

With English Texts

P-E 2013 – N° 9

DESSERTS

MAGAZINE DE HAUTE PÂTISSERIE & ART DE VIVRE



TENDANCE
Plaisirs glacés

ITINÉRAIRE ÉPICURIEN
La vallée du Rhône & la Riviera

CONFESSION GOURMANDE
Pierre Ardit



Relais Desserts




Grand Marnier®

QUINTESSENCE

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

Exquise essence

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



www.grand-marnier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

ÉDITO

Pour célébrer la gourmandise mais aussi l'arrivée des beaux jours, *Desserts* a choisi de fêter les plaisirs glacés.

Tel un délicieux souvenir d'enfance, bombes, verrines glacées ou esquimaux maison devraient vous faire fondre de bonheur. Sous le signe du soleil, notre Itinéraire Épicurien, lui, vous emmènera le long de la vallée du Rhône jusqu'à la Riviera, dans les maisons de nos artisans pâtisseries qui vous livreront leurs adresses préférées. Un avant-goût de vacances...

Ce sera aussi l'occasion de vous souffler les penchants sucrés de Pierre Ardit, fin gourmet, qui se dévoile sans fard dans Confession Gourmande. Vous découvrirez également notre application iPhone, revisitée, et qui vous permettra, où que vous soyez, de trouver nos pâtisseries Relais Desserts.

Enfin et surtout, ce sera l'occasion de partager à nos côtés, le 20 mars, le Jour du Macaron, célébré pour la 8^e année consécutive ! Tous les membres Relais Desserts vous donnent rendez-vous autour de la petite gourmandise colorée la plus célèbre de France !

Cette démarche, tout à fait unique, nous tient particulièrement à cœur. C'est une journée de don, d'échange, un plaidoyer gourmand ainsi qu'un véritable acte de sensibilisation permettant de partager les fruits de notre métier et de notre passion en faveur du combat contre la mucoviscidose. Ainsi, cette année encore, chaque pâtissier relèvera le défi, celui d'étonner, de surprendre !

À très bientôt !

Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts

To celebrate indulgence but also the arrival of warm weather, *Desserts* has chosen to glorify frozen pleasures.

Like a childhood memory, bombes, iced verrines or homemade eskimos will make you melt with happiness.

Under the sun, our Epicurean Itinerary will bring you on a trip down the Rhône River Valley to the French Riviera, into the houses of our pastry chefs who give you their favorite addresses. A sample of vacation...

It is also the occasion to unveil the sugary inclinations of Pierre Ardit, gourmet, who openly reveals himself in *Gourmet Confession*.

You will also discover our improved iPhone application, which will allow you, wherever you are, to find our Relais Desserts pastry chefs.

Finally and above all, it will be the occasion to enjoy with us, on March 20th, Macaroon Day, celebrated for the 8th consecutive year! All the members of Relais Desserts invite you to taste the small colorful indulgence which is the most well-known in France!

This totally unique program is very important to us. It is a day of giving, exchange, a gourmet declaration as well as a real act of awareness allowing us to share the fruits of our profession and our passion in favor of a fight against cystic fibrosis. Thus, once again this year, each pastry chef will face the challenge – that of astonishing, surprising!

Bye for now!

Photo : Barbara Siegel





LE JOUR DU MACARON MACAROON DAY

Propos recueillis par Alice Morabito

Depuis huit ans, le macaron a sa journée dédiée en faveur d'une cause engagée.

Ce 20 mars, les pâtisseries membres de Relais Desserts apporteront leur soutien à l'association Vaincre la mucoviscidose. Un rendez-vous gourmand et solidaire*.

Luc Guillet, à Romans et Valence

C'est une opération de partage, de générosité qui, chose rare, nous permet d'aller directement au contact des gens. Chaque année, nous créons un macaron spécialement dédié à cette journée, en sus des 24 parfums que nous proposons quotidiennement.

Jacques Bellanger, au Mans

Le but de cette journée est de mettre à disposition nos boutiques au profit d'une cause et de sensibiliser nos clients, car étant dans le luxe, il est important de donner quelque chose de personnel en faveur du bien-être de la société. Nous tirons une réelle satisfaction à participer à ces actions, souvent dédiées aux enfants.

Patrick Agnellet, à Annecy

Cette année, nous offrirons le tablier Relais Desserts en échange d'un don. C'est une journée de gourmandise et de partage que nous allons sûrement prolonger sur une semaine.

Éric Vergne, à Audincourt et Belfort

C'est une journée à part où, à travers notre savoir-faire, nous pouvons nous consacrer à des gens qui ont besoin de nous. Nous faisons visiter nos coulisses, notre labo, ce qui permet aux personnes d'assouvir leur curiosité de pâtissier en herbe. C'est un moment de convivialité, d'altruisme qui donne du sens, un autre sens, à notre métier.

Sébastien Bouillet, à Lyon et Tokyo

Cette fête symbolise parfaitement l'association Relais Desserts dont les valeurs sont l'échange et le partage. L'année dernière, nous avons réalisé un parcours sur nos cinq boutiques (ndlr. une idée de Pierre Hermé à l'origine, à l'initiative de la création cette journée) et un cours de macarons dans notre école de pâtisserie.

* L'année dernière, 25 000 euros ont été récoltés au profit de l'association Autistes sans frontières.

For eight years, the macaroon has had a day dedicated to a good cause.

On March 20th, the pastry chef members of Relais Desserts will lend their support to the Cystic Fibrosis Association. A gourmet rendezvous, but mostly a show of solidarity*.

Luc Guillet, in Romans and Valence

It is a day of sharing, of generosity, which allows us to be in direct contact with people. Each year, we create a special macaroon for this day, in addition to our 24 regular flavors.

Jacques Bellanger, in Le Mans

The goal of this day is to open up our shops in favor of a good cause and to sensitize our customers, because offering luxury items, it is important for the company to give something personal back to society. We get a real satisfaction from participating in these causes, often dedicated to children.

Patrick Agnellet, in Annecy

This year, we are giving away the Relais Desserts apron in exchange for a donation. It is a day of indulgence and sharing which we will most probably prolong for a week.

Éric Vergne, in Audincourt and Belfort

It is a special day, where through our know-how, we can help those who are in need. We invite people to visit our workshop thus allowing them to satiate their curiosity as budding pastry chefs. It is a moment of conviviality, altruism, which gives meaning, another meaning, to our profession.

Sébastien Bouillet, in Lyon and Tokyo

This celebration perfectly symbolizes the Relais Desserts association whose values are exchange and sharing. Last year, we did an itinerary in our five shops (Editor's note: Pierre's Hermé who created this day, came up with the idea for the itinerary) and a Macaroon lesson at our Pastry school.

*Last year, 25 000 euros were collected for the Autistics without Borders Association.

La 8^e édition du Jour du Macaron se tiendra le mercredi 20 mars 2013.

www.relais-desserts.net - www.vaincrelamuco.org



Signe d'exception



Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. www.champagne-billecart.fr

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



Relais Desserts

DESSERTS

P-E 2013 — N° 9

Couverture

Bombe glacée : sorbet fruits rouges, glace vanille. Par Bernard Proot, maison Del Rey, Anvers (Belgique). Photo : Laurent Fau.

Directeur de la publication

Frédéric Cassel

Rédactrice en chef

Laura Annaert

lannaert@lalifestyle.fr

Coordination éditoriale

Alice Morabito

redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro

Bénédict Beaugé

Laura Chaumont

Véronique Toefaert

Traduction

Linda Revol

Direction artistique

Laura Annaert

Maquette

Création : Laurent Cairoli

Séverine Landrieu

Photogravure

Key Graphic - keygraphic.fr

Impression

Geers Offset

Eekhoutdriesstraat 67

B-9041 Gent-Oostakker

geers-offset.be

Éditeur délégué

L.A.Lifestyle

21, rue du Dr Desfossez

92210 Saint-Cloud

Publicité

desserts@lalifestyle.fr

Numéro ISSN 2112-2717



SOMMAIRE

03 — ÉDITORIAL

Par Frédéric Cassel, président de Relais Desserts

04 — ACTU

Le Jour du Macaron • Macaroon day

09 — SHOPPING

Objets de désir • Objects of desire

10 — TENDANCE

Plaisirs glacés • Frozen pleasures

12 - Histoire : Une envie de fraîcheur •

A longing for coolness

14 - Délicates papilles : La crème glacée, un choix cornélien •

Ice cream, a cornelian dilemma

16 - Recettes : Verrines glacées, Crème glacée à la pistache,

Esquimaux vanille • Frozen verrines, Pistachio ice cream,

Vanilla eskimos

24 — ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

La vallée du Rhône & la Riviera

The Rhône River Valley & the French Riviera

29 & 32 - Carnet d'adresses

34 — CONFESSION GOURMANDE

Pierre Ardit, gourmet et gourmand à souhait

Pierre Ardit, Food lover and epicurean, at will!

36 — LIVRES

Millefeuille

37 — DESSERTSCOPE

Application iPhone, Page Facebook •

iPhone application, Facebook page

38 — RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts

OBJETS DE DÉSIR

OBJECTS OF DESIRE

Par Laura Chaumont



L'ORIGINAL

Sublimez votre passion culinaire en savourant la magie des nouvelles couleurs de l'Artisan

COULEUR ÉTERNELLE | MACARON PISTACHE



LA CRÈME DU CAFÉ

Cette machine au design pur, simple et modulable peut mémoriser la longueur de vos tasses grâce à ses touches tactiles. Existe en 4 coloris : noir, gris, crème et orange. Machine U. **139 € //**
www.nespresso.com



NOTE ULTIME

Un duo de tasses né de l'envie de Jean-François Piège et du savoir-faire du céramiste Jars, qui permet d'apprécier pleinement l'instant plaisir du café. Set de 2 tasses. **48 € //**
www.thoumieux.fr



FEUILLES D'OR

Une ligne de table où des feuillages dorés animent la porcelaine blanche avec un contraste subtil. Gamme Végétal or, assiette coupe 26 cm. **64 € //**
www.bernardaud.fr

CONDIMENT DORÉ

Élaboré à partir d'un miel de fleurs ambré et du trio acidulé vinaigre de miel, jus de raisin et gingembre, ce nectar agrémentera vos plats, fruits et glaces. Condiment blanc au miel et au gingembre. **14,90 € //**
www.oliviers-co.com

LUCIOLE DE CRISTAL

Les contours biseautés de ce photophore créent des variations de lumière pour une délicieuse atmosphère dès la tombée de la nuit. Photophore Eye. **160 € //**
www.baccarat.fr

VÉRITABLE GOURMANDISE

Une pâte à tartiner originale à base de pistaches de Sicile et d'huile d'olive, inspirée des crèmes qu'affectionnent les Italiens en pâtisserie. Suprême aux pistaches de Sicile. **9,90 € //**
www.oliviers-co.com





Entremets glacé Enya : sorbet pêche, glace caramel et chocolat au lait, touche de framboise.

LES GLACES

ICE CREAM

Tendre, fruitée ou lactée, la glace fait frémir nos papilles. La haute pâtisserie s'en empare pour un jeu de textures et de parfums inédits.

Soft, fruit-flavored or milk-based, ice cream makes our tastebuds quiver. Fine pastry seizes it for a play on original textures and flavors.

Recettes de Bernard Proot, maison Del Rey, Anvers
Photos : Laurent Fau

UNE ENVIE DE FRAICHEUR

A LONGING FOR COOLNESS

Par Bénédicte Beaugé

Paraphrasant Alexandre Vialatte, il n'est pas exagéré de dire que les glaces remontent à la plus haute antiquité... Ou, du moins, l'envie de glaces, puisqu'il a fallu quelques siècles encore pour mettre au point la recette !

Longtemps, les « glaces » n'ont été que de la neige, ou de la glace pilée, additionnée de purée de fruits sucrée ou de sirop. Cette préparation, le *sherbet* ottoman, rapportée du Proche-Orient par les Arabes, que les Italiens découvrent en Sicile et baptisent *granita*, est l'ancêtre de toutes nos préparations glacées. Une nette amélioration quant au goût est apportée par la découverte, peut-être chinoise, de l'abaissement du point de fusion de la glace par adjonction de différents sels : désormais on peut faire prendre directement la préparation sucrée.

Il faut aux Français attendre la deuxième moitié du XVII^e siècle et l'installation de Procope à Paris, pour découvrir à leur tour ces plaisirs glacés. C'est alors une folie. Le rayonnement de la cuisine française fait que le monde entier en est vite atteint : l'Angleterre, l'Allemagne, les pays nordiques, l'Amérique, la Russie se convertissent. Cette folie conduit aussi à de grandes améliorations techniques et gustatives : celle de la crème glacée, celle aussi de la texture permettant de mouler la glace et de lui donner n'importe quelle forme au lieu de la servir en tasses (on parle d'ailleurs de « fromages » pour les plus grosses pièces), l'imitation de fruits « au naturel » restant l'une des plus prisées. Le XVIII^e siècle, fou de senteurs, a toutes les audaces et, si les fruits restent à l'honneur, ces différentes préparations empruntent aux fleurs, aux vins, aux liqueurs leurs parfums.

Le siècle suivant est friand de ces dernières. Elles aromatisent fréquemment les deux « moments glacés » des dîners chic : au milieu du repas, le « *spoom* », sorbet additionné de meringue italienne, souvent à base de vin ou d'alcool et qui est sans doute à l'origine de la coupe à champagne – qui n'a jamais été moulée sur le sein de la Pompadour ! – ; au dessert, la bombe glacée qui doit son nom à sa forme originelle sphérique... À moins que ce ne soit à son extrême richesse : trente-deux jaunes d'œufs par litre de sirop !

Les préparations à base de crèmes glacées ou de sorbets sont aujourd'hui si nombreuses qu'il faudrait un livre pour les décrire toutes. Les dernières en date sont sans doute celles imaginées par la cuisine moléculaire où l'azote liquide permet de refroidir instantanément un appareil et d'obtenir des jeux de textures inattendus. Mille façons et mille occasions de goûter à ces plaisirs glacés et de se rafraîchir...

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

To paraphrase Alexandre Vialatte, one does not exaggerate when saying that ice cream goes back to Antiquity...

For a long time, “ice cream” was only snow, or shaved ice, with sugary puréed fruits or syrup. Ottoman *sherbet*, brought from the Near East by the Arabs, discovered by the Italians in Sicily and baptised *granita*, is the ancestor of all ice cream preparations. A great improvement, as to flavour, is found with the discovery, perhaps Chinese, of lowering ice temperature to a point of fusion by adding different salts: henceforth it is possible to make the sugary preparation directly. France must wait until the second half of the 17th century and the arrival of the Procope in Paris, to discover these frozen pleasures. The influence of French cooking reaches the entire world: England, Germany, northern countries, America, Russia are all converted. This madness also brings about great technical and gustatory improvements: that of modern “ice cream” made with cream, that also of the texture which allows the molding of the ice cream, giving it any shape, instead of serving it in bowls (the larger pieces are called “cheeses”), the imitation of natural fruits is one of the most prized. The 18th century, crazy about fragrances, brings daringness and, even though fruits are still favored, different preparations imitate fragrances of flowers, wine, or liquors.

The following century is partial to these. They frequently flavor the two “ice cream” moments of chic dinners: in the middle of the meal, the “*spoom*”, sorbet with Italian meringue, often with a wine or alcohol base and which is, without a doubt, the origin of the champagne glass – which was never modeled on Madame de Pompadour's breast! –; or the dessert, the bombe glacée which gets its name from its spheric shape... unless it is due to its extreme richness: thirty-two egg yolks for one liter of syrup!

Preparations with ice cream or sorbets are today so numerous that it would take a book to describe all of them. The most recent are, most certainly, those imagined by molecular cooking where liquid nitrogen instantly cools an apparatus and obtains an unexpected play on textures. Thousands of ways and occasions to taste these frozen pleasures, and to cool off...



Vacherin : crème glacée vanille et framboise aux éclats d'amandes.

LA CRÈME GLACÉE UN CHOIX CORNÉLIEN

ICE CREAM A CORNELIAN DILEMMA

Par Véronique Toefaert



Face à la devanture du pâtissier-glacier-salon de dégustation, une question me taraude.

Vais-je m'asseoir et me laisser aller à mon vice favori : la spéciale « poire belle-Hélène supplément chantilly » avec, dressée sur l'une des deux boules vanille, plantée comme un drapeau au sommet d'une montagne, la petite ombrelle chinoise (Dieu est dans les détails...)?

Ou être raisonnable : rester debout, ne pas me sentir coupable et me laisser tenter par mon tiercé favori...

D'abord, choisir le contenant de la gourmandise glacée ! Un cornet, une gaufrette ou juste un petit pot muni de sa cuiller ? Combien de boules ? Deux, trois ? Un parfum, deux ? Quelques noisettes qui surplombent, quelques granulés de chocolat ? Encore faut-il faire le bon choix !

Je louche devant le comptoir, coffre-fort glacé tout juste sorti des *Mille et Une Nuits*. Chaque bac en inox renferme des noms magiques. Il y a le Gianduja, la vanille Bourbon, le moka Maragogype, le Crocantino, le rhum-raisins et puis aussi le citron de Sorrente, la spéciale récolte Gariguette, la mangue Alphonso de Gujarat venue des Indes du Nord – à ce qu'il paraît la plus douce, la plus juteuse et la plus parfumée... J'en ai la tête qui tourne à si vite voyager. Devant mon indécision, le glacier me fait goûter les derniers parfums qu'il vient de turbiner « minute ». Le régal ! Le p'tit Jésus en culotte de velours ! Cette vanille est en train de conquérir tout mon palais. L'onctuosité – la douceur tendre et glacée de la texture – rassure et laisse son empreinte royale.

La glace aux fraises, un baume, une caresse de soie. L'odorat se réveille ! Pas au nez mais dans la bouche ! Cela me rappelle les fraises à la chantilly de ma grand-mère.

Une dernière petite dégustation, le sorbet citron me titille, son acidité excite et revigore mes papilles, relance mon appétit et c'est reparti : « Je prendrai trois boules entre deux galettes, rhum-raisins, vanille et moka, et mettez-moi aussi la coccinelle glacée framboise-vanille... Euh, non ! J'hésite maintenant avec le hérisson chocolat-vanille, c'est pour les enfants cet après-midi. Bon, mettez-moi les deux, tant pis ! »

Je marche d'un pas sportif, savourant ma galette glacée, ma coccinelle et mon hérisson bien emballés. Le sourire en coin, j'imagine déjà les moments coupables de délices partagés...

Standing in front of the shop window of the pastry-ice cream shop-tea room, a question titillates me. Am I going to sit down and have my favorite vice: the special "Pear Belle-Hélène with extra whipped cream" where, sitting atop one of the scoops of vanilla, planted like a flag at the top of a mountain, sits the little Chinese umbrella (God is in details...)? Or be reasonable: remain standing up, don't feel guilty and let myself be tempted by my favorite game of chance.

First of all, choose the wrapping that will hold the frozen delight! A cone, a waffle cone or just a small bowl and spoon. How many scoops? Two, three? One flavor, two? A few hazelnuts sprinkled here and there, a little bit of chocolate? One has to make the right choice!

I squint in front of the counter, an icy haven fresh from the Arabian Nights. Each frozen vat lists magical names. There is the Gianduja, Bourbon vanilla, Maragogype mocha, Crocantino, rum-raisin and also the Sorrento lemon, the special Gariguette harvest, Alphonso de Gujarat mango from northern India – supposedly the sweetest, the most juicy and most flavorful... My head is spinning – having travelled so far, so quickly. Faced with my indecision, the ice cream man lets me taste his most recently made flavors.

Utterly delightful! This vanilla conquers my entire palate. The unctuousness – the tender sweetness and cold of the texture – reassures and leaves a royal imprint.

The strawberry ice cream, a balm, a silky caress. The sense of smell is awoken! Not in the nose, but in the mouth! It reminds me of my grandmother's strawberries with whipped cream.

A last taste, the lemon sorbet tempts me, its acidity excites and reinvigorates my taste buds, making me hungry again. Here we go: "I'll have three scoops between two thin waffle cookies, rum raisin, vanilla and mocha, and give me a raspberry-vanilla ladybug... Uh, no! I hesitate between that and the chocolate-vanilla hedgehog. Its for the children this afternoon. Go ahead and give me both of them!"

I walk quickly, savoring my frozen wonder, my ladybug and my hedgehog all wrapped up. A smile on my lips, I'm already imagining guilty moments of shared delights...

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



Entremets glacés pour enfant

Nain : glace vanille et sorbet framboise sur fond de sablé breton.

Lion : glace vanille, moka et chocolat sur fond de meringue.

VERRINES GLACÉES

FROZEN VERRINES

Par Bernard Proot

INGRÉDIENTS POUR 10 VERRINES

STREUSEL

30 g de beurre
30 g de sucre
30 g de farine
22 g de poudre d'amandes

GELÉE DE FRAISES

50 g de fraises entières
50 g de sucre
5 g de pectine

SORBET EXOTIQUE

200 g de chair de mangue
3 fruits de la passion
10 g de jus de citron vert
65 g de sucre
15 g de glucose en poudre ou de dextrose
12 cl d'eau

SORBET FRAISE ÉPICÉ

Pour l'infusion

10 cl d'eau
Les feuilles d'environ 10 tiges de menthe fraîche, soit 5 g
½ bâton de citronnelle fraîche
0,5 g de poivre noir
1,5 g de feuilles d'hibiscus séchées
1,5 g d'aubépine (boutons séchés)

Et pour la base fruitée du sorbet

250 g de fraises
100 g de groseilles

Pour le mélange final

10 g de jus de citron vert
50 g de sucre
13 g de glucose en poudre ou de dextrose

INGREDIENTS FOR 10 VERRINES

STREUSEL

30 g butter
30 g sugar
30 g flour
22 g powdered almonds

STRAWBERRY JELLY

50 g whole strawberries
50 g sugar
5 g pectin

EXOTIC SORBET

200 g mango flesh
3 passion fruits
10 g lime juice
65 g sugar
15 g powdered dextrose or glucose
12 cl water

SPICY STRAWBERRY SORBET

For the infusion

10 cl water
Leaves from approximately 10 stems of fresh mint, or 5 g
½ stick fresh lemon grass
0.5 g black pepper
1.5 g dried hibiscus leaves
1.5 g dried hawthorn berries

Fruit base of the sorbet

250 g strawberries
100 g red currants

Final mixture

10 g lime juice
50 g sugar
13 g powdered dextrose or glucose



VERRINES GLACÉES

FROZEN VERRINES



STREUSEL

01_ Mélangez le beurre tempéré avec le sucre. Ajoutez la farine et la poudre d'amandes. Formez un carré aplati d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur et filmez-le. Réfrigérez pendant une nuit.

02_ Le lendemain, étalez la pâte sur une plaque sur une épaisseur d'environ 7 mm. Réfrigérez-la afin qu'elle durcisse pour pouvoir la découper.

03_ Découpez la pâte en petits cubes de 7 x 7 mm. Congelez-les afin que la pâte ainsi découpée durcisse à nouveau et puisse se décoller facilement sans perdre sa forme lorsque vous l'enlèverez de la plaque.

04_ Sur une plaque recouverte au préalable d'un papier de cuisson, répartissez le streusel. Cuisez au four préchauffé à 100 °C pendant 45 minutes.

GELÉE DE FRAISES

01_ Équeutez et coupez les fraises en quatre. Dans une casserole, à couvert, portez-les à ébullition durant 5 minutes environ. Ajoutez la pectine et la moitié du sucre sans cesser de mélanger afin que la préparation n'accroche pas. Ajoutez le sucre restant puis faites encore bouillir durant une minute. Versez alors la gelée liquide sur une plaque.

02_ Filmez et réservez.

SORBET EXOTIQUE

01_ Mélangez les fruits avec le jus de citron vert puis passez-les au tamis afin d'obtenir une purée lisse.

02_ Ajoutez le sucre, le glucose et l'eau. Mixez tous les ingrédients.

03_ Mettez à glacer dans votre turbine.

STREUSEL

01_ Mix the butter at room temperature with the sugar. Add the flour and the powdered almonds. Make a flat square approximately 2 to 3 cm thick and place in plastic wrap. Refrigerate overnight.

02_ The next day, roll out the dough until it is approximately 7 mm thick on a cooking sheet. Refrigerate until hardened so it can be cut easily.

03_ Cut the dough into small 7 x 7 mm cubes. Freeze until the cubes harden again and can be removed easily without losing their shape when you take them off the cooking sheet.

04_ On a cooking sheet covered with parchment paper, spread the streusel. Cook in a preheated oven (100 °C) for 45 minutes.

STRAWBERRY JELLY

01_ Remove stems from strawberries and cut in fourths. In a covered pan, bring them to a boil for 5 minutes. Add the pectin and half of the sugar while stirring constantly so mixture does not stick to pan. Add the remaining sugar and let boil during one minute. Pour the liquid jelly onto a cooking sheet.

02_ Cover with plastic wrap and put aside.

EXOTIC SORBET

01_ Mix the fruits with the lime juice then put through a sieve in order to obtain a smooth mixture.

02_ Add sugar, glucose and water. Mix ingredients together.

03_ Put into ice-cream machine and proceed as instructed.

SORBET FRAISES / INFUSION AUX ÉPICES

01_ Portez l'eau à ébullition. Ajoutez tous les ingrédients et laissez infuser hors du feu pendant 20 minutes.

02_ Passez au tamis et ajoutez de l'eau jusqu'à 25 cl.

BASE FINALE

01_ Équeutez et rincez rapidement sous l'eau courante les fraises et les groseilles. Coupez les fraises en quatre.

02_ Dans une casserole couverte, portez les fruits à ébullition. Dès frémissent, laissez cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que les fruits soient en compote. Tamisez pour ne garder que le jus et la pulpe.

SORBET FINALISATION

01_ Mélangez l'infusion avec la compote de fruits et les ingrédients restants (jus de citron vert, sucre et glucose ou dextrose).

02_ Mettez à glacer dans votre turbine.

MONTAGE DE LA VERRINE

01_ Mettez chacun des sorbets dans une poche munie d'une douille à bout rond. Préparez la gelée dans une poche sans douille et découpez une petite ouverture dans celle-ci.

02_ Commencez par remplir la verrine de moitié avec le sorbet fraise, ajoutez de la gelée, puis le sorbet exotique, et enfin parsemez de streusel.

03_ Parsemez de sucre glace avant de remettre les verrines au congélateur.

STRAWBERRY SORBET / SPICY INFUSION

01_ Bring water to a boil. Add all the ingredients and leave to infuse away from heat for 20 minutes.

02_ Put through a sieve and add water until obtaining 25 cl.

FINAL BASE

01_ Remove stems from strawberries and red currants and rinse quickly under running water. Cut strawberries in fourths.

02_ In a covered pan, bring fruit to a boil. As soon as simmering, cook for 10 minutes until fruit is stewed. Pass through a sieve keeping only the juice and the pulp.

FINALIZATION OF SORBET

01_ Mix the infusion with the stewed fruit and the remaining ingredients (lemon juice, sugar and glucose or dextrose).

02_ Put into ice-cream machine and proceed as instructed.

VERRINE ASSEMBLY

01_ Put each of the sorbets in a pastry bag with a round tip. Prepare the jelly in a pastry bag without tip and cut a small opening in bag.

02_ Start by filling the verrine halfway with strawberry sorbet, add the jelly, then the exotic sorbet and finally sprinkle with streusel.

03_ Sprinkle with powdered sugar and put verrines in freezer.

CHOU CHANTILLY ET FRAMBOISES

Imaginée par Christophe Adam



Elle & Vire
PROFESSIONNEL

Retrouvez toutes nos recettes sur www.elleetvire-pro.com

TENDANCE — RECETTE

CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE

PISTACHIO ICE CREAM



INGRÉDIENTS

50 cl de lait
25 cl de crème fleurette
6 jaunes d'œuf
1 gousse de vanille de Madagascar bien moelleuse
200 g de sucre
40 g de pâte de pistaches

Optionnel pour stabiliser la texture :

20 g de dextrose ou de glucose en poudre

Pour la décoration : pistaches hachées

INGREDIENTS

50 cl milk
25 cl whipping cream
6 egg yolks
1 soft vanilla bean from Madagascar
200 g sugar
40 g pistachio paste

Optional to stabilize the texture:

20 g powdered dextrose or glucose

For decoration: chopped pistachios

01

Fendez la gousse de vanille en deux sur toute la longueur et grattez les grains. Faites chauffer le lait, la crème fleurette, la moitié du sucre et la vanille (gousse et grains) jusqu'à frémissement.

Dans un second récipient, mélangez les 100 g restants de sucre et les jaunes d'œuf.

02

Faites une anglaise à la nappe (cuisson à 84 °C) en incorporant progressivement la préparation à base de jaunes d'œuf au mélange liquide.

Puis retirez le mélange du feu et passez-le dans un tamis.

Ajoutez alors la pâte de pistaches et mélangez bien. Laissez refroidir.

03

Mettez à glacer dans votre turbine.

01

Split the vanilla bean in two lengthwise and scrape the grains. Heat to a simmer the milk, cream, half of the sugar and the vanilla (bean and grains).

In a second bowl, mix the remaining 100 g sugar and the egg yolks.

02

Make a custard by heating to 84 °C until the mixture coats a spoon slowly adding the egg yolk preparation to the liquid mixture.

Then remove from heat and pass through a sieve. Add the pistachio paste and mix well.

Let cool.

03

Put into the ice-cream machine and proceed as instructed.

ESQUIMAUX VANILLE

VANILLA ESKIMOS

INGRÉDIENTS POUR 6 ESQUIMAUX

50 cl de lait
25 cl de crème fleurette
6 jaunes d'œuf
1 gousse de vanille de Madagascar
200 g de sucre

Optionnel pour stabiliser la texture :

20 g de dextrose ou de glucose en poudre

6 moules à esquimaux en silicone

ENROBAGE DES ESQUIMAUX

100 g de chocolat à 64 %
50 g de beurre de cacao
12 g d'huile de noisettes (à défaut, une huile au goût neutre comme celle de maïs)
20 g de noisettes hachées torréfiées

INGREDIENTS FOR 6 ESKIMOS

50 cl milk
25 cl whipping cream
6 egg yolks
1 soft vanilla bean from Madagascar
200 g sugar

Optional to stabilize the texture:

20 g powdered dextrose or glucose

6 silicone Eskimo molds

COATING OF ESKIMOS

100 g chocolate (64 %)
50 g de cocoa butter
12 g hazelnut oil (if unavailable, an oil with a neutral flavor such as corn oil)
20 g roasted chopped hazelnuts

01

Fendez la gousse de vanille en deux sur toute la longueur et grattez les grains. Faites chauffer le lait, la crème fleurette, la moitié du sucre et la vanille (gousse et grains) jusqu'à frémissement. Dans un second récipient, mélangez les 100 g restants de sucre et les jaunes d'œuf.

02

Faites une anglaise à la nappe (cuisson à 84 °C) en incorporant progressivement la préparation à base de jaunes d'œuf au mélange liquide. Puis retirez le mélange du feu et passez-le dans un tamis. Laissez refroidir.

03

Répartissez la crème dans vos moules à esquimaux.

04

Faites prendre les esquimaux au congélateur.

LE LENDEMAIN : ENROBAGE DES ESQUIMAUX

Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao avec l'huile soit au bain-marie, soit au four à micro-ondes. Mélangez bien. Puis, lorsque la préparation atteint 35 °C environ, trempez les esquimaux tout juste sortis du congélateur (le démoulage est très aisé avec des moules en silicone) dans un récipient de préférence profond et haut (il n'est pas nécessaire de « tempérer » le chocolat). Poudrez immédiatement avec les éclats de noisettes hachées et réservez au congélateur ou dégustez...

01

Split the vanilla bean in two lengthwise and scrape the grains. Heat to a simmer the milk, cream, half of the sugar and the vanilla (bean and grains). In a second bowl, mix the remaining 100 g sugar and the egg yolks.

02

Make a custard by heating to 84 °C until the mixture coats a spoon slowly adding the egg yolk preparation to the liquid mixture. Then remove from heat and pass through a sieve. Let cool.

03

Spread the mixture in Eskimo molds.

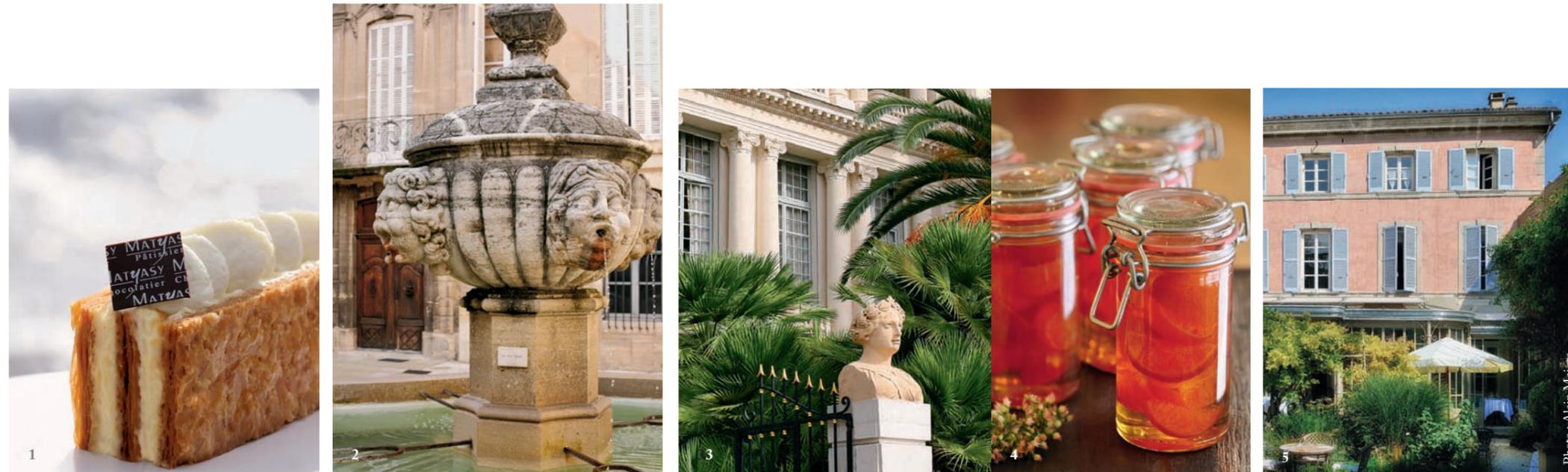
04

Put in freezer.

THE NEXT DAY: COATING OF ESKIMOS

Melt the chocolate and the cocoa butter with the oil in a double boiler, or in the microwave. Mix well. When the preparation is at approximately 35 °C, dip the Eskimos just brought out from the freezer (removal from silicone molds is very easy) into chocolate which has been put in a deep bowl (it is not necessary to "temper" the chocolate). Immediately sprinkle with chopped hazelnuts and put in freezer until ready to eat...





1. Mille-feuille à la chantilly légère (Matyasy).
2. Antique fontaine dans les rues de Carpentras.
3. Le palais de la préfecture à Nice, qui fut aussi le palais des ducs de Savoie au XVII^e siècle.
4. Fruits confits au sirop, une spécialité provençale (maison Jouvaud).
5. Le jardin de l'hôtel Le Clair de la Plume à Grignan.
6. Plage de la baie des Anges à Nice.
7. La boutique de Christophe Calderon à Saint-Raphaël.

LE SUD-EST EN DOUCEURS

THE SWEET SOUTHEAST

Des coteaux du Rhône, en passant par la Provence, jusqu'à la Riviera, les spécialités pâtisseries se succèdent. De Romans à Saint-Raphaël, six maisons Relais Desserts nous accueillent.

From the Rhône hillsides, through Provence, to the Riviera, pastry specialities are everywhere. From Romans to Saint-Raphaël, six Relais Desserts members open their doors to us.

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

LUC GUILLET

à Romans

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1991



Sandrine, vingt ans de maison, remplit la vitrine avec délicatesse. « *Le lundi, il n'y a pas grand chose* », me dit Luc dans un sourire. J'aperçois pourtant au moins une vingtaine de petits gâteaux frais : dômes chocolatés, mille-feuilles, éclairs, sans parler de la gamme de bonbons au chocolat et d'un colorama de macarons.

Originaires du Vercors, les parents de Luc se sont installés au bord de l'Isère en 1962. Rapidement, ils deviennent les pâtisseries-chocolatiers incontournables de Romans et sa région. En 2012, la maison Guillet, réputée pour son travail dans cet esprit « tout chocolat », a fêté ses cinquante ans. À côté des bonbons – les pralinés sont broyés maison –, Luc signe des entremets contemporains comme le Capuccina, un dôme nappé de chocolat brillant, mousse au chocolat et crémeux vanille, ou le Chuaô à base de chocolat vénézuélien, dont le mariage au cassis dévoile des arômes puissants en bouche.

Dans cette vallée, il fait bon vivre : « *Nous avons des petits producteurs de fruits rouges à un kilomètre d'ici. Leur Mara des bois est toujours très attendue.* » Il la travaille fraîche, mélangée à une crème mousseline posée entre deux coques de macarons. Délectable aussi, les tartes crème citron ou framboises fraîches dont certaines décorées de mini pâtes de fruits de saison. Confectionné avec des noix de Grenoble (AOC), le Grenoblois, un carré de pâte sablée garni d'une frangipane à la noix et ganache au chocolat, reste la signature de la maison. L'été, Luc ouvre une boutique de glaces à deux pas de la pâtisserie : du simple cornet à la verrine Vercors, à la glace vanille aux noix et caramel coulant, tout est fait maison.

Luc, qui s'est fait bien plus qu'un prénom, a également ouvert, avec son épouse Patricia, une boutique à Valence. Ce qui les rend enthousiastes ? « *Vendre du plaisir et partager des émotions gourmandes chaque jour !* »

Maison Guillet,

76, place Jean-Jaurès, Romans-sur-Isère
1, place du Champs-de-Mars, Valence
www.guillet.com



Sandrine, having worked for 20 years in-house, delicately fills the window display. “*Mondays there is little choice*”, Luc tells me with a smile. Yet, I can see at least twenty individual fresh desserts: chocolate domes, Napoleons, éclairs, not to mention the range of chocolates and a colorful panorama of macaroons.

Born in the Vercors, Luc's parents opened shop on the banks of the Isere river in 1962. Quickly, they become “THE” pastry-chef and chocolate makers of Romans and the region. In 2012, the House of Guillet, well-known for its “totally chocolate” productions, celebrated its fiftieth anniversary. In addition to the candies – the pralines are ground in-house –, Luc makes contemporary desserts such as the Capuccina, a dome napped in shiny chocolate, chocolate mousse and vanilla cream, or the Chuaô, with Venezuelan chocolate, coupled with cassis unleashing incredible flavor to the palate.

In this valley, life is good: “*We have small producers of berries less than one kilometer from here. Their Mara strawberry is always eagerly awaited.*” He uses it fresh, mixed with a mousseline cream placed between two macaroon halves. Also delightful are the lemon cream or fresh raspberry tarts, some decorated with small fresh fruit jellies. Made with walnuts from Grenoble, the Grenoblois, a square of shortcrust pastry garnished with a walnut paste and chocolate ganache, is the house's signature dessert. In the summer, Luc opens an ice-cream parlor a few steps from the pastry-shop: from a single scoop to the Vercors verrine, with vanilla ice-cream and walnuts covered in creamy caramel, everything is made in-house.

Luc, who has made more than a name for himself, has also opened with his wife, Patricia, a pastry-shop in Valence. What makes them happy? “*Selling pleasure and sharing gourmet emotions every day!*”



Pastry chef and chocolate-maker, Éric Escobar is above all a candy-maker, known for his different nougats. Such as those where the acidic flavor of lemon zest mixes with the sweetness of a thin layer of white chocolate. “*My nougats are made with mostly noble products: almonds, pistachios and lavender honey*”, explains Éric. Plain nougat, coffee with walnuts sprinkled with bitter chocolate, or hazelnut praline, all are cooked in an old-fashioned cauldron.

In the historic center, Albert, the father, Meilleur Ouvrier de France, a trained chef and pastry chef, bought the first store in 1966. He and his wife worked hard while little Éric pretended to be an apprentice baker in his bread basket above the shop. Later, he made figurines in almond paste to amuse the customers. With his baccalaureate in hand, he was sent by his father far from his native Provence for a very serious apprenticeship. In Alsace, at Fresson père et fils, an exceptional rigour and a demanding context prepared Éric to return to his father's sweet-shop.

Brigitte and Catherine, respectively his wife and his sister, caught the virus and joined him. “*The maison Escobar is not a company, it is a family made up of faithful and versatile collaborators*”, says Éric. This dynamic has helped in the developing of the shop, notwithstanding the soon to be opened shop on the RN 7 in Montélimar. “*We are faithful to ourselves creating a space like the workshop in the main store, where a joyful sharing of space makes for good conversation. You will not find a long counter which separates the sales people from the customer*”, states Éric. In the Escobar family, we await a grandson!

ÉRIC ESCOBAR

à Montélimar

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2001



Pâtissier et chocolatier, Éric Escobar est avant tout maître confiseur, connu pour sa collection de nougats. Tels ceux où le parfum acidulé de zestes de citron se mélange à la douceur d'un enrobage très fin de chocolat blanc. « *Dans mes nougats, il y a surtout des produits nobles : des amandes, des pistaches et du miel de lavande* », explique Éric. Nougats nature, au café et noix poudrés de chocolat amer, ou au praliné noisette, tous sont cuits au chaudron à l'ancienne.

Dans le centre historique, le père, Albert, Meilleur Ouvrier de France, cuisinier et pâtissier de formation, acheta la maison mère en 1966. Lui et sa femme y travaillèrent dur pendant que le petit Éric jouait à l'apprenti boulanger dans son panier à baguettes au-dessus de la boutique. Plus tard, il confectionnera des sujets en pâte d'amandes pour divertir la clientèle. Le bac en poche, il est envoyé par son père loin de sa Provence natale pour un apprentissage des plus sérieux. En Alsace, chez Fresson père et fils, une rigueur exceptionnelle et un contexte exigeant préparent Éric à retrouver la confiserie paternelle. Brigitte et Catherine, respectivement son épouse et sa sœur, attrapent le virus et le rejoignent. « *La maison Escobar n'est pas une entreprise, c'est une famille composée de collaborateurs fidèles et polyvalents* », poursuit Éric. Cette dynamique a permis un joli développement, sans compter l'ouverture prochaine d'une nouvelle boutique sur la RN 7 à Montélimar. « *Nous resterons fidèles à nous-mêmes en pensant l'espace comme l'atelier d'emballage de la maison mère, où un côté à côté des plus joviaux a toujours été propice à la conversation. Vous ne verrez pas de grand comptoir chez nous séparer vendeuse et client* », achève-t-il. Dans la famille Escobar, on attend le petit-fils !

Escobar Autrement, Route de Dieulefit, Montélimar

Escobar Gourmandise, 30, rue Pierre-Julien, Montélimar

www.nougats-escobar.com

FRÉDÉRIC & PIERRE JOUVAUD

père et fils à Carpentras

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1979 et 2009



Entrer chez Jouvaud, c'est pénétrer au pays des merveilles. Dans les petites ruelles de Carpentras, la boutique à l'ambiance clair-obscur regorge d'antiques présentoirs aux fruits confits brillants. Dans les vitrines, des tartes aux figues, abricots ou cerises miroitent. Des ballotins de chocolats et brioches piquées de pignons de pin vous tendent les bras. Autour du comptoir en bois, quelques gourmands attablés se désaltèrent avec la citronnade maison en croquant des douceurs aux amandes.

Les Jouvaud, c'était d'abord maman Lisette et son pâtissier de mari, Gilbert, venus s'installer en 1951 dans la capitale du Comtat Venaissin au pied du mont Ventoux. Aujourd'hui, Frédéric et son fils Pierre sont les magiciens de cet antre de douceurs provençales, inspirés en cela par Nicole (l'épouse de Frédéric) et leur fille Jeanne-Marie férues de décoration. À l'écoute des clients, elles réinventent les nouvelles tendances et achalandent le salon-boutique plein de charme. Ce « lifestyle » a sa réplique au Japon : « On ne vend pas que des gâteaux, on vend de l'émotion en essayant de cultiver notre différence », souligne Frédéric.

Parmi les spécialités, le Venaissin à la crème brûlée citron, pâte sablée chocolat au lait mariée à un riz soufflé praliné. Un jeu de textures des plus gourmands. La tarte fermière au fromage blanc, chantilly et framboises fraîches illustre la gourmandise raffinée en toute simplicité de la maison depuis trente ans.

Pour la naissance de sa fille Niki, Pierre a créé le Douze, un écrin de dacquoise garni d'une crème pâtissière fondante et aérée aux petits babas et morceaux d'ananas rissolés au beurre vanillé et flambé. Antoine, photographe et conjoint de Jeanne-Marie, vient de les immortaliser pour un célèbre magazine de décoration. Pour le plaisir des yeux et des papilles !

Maison Jouvaud, 40, rue de l'Évêché, Carpentras
Centre commercial Cap Sud (entrée n°3), 162, avenue Pierre-Sémard, Avignon
www.patisserie-jouvaud.com



Entering the Jouvaud pastry shop is like going into a wonderland. In the small streets of Carpentras, the shop with a chiaroscuro atmosphere abounds in antique display cases with shiny candied fruit. In the shop-windows, fig, apricot and cherry tarts sparkle and boxes of chocolates and piñon nut brioches reach out for you. Around the wooden counter, several epicureans are quenching their thirst with home-made lemonade while enjoying almond sweets.

As for the Jouvaud family, it was first Lisette, the mother, and her pastry-chef husband, Gilbert, who settled in 1951 in the Comtat Venaissin at the base of Mount Ventoux. Today, Frédéric, and his son, Pierre, are the magicians in this den of provencal sweets, inspired by Nicole (Frédéric's wife) and their daughter, Jeanne-Marie, lovers of decoration. Listening to customers, they reinvent new trends and stock the charming shop. This "lifestyle" has its retort in Japan: "We do not sell only cakes, we sell emotions by trying to cultivate our differences", says Frédéric.

Among the specialities, the Venaissin with lemon crème brûlée, milk chocolate shortbread combined with praline crispy rice. A play on the most gourmet textures. The tarte fermière with white cheese, Chantilly cream and fresh raspberries illustrates the simple refined delicacy of the house for over thirty years. At the birth of their daughter, Niki, Pierre created the Douze, a dacquoise garnished with light soft custard and small babas and pieces of pineapple browned in vanilla butter and flambéed. Antoine, photograph and Jeanne-Marie's husband, has just immortalized them for a famous decoration magazine. For the pleasure of one's eyes and taste buds!



Photo : Barbara Siegel

MONTÉLIMAR

Telle une véritable abeille, Anne Richard s'affaire à mille et une choses, que ce soit la cuisine, côté restaurant mais aussi traiteur, l'épicerie ou encore les cours de cuisine qu'elle dispense dans son restaurant à Montélimar. Au menu : une cuisine saine et simple qui célèbre le Sud et fait la part belle aux légumes, de saison évidemment, et aux produits frais comme les gambas au curry à la plancha sur leur lit de roquette. Ne reste qu'à venir y jouer les cigales.

Comme une abeille, 177, route de Marseille
www.commeuneabeille.com



Photo : DR



Photo : DR

ROMANS

Si vous rêvez de côtoyer les nuages, direction l'aéroclub de Romans, basé sur l'aérodrome des Chasses, dans la Drôme, qui compte quatre avions. Il propose des baptêmes de l'air et dispose d'une école de pilotage assurant la formation du brevet de base mais aussi la licence européenne de pilote privé. Vous pourrez alors opter, au gré de votre humeur, pour un petit tour au-dessus du Vercors ou un petit détour par la Corse, à deux heures seulement...

Aéroclub de Romans, aérodrome les Chasses
www.aeroclub-romans.fr

GRANGES-LÈS-BEAUMONT

Restaurateurs depuis trois générations, les frères Bertrand n'ont cessé de peaufiner leur savoir-faire. Jean-Paul dirige la salle et Jacques commande aux fourneaux, assisté de dix cuisiniers passionnés dont Yannick Faure, fidèle de toujours. Leur travail ? Une cuisine sincère qui sublime le terroir et les saisons, le tout avec une grande finesse qui leur a déjà valu pas moins de deux macarons au Michelin et trois toques au Gault & Millau !

Les Cèdres, 25, rue Henri-Machon
www.restaurantlescèdres.fr



Photo : Andrea Gaillard

CARNET D'ADRESSES

CRILLON-LE-BRAVE

Irrésistible, cet hôtel conjugue parfaitement le raffinement et la simplicité... en un mot le luxe. Réparti dans sept maisons de Crillon-le-Brave, adorable village perché du Lubéron face au mont Ventoux, il compte, entre autres, 24 chambres et 8 suites, une multitude de terrasses et une piscine suspendues, ainsi qu'un mini spa. Et côté carte ? Deux restaurants : version gastro, avec Philippe Zémour qui y sublime le terroir ou, plus décontracté avec des accents de Méditerranée, la Grange.

Hôtel Crillon le Brave, place de l'Église
www.crillonlebrave.com



Photo : Barbara Siegel

VALENCE

Aux portes du Midi, la « capitale » de la Drôme est une ville riche d'histoires. Pour les flâneurs et rêveurs, une balade sur le champ de Mars semble tout indiquée. Vous y reconnaîtrez le fameux kiosque des amoureux immortalisé par Raymond Peynet en 1942, classé aujourd'hui Monument historique, sans parler de la vue sur château de Crussol et les monts du Vivarais. Il surplombe le parc Jouvet, jardin remarquable considéré comme l'un des plus beaux de la vallée du Rhône.

Le kiosque des amoureux de Peynet
www.valencetourisme.com

PASCAL LAC

à Nice

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2006



Fraîchement diplômé du lycée hôtelier Rabelais de Dardilly (Rhône), Pascal fait un séjour en Suisse comme chef pâtissier à l'hôtel Alpenrose à Schönried. Il travaillera aussi avec Richard Sève : « *Un excellent professionnel plutôt discret* » confie-t-il.

Amoureux de la Côte d'Azur dès l'enfance, Pascal et Valérie ont l'opportunité de reprendre un hôtel à Beaulieu-sur-Mer. L'aventure dure sept ans. Après quoi, Pascal revient à ces premières amours : la pâtisserie et le chocolat. En 1995, ils ouvrent une boutique à Beaulieu-sur-Mer, pour enfin arriver à Nice en 2001.

Pascal décline ses parfums préférés sans hésitation : « *Praliné, noisette, chocolat, amande, caramel.* » Ce chocolatier-né aime « praliner », griller, torrifier, fondre... Le Masséna, bonbon chocolat praliné feuilleté et ses tablettes aux mendiants en témoignent. Côté pâtisserie, on remarque une prédilection pour les jeux de textures : mousse au chocolat, biscuit moelleux noisettes, crème pralinée et nougatine pour l'Alcazar, ou biscuit macaron amandes, crème pralinée au mélange amandes-noisettes-pistaches caramélisées pour le Saint-Estève, véritable implosion sucrée en bouche, délicieusement régressive et très gourmande. Côté fraîcheur, le Perle, un cake léger à la vanille, crème vanille, biscuit cuiller imbibé de coulis de fraises et framboises, au moelleux souple et fruité, est hautement recommandé.

Le couple « d'artisans-entrepreneurs » est stimulé par les rencontres : une forte amitié le lie au couple Matyasy de Hyères et aux confrères Relais Desserts. « *Imaginez une centaine de pâtisseries en brainstorming en toute fraternité* », témoigne Pascal. Les stars séjournant sur la Riviera connaissent la réputation de la maison Lac à laquelle elles font souvent appel. Alors ne soyez pas étonnés si vous entendez : « *On a du Lac à bord du jet de Bono* (ndlr. U2) ! »

Boutique Vieux-Nice, 12, rue de la Préfecture, Nice
Boutique Gioffredo, 49, rue Gioffredo, Nice
www.patisseries-lac.com



Having just obtained his diploma from the Rabelais hotel and catering school in Dardilly (Rhône), Pascal spent time in Switzerland at the Alpenrose Hotel in Schönried as head pastry chef. He also worked with Richard Sève: “*An excellent very discreet professional*”, he tells us.

Having fallen in love with the Riviera at an early age, Pascal and Valérie had the possibility to takeover a hotel in Beaulieu-sur-Mer. The adventure lasted seven years. After that, Pascal returned to his first passion: pastry and chocolate. In 1995, they opened a boutique in Beaulieu-sur-Mer, and arrived in Nice in 2001.

Pascal lists his favorite flavors without hesitation: “*praline, hazelnut, chocolate, almond, caramel.*” This chocolate maker loves working with pralines: grilling, roasting, melting... The Masséna, a flaky chocolate praline candy and chocolate bar mendiants, with fruit and nuts, are proof. Concerning pastry, we note a preference for a play on textures: chocolate mousse, soft hazelnut cake, praline cream and nougatine for the Alcazar, or almond macaroon cookies, praline cream with a mixture of caramelized almonds, hazelnuts, and pistachios for the Saint-Estève, a real sugary implosion in the mouth, deliciously regressive and very succulent. On the lighter side, the Perle, a light vanilla cake, vanilla cream, ladies fingers soaked in a strawberry and raspberry coulis, with a soft and fruity cake, is highly recommended.

The “artisan-entrepreneur” couple is stimulated by relationships: they have a deep friendship with the Matyasy couple from Hyères and Relais Desserts colleagues. “*Imagine a hundred pastry chefs brainstorming together*”, says Pascal. Stars staying on the French Riviera know Lac's reputation and often call on it. So, don't be surprised to hear: “*There is Lac on Bono's jet* (Editor's Note U2).”



It all began in 1989. Denis and his wife, Valérie, opened their first pastry shop in the old family wood working shop at La Crau. Savory tarts and canapés helped the somewhat isolated spot be discovered. Jovially, Denis explains about his dual profession of pastry-chef and caterer: “*After obtaining my diploma in pastry, Gérard Gautheron (MOF) at Lenôtre, then working in Toulon, taught me the art of being a pastry-chef. To write freehand with a cone or cover a dessert (define the edges with a butter cream), all know-how which is gradually being lost.*”

“*I am a food lover. And if a dessert tastes good to me, it will please others*”, affirms Denis who prefers resolutely contemporary pastries: pure forms, true flavors and contrasting textures. For example, his cylindrical PomTatin with an immaculate white glacage where he combines the sweetness of a Jivara milk chocolate with the light acidity of a cooked apple. Or the dacquoise generously covered with a vanilla mouse, pumped with kirsch and fresh fruit. “*I would be risking my life if I stopped making it, the Flagrant Délice has been on the menu for 22 years.*” As for chocolate, a large assortment of unctuous dark ganaches, and the Réglisse, a crunchy puff pastry praline with liquorice caramel.

With the help of Patrick, his right-hand man, Stéphane, head caterer, Jimmy, his chocolate-maker nephew, Kévin, his pastry-chef son and his daughter, Jessica, in charge of customers, as well as a team of forty people, he is front and center keeping an eye on millions of details. He is also opening a fourth boutique at Sanary-sur-Mer.

“*To do a job one loves*”, such is the motto of the South. Just a few feet from here, the figs from Solliès ripen in the sun... to the delight of the tarts.

DENIS MATYASY

à Hyères

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2007



Tout a commencé en 1989. Denis et son épouse Valérie créent leur première pâtisserie dans l'ancienne menuiserie familiale à La Crau. Dès l'ouverture, tartes salées et canapés contribuent à faire connaître l'endroit plutôt isolé. Avec jovialité, Denis m'explique son double métier de pâtissier et traiteur : « *Après mon CAP de pâtisserie, Gérard Gautheron (MOF) de Lenôtre, alors en poste à Toulon, m'a appris les métiers du "pâteux" dans les règles de l'art. Écrire au cornet à main levée ou masquer un entremets (mettre au carré les arêtes de crème au beurre), tout un savoir qui a tendance à se perdre.* »

« *Je suis très gourmand. Et si un gâteau me plaît, il plaira* », affirme Denis qui a un goût pour les pâtisseries résolument contemporaines : formes épurées, saveurs franches et textures contrastées. Pour exemple, sa PomTatin cylindrique au glaçage blanc immaculé où il allie la douceur d'une mousse au chocolat au lait Jivara à la pomme cuite légèrement acidulée. Ou ce biscuit dacquoise recouvert d'une généreuse bavaroise vanille, punché au kirsch aux fruits frais. « *Ce serait au péril de ma vie si je l'enlevais, ça fait 22 ans que le Flagrant Délice est à la carte.* » Côté chocolat, une belle gamme avec des ganaches noires onctueuses, et le Réglisse, praliné feuillantine craquant au caramel réglisse.

Avec la complicité de Patrick, son bras droit, Stéphane, responsable traiteur, Jimmy, son neveu chocolatier, Kévin, son fils pâtissier et sa fille Jessica, dédiée aux clients, ainsi qu'une équipe d'une quarantaine de personnes, il est sur tous les fronts. Denis veille à mille détails, d'autant qu'il vient d'ouvrir une quatrième boutique à Sanary-sur-Mer. « *Faire un métier pour cultiver le plaisir* », telle est la devise du Sud. À deux pas d'ici, la figue de Solliès rôtit au soleil... Pour le bonheur des tartes.

Matyasy, 35, avenue du 8-mai-1945, La Crau
1, place Michel-Pacha (place de l'église), Sanary-sur-Mer
www.matyasy.com



Photo : Barbara Siegel

LE VIEUX-NICE

Berceau de la ville, le Vieux-Nice offre un dédale de ruelles colorées et animées à l'italienne où l'on se laisse porter de places en marchés, sans omettre un détour dans une église baroque ou une pause gourmande dans les nombreux cafés et restaurants du quartier. Côté marchés, primeurs, fleuristes et brocanteurs se retrouvent sur le cours Saleya, le fameux marché aux livres, lui, se tient place du palais de Justice, comme celui des cartes postales. Vous n'aurez que l'embarras du choix.

www.nicetourisme.com



Photo : DR

BEAULIEU-SUR-MER

Installé sur le port de plaisance de Beaulieu-sur-Mer, ce restaurant, ouvert il y a plus de 40 ans, est une adresse mythique. David Niven, Lauren Bacall ou encore Sophia Loren venaient y déjeuner. La carte est bien sûr aux couleurs et au goût de la Méditerranée, changeant au fil des saisons, le tout dans un décor de ciné-philie puisque le restaurant tire son nom du célèbre film éponyme de John Huston. Alors, salade niçoise, pizza à la truffe ou raviolis niçois farcis à la daube ?

African Queen, port de plaisance
www.africanqueen.fr

LES ARCS-SUR-ARGENS

Ce superbe domaine, qui compte parmi l'un des premiers vignobles de Provence, situé à mi-chemin entre Aix-en-Provence et Saint-Tropez, dans le Var, produit de délicieuses côtes-de-provence sous le mode de l'agriculture raisonnée. Cela fait pas moins de sept siècles que la vigne est cultivée sur ces terres, le château comptant aujourd'hui 108 hectares et 11 cépages. Et à l'art de la dégustation s'ajoute l'art tout court, le château accueillant de nombreuses manifestations culturelles comme des concerts classiques ou lyriques, notamment en juillet.

Château Sainte-Roseline
www.sainte-roseline.com



Photo : DR



Photo : Barbara Siegel

NICE

Palace mythique de Nice ouvert il y a tout juste un siècle, le Negresco a vu tout le gotha défilé dans ses salons et flâner dans ses chambres. Côté gastro, le Chantecler, sous la direction de Jean-Denis Rieubland, est, évidemment, incontournable (deux étoiles au Michelin). Et jusqu'en juin, l'hôtel achèvera la célébration de son centenaire avec ses Journées des talents, dédiées aux corps de métier qui œuvrent en son sein – sommeliers, artistes, musiciens... –, sans parler des nombreuses surprises imaginées pour l'occasion.

Le Negresco
37, promenade des Anglais
www.hotel-negresco-nice.com

CARNET
D'ADRESSES

SAINT-RAPHAËL

Cité balnéaire réputée, Saint-Raphaël jouit d'un environnement exceptionnel. Absolument incontournable, une balade le long du sentier du littoral au départ du port de Santa Lucia. Pour cheminer entre la mer et le massif de l'Estérel, massif montagneux volcanique et dentelé de couleur pourpre. Une trentaine de plages, calanques, criques ponctuent ce littoral enchanteur sur quelque 36 kilomètres. Un conseil, n'oubliez pas votre maillot !

www.saint-raphael.com/OTSR/

Photo : M. Angot



A small distance from the flurry of the seaside, Christophe and Magali Calderon have created a refined shop where "fancy pastry", inspired by great classics, reigns.

Christophe first followed in the footsteps of his restaurant owner father in Saint-Tropez. Yet, pastry-making was more his cup of tea. With the support of Magali, he got his CAP diploma in pastry at the age of twenty three, apprenticed in several well-known pastry-shops and spent a year as an assistant-teacher at the École nationale supérieure de la pâtisserie d'Yssingaux (ENSP). He opened his first shop in 2005, followed by a second one in 2011. "Meeting Pascal Lac and the emulation of Relais Desserts were very inspiring", remembers Magali.

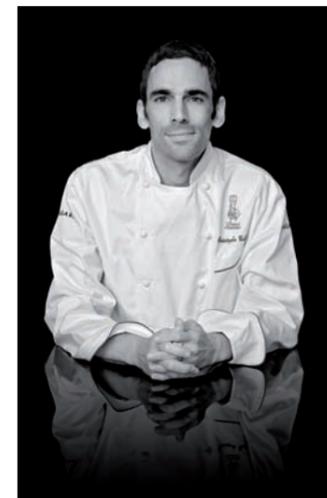
Inescapable, the Napoleon with vanilla cream, voluptuous, or the Grenat, a purple mirror with dark chocolate mousse and coquelicot (poppy) cream with a chocolate biscuit garnished with miniature fuschia macaroon shells. "The balance of textures is important. I like crunch, true flavors, and classic tastes like chocolate, caramel, please me [...] Each creation brings reflection. For the Opéra, I wanted to change the flavor. I decided on a red fruit, the balance of acidity and unctuousity. The raspberry naturally colored the Opéra pink." An unavoidable step, the family tasting sessions: "We get together in the evening, it can go well or not..." Today, the team is made up of ten people, from bakers to apprentices.

The range of chocolate bars (vintage) and macaroons flavored with strawberry-coquelicot, salted butter caramel, or chocolate, seduce the local customers and tourists: "Just seeing them smile in front of the shop window, we know that people come to indulge themselves!" says Christophe, also with a smile on his lips.

CHRISTOPHE
CALDERON

à Saint-Raphaël

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2010



En retrait de l'agitation du bord de mer, Christophe et Magali Calderon ont créé une boutique épurée où la « haute pâtisserie », inspirée des grands classiques, règne en maître. Christophe est d'abord entré dans les pas d'un père restaurateur à Saint-Tropez. Or, le travail de la pâtisserie correspondait bien plus à son tempérament. Avec le soutien de Magali, il passe un CAP de pâtisserie à vingt-trois ans, se forme dans diverses grandes maisons puis passe une année en tant qu'assistant-formateur à l'École nationale supérieure de la pâtisserie d'Yssingaux (ENSP). Il ouvre sa première boutique en 2005, suivie d'une seconde en 2011. « La rencontre avec Pascal Lac et l'émulation au sein des Relais Desserts ont été très inspirantes », se souvient Magali.

Incontournables, le mille-feuille à la crème vanillée, voluptueuse, ou le Grenat, miroir violet à la mousse de chocolat noir et crème coquelicot au biscuit chocolat garni de petites coques de macaron fuchsia. « L'équilibre des textures est important. J'aime le croustillant, j'apprécie les goûts francs, et les saveurs classiques comme le chocolat, le caramel, me plaisent [...] Chaque création vient d'une réflexion. Pour l'Opéra, je souhaitais changer le parfum. J'ai donc pensé à un fruit rouge, un équilibre entre acidité et onctuosité. La framboise a naturellement coloré l'Opéra en rose. » Étape indispensable, la famille qui goûte : « On se réunit le soir, cela peut plus ou moins bien se passer... » À ce jour, l'équipe compte dix employés, de l'ouvrier à l'apprenti.

Les gammes de tablettes de chocolat (grands crus) et de macarons aux parfums fraise-coquelicot, caramel au beurre salé ou chocolat, séduisent la clientèle locale et les touristes : « Rien que de les voir sourire devant la vitrine, on voit que les gens viennent pour se faire plaisir ! », dit Christophe, lui aussi le sourire aux lèvres.

Calderon, 89, place Sadi-Carnot (place de la mairie), Saint-Raphaël
27, boulevard Félix-Martin, Saint-Raphaël
www.calderon-chocolatier.com

PIERRE ARDITI

GOURMET ET GOURMAND À SOUHAIT !

FOOD LOVER AND EPICUREAN, AT WILL!

Par Laura Annaert

En véritable passe-muraille de ses souvenirs d'enfance, le prolifique comédien évoque pour *Desserts* ses goûts préférés.

Si on vous propose une tablette de chocolat ?

Je la mange ! Un carré ? Non, entière. Je ne suis pas du tout raisonnable. C'est tout le problème... Et j'aime beaucoup le chocolat !

On m'a dit que vous aimiez le vin ?

Oui ! Et ça marche très bien avec le chocolat ! Le sauternes aussi va très bien avec les desserts.

Un souvenir sucré de votre enfance ?

D'abord la barquette aux marrons, un dessert qui n'existe plus. Disparu de la circulation ! Une pâte sablée garnie d'un côté de crème de marrons, de l'autre de café. Le mélange était à tomber par terre. Il y avait aussi le puits d'amour et les boîtes de chocolat Mont Blanc. Petit, mon repas favori était une tartine de pâté de foie avec des cornichons posés dessus et pour finir, une boîte de Mont Blanc au chocolat !

La place de la gourmandise dans votre vie ?

Je suis un gourmet, mais aussi un gourmand. Voyez, quelque chose de simple, comme un très beau morceau de pain avec un beurre demi-sel, éventuellement un morceau de fromage, une belle charcuterie, c'est un repas de roi.

Parlez-nous encore de chocolat...

Je vais vous faire bondir en disant cela, mais je crois que je n'aime profondément que le chocolat au lait belge (ndlr. sa mère était belge). Tout vient de l'enfance, on oublie, puis ça revient. Je passe mon temps à croiser mon fantôme... C'est mon métier d'analyser les sentiments...

Votre dessert préféré ?

Le mille-feuille. Pas celui avec quelques feuilles dures garnies de fraises. Non, celui à la crème pâtissière. Le dessert de régime, ce n'est pas un dessert, il n'y a pas de plaisir. Donc si je mange un Paris-Brest, c'est un vrai Paris-Brest !

A real trip down memory lane, the prolific comedian looks back at his childhood and tells *Desserts* about his favorites.

If I offer you a chocolate bar?

I'll eat it! A piece? No, the whole bar. I am not reasonable at all. That's the whole problem... And I love chocolate!

I heard you like wine?

Yes! And pairing it with chocolate is fantastic! Sauternes also goes very well with desserts.

A particular sweet dish from your childhood that brings back memories?

First of all the barquette aux marrons, a dessert which doesn't exist any more. It has completely disappeared! A shortcrust pastry garnished on one side with chestnut cream, on the other side, coffee. The blend was incredible. There was also the puits d'amour, a puff pastry filled with vanilla cream, and a box of Mont Blanc Chocolates. When I was a child, my favorite meal was liver pâté on toast with pickles and on top and for dessert, a box of Mont Blanc Chocolates!

The place indulgence has in your life?

I am indulgent, but also a food lover. Let's see, something very simple, like a very good piece of bread with salted butter, maybe a piece of cheese, cold cuts, it's a meal fit for a king.

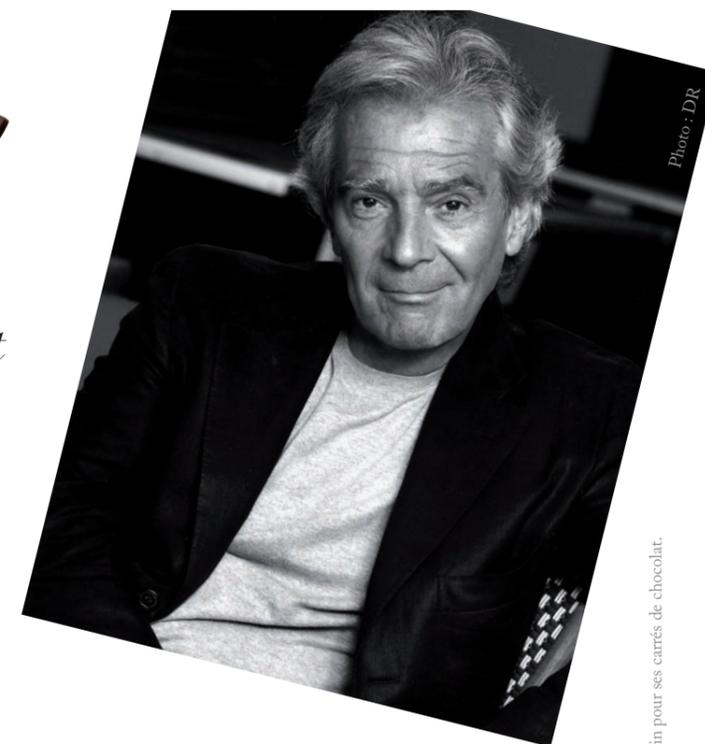
Tell us a little more about chocolate...

I am going to astonish you, but I think I only really like Belgian milk chocolate (Editor's Note: his mother was Belgian). Everything goes back to childhood, we forget, then it comes back to us. I spend my time running into my ghost... My job is to analyze feelings...

Your favorite dessert?

The Napoleon. Not the one with a few hard sheets of pastry garnished with strawberries. No, the one with crème pâtissière. A dietetic dessert is not a dessert, there is no pleasure. So, if I eat a Paris-Brest, I eat a real Paris-Brest!

“*Les chefs pâtisseries sont de véritables artistes qui parviennent à faire remonter à la surface un certain nombre d'émotions et de sentiments.*”



Merci à Jean-Paul Hévin pour ses carrés de chocolat.



Qu'est-ce qui vous touche chez les chefs et les artisans pâtisseries ?

C'est l'amour du travail bien fait. À une époque où l'on mésestime le travail manuel, il y a toujours une espèce de condescendance face aux gens qui embrassent ces professions. Or, ces métiers demandent une attention de tous les instants, un savoir-faire énorme, un travail colossal. Ce sont de véritables artistes qui créent des choses, des sensations, et parviennent à faire remonter à la surface un certain nombre de visions, d'émotions et de sentiments.

Le moment gourmand que vous préférez ?

Il n'y a pas de moment. Je ne prévois rien... ou plutôt je prévois d'avoir du plaisir dès que c'est possible d'en prendre.

Un péché à partager ?

Le seul péché que je connais est l'inhumanité.

Si vous étiez une sucrerie ?

(rires) Je serais une sucrerie au chocolat, car profondément je n'aime que ça. Un chocolat pur, sans fraise, épice ou autre. Tout chocolat !

Pierre Arditi partage la scène avec Evelyne Buyle dans *Comme s'il en pleuvait* de Sébastien Thiéry, au Théâtre Édouard VII, à Paris, jusqu'au 31 mars.

www.theatredouard7.com

What impresses you about pastry chefs?

It's their love of a job well done. In these times when manual work is underestimated, there is a kind of condescension regarding people who decide to go into these professions. Yet, they must be attentive at all times, a tremendous know-how, a colossal amount of work. They are genuine creators, real artists who create things, sensations and help bring out a certain number of visions, emotions and feelings.

What indulgent moment do you prefer?

There is not really a moment. I don't plan anything... or rather I plan on enjoying myself whenever possible.

A sin to share?

The only sin I know is inhumanity.

If you were a dessert?

(laughs) I would be a chocolate, because I actually only like that. Chocolate pure, without strawberries, spices, anything. Just chocolate!

Pierre Arditi shares the stage with Evelyne Buyle in Sébastien Thiéry's *Comme s'il en pleuvait*, at the Édouard VII Theater, in Paris until March 31st.

www.theatredouard7.com

Par Alice Morabito



À table !

Véritable rendez-vous intime, ce livre est une invite à partager les appartements privés de grands noms du design : Olivia Putman, Les Héritiers, Hilton McConnico... Au final, 23 tables dressées avec on ne peut plus de goût et à nulle autre pareille, des souvenirs et 35 recettes de choix.

À LA TABLE DES DESIGNERS

Par Catherine Synave
Photos : Guillaume de Laubier
Éditions de La Martinière - 39 € //

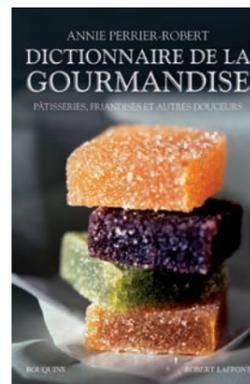


Enivrant

Délicieuse rencontre que celle du pâtissier Pierre Hermé et du parfumeur Jean-Michel Duriez qui, au fil de leur recherches et de leurs échanges passionnés, nous donnent ici les clés de leur univers fait de saveurs et de sensations inédites et envoûtantes comme la tarte Femme de Rochas, aux pêches, à la rose et au cumin...

AU CŒUR DU GOÛT

Pierre Hermé et Jean-Michel Duriez
Par I. Rabineau - Photos : D. Dieulot - Stylisme et rédaction recettes : C. Jobard Agnès Viénot - 45 € //



Originel

En parfaite connaissance de l'histoire de la gastronomie et de ses traditions, Annie Perrier-Robert nous plonge aux origines de la gourmandise, dévoilant l'histoire et les coutumes associées aux mets sucrés qui font chavirer les hommes et ce depuis l'Antiquité. Une leçon très gourmande donc.

DICTIONNAIRE DE LA GOURMANDISE

Par Annie Perrier-Robert
Collection Bouquins
Éditions Robert Laffont - 32 € //

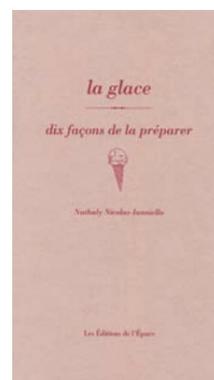


Épatant

Si vous manquez d'imagination et souhaitez sortir de la trilogie – délicieuse il est vrai – chocolat-vanille-fraise, ce coffret de 50 fiches-recettes plastifiées est pour vous ! Glace au curry de Madras et confit d'ananas, granité de Bloody Mary... Grands et petits devraient s'y retrouver !

GLACES, SORBETS ET AUTRES DESSERTS GLACÉS

Boîte Grain de sel
Tana éditions - 9,90 € //

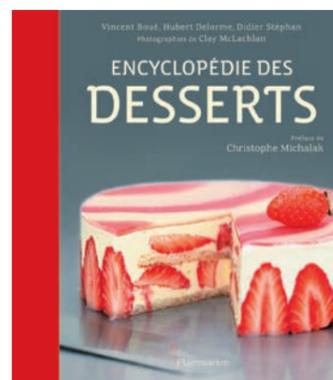


Invitation au voyage

Connue aux quatre coins du globe, la glace revêt une multitude de formes. Pour Nathaly Nicolas-Ianniello, créatrice culinaire et auteur, elle est synonyme de délicieux voyages. Alors glace à l'huile d'olive et au romarin, parfait glacé au gorgonzola, granité au balsamique ou glace au Malabar ?

LA GLACE, DIX FAÇONS DE LA PRÉPARER

Par Nathaly Nicolas-Ianniello
Collection Dix façons de préparer
Les éditions de l'Épure - 6,50 € //



Indispensable

Réalisé sur le même mode que l'Encyclopédie du chocolat, cet opus consacré aux desserts livre 100 recettes de sept MOF avec des pas à pas détaillés. Pour acquérir le savoir-faire des grands, sans parler de la vidéo d'une heure, accessible via le net, qui dévoile les tours de main les plus complexes.

ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS

Par Vincent Boué, Hubert Delorme et Didier Stéphan
Préface de Christophe Michalak
Photos : Clay McLachlan
Flammarion - 35 € //



PAGE FACEBOOK

La gourmandise un péché ? La curiosité un vilain défaut ? Certainement pas ! Relais Desserts divulgue sur la toile tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur votre pâtissier préféré sans jamais oser le demander...

C'est sur Facebook que les pâtissiers Relais Desserts ont choisi de dévoiler toute leur actualité. Lieu d'échange et de partage, valeurs chères à l'association, cette page fourmille d'idées et d'informations : vidéos, photos, interviews, revues de presse, nouvelles boutiques et créations, un vrai réseau gourmand !

Who ever said that indulgence was a sin and curiosity killed the cat? Certainly not! Relais Desserts discloses on the web everything you ever wanted to know about your favorite pastry chef but never dared to ask...

It's on Facebook that the Relais Desserts pastry chefs decided to reveal their current events. Place to exchange and share, two values which are important to the association, this page teems with ideas and information: videos, photos, interviews, press releases, new shops and creations, a real gourmet network!



APPLICATION IPHONE

Si l'idée de renoncer à votre pâtissier préféré le temps d'une escapade vous angoisse, n'ayez crainte, l'application iPhone Relais Desserts a balisé une carte gourmande du monde pour vous. Bon voyage !

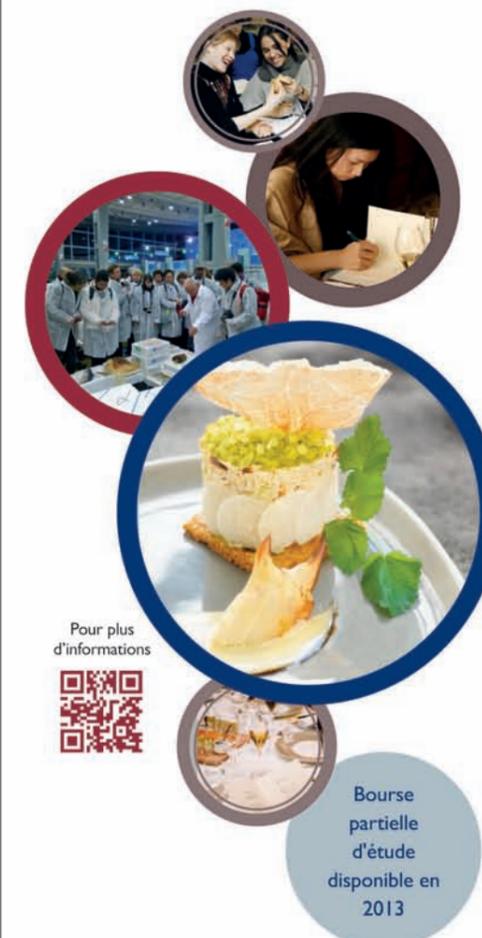
Relais Desserts, qui compte l'élite de la haute pâtisserie internationale, a mis au point une application iPhone incontournable pour les becs fins et sucrés. Non seulement elle permet de géolocaliser, via une carte interactive, ces artisans du goût (coordonnées et horaires à l'appui), mais elle dévoile chaque mois une nouvelle recette et vous informe des événements phare de l'association.

If the idea of not being able to eat your favorite pastry while travelling distresses you, don't worry, the Relais Desserts iPhone application has mapped out gourmet spots throughout the world. Enjoy your trip!

Relais Desserts, whose members are the elite of international fine pastry, has developed an iPhone application which is a must for any respectable gourmet. Not only will it allow you to geolocate, on an interactive map, the best pastry shops (with contact information and hours), but it will also reveal every month a new recipe and inform you about special events of the association.



Institut des Hautes Études du Goût,
de la Gastronomie et des Arts de la Table



Pour plus d'informations



Bourse partielle d'étude disponible en 2013

Participez à l'une des formations les plus passionnantes de l'univers de la gastronomie.

www.heg-gastronomie.com
contact@heg-gastronomie.com



UNIVERSITÉ DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE



Le Cordon Bleu
8, rue Léon Delhomme
75015 Paris
T : +33 (0)6 60 46 40 81
www.lcbparis.com

FRANCE

ALSACE

MICHEL BANNWARTH
PÂTISSERIE JACQUES
Mulhouse (68)
www.patisserie-jacques.com

THIERRY GILG
Munster (68) • Colmar (68)
• Ribeauvillé (68)
www.patisserie-gilg.com

PIERRE HERMÉ
PIERRE HERMÉ PARIS
Strasbourg (67)
www.pierreherme.com

THIERRY MULHAUPT
Colmar (68) • Strasbourg (67)
www.mulhaupt.fr

DANIEL REBERT
Wissembourg (67)
www.rebert.fr

AQUITAINE

FRANÇOIS GRANGER
PÂTISSERIE FRANÇOIS
Bergerac (24)
+33 (0)5 53 24 81 58
+33 (0)5 53 61 92 10

ARNAUD MARQUET
La Teste-de-Buch (33) • Arcachon (33)
www.patisserie-marquet.com

LIONEL RAUX
Bayonne (64) • Biarritz (64)
www.patisserieaux.fr

AUVERGNE

JEAN-PAUL BARDET
LE SOFILIA
Vichy (03)
www.lesofilia.fr

BERNARD BESSE
BORZEIX-BESSE
Clermont-Ferrand (63)
www.chocolats-borzeix-besse.com

BRETAGNE

MAËLIG GEORGE LIN
AU PETIT PRINCE
Étel (56)
www.aupetitprince-étel.fr

PIERRE-YVES HÉNAFF
C.CHOCOLAT
Brest (29) • Quimper (29)
www.c-chocolat.fr

YANNICK LABBÉ
AU PAVÉ DU ROI
Lorient (56)
www.yannicklabbe-aupaveduroi.com

LAURENT LE DANIEL
Rennes (35) • St-Jacques (35)
www.patisserieledaniel.fr

CENTRE

JACQUES BERNARD
Vierzon (18)
www.jbernard.fr

CHRISTOPHE MÉNARD
LA CHOCOLATIÈRE
Tours (37)
www.la-chocolatiere.com

CHAMPAGNE- ARDENNE

VINCENT DALLET
Épernay (51) • Reims (51)
www.chocolat-vincentdallet.fr

FRANCHE-COMTÉ

JOËL BAUD
Besançon (25)
www.baudbesancon.com

ÉRIC VERGNE
Audincourt (25) • Belfort (90)
www.patisserie-vergne.fr

HAUTE-NORMANDIE

PATRICK GELENCSE
Le Havre (76)
www.chocolats-gelencser.com

REYNALD PETIT
PÂTISSERIE REYNALD
Vernon (27)
www.chocorey7.com

ILE-DE-FRANCE

SADAHARU AOKI
Paris (75)
www.sadaharuaki.com

FRÉDÉRIC CASSEL
Fontainebleau (77)
www.frederic-cassel.com

DALLOYAU
Paris (75) • Levallois-Perret (92)
• Boulogne (92)
www.dalloyau.fr

LAURENT DUCHÈNE
Paris (75)
www.laurent-duchene.com

PIERRE HERMÉ
PIERRE HERMÉ PARIS
Paris (75) • Le Chesnay (78)
www.pierreherme.com

JEAN-PAUL HÉVIN
Paris (75)
www.jeanpaulhevin.com

ARNAUD LARHER
Paris (75)
www.arnaud-larher.com

MICHEL POTTIER
PÂTISSERIE GRANDIN
St-Germain-en-Laye (78)
www.patisserie-grandin.com

CHRISTOPHE ROUSSEL
Paris (75)
www.rousseau-chocolatier.com

LIMOUSIN

BERNARD BESSE
BORZEIX-BESSE
Treignac (19) • Limoges (87)
• Brive-la-Gaillarde (19)
www.chocolats-borzeix-besse.com

LORRAINE

ANDRÉ CORDEL
AU PALET D'OR
Bar-le-Duc (55)
+33 (0)3 29 79 08 32

FRANCK FRESSON
Jarny (54) • Metz (57)
www.fresson-chocolatier-pâtissier.fr

MIDI-PYRÉNÉES

JÉRÔME ALLAMIGEON
PÂTISSERIE ALEXANDRES.
Montauban (82)
www.alexandres.fr

MICHEL BELIN
Albi (81) • Toulouse (31)
www.michel-belin.com

PATRICK BERGER
ROYALTY
Tarbes (65)
www.royalty-tarbes.com

XAVIER BERGER
Tarbes (65) • Pau (64)
www.xavier-berger.com

PAYS DE LA LOIRE

JACQUES ET VIANNEY BELLANGER
CHOCOLATERIE BELLANGER
Le Mans (72)
www.chocolats-bellanger.com

MICHEL GALLOYER
Angers (49)
www.legrenierapain.com

PATRICK GELENCSE
La Roche-sur-Yon (85)
• Chantonay (85) • Challans (85)
• Les Sables d'Olonne (85)
www.chocolats-gelencser.com

VINCENT GUERLAIS
Nantes (44) • La Chapelle-sur-Erdre (44)
www.vincentguerlais.com

PIERRE HERMÉ
PIERRE HERMÉ PARIS
Nantes (44)
www.pierreherme.com

CHRISTOPHE ROUSSEL
La Baule (44) • Guérande (44)
www.rousseau-chocolatier.com

AURÉLIE TROTTIER
ARTIS'AN PASSIONNÉ
Angers (49) • Cholet (49)
www.artisanpassionne.com

POITOU-CHARENTES

DANIEL HUE
PARFUMS SUCRÉS
Angoulême (16) • Ruelle (16)
+33 (0)5 45 38 31 67

PROVENCE-ALPES- CÔTE-D'AZUR

CHRISTOPHE CALDERON
Saint-Raphaël (83)
+33 (0)4 94 83 63 08
www.frederic-cassel.com

PIERRE HERMÉ
PIERRE HERMÉ PARIS
Nice (06)
www.pierreherme.com

FRÉDÉRIC ET PIERRE JOUVAUD
Carpentras (84) • Avignon (84)
<http://maisonjouvaud.blogspot.com>

PASCAL LAC
Nice (06)
www.patisseries-lac.com

DENIS MATYASY
Hyères (83) • La Crau (83) • Toulon (83)
• Sanary-sur-Mer (83)
www.matyasy.com

RHÔNE-ALPES

PATRICK AGNELLET
Annecy-le-Vieux (74)
www.patrickagnellet.com

SÉBASTIEN BOUILLET
Lyon (69) • Rillieux-la-Pape (69)
• Tassin-la-Demi-Lune (69)
www.chocolatier-bouillet.com

SÉBASTIEN BROCARD
Divonnes-les-Bains (01)
• St-Genis-Pouilly (01)
www.brocard-pâtissier.com

OLIVIER BUISSON
LE CHARDON BLEU
• St-Just-St-Rambert (42)
www.le-chardonbleu.com

ÉRIC ESCOBAR
Montélimar (26)
www.nougats-escobar.com

LUC GUILLET
Romans (26) • Valence (26)
www.guillet.com

PIERRE HERMÉ
PIERRE HERMÉ PARIS
Lyon (69)
www.pierreherme.com

JEAN-PAUL PIGNOL
Lyon (69)
www.pignol.fr

RICHARD SÈVE
Lyon (69)
• Champagne-au-Mont-d'Or (69)
www.chocolatseve.com

DOMINIQUE PILATI
Roanne (42)
+33 (0)4 77 71 26 40

MONDE

ALLEMAGNE

VOLKER GMEINER
Oberkirch • Baden-Baden • Offenburg
Freiburg • Stuttgart
www.chocolatier.de

HEINZ-RICHARD HEINEMANN
Mönchengladbach • Düsseldorf
• München • Duisburg • Krefeld
• Neuss
www.konditorei-heinemann.de

FRÉDÉRIC CASSEL
LAFAYETTE GOURMET
Berlin
www.frederic-cassel.com

DANIEL REBERT
ENGELHORN MODE
Mannheim
www.rebert.fr

AUTRICHE

MARCO VALIER
Innsbruck
+43 (0)5 12 58 61 80

BELGIQUE

LUIGI BIASETTO
Bruxelles
www.pasticceriabiasetto.it

JEAN-PHILIPPE DARCIS
Verviers • Bruxelles • Liège
• Heusy • Namur
www.darcis.com

MARC DUCOBU
Waterloo
www.ducobu.be

BERNARD PROOT
DEL REY
Anvers
www.delrey.be

PAUL WITTAMER
Bruxelles
www.wittamer.com

CHINE

JEAN-PAUL HÉVIN
Hong-Kong • Shanghai
www.jeanpaulhevin.com

CORÉE

FRANÇOIS PAYARD
Séoul • Busan
www.payard.com

DALLOYAU
Séoul • Gwangju • Incheon
• Yongin city • Masan city
• Busan • Dea Gu city
www.dalloyau.fr/international.html

ÉMIRATS ARABES UNIS

DALLOYAU
Dubai
www.dalloyau.fr/international.html

PIERRE HERMÉ
PIERRE HERMÉ PARIS
Dubai
www.pierreherme.com

ESPAGNE

CARLES MAMPEL
BUBO
Barcelona
www.bubo.ws

MIGUEL MORENO MALLORCA
Madrid
www.pasteleria-mallorca.com

FRANCISCO ET
JACOB TORREBLANCA
Elda • Madrid • Elche
• Valladolid • Alicante
www.torreblanca.net

RAFAEL ET JORDI TUGUES
Lleida
www.tugues.com

GRANDE-BRETAGNE

WILLIAM CURLEY
Londres
www.williamcurley.co.uk

PIERRE HERMÉ
PIERRE HERMÉ PARIS
Londres
www.pierreherme.com

MICHEL ET ALAIN ROUX
THE WATERSIDE INN
Bray
www.waterside-inn.co.uk

ITALIE

ANDREAS ACHERER
ACHERER PÂTISSERIE BLUMEN
Bruneck
www.acherer.com

LUIGI BIASETTO
Padova
www.pasticceriabiasetto.it

LUCA MANNORI
Prato
www.mannoriespace.it

IGINIO MASSARI
PASTICCERIA VENETO
Brescia
www.pasticceria-veneto.it

GIOVANNI PINA
Bergamo
www.pasticceriagiovannipina.it

JAPON

YUKIHIKO KAWAGUCHI
ORIGINES CACAO
Tokyo
+81 (0)3 5731 5071

YOSHINARI OTSUKA
PÂTISSERIE JACQUES
Fukuoka
www.jacques-fukuoka.jp

HIDEMI SUGINO
Tokyo
+81 (0)3 3538 6780

TAIHEI OIKAWA
UN PETIT PAQUET
Yokohama
+81 (0)4 5973 9704

NORHIKO TERA
AIGRE DOUCE
Tokyo
+81 (0)3 5988 0330

SADAHARU AOKI
Tokyo
www.sadaharuaki.com

MICHEL BELIN
Nagoya • Osaka • Hokkaido
www.michel-belin.com

SÉBASTIEN BOUILLET
Tokyo
www.chocolatier-bouillet.com

FRÉDÉRIC CASSEL
Tokyo • Kyoto
www.frederic-cassel.com

BERNARD PROOT
DEL REY
Tokyo • Fukuoka
www.delrey.co.jp

PIERRE HERMÉ
PIERRE HERMÉ PARIS
Tokyo • Osaka • Kobe
• Yokohama
www.pierreherme.com

JEAN-PAUL HÉVIN
Tokyo • Hiroshima
• Fukuoka • Saitama-ken
• Osaka
www.jph-japon.co.jp

FRÉDÉRIC JOUVAUD
Tokyo • Yokohama
<http://maisonjouvaud.blogspot.com>

FRANÇOIS PAYARD
Tokyo • Yokohama
www.payard.com

RICHARD SÈVE
Yokohama
www.chocolatseve.com

DALLOYAU
Tokyo • Saitama-ken • Osaka
• Kawasaki City • Nagoya
www.dalloyau.co.jp

PAUL WITTAMER
Tokyo • Nagoya • Kyoto • Kobe
• Chiba • Yokohama • Osaka
www.wittamer.jp

LIBAN

LIONEL PELLÉ
PÂTISSERIE CANNELLE
Beyrouth
+961 (0)1 20 21 69

LUXEMBOURG

MAISON OBERWEIS
Luxembourg • Bertrange
www.oberweis.lu

MAROC

FRÉDÉRIC CASSEL
Casablanca
www.frederic-cassel.com

NORVÈGE

PASCAL DUPUY
Oslo
www.pascal.no

PAYS-BAS

ARTHUR DE ROUW
Vught
www.derouw.nl

QATAR

DALLOYAU
Doha
www.dalloyau.fr/international.html

SUISSE

JEAN-MARIE AUGNET
La Tour-de-Peilz
• Lausanne
www.patisserie-augnet.ch

ÉRIC BAUMANN
Zurich
www.confiserie-baumann.ch

SÉBASTIEN BROCARD
Genève
www.brocard-pâtissier.com

LUCIEN MOUTARLIER
Chexbres • Lausanne
• Montreux • Lutry
www.moutarlier.ch

TAÏWAN

JEAN-PAUL HÉVIN
Taipei
www.jeanpaulhevin.com

USA

FRANÇOIS PAYARD
New York • Las Vegas
www.payard.com



DEPUIS 24 ANS AU SERVICE
DES PROFESSIONNELS
DES METIERS DE BOUCHE
ET
DE L'ARTISANAT



Catalogue des formations disponible à l'adresse ci dessous:



ÉCOLE GASTRONOMIQUE
BELLOUET CONSEIL

304 - 306 RUE LECOURBE - 75015 PARIS
Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax. : 01 40 60 16 21
Email : bellouet.conseil@wanadoo.fr
Site internet: www.ecolebellouetconseil.com



DE NOTRE
SAVOIR-FAIRE UNIQUE
EST NÉ
UN NOUVEAU MONDE
DE CRÉATION



DÉCOUVREZ **DULCEY**, LE PREMIER CHOCOLAT BLOND

AVEC LA CRÉATION DES CHOCOLATS BLONDS, ET FORT DE SES 90 ANNÉES D'EXPERTISES AU SERVICE DU GOÛT, VALRHONA OFFRE UN NOUVEAU MONDE DE CRÉATION ET DE SAVEURS.

www.valrhona.com

**VALRHONA**