO DURABLE

Démarré en 2015 en République dominicaine, **Cacao Forest** fédère un formidable panel d'acteurs de la filière agroalimentaire et cacao, qu'il s'agisse d'ingénieurs agronomes, d'ONG, de chocolatiers, transformateurs et, bien sûr, de chefs pâtisseries et artisans chocolatiers, l'association Relais Desserts ayant rejoint l'aventure début 2017. Prévu pour une durée initiale de 6 ans, Cacao Forest prévoit de recourir à l'agroforesterie, qui a pour principe d'associer sur une même parcelle arbres, cultures et, ou, animaux, afin de préserver la biodiversité végétale, et par là l'équilibre écologique. La richesse des sols est en effet le gage de bonnes récoltes et donc de l'autonomie des petits producteurs – les hommes et les paysans sont au cœur de Cacao Forest –, augmentant leurs sources de revenus.

Comme l'explique Éric Vergne, représentant de l'association Relais Desserts, en binôme avec Frédéric Cassel, pour Cacao Forest : « Nous mettons en place avec les producteurs les meilleurs systèmes possibles, sans se substituer à leur savoir et tout en respectant leurs connaissances. Nous leur apportons des solutions d'agro-écologie mais également des solutions pour vendre les produits connexes de leurs plantations. » Car les cacaoyères offrent bien d'autres ressources : oranges, bananes, bois d'œuvre... Les filières commerciales de distribution mises en place permettront ainsi d'assurer une amélioration durable des conditions de vie des producteurs.



05

03 — Réunion d'information avec des producteurs (République dominicaine).

04 — Cacaoyère

05 — Relevés de terrain par les experts scientifiques de Cacao Forest.



04

Si cet ambitieux projet de recherche appliquée concerne actuellement quelque 72 parcelles (soit environ 18 hectares) en République dominicaine, dans les régions de San Cristobal, Duarte et El Seibo, il devrait ensuite être conduit au Pérou et en Afrique. Un véritable cercle vertueux mais aussi la prise de conscience de la place et de la dimension humaine des pâtisseries dans le monde, et de l'impact de leur métier. « Ce projet représente un nouvel étage de la 'maison' Relais Desserts, poursuit Éric Vergne. Lucien Peltier (fondateur de Relais Desserts, ndlr.) a initié des valeurs de haute qualité et de partage, et depuis 36 ans, l'association n'a eu de cesse d'être développée par le haut, tout en préservant ses fondamentaux. Avec le Jour du Macaron\*, nous avons déjà découvert que notre métier pouvait prendre un sens plus large et plus riche. »

Aujourd'hui, dans ce souci permanent de préserver leurs fondamentaux et d'aller toujours plus loin, les Relais Desserts s'engagent dans la production de ce cacao de « haute qualité ». Et Éric Vergne de conclure : « Ce projet de RSE\*\* est leader et précurseur dans la profession. Il est un projet de plus impliquant Relais Desserts dans la production durable d'une matière première et il incarne aussi pour nous une démarche vertueuse qui fait pleinement sens... » Et assurément le début d'une belle aventure.



Pour en savoir plus : [www.cacaoforest.org/a-propos-de-nous/](http://www.cacaoforest.org/a-propos-de-nous/)

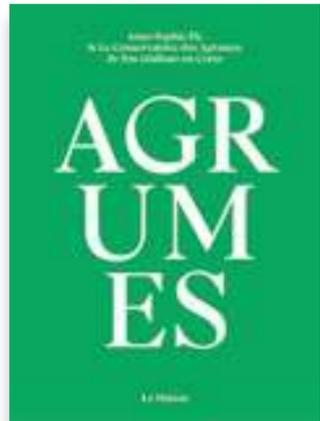
Pour suivre le projet sur nos réseaux sociaux :

[www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net)  
[@relaisdesserts\\_officiel](https://www.instagram.com/relaisdesserts_officiel)  
[www.facebook.com/RelaisDesserts](https://www.facebook.com/RelaisDesserts)



\* Journée d'action solidaire organisée chaque 20 mars durant laquelle les pâtisseries Relais Desserts offrent un macaron en échange d'un don au profit d'une association caritative. Depuis plusieurs années, c'est en faveur de Vaincre la Mucoviscidose.

\*\* RSE : la responsabilité sociétale des entreprises est un concept dans lequel les entreprises intègrent les préoccupations sociales, environnementales et économiques dans leurs activités et dans leurs interactions avec leurs parties prenantes sur une base volontaire.

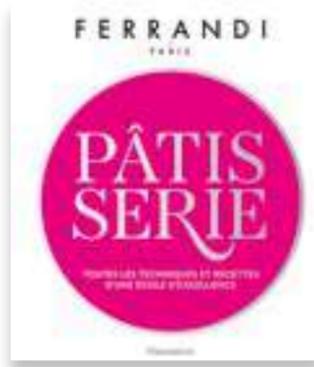
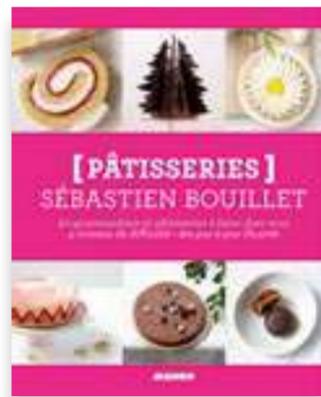


### ENSOLEILLÉ

Passionnée par les agrumes, Anne-Sophie Pic n'a de cesse de les sublimer dans sa cuisine triplement étoilée. Dans cet ouvrage de référence, elle s'entoure des scientifiques de l'Inra et du Cirad du conservatoire des agrumes de San Giuliano, dont elle arpente régulièrement les vergers parfumés, d'un écrivain ainsi que de grands étoilés et producteurs afin d'en explorer toutes les facettes. Captivant.

#### AGRUMES

Ouvrage collectif sous la dir. de l'Inra et du Cirad de Corse & d'Anne-Sophie Pic  
Photo : Jean-Marie del Moral  
Éditions La Maison - 120 €



### EXPERT

Destiné aux professionnels et aux pâtissiers confirmés, la dernière parution de Jean-Michel Perruchon, MOF qui officie à l'école Bellouet Conseil, présente 55 recettes de petits gâteaux, entremets, tartes et wedding cakes. Classiques revisités et recettes inédites s'y côtoient, parfaitement explicités de schémas et photos. Comme la tartelette d'enfance, une pâte sablée vanille, un clafoutis aux poires et une chantilly carambar.

#### COLLECTION

**Entremets & petits gâteaux**  
Par Jean-Michel Perruchon  
Bilingue français/anglais  
Photo : Philippe Gall  
Bellouet Conseil éditions - 90 €

## À LIRE

PAR ALICE MORABITO

### INVENTIF

Après un livre dédié à ses « Tartes folles », le chef pâtissier Thierry Mulhaupt s'est attelé aux traditionnels biscuits et sablés de son Alsace natale... version salé. Sablés aux cèpes et au vieux comté, tuiles à la mimolette et graines de lin, feuilletés aux olives et grués de cacao, ou 35 recettes originales qui feront souffler une brise audacieuse sur les fêtes de fin d'année.

#### BREDELES

**Et autres petits apéritifs salés**  
Par Thierry Mulhaupt  
Baobab éditions - 12,80 €

### FRAIS

Sébastien Bouillet, dont la maison célèbre ses 40 ans cette année, revisite son opus gourmand édité fin 2014, soit 50 savoureuses recettes simplifiées, classées par niveaux de difficulté, et techniques essentielles, expliquées en pas à pas illustrés. Madeleines au miel, saint-honoré (St Hô) au beurre salé, tarte marron-cassis... Une jolie leçon de gourmandise.

#### PÂTISSERIES

Par Sébastien Bouillet  
Photo : Thomas Dhellemmes  
Mango éditions - 19,95 €

### DIDACTIQUE

Reconnue pour la qualité de son enseignement, l'école Ferrandi Paris invite dans cet ouvrage des plus complets les plus grands chefs pâtissiers, dont nombre de Relais Desserts, qui y dévoilent leurs gestes et tours de main au travers de 200 techniques fondamentales. Mais aussi 130 recettes de la pâtisserie française déclinées en 3 niveaux. Un indispensable.

#### PÂTISSERIE

**Ferrandi Paris**  
Ouvrage collectif  
Flammarion - 49,90 €

### DURABLEMENT BON

Célébrant les bienfaits de la cueillette sauvage, Paula Astruc révèle comment mettre les doux parfums de l'été dans des bocaux. Pour se balader papilles en éveil, elle partage 60 de ses confitures confectionnées avec des fruits classiques comme la framboise, la myrtille ou des fruits moins communs telles la corne, la cornouille ou l'argouse. Pour un hiver très doux...

#### MES CONFITURES

**NATURELLES ET SAUVAGES**  
Par Paula Astruc  
Éditions De Borée /  
Centre France Diffusion - 14,90 €

# HAUTE PÂTISSERIE

100 créations  
par les meilleurs chefs pâtissiers

Ou un concentré d'excellence de la pâtisserie française  
à savourer pleinement dans un beau livre.



Passionnés au firmament de leur discipline, les Relais Desserts livrent avec générosité, dans ce superbe ouvrage, parmi leurs plus belles recettes accompagnées de leurs indispensables tours de main et même un peu d'eux-mêmes... le livre s'achevant sur leurs portraits. Gâteaux quasi célestes, mignardises craquantes à croquer, tartes à se damner, des entremets qui feront merveille sur toutes les tables et dans tous les palais. Sans oublier que cet ouvrage hautement gourmand est mis en scène par Coco Jobard et photographié par Laurent Fau qui en subliment merveilleusement les créations.

Éditions de La Martinière - 39,90 €



SUITE RECETTE PAGE 23

Frédéric Cassel

### SAINT-HONORÉ AUX MARRONS & MANDARINES DE CORSE

#### CRÈME ALLÉGÉE

##### À LA MANDARINE DE CORSE

Lisser la crème pâtissière à l'aide d'un fouet. Y ajouter un tiers de crème montée et mélanger au fouet, puis incorporer délicatement le reste de crème montée. Utiliser aussitôt.

#### CRÈME CHANTILLY

Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, monter la crème avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture chantilly.

#### MONTAGE

Piquer le dessous des choux avec une pointe de ciseaux et les garnir de crème allégée à la mandarine à l'aide d'une poche munie d'une douille n°8.

Les glacer ensuite avec un caramel additionné de quelques gouttes de colorant orange, puis les déposer directement sur un Silpat afin que le dessus des choux soit plat.

Une fois refroidis, coller les choux glacés, à l'aide de ce même caramel, sur la couronne de pâte à choux.

À l'aide de la même poche utilisée pour les choux, garnir le fond du saint-honoré de crème allégée à la mandarine.

Avec une autre poche, dresser une spirale de crème de marrons sur le fond de crème mandarine.

Enfin, garnir de crème Chantilly une poche munie d'une douille à saint-honoré, puis dresser des flammes de chantilly à la manière d'une fleur.

À déguster aussitôt.

## ENGLISH TEXTS

### EDITORIAL

— 03 —

Solar energy is the guest of this autumn and winter issue. Firstly with the rich events at Relais Desserts\*, but also with the citrus fruits that make the pages of this issue glow and inspire our pastry twist.

The first event to savour in this back-to-work season is the editing of Haute Pâtisserie, THE beautiful book prepared with passion by the pastry chefs of Relais Desserts. One hundred recipes, selected in the range of our best creations and the revelation of some of our secret tours de main.

Another favourite of ours, the Cocoa Forest project, the means to preserve diversity, quality and sustainability of a priceless resource: cocoa. Discover this beautiful adventure and follow up on the project on our website, which has just been redesigned ([www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net)).

Corsican sun is also present with eight of pastry chefs having visited Valérie and Pierre Hermé for a gourmand trip between friends under the sign of citrus fruits: extraordinary fruits that have inspired original creations that you will find in our recipe notebook.

Not to forget the 'confession gourmande' of the fetish culinary designer Coco Jobard, our irresistible shopping list or the newest books for you to taste.

Have a nice read!

Frédéric Cassel

President of Relais Desserts

*Your Desserts magazine is now printed on FSC certified paper, originating from sustainably managed forests and printed with bio-vegetal inks.*



### GOURMET JOURNEY

— 08 —

#### THE TASTE OF CORSICA

*Invited by Pierre Hermé and his wife Valérie, who organised the delicious festival Art'è Gustu in Corsica, eight Relais Desserts pastry chefs travelled across the Ile de Beauté. The escapade was placed under the sign of human encounters and tasty surprises, unveiled some of the local products as well as the Corsican soul.*

— 10 —

#### GETAWAY BETWEEN FRIENDS

When the Relais Desserts Pastry chefs decided to visit the island of Bonaparte in spring, they wanted to discover the local produce, obviously, but also the secret savoir-faire of the island. For Arnaud Larher, Frédéric Cassel, Laurent Duchêne, Claire Damon, Nicolas Boucher (Dalloyau), Reynald Petit, Michel Pottier et Pierre Hermé were able to visit the Saint-Sylvestre confectionary in Haute-Corse, the olive-growing domain of Oltremonti, along the beach of Bravone and, like a cherry on the cake, the citrus fruit conservatory of INRA (the national institute of agronomic research), located in San-Giuliano. Yann Froelicher, agronomist, and Pierre Hermé describe the acidulous family in their interview.

A very friendly welcome was given to the pastry chefs at the Mavela distillery in Aléria (where Valérie Hermé is a deputy mayor), with its wine domain of the Cap-Corse and the first Corsican whisky! On their return, the lady and gentlemen – Claire Darmon being the only woman in our organisation – created various recipes that had been inspired by this beautiful trip.

#### SOME SUN IN WINTER

— 12 —

*Their exceptional visual, olfactive and gustative richness make citrus fruits an extraordinary agent of enhancement, highlighting fragrances, dishes and desserts. Yann Froelicher, researcher in citrus fruits genetics, and Pierre Hermé, pastry chef of excellence, will not speak to the contrary.*

## ENGLISH TEXTS

### SWEET SLICES OF LIFE

— 16 —

*Members of our association for 35 years, Michel Pottier and Reynald Petit were part of this exquisite trip to Corsica. We took this opportunity to know their feelings on the evolution of pastry.*

#### How did you become members of Relais Desserts?

**M.P. :** In 1981, the Relais Desserts association was created by Lucien Peltier, a pastry chef in Paris. We were just a handful of members then with Michel Belin. Reynald Petit and Pit Oberweis in Luxemburg quickly joined us. Recipes were then very confidential and the idea to share them was seminal.

**R.P. :** Working in Vernon and having worked within some great brigades, it was crucial for me to connect with my colleagues. Lucien Peltier invited me to join them in 1983.

#### What did this trip bring you?

**M.P. :** I have a special taste for sharing with my colleagues, most of them being friends. The idea to meet and share ideas is one of the privileges of being a member of Relais Desserts.

**R.P. :** You pick ideas, open your mind to new ones. This trip in Corsica was quite exceptional.

#### How do you consider the evolution of pastry since the beginning of your career?

**M.P. :** In the 70's, the opening of Gaston Lenôtre's first school brought about a transfer of techniques from savoury to sweet. Cold technologies then allowed us to better manage our basic creations and to better store them. As of the year 2000, lightness, such as mousse to replace crème au beurre, textures and the work on fruits were major parts of the evolution of pastry.

**R.P. :** Depending on times, I have been working for 52 years in the trade, from my companionship in Normandy and Cannes to my first job at Lenôtre and the ten years I spent in Switzerland. I would say pastry has taken a huge step forward towards the end of the 70's. Campaigns against sugar and alcohol had a sustainable influence on pastry. As Michel said, technical transfers from one trade to another were major, such as ganaches going from chocolate making to pastry :

Over the last ten years or so, new citrus fruits have appeared in gastronomy and haute pâtisserie, revealing fruits that were yet unknown, such as the Buddha's hand, with its finger-shaped claws, the yuzu, the combaya, the sudachi or the caviar lemon with its flesh like little balls that explode in the mouth, delivering an acid juice. Pierre Hermé could not avoid using these fruits: "to me, citrus fruits, and lemon more than any other, are part of the seasonings of pastry, just as sugar or salt. These fruits are special because of their acidity, like the lemon, but also because of their sourness and fragrance". The pastry chef is indeed as much concerned by the taste inside the mouth as by the "nose" of its creations...

#### A fruit with infinite potentials

"Lemon is without doubt the citrus fruit I use most. I use it to add flavour to my cakes or to enhance the taste of strawberries". Pierre Hermé obviously finds its supplies 'à la source' and buys his lemons in Corsica. "We use between 300 and 400 kilos of lemon every week, depending on the time of year and on our creations. Bergamot is exceptional, as well as lime, which I love. Its marvellous zest makes a great seasoning, just as the Buddha's hand".

On the scientific side, Yann Froelicher, who has been working on citrus fruits in Corsica for twenty years or so and manages an innovation programme on the varieties, finds them simply "extraordinary". "These fruits have a universe of their own with their diversity in phenotypes (visual), from the mini kumquat of half a centimetre to the 5Kg grapefruit, not to mention their extraordinary range of colours. Such a visual diversity, in the mouth or with the nose, is unique in the vegetal world and they can be used as fresh fruits, in cooking and in pastry. They are also used in perfumery, in pharmacy, in alcohols and in the juice industry.

#### Exactly under the sun...

If botanists do not agree on the number of species or botanic types of citrus fruits, as Yann Froelicher explains, each species includes many varieties. "Orange has about 200 to 300 varieties and new varieties are created each year. The orange tree is the one citrus tree that has known the most natural mutations, as it is the oldest. It probably appeared in South-East Asia 5,000 years ago. There exists blood oranges, half-blood oranges, with or without seeds, dessert fruits, juice fruits... The same goes for clementines, with more than 100 varieties: common, Nules, Clemenrubi, precocious or tardy". They came from Asia with the great conquerors and through the commercial routes.

The citron (of the citrus genus) came first to the West, as soon as the 3rd century BC. "Traces of it can be found in the writings of Theophrastus who mentions Alexander the Great as having brought back citron from the Indus valley". Citrus fruits then travelled around the Mediterranean, where people like them sweet, in North America, with Christopher Columbus, and then in South America, before reaching South Africa and Australia, where they have only been grown for a century and a half. Now parading with effects of style in our plates, these fruits, "the most powerful intensity of taste" according to Pierre Hermé, are also very good to health: a true sunshine in winter, which one could not do without.

— 14 —

#### A bit of botany

Citrus fruits belong to the family of Rutaceae. There exist several genus among citrus fruits, of which Citrus is the most important as it includes most of the cultivated species. Citrus includes 4 ancestral species: lemons, grapefruits, mandarins and micrantha-papedas. These have crossbred by sexual hybridisation and have created numerous varieties such as the bigarade (sour orange), which is a direct crossbreed between grapefruit and mandarin or the lemon tree, which is a crossbreed of bigarade and lemon. These varieties are multiplied by cloning on rootstocks. As for the bergamot, it is the result of a return crossbreed between a lemon and a bigarade.

#### Perfect fruits

Truly a "seasoning" in pastry and gastronomy, citrus fruits are also an essential part of perfumery. Sour orange (bigarade), to start with: its essential oil of neroli is used in the composition of great classics, such as Eau de Cologne.

Last but not least, citrus fruits are also very beneficial to health. Ultra rich in vitamin C, they are a formidable source of energy. Not to forget their use as an excellent antioxidant agent and as a phlebotonic thanks to hesperidin, a natural flavonoid. They also assist in blood circulation and are good for the heart and arteries. One shortcoming? Their origin in subtropical and tropical areas make them sensitive to frost and they prefer the mildness of the South of France and the Mediterranean rim, Corsica to start with, to the colder regions.

## ENGLISH TEXTS

truly a concentrate in the case of the chocolate bonbon, ganache becomes a mellow cream, more fluid but still with a very intense taste, in the mille-feuilles.

*How did this trip inspire you?*

**M.P.:** A new lime and raspberry entremets and the desire to coat nice peels of lemon, grapefruit or orange with chocolate.

**R.P.:** A citrus fruit tart, orange mousseline, vanilla-flavoured fresh oranges and grapefruits and Joconde almond biscuit, which, by the way, you can find in the Relais Desserts latest recipe book.

**Reynald Petit**

Based in Vernon near Giverny

**Michel Pottier**

Maison Grandin is based in Saint-Germain-en-Laye



• **CORSICAN CLEMENTINE & PINK LEMON MACAROONS** •  
By *Laurent Duchêne*



• **CORSICA CHESTNUT & MANDARIN SAINT-HONORÉ** •  
By *Frédéric Cassel*



• **GRAPEFRUIT SHORTBREAD WITH PINK GRAPEFRUITS FROM ALERIA** •  
By *Claire Damon*



• **CORSICA CHESTNUT & CLEMENTINE MILLE-FEUILLES** •  
By *Nicolas Boucher*



• **CORSICAN MADELEINES** •  
By *Arnaud Larher*

### RECIPES

— 18-29 —



• **POMELO & NEPITA BROCCIU CAKE LIKE A CHEESE-CAKE** •  
By *Pierre Hermé*

### DESSERTSCOPE

— 34 —

— YOSHIAKI KANEKO

For the reopening of his bakery and pastry boutique in Versailles, Au Chant du Coq, Yoshiaki Kaneko, the Japanese pastry chef, has given privilege to natural charm. Uncluttered style and soft tones highlight his cakes and Viennese pastries.

— DAMIEN MOUTARLIER

Maison Moutarlier has opened a new boutique in May, located on the Grand-rue in Lutry, Switzerland. An emblematic address dedicated to amateurs of sweet or savoury tastes, with a cosy tearoom covering 120 m<sup>2</sup>. A pleasant wood setting with a modern touch.

### CACAO FOREST

— 36-37 —



### HAUTE PÂTISSERIE

— 39 —

*100 creations by the best pastry chefs*

*A concentrate of excellence of French pastry...*

Aficionados at the height of their discipline, Relais Desserts pastry chefs generously present the most exquisite recipes in this superb book, together with their indispensable tours de main and a bit of themselves, as the book ends with their portraits. Quasi celestial cakes, crunchy mignardises and tarts to die for, these creations will achieve wonders on any table or palate. Styling and props by Coco Jobard  
Photos by Laurent Fau  
Éditions de La Martinière – 39,90 €

◆ AUTUMN - WINTER ◆  
◆ 2017 - 2018 ◆

## RÉPERTOIRE

# RELAIS DESSERTS AROUND THE WORLD

**ACHERER** ANDREAS

**AGNELLET** PATRICK

**ALLAMIGEON** JÉRÔME

**ALVAREZ** DANIEL

**AOKI** SADA HARU

**BANNWARTH** MICHEL

**BARDET** JEAN-PAUL

**BAUD** JOËL

**BAUMANN** ÉRIC

**BELIN** MICHEL

**BELLANGER** VIANNEY

**BERGER** XAVIER

**BERNARD** JACQUES

**BERNARDÉ** NICOLAS

**BESSE** BERNARD

**BIASETTO** LUIGI

**BLANCHARD** YANN

**BOUILLET** SÉBASTIEN

**BROCARD** SÉBASTIEN

**BUISSON** OLIVIER

**CALDERON** CHRISTOPHE

**CASSEL** FRÉDÉRIC

**CHARTIER** ALAIN

**CURLEY** WILLIAM

**DALLET** VINCENT

**DALLOYAU**

**DAMON** CLAIRE

**DARCIS** JEAN-PHILIPPE

**DE OLIVEIRA** JÉRÔME

**DE ROUW** ARTHUR

**DUCHÈNE** LAURENT

**DUCOBU** MARC

**DUPUY** PASCAL

**ESCOBAR** ÉRIC

**GALLOYER** MICHEL

**GELENCSE** PATRICK

**GEORGELIN** MAËLIG

**GILG** THIERRY

**GMEINER** VOLKER

**GRANGER** FRANÇOIS

**GUERLAIS** VINCENT

**GUILLET** LUC

SUIVEZ-NOUS SUR

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



**GUILMET** ALBAN

**HEINEMANN** HEINZ-RICHARD

**HÉNAFF** PIERRE-YVES

**HERMÉ** PIERRE

**HÉVIN** JEAN-PAUL

**HUBERT** PIERRE

**HUE** DANIEL

**JOUVAUD** MAÏE & PIERRE

**KANEKO** YOSHIAKI

**KAWAGUCHI** YUKIHIKO

**KAWAMURA** HIDEKI

**KRAUS** JOHN

**LAC** PASCAL

**LARHER** ARNAUD

**LE DANIEL** LAURENT

**LENÔTRE**

**MANNORI** LUCA

**MARQUET** ARNAUD

**MASSARI** IGINIO

**MATYASY** DENIS

**MORENO** MIGUEL

**MOUTARLIER** DAMIEN

**MULHAUPT** THIERRY

**OBERWEIS** JEFF

**OIKAWA** TAIHEÏ

**OTSUKA** YOSHINARI

**PAYARD** FRANÇOIS

**PELLÉ** LIONEL

**PERNOT** CÉDRIC

**PETIT** REYNALD

**PIGNOL** JEAN-PAUL

**PILATI** DOMINIQUE

**PINA** GIOVANNI

**POTTIER** MICHEL

**PROOT** BERNARD

**RAUX** LIONEL

**RAYNAUD** JEAN-MICHEL

**REBERT** DANIEL

**RINALDINI** ROBERTO

**ROUSSEL** CHRISTOPHE

**ROUX** ALAIN

**SÈVE** RICHARD

**TERAI** NORIHIKO

**TORREBLANCA** JACOB

**TROTTIER** AURÉLIEN

**TUGUES** JORDI

**VALIER** MARCO

**VERGNE** ÉRIC

**WITTAMER** PAUL

**ZANIN** ROLAND



**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



# INSPIRATION



## Ceci est une fraise.



Inspiration est la première gamme de couvertures\* de fruit créée par Valrhona avec un goût et une couleur naturels. Retrouvez tout le savoir-faire de chocolatier de Valrhona mis en œuvre pour développer cette prouesse technique combinant la texture unique du beurre de cacao à la couleur et au goût intense des fruits.

Pour la première fois, avec Inspiration, Valrhona révolutionne l'usage des fruits en pâtisserie et chocolaterie, et propose des couvertures\* de fruit pouvant se travailler comme un chocolat de couverture et déclinables à l'infini : moulage, tablette, enrobage, mousse, crémeux, ganache, glace et sorbet.

**Le fruit s'offre enfin à vous sans aucune limite sauf celle de votre inspiration !**

\*Spécialité à base de poudre de fruits et de beurre de cacao.