



# Desserts



PRINTEMPS • ÉTÉ 2009 N°1

Tendance  
**Passion  
macaron**

Itinéraire épicurien

**Balade  
dans le Lyonnais**

Confession gourmande

**Nathalie Rykiel**



Grand Marnier®  
*Gastronomie*

Partenaire  
des meilleures recettes  
depuis 1880

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

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



Voici le premier numéro de **Desserts**,  
le magazine d'Art de vivre et de Haute Pâtisserie édité par Relais Desserts.

Depuis 27 ans, notre association réunit les plus grands noms de la pâtisserie internationale. Regroupant aujourd'hui près de cent pâtissiers, artisans du goût et chefs de file souvent avant-gardistes, Relais Desserts porte les tendances du métier.

Après guides et livres de recettes, nous souhaitons avec ce magazine vous offrir un regard curieux et ouvert sur la Haute Pâtisserie et les univers qui lui sont proches. Au fil des pages, vous plongerez dans un monde aux multiples facettes, où la Haute Pâtisserie est associée à l'art, au design, au voyage, à la lecture, à la gastronomie et à ses grandes figures... Une palette infinie de sujets pour vous offrir une parenthèse exquise.

Dans ce premier numéro, nous cédon à la folie macarons ! Un choix qui n'est pas sans raison puisque le 20 mars de chaque année, jour du printemps, est aussi le Jour du Macaron chez Relais Desserts ! Des objets insolites aux toutes dernières recettes tendance, vous saurez tout de cette gourmandise ronde, moelleuse et croquante qu'est le macaron. À découvrir également dans Desserts, Lyon et sa région, ses adresses et rendez-vous incontournables... une balade gourmande pour ne voir, vivre et déguster que le meilleur !

Et pour finir, le carnet d'adresses vous invite à parcourir le monde à notre rencontre...  
Bon voyage !

Welcome to the first issue of **Desserts**,  
the Lifestyle and Fine Patisserie magazine published by Relais Desserts.

For 27 years, our association has been bringing together some of the biggest names in dessert-making on an international scale. Currently made up of close to one hundred pâtissiers, culinary craftsmen and often avant-garde pioneers, Relais Desserts is at the forefront of the profession's trends.

After guides and recipe books, this magazine aims to give you an interesting and insightful look into the world of Fine Patisserie and the areas that touch upon it.

As you read on, you will delve into a multi-faceted world which links Fine Patisserie to art, design, travelling and reading, as well as gastronomy and its leading figures...an endless range of subjects to offer you a blissful interlude.

In this first issue, we are going macaroon crazy! A choice that is not entirely coincidental as each year the 20th March, the first day of spring, is also the Day of the Macaroon at Relais Desserts! From unusual objects to the very latest recipe trends, you will find everything you need to know about the round, soft and crunchy delicacy that is the macaroon.

Also to be discovered in Desserts: Lyon and its surrounding area, its addresses and unmissable sights... a gourmet tour for seeing, experiencing and sampling nothing but the best!

And to finish with, a list of addresses for finding us wherever you are in the world...  
Bon voyage!

Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts



**BILLECART-SALMON**

*Maison Fondée en 1818*



Signe d'exception

Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. [www.champagne-billecart.fr](http://www.champagne-billecart.fr)

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



p 08



p 09



p 26



p 34

# Desserts

PRINTEMPS • ÉTÉ 2009 N°1  
Publication semestrielle  
de Relais Desserts

## Photo de couverture

Laurent Fau | Studio des Fleurs  
Linge de table Muriel Grateau

## Directeurs de la publication

Frédéric Cassel & Pierre Hermé

## Conception graphique

Florence Gendre  
florence.gendre@orange.fr

## Rédactrice en chef

Laura Annaert  
l.annaert@lalifestyle.fr

## Rédaction

Jean-Emmanuel Richomme

## Ont collaboré à ce numéro

Clémence Boulouque  
Christian Flacelière

## Traduction

Thomas Traductions  
thomastraductions@wanadoo.fr

## Photogravure

Key Graphic  
keygraphic.fr

## Impression

Geers Offset  
geers-offset.com

## Editeur délégué

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

## Publicité

desserts@lalifestyle.fr

## 03 Editorial

Par Frédéric Cassel, président de Relais Desserts

## 07 Shopping

Objets de désir • Objects of desire

## 08 Confession gourmande

Nathalie Rykiel croqueuse de vie • Living life to the full

## 09 Itinéraire épicurien

Balade dans le Lyonnais • A gourmet tour of the Lyonnais

## 16 His'tory

La saga Grand Marnier • The Grand Marnier saga

## 18 Tendance

Le macaron • The macaroon

## 26 Accord exquis

Le macaron pétillant • The sparkling macaroon

## 29 Sweet'art

Moments volés • Stolen moments  
Millefeuille • Millefeuille

## 32 Relais Desserts

Les adhérents de Relais Desserts

## 34 Rencontres Internationales

Quelques valeurs Relais Desserts • Some Relais Desserts values





"Colombina collection"  
Service de table  
Doriana et Massimiliano Fuksas  
2007

**Alessi. Extra ordinary.**

# Objets de désir

## Objects of desire



01 02



### 01 Manger des yeux

#### Feast your eyes upon

2 assiettes « Macarons » inséparables.  
2 inseparable "Macaroons" plates.  
Design TANIA ET VINCENT  
ø 26,5 cm • 53€ les 2  
DOMESTIC domestic.fr

### 02 Contempler

#### Contemplate

Assiette plate « Camélia Rouge »  
en porcelaine Bone China peinte  
à la main. "Red Camellia" plate in  
hand-painted bone china porcelain.  
ø 26 cm • 55€  
ALBERTO PINTO  
albertopinto.com

### 03 Savourer

#### Relish

Toutes les saveurs d'un miel de  
printemps millésimé comme  
ce « miel de maquis corse »,  
excellent cru d'un seul  
producteur. All the flavour of a  
vintage spring honey with this  
"miel de maquis corse", an excellent  
product from a single producer.  
à partir de 8,50€ les 200 g  
MATIN D'ABEILLE  
matindabeille.com

### 04 Sentir

#### Smell

« Rahât Loukoum », Les Eaux  
Anciennes, toute la subtilité de la  
douceur orientale. "Rahât Loukoum",  
Les Eaux Anciennes, all the  
subtleness of eastern beauty.  
SERGE LUTENS

110€  
LES SALONS DU PALAIS-ROYAL  
SHISEIDO  
salons-shiseido.com

### 05 Croquer

#### Savour

L'amour en cage de la fée en  
diamants. Fairy amour en cage in  
diamonds.  
VAN CLEEF & ARPELS  
vancleef-arpels.com

### 06 Parfumer

#### Perfume

Quelques gouttes de « Sirop de  
rose » pour parfumer champagne  
ou dessert. A few drops of "Rose  
Syrup" to add to champagne or  
desserts.

7,50€ les 100 ml  
TERRE EXOTIQUE  
terreexotique.fr

### 07 Partager

#### Share

Coupe à glace et cuillère « Big  
Love ». "Big Love" ice cream bowl  
and spoon.

Design MIRIAM MIRRI  
H. 15 cm  
coupe 32€ et cuillère 5€  
ALESSI Alessi.com



03 04



05



06

07





# Nathalie Rykiel croqueuse de vie

## Nathalie Rykiel living life to the full

propos recueillis par **Laura Annaert**

Difficile de croire qu'une femme à la tête d'une telle entreprise ait pu garder ce rayonnement de douceur et de charme. C'est avec un grand sourire, penchée en avant au seuil de son bureau comme seule une maîtresse de maison le fait pour accueillir ses amis, que Nathalie Rykiel, aujourd'hui présidente et directrice artistique de la maison Sonia Rykiel, a reçu Desserts pour livrer ses confessions gourmandes.

Difficult to believe that a woman at the helm of such a company could maintain this aura of sweetness and charm. Ushering us in her office like a hostess welcoming her guests, it is with a big smile that Nathalie Rykiel, now president and artistic director of Sonia Rykiel, opened her doors to Desserts to share her gourmet confessions with us.

08



© photo E. Jorand

Nathalie Rykiel  
Présidente et directrice artistique  
de SONIA RYKIEL

### **Votre saveur fétiche ?**

Le chocolat, en tablette et noir.

### **Vos douceurs préférées ?**

Des gâteaux simples et généreux, un gâteau à la semoule aux raisins secs, imbibés de rhum juste comme il faut, ou le Mazeltov, le cheesecake light de Jean-Paul Hévin.

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

La soupe de vermicelles au lait des dimanches soirs reste gravée dans ma mémoire.

### **Que faites-vous à l'heure du thé ?**

Idéalement je ferais l'amour, au quotidien je travaille.

### **Un péché à partager ?**

Sans hésiter l'Ispahan de Pierre Hermé.

### **Si vous étiez une sucrerie ?**

Très belle, légèrement résistante et charmante comme une pomme d'amour.

### **What can't you live without ?**

Dark chocolate.

### **Your favourite desserts ?**

Simple and hearty cakes, a semolina cake with sultanas soaked in just enough rum, or the Mazeltov, a light cheesecake by Jean-Paul Hévin.

### **A particular sweet dish from your childhood that springs to mind ?**

Sunday night's creamy vermicelli soup remains ingrained in my memory.

### **What do you do at teatime ?**

In a perfect world I would make love, but on a day-to-day basis, I work.

### **A guilty pleasure to share ?**

Without the slightest hesitation, the Ispahan by Pierre Hermé.

### **If you were a dessert ?**

Something beautiful, slightly resilient and charming like a pomme d'amour.



Coca-Cola Light  
bouteille habillée  
par Nathalie Rykiel



© photo Carl Labrosse



# Balade épicurienne dans le Lyonnais

## A gourmet tour of the Lyonnais

De Lyon à Vichy en passant par  
Moulins et Roanne, la haute  
pâtisserie tisse le fil de notre périple  
Relais Desserts.

From Lyon to Vichy by way of  
Moulins and Roanne, fine patisserie  
is the guiding theme on our Relais  
Desserts journey.

par **Laura Annaert**



© Photos Office de tourisme de Lyon

Les quais de la Saône



Sous les jardins  
de la Villa  
Florentine,  
la cathédrale  
Saint-Jean

6 | Itinéraire épicurien



La place Bellecour et la basilique de Fourvière



# Lyon soyeuse et gourmande

Lyon, sleek and gourmet



IO

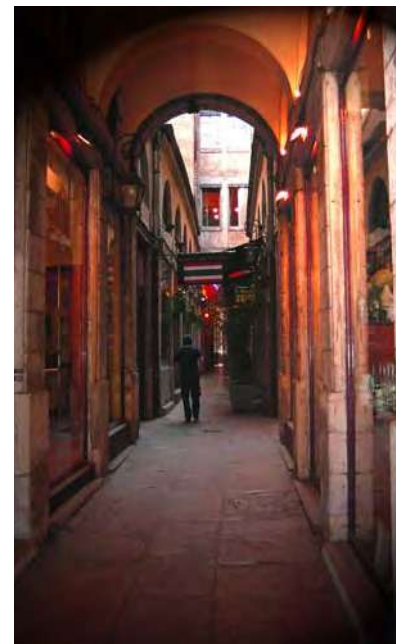
© Photos Office de Tourisme de Lyon



Toits en tuiles romaines

Le funiculaire me hisse au-dessus du Vieux-Lyon jusqu'au cœur du berceau de la ville, la colline de Fourvière, là même où l'emblématique Vierge bénit Lyon du haut de son socle. La basilique Notre-Dame voisine avec le théâtre antique réputé le plus ancien de Gaule, classé au patrimoine mondial de l'Unesco. A la Villa Florentine, ancien couvent Renaissance accroché à la colline, la charmante Anna, au service de l'hôtel depuis 15 ans, m'accueille dans l'ancienne nef de la chapelle transformée en *lobby* du sérénissime Relais & Châteaux. Du jardin ponctué de cyprès aux toitures baroques, tout rappelle que c'est ici que fut célébré le mariage de Catherine de Médicis avec Henri II, et que dans son sillage arrivèrent à Lyon la soie et les riches banquiers florentins. Aujourd'hui encore, les bâtisses Renaissance percées de passages appelés *traboules* permettent de dévaler les pentes jusqu'à la Saône d'une traite, et de rallier la Presqu'île, quartier central perché entre les bras de la Saône et du Rhône.

Le cable-car hoists me up above Old Lyon to the heart of the cradle of the city: Fourvière hill, from where the emblematic Virgin blesses Lyon from the top of her column. Notre-Dame basilica sits alongside the ancient theatre said to be the oldest in Gaul and listed as a world heritage site by Unesco. At the Villa Florentine, a former Renaissance convent that clings to the hill, the charming Anna who has worked at the hotel for 15 years greets me in the chapel's former nave, converted into the lobby of this most serene Relais & Châteaux hotel. From the garden punctuated by cypress trees to the Baroque roofing, we are constantly reminded that it was here that the wedding of Catherine de Médicis and Henri II took place, bringing in her wake silk and rich Florentine bankers to Lyon. Renaissance buildings with passageways called "*traboules*", are still used to get down to the Saône and Presqu'île, the central quarter nestled between the branches of the Saône and Rhône.



Une traboule



## La Croix-Rousse, fief de Sébastien Bouillet

### La Croix-Rousse, Sébastien Bouillet territory

Depuis 1977, sur la colline de la Croix-Rousse, ancien quartier des canuts, Henri Bouillet régalaient les riverains de ses pâtisseries raffinées. En 2000, c'est son fils, Sébastien, qui insuffle un nouveau style à la maison en travaillant au Japon et en ouvrant d'autres boutiques. Son « Maca Lyon », macaron au caramel au beurre salé enrobé de chocolat noir, exprime à lui seul toute la sophistication de sa personnalité et me fait fondre de plaisir. Avec ses nouveautés, livrées en deux collections par an à l'instar des créateurs de mode, il donne libre cours à son goût pour le pop art : « Chupatomic », sucette explosive au chocolat noir, « Orange mécanique », entremets au chocolat noir à la mousse d'orange ou « Pop' Art », assortiment de macarons multicolores au packaging inspiré des multiples d'Andy Warhol.

Henri Bouillet had been delighting locals with his delicate patisseries on the Croix-Rousse hill in the former Canut quarter since 1977. In 2000, it was his son, Sébastien, who breathed new life into the business inspired by his travels in Japan. His "Maca Lyon", a macaroon with salted butter caramel covered in dark chocolate alone expresses all the sophistication of his personality and has me purring with pleasure. With his new features, brought out in twice-yearly collections in the manner of fashion designers, he gives free rein to his taste for Pop art: "Chupatomic", an exploding lollipop in dark chocolate, "Orange mécanique", a dessert with orange mousse-filled dark chocolate, or "Pop Art", a selection of multi-coloured macarons in boxes inspired by the works of Andy Warhol.



Sébastien Bouillet vient d'ouvrir une école où les fans pourront s'initier aux secrets de sa haute pâtisserie. SÉBASTIEN BOUILLET has just opened the workshop, where fans can be introduced to the secrets of his fine patisserie. Gâteau École - 5, place du Change Maison Bouillet 15, place de la Croix-Rousse chocolatier-bouillet.com

II

### Et à deux pas... And a stone's throw away...

Eglise Saint-Bruno-des-Chartreux  
Pour l'extraordinaire baldaquin, joyau du baroque XVII<sup>e</sup> classé au patrimoine de l'Unesco.

For the extraordinary Baroque canopy  
Ouvert de 15 h à 17 h,  
du lundi au samedi  
Open from 3pm to 5pm,  
Monday to Saturday  
04 78 27 29 26



Photos D.R.

Maison Prelle, précieuse manufacture réalisant les soieries d'ameublement destinées aux châteaux et palais tels le Louvre ou le château de Versailles. La manufacture tissant à portes fermées, vous pouvez vous rendre au showroom à Paris.

Maison Prelle, a delightful workshop that creates silk upholstery for castles and palaces such as the Louvre or the château de Versailles. The workshop is not open to the public, but it is possible to visit the showroom in Paris.  
prelle.fr



La Maison des Canuts  
Ateliers des ouvriers de la soie, conservatoire vivant des métiers de tissage. Silk workshop and living museum dedicated to weaving professions.  
maisondescanuts.com

L'Épigraphe  
Livres anciens Old books  
2, rue Cuiré  
04 78 39 38 56

Itinéraires organisés à travers pentes et traboules.  
Guided walks around steep streets and traboules.  
croixroussevillage.com

## La place Bellecour, l'âme de la maison Pignol



C'est sur la place Bellecour, au cœur de la ville, que Vital Pignol, le père de Jean-Paul, installa sa première pâtisserie, il y a cinquante ans.

Un demi-siècle de créations sucrées, encensées par le Tout-Lyon, qui permit à la famille de développer peu à peu des activités de traiteur et de restauration. Audrey, une élève de l'équipe Pignol, me fait visiter les petites pièces charmantes du salon de thé qui s'imbriquent comme un dédale autour d'une jolie cour, car Françoise et Jean-Paul sont retenus au couvent Sainte-Cécile de Grenoble, où ils viennent d'ouvrir un tout nouveau restaurant. En dégustant la spécialité maison, la tarte écossaise, gâteau à base d'amandes, je plonge irrésistiblement le doigt dans le miroir groseille-citron qui le recouvre...



Maison Pignol  
8, place Bellecour  
pignol.fr

## Place Bellecour, the heart of the maison Pignol

It was on place Bellecour at the heart of the city that Vital Pignol, Jean-Paul's father, set up his first patisserie 50 years ago. Half a century of sweet creations acclaimed by all of Lyon has enabled the family to gradually develop delicatessen and restaurant activities. Audrey, a member of the Pignol team, shows me around the tea-room's various rooms that overlap like a maze around a pretty courtyard, as Françoise and Jean-Paul are away in Grenoble at the Sainte-Cécile convent where they have just opened up a brand new restaurant. Tasting the house speciality, a cake made with almonds known as the Scottish tart, I cannot help but plunge my finger into the currant and lemon glaze covering it...

## A deux pas de la place Bellecour A stone's throw from place Bellecour

Badiane  
Librairie et espace culinaire  
Book shop and culinary centre  
1, place Bellecour  
badiane.fr

Maison Malleval  
Cave aux 5 000 références de vins et spiritueux  
Cellar with 5 000 types of wine and spirits  
11, rue Emile Zola  
04 78 42 02 07

Charcuterie Reynon  
Charcuteries fines lyonnaises depuis 1937  
Fine Lyon charcuterie since 1937  
13, rue des Archers  
reynonlyon.com

## Sur les quais de Saône, la maison Sève

Gaëlle, la femme et complice de Richard Sève, m'accueille sur le pas de la porte de leur toute nouvelle pâtisserie du quai Saint-Antoine.

Richard est absent, il oeuvre à la fabrication au laboratoire situé à Champagne-au-Mont-d'Or. D'entrée, la boutique-écriin à dominante rouge et noir résume la démarche du couple : allier le savoir-faire classique aux tendances. Les gâteaux bijoux, sucettes et fabuleux macarons se reflètent sur des parois de verre incrustées d'écrans plasma. Les voûtes XVII<sup>e</sup> tapissées de feuilles d'or coiffent les vitrines où s'alignent les tartellettes à la praline rouge, une palette « Make Up », entremets créé pour le lancement des cosmétiques Jo Malone et des coiffes d'inspiration japonaise garni de chocolats aux fèves Porcelana.

## Down by the quays, the maison Sève

Gaëlle, the wife of Richard Sève, greets me on the doorstep of their brand new patisserie on the Saint Antoine quay. Richard is absent; he is working on his creations in the laboratory located in Champagne-au-Mont-d'Or. The predominantly red and black boutique immediately sums up the couple's approach: combining traditional know-how with the latest trends. The dainty cakes, lollipops and fabulous macarons are reflected in glass walls embedded with plasma screens. The 17th-century ceilings covered in gold leaf crown windows lined with red praline tartlets, a "Make-Up" palette, dessert created for the launch of the Jo Malone cosmetic range, and Japanese-inspired boxes filled with Porcelana chocolate.



Sève Presqu'île  
12, quai Saint-Antoine  
chocolatseve.com  
Richard et Gaëlle Sève viennent d'ouvrir un corner  
Corner Tout chocolat, tout macaron  
Galeries Lafayette - Lyon Part-Dieu



# Le carnet de Gaëlle Sève... Gaëlle Sève's address book...

## S'approvisionner... Stock up with...

... En saint-marcellin chez La mère Richard et en jambon Bellota-Bellota chez Byzance, fournisseur de Relais Desserts.

... saint-marcellin at La mère Richard and Bellota-Bellota ham at Byzance, a Relais Desserts supplier.

Halles Paul Bocuse - 102, cours Lafayette - La Part-Dieu  
[bellota-bellota.com](http://bellota-bellota.com)



## Synchroniser... Synchronise...

... Avec l'architecture contemporaine de Renzo Piano au musée d'Art Contemporain et l'ensemble urbain de la Cité Internationale conquis sur le Rhône.

... With the modern architecture of Renzo Piano at the musée d'Art Contemporain and Cité Internationale, urban park on the Rhône embankment.

Musée d'Art Contemporain  
Cité Internationale  
[moca-lyon.org](http://moca-lyon.org)

## Régresser en enfance... Go back to your childhood...

... Dormir au Collège Hôtel, ancien collège aux bancs et tableaux scolaires toujours en place.

... And stay at the Collège Hôtel, a former secondary school complete with school benches and blackboards.

Collège Hôtel - [college-hotel.com](http://college-hotel.com)



## Rêver ... Fantasize ...

... Avec les robes de l'artiste Isabelle de Borchgrave inspiré de Fortuny et de Venise.

... With dresses by the artist Isabelle de Borchgrave inspired by Mario Fortuny.

Musée des Tissus et  
des Arts décoratifs  
[musee-des-tissus.com](http://musee-des-tissus.com)

## L'aimer... Spoil him...

... Et lui choisir un superbe cigare Montecristo ou Cohiba parmi les 250 références au Cigare Store.

... By choosing a superb Montecristo or Cohiba cigar among the 250 types available at the Cigare Store.

Cigare Store - 23, rue Mercière - [cigarestore.fr](http://cigarestore.fr)

## Se détendre... Relax...

... Au spa et à la piscine de Lyon Plage  
... At the spa and swimmingpool at Lyon Plage

84, quai Joseph Gillet  
[lyon-plage.com](http://lyon-plage.com)



Merci à

Emmanuelle de la Villa Florentine  
[villaflorentine.com](http://villaflorentine.com)  
Blandine Thenet de l'Office de tourisme  
[Lyon-France.com](http://Lyon-France.com)

Sonia Ezgulian pour ses petites adresses  
[lessardinesfilantes.fr](http://lessardinesfilantes.fr)

Toute la vie culturelle et actualités sur  
All the cultural and latest news on  
[Lyon-France.com](http://Lyon-France.com)  
[tendancepresquile.org](http://tendancepresquile.org)

## Roanne, berceau de la gastronomie

La ville des Pilati, Roanne, est aussi la ville des frères Troisgros, la Mecque de la gastronomie française.

Ici, Dominique Pilati, chocolatier a un maître mot : la fraîcheur. A n de satisfaire à cette exigence les ganaches maison sont enrobées chaque semaine a n d avoir un chocolat toujours brillant et des arômes présents au nez autant qu'en bouche. and je lui demande au téléphone quel est son gâteau préféré, il cite son « Duo », un biscuit chocolat, feuille de nougatine, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat. « Mais Dominique, vous, c'est quoi votre péché mignon ? » « Ah, mmm... personnellement... Je craque pour le pâté aux pommes à l'ancienne, un lit de pommes nement coupées, cuites entre deux couches de pâte à tarte brisée. » Entouré de ses sœurs Marie-Ange et Christine, l'homme du terroir est, en fait, un véritable épcurien.

### Roanne, the cradle of gastronomy

Home to the Pilatis, Roanne is also home to the Troisgros restaurant, the Mecca of French gastronomy. Here, the chocolate-maker Dominique Pilati's buzzword is freshness. To ensure this, the house ganaches are coated practically every week so that the chocolate is shiny and the avours as appealing to the nose as the mouth. When I ask him what his favourite cake is, he says his "Duo", a chocolate biscuit, layer of nougatine, vanilla creme brulee and chocolate mousse. "But Dominique, what do you have a particular weakness for?" "Ah, mmm...well my personal weakness would have to be the old-fashioned apple pie: a bed of finely sliced apples baked between two layers of short-crust pastry". Supported by his sisters, Marie-Ange and Christine, this man of the terroir is in fact a true gourmet.



Dominique, Marie-Ange et Christine Pilati  
15, avenue de Paris - 04 77 71 26 40

14

## Moulins, histoire et conservatoire



David Chikh - Au Moulin de la Galette  
7, place de la Liberté - 04 70 44 18 60

Capitale des ducs de Bourbon, Moulins abrite de jolis hôtels particuliers d'époque médiévale et de belles architectures Art nouveau comme le Grand Café.

Décor du télélm « Coco Chanel » – à 18 ans, elle y apprit le métier de couseuse chez les dames chanoineses – la ville coule des jours tranquilles au bord de l'Allier. Depuis 2006 a ouvert le Centre national du costume de scène : une collection de 10 000 costumes en provenance de la Bibliothèque nationale de France, de la Comédie Française et de l'Opéra National de Paris, présentés lors d'expositions comme « Au l des Fleurs, scènes de jardins » (jusqu'au 19 avril) où l'on retrouve les robes de la Dame aux camélias, des lles eurs ou de la fée Lilas...

David Chikh, lui, dans son Moulin de la Galette préfère ses collections de palets d'or, grands classiques des maîtres chocolatiers, et ravit sa clientèle avec un fameux millefeuille au caramel.

### Moulins, history and museums

Capital of the dukes of Bourbon, Moulins is home to pretty town houses from the medieval period and beautiful Art nouveau architecture such as the Grand Café. Backdrop to the TV lm "Coco Chanel" – at 18 years old she trained as a seamstress with the dames chanoineses here-, life in the town jogs along at a gentle pace on the banks of the Allier.

e town has been home to the Centre national du costume de scène since 2006: a collection of 10 000 costumes from the Bibliothèque nationale de France, Comédie Française and Paris Opéra National are displayed in exhibitions such as "Au l des Fleurs, scenes de jardins" (until April 19th), where visitors can admire costumes from the Dame aux camélias, les lles eurs or la fée Lilas...As for David Chikh in his Moulin de la Galette, he prefers his collections of palets d'or, a great classic of master chocolate-makers, and delights his clientele with an excellent caramel millefeuille.



# Vichy, thermale et lyrique



© Opéra de Vichy

Ballet "Don Juan" de Glöck à l'opéra de Vichy

## Vichy, thermal and lyrical

À la Renaissance, les eaux de Vichy avaient une réputation quasi miraculeuse, quelques siècles plus tard, sur ordre de Napoléon III, d'édifier un parc à l'anglaise bordé de pavillons et chalets pour accueillir la cour.

Après les fastes du Second Empire, la Belle Époque, à son tour, adoucit ses arabesques Art nouveau les architectures de la ville : en 1903 sont inaugurés l'Opéra, le Hall des Sources et le Grand Etablissement thermal de style oriental.

Aujourd'hui, c'est dans ce cadre romantique que Jean-Paul Bardet décline le chocolat en gâteaux, mousses, bonbons ou petits fours. Des douceurs à savourer avant de se promener dans les jardins, ou cerise sur le gâteau, d'aller écouter l'Opéra, où la « Symphonie n° 9 » de Beethoven sous la direction d'Emmanuel Krivine, programmée cet été à l'Opéra.

During the Renaissance period, Vichy's waters had an almost miraculous reputation. A few centuries later on the orders of Napoléon III, himself a regular taker of the waters, a dyke was built on the Allier to make room for an English-style garden lined with lodges and cabins to accommodate the court. After the pomp of the Second Empire, the Belle Époque in turn softened the town's architecture with its art nouveau arabesques: in 1903 the Opera, the impressive hall des Sources and oriental-style Grand Etablissement thermal were opened. Today, it is in this romantic setting that Jean-Paul Bardet creates a variety of chocolate cakes, mousses, sweets and petits fours. Treats to be savoured before wandering around the gardens, or, icing on the cake, attending the Opera, where the Beethoven's 9<sup>th</sup> Symphony conducted by Emmanuel Krivine is one of the highlights during this summer lyrical season.



Jean-Paul Bardet - Le Sofilia  
5, rue Président-Roosevelt  
04 70 97 67 26

5 | Itinéraire épicurien

Le Hall des Sources



© Office de Tourisme de Vichy/C. Camus

Office du tourisme / P. Camus

Pavillon de la source Vichy-Célestins



# La saga Grand Marnier

## The Grand Marnier saga



Il y a 180 ans, le mariage du « Citrus Bigaradia » et du cognac fin donna naissance à une liqueur distillée appelée Grand Marnier. Aujourd'hui une ère de cocktails et de desserts d'un nouveau genre s'ouvre.

180 years ago, the combination of "Citrus Bigaradia" and fine cognac gave rise to a distilled liqueur called Grand Marnier. Today, an era of a new kind of cocktails and desserts is opening up.

par **Jean-Emmanuel Richomme**



16



De haut en bas, une bouteille retrouvée dans le Titanic ; Louis-Alexandre Marnier, l'inventeur du Grand Marnier ; la distillerie de Neauphle-le-Château, ses alambics et la première salle des machines

Grand Marnier, c'est une histoire de liqueur, transmise par plus de six générations, qui commence à Neauphle-le-Château, en 1827, quand Jean-Baptiste Lapostolle y établit sa distillerie. Cinquante ans plus tard, sa petite-fille fonde la famille Marnier-Lapostolle en épousant Louis-Alexandre Marnier, qui a l'intuition géniale d'associer à la force du cognac l'essence d'une orange des Caraïbes, le « Citrus Bigaradia », pour créer, en 1880, le « Curaçao Marnier ». Succombant aux saveurs sophistiquées de la création, César Ritz, ami et propriétaire du célèbre palace parisien éponyme, suggère de rebaptiser la liqueur « Grand Marnier », nom au destin exceptionnel qu'on lui connaît.

Dégusté en fin de repas aux tables huppées et aux cours européennes comme celle de François-Joseph, empereur d'Autriche, de grands chefs s'emparent de la liqueur pour créer des desserts. Autour de 1900, le chef Escoffier du Ritz invente pour le prince de Galles des crêpes au Grand Marnier, qu'il sur-

nomme « crêpes Suzette » en l'honneur de l'ami du futur Edouard VII. A l'instar de ces crêpes, le soufflé au Grand Marnier deviendra un grand classique de la cuisine française. Puis dans les années 1930, à Londres, le Grand Marnier entre dans la composition de cocktails sophistiqués tel le « Red Lion » – gin, jus d'orange et citron, coqueluche des noctambules.

Aujourd'hui, c'est Nicolas Boussin, Meilleur Ouvrier de France et ambassadeur gastronomique de la maison, qui perpétue avec talent les créations sucrées. A partir de trois saveurs fétiches : chocolat, café et Grand Marnier, il imagine un original bouquet de sarments de chocolat et fait de l'heure du café un moment privilégié avec le « Grand Café Leche ». C'est avec la complicité d'Arnaud Lahrer, chef pâtissier Relais Desserts, qu'il a créé des « Macarons Cocktails » au cœur duquel jaillit une gelée de cocktail. Pour les moments d'exception, n'ayez qu'un mot à la bouche : « Grand Marnier... »





Collection de bouteilles anciennes

Grand Marnier is a tale of liqueur passed down by more than six generations which began in Neauphle-le-Château in 1827 when Jean-Baptiste Lapostolle set up his distillery there. Fifty years later, his grand-daughter founded the

“Grand Marnier”, the famous name it is known by today. Enjoyed at the end of meals at exclusive dinner parties and European courts such as François-Joseph’s, emperor of Austria, well-known chefs began using the liqueur to create

a combination of gin, orange juice and lemon and a favourite of night-owls. Nowadays, Nicolas Boussin, Meilleur Ouvrier de France and gastronomic ambassador for the brand, cleverly perpetuates this innovative tradition.



Des sarments au chocolat et à l'orange, et des "macarons cocktails", deux recettes gourmandes de Nicolas Boussin



7 | History

Marnier-Lapostolle family by marrying Louis-Alexandre Marnier, who had the brilliant idea of combining the vigour of cognac with the essence of “Citrus Bigaradia”, a tropical orange from the Caribbean, leading to the creation of the “Curaçao Marnier” in 1880. Bowled over by the sophisticated flavours of the creation, César Ritz, friend and owner of the famous Parisian hotel bearing his name, suggested renaming the liqueur

desserts. Around 1900, the chef Escoffier from the Ritz invented Grand Marnier-flavoured crepes for the Prince of Wales that he nicknamed “crêpes Suzette” in honour of the mistress of the future Edward VII. Following on from these crepes, the Grand Marnier soufflé would become a great classic of French cuisine. Then in the 1930’s in London, Grand Marnier became an ingredient in sophisticated cocktails such as the “Red Lion”,

Using three cult ingredients – chocolate, coffee and Grand Marnier – he has concocted an original bouquet of chocolate twigs, making coffee-time a moment of pure pleasure with the “Grand Café Leche”. With the help of Arnaud Lahrer, Relais Desserts master pâtissier, he created “Macarons Cocktails”, at the centre of which a cocktail jelly oozes out. For the best of times, think only “Grand Marnier...”

Macarons nougat,  
thé vert et agrumes de Sébastien Bouillet





# Le Macaron

## The Macaroon

Comment ce petit biscuit sec, arrivé en France dans les bagages de Catherine de Médicis, s'est transformé en star de la Journée du Macaron ?

How did this small biscuit of crushed almonds introduced in France by Catherine de Medicis became the beloved star of la Journée du Macaron ?

par **Clémence Boulouque**  
photos **Laurent Fau | Studio des Fleurs**

Q | Tendance



# L'histoire du macaron

## History of macaroons

Est-ce un hasard si un écrivain gourmand, du nom de François Rabelais, est le premier à faire mention du macaron ? C'est en 1552, dans le *Quart livre*, qu'il le définit comme une « petite pâtisserie ronde aux amandes ». Arrivée avec les cuisiniers de Catherine de Médicis, la douceur trouve ses racines du côté de la Méditerranée, sans doute dans l'Espagne andalouse, avant l'expulsion des Juifs en 1492. Car durant les

huit jours de la Pâque juive, les mets consommés doivent être sans farine et sans levain : le macaron est donc une réponse gourmande à ces prescriptions. Son étymologie oscille entre le grec, « gâteau des bienheureux » et l'italien, référence à sa forme ronde de macaroni. Dès son arrivée en France, ce petit four s'essaime de Nancy à Montmorillon ou Saint-Jean-de-Luz, dont les artisans fournissent les gâteaux lors du mariage

du roi Louis XIV ou encore en Lorraine, à Boulay, où ils sont moulés à la cuillère en argent à partir de 1864. Mais il s'agit encore de gâteaux secs, faits d'amandes, de blancs d'œufs et de sucre, cousin des *amaretti* italiens... Il faut attendre la fin du XIX<sup>e</sup> pour voir apparaître ce petit four sous sa forme de double coque, avec sa garniture fruitée ou crémeuse : en 1862, Louis-Ernest Ladurée révolutionne le macaron.



Amaretto moelleux dit "morbide"

Amaretto di Saronno

Amarettini





Macaron de Saint-Jean-de-Luz

Au cours du siècle suivant, jusqu'à la fin des années 1980, les parfums restent sages – café, chocolat, vanille et parfois framboise – jusqu'à ce que Pierre Hermé, d'abord chez Ladurée puis sous son nom, réinterprète les classiques et élargisse la palette, de la rose à la truffe. Rond et multicolore, infiniment parisien et en réalité venu d'ailleurs, le macaron est devenu incontournable de la pâtisserie élégante. Un cadeau idéal et moment de douceur, qui rappelle les mots d'un autre romancier, Zola, dans *Le Ventre de Paris*, en 1873, lorsque son héroïne jette un regard ému sur ces saveurs : « Elle était encore attendrie par les bœufs pleins de gâteaux secs, de macarons et de madeleines. » Les macarons, madeleines du XXI<sup>e</sup> siècle ? C'est en tout cas le chemin qu'il prend depuis que Pierre Hermé a initié la Journée du Macaron et dont la quatrième édition se tient le 20 mars.

Is it a coincidence that a gourmet writer by the name of François Rabelais was the first to mention the macaroon? It was in 1552 in the *Quart Livre* that he described it as a "Small round cake with almonds". Introduced by Catherine de Médicis' chefs, the delicacy's origins are Mediterranean, probably from the Andalusia region of Spain before the expulsion of the Jews in 1492, as during the eight days of Passover, food eaten had to be flourless and unleavened. The macaroon was therefore the perfect answer to these restrictions. The origins of its name vary from Greek – "cake of the blessed" – to Italian, a reference to its round macaroni shape. Once introduced to France, this petit four quickly spread: from Nancy to Montmorillon, Saint-Jean de Luz whose master bakers supplied the cakes for King Louis XIV's wedding, or the Lorraine region, in Boulay, where they were shaped in silver spoons from 1864. At the time, they were still biscuits made from almonds, egg whites and sugar, similar to Italian amarettis. It was not until the end of the nineteenth century that this petit four in the shape of a double shell with its fruity or creamy filling would emerge. In 1862, Louis-Ernest Ladurée revolutionised the macaroon. During the following century through to the

end of the 1980's, flavours remained relatively tame: coffee, chocolate, vanilla and occasionally raspberry, that is until Pierre Hermé, first at Ladurée, then under his own name, reworked the classics and widened the range, varying from rose to truffle. Round and multi-coloured, inherently Parisian though in reality from elsewhere, the macaroon has become an integral feature of fine baking. An ideal gift and a moment of indulgence that brings to mind the words of Zola, another novelist, in the *Ventre de Paris* in 1873, when his heroine gazes fondly at the delicacies before her: "She was again moved by the jars brimming with biscuits, macaroons and madeleines." Macaroons, madeleines of the 21<sup>st</sup> century? This, in any event, is how it is looking after Pierre Hermé introduced the Day of the Macaroon in 2006 ■



Amaretto di Saronno



Les typiques amaretti di Sassello de Ligurie, composés de deux biscuits moelleux garnis enrobés de sucre cristal rose. Recette et réalisation de la Pasticceria Veneto



Macarons de Nancy

## Macarons de Nancy

« Quels macarons ! C'est à vous déguster du pain. Et puis, d'avoir pensé à moi là-bas, à Nancy !... ça c'est charmant ! », ainsi le romancier Villiers de l'Isle-Adam rendait hommage à la version nancéienne des macarons tout en amandes et blancs d'œufs, dit « macaron des sœurs ». Le secret des sœurs converses, expulsées de leur couvent pendant la Révolution française, est aujourd'hui jalousement gardé par la maison Nicolas Venot.

“What lovely macaroons ! It is enough to put you off bread. How very sweet to have thought of me there in Nancy !”. This is how the novelist Villiers de l'Isle Adam paid tribute to the Nancy version of macaroons, known as “nuns’ macaroons”, made entirely from almonds and egg whites. The secret of the lay sisters, expelled from their convent during the French Revolution, is today jealously guarded by the maison Nicolas Venot.

## Macarons de Hollande

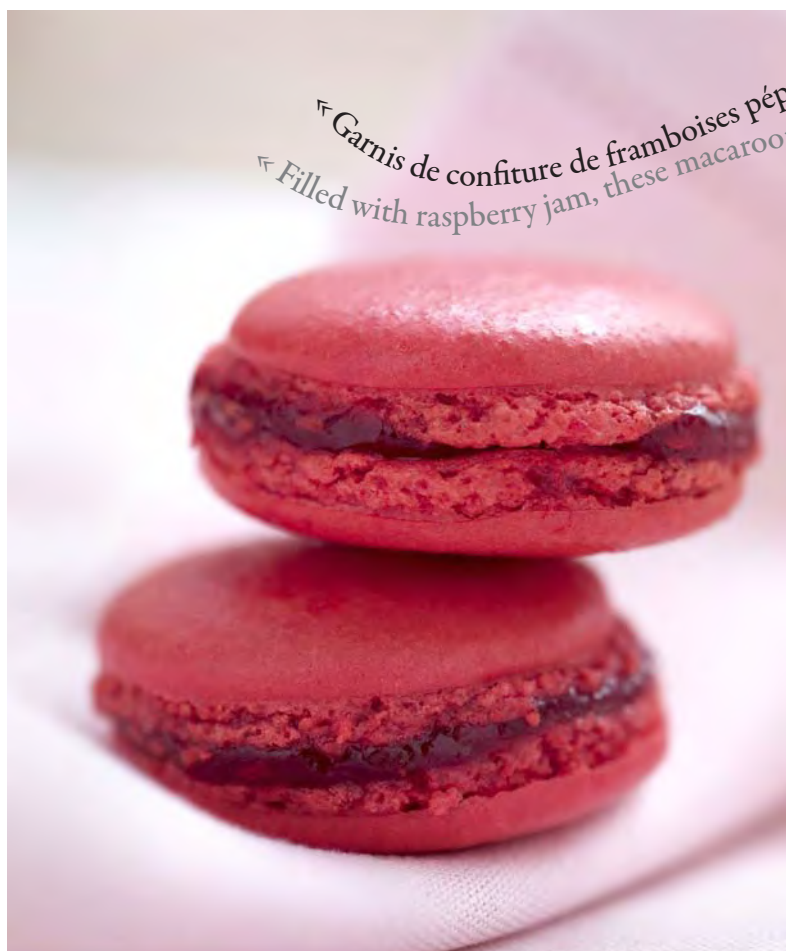
Les macarons de Hollande ont une forme de tulipe. Ils sont faits à base de meringue suisse et non sicilienne, séchés dans une étuve et coupés en deux pour qu'ils s'ouvrent au cours de la cuisson. Les deux coques ne sont pas collées, mais forment un angle de trente degrés qui donne l'impression de pétales. « Quand viendra le printemps, je t'offrirais des tulipes d'Amsterdam... » dit la célèbre chanson hollandaise.

Dutch macaroons are tulip-shaped. They are made with Swiss meringue instead of Sicilian, dried in a kiln and cut in half so that they open up during baking. The two shells are not sandwiched together, but form a thirty-degree angle to look like petals. “When it's spring again, I'll bring again, tulips from Amsterdam” goes the famous Dutch song.



Macarons hollandais réalisés par la maison Eric Vergne





« Garnis de confiture de framboises pépins, ces macarons ont la douce saveur de l'enfance. »  
 « Filled with raspberry jam, these macarons have the sweet taste of childhood. »

- 01 Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.
- 02 Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs « liquéfiés ». Incorporez-les dans le mélange au sucre glace.
- 03 Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 120°C. Dès que le sirop est à 110°C, simultanément commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs.
- 04 Versez le sucre cuit à 120°C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50°C avant de les incorporer dans le mélange au sucre glace. Versez la pâte dans une poche munie d'une douille à bout lisse de taille moyenne (n° 11).
- 05 Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Laissez croûter les coques pendant 30 min.
- 06 Préchauffez le four, chaleur tournante à 180°C (th. 6). Glissez les plaques dans le four. Laissez cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. À la sortie du four glissez les coques sur le plan de travail.

### Pour le montage

Versez la confiture de framboises pépins dans une poche à douille à bout lisse moyen (n° 11). Garnissez généreusement de confiture la moitié des coques. Recouvrez-les des autres coques.

Laissez reposer les macarons 24 h au réfrigérateur. Sortez les macarons du réfrigérateur 2 h avant de les déguster.

### Secret

Gardez les blancs d'œufs dans une jatte recouverte de film plastique au réfrigérateur durant quelques jours afin qu'ils perdent leur élasticité.

Pour environ 75 macarons, soit 150 coques

### Coques à macaron

- 300 g poudre d'amandes
- 300 g sucre glace
- 110 g blancs d'œufs
- 22 g colorant alimentaire rouge framboise
- 300 g sucre en poudre
- 75 g eau minérale

### Garniture

- 2 pots d'une excellente confiture de framboises pépins

For approximately 75 macarons, or 150 shells

### Macaroon shells

- 300 g ground almonds
- 300 g icing sugar
- 110 g egg whites
- 22 g raspberry red food colouring
- 300 g caster sugar
- 75 g mineral water

### Filling

- 2 pots of very good raspberry jam

### Raspberry macaroon

- 01 Sieve the icing sugar with the ground almonds.
- 02 Mix the colouring with the first batch of "liquefied" egg whites. Add to the icing sugar mixture.
- 03 Boil the water and sugar to 120°C. Once the syrup is at 110°C, begin beating the second batch of egg whites simultaneously until stiff.
- 04 Pour the cooked sugar at 120°C onto the whites. Whisk and leave to cool to 50°C before adding to the icing sugar mixture. Pour the mixture into a piping bag fitted with a medium-sized smooth nozzle (n°11).
- 05 Leaving 2cm between each one, pipe out approximately 3,5 cm mounds of the mixture onto baking trays covered with baking paper. Leave the shells to harden for 30 minutes.
- 06 Pre-heat the fan oven to 180°C (gas mark 6). Slide the trays into the oven. Cook for 12 minutes, quickly opening the oven door twice. When removed from the oven, slide the shells onto the work surface.

### To assemble

Pour the raspberry jam into a piping bag with a medium-sized smooth nozzle (n°11). Spread half of the shells generously with jam. Sandwich together with the other shells.

Store the macarons for 24h in the fridge. Take the macarons out of the fridge 2 hours before serving them.

### Secret

Keep the egg whites in a bowl covered with cling film in the fridge for a few days so they lose their elasticity.

## Macaron thé matcha de Sadaharu Aoki



Pour environ 75 macarons, soit 150 coques

### Coques à macaron

160 g	blancs d'œufs
50 g	sucre
2 g	blancs d'œufs secs
225 g	amandes blanches
330 g	sucre glace
10 g	poudre matcha

### Ganache

420 g	chocolat de couverture ivoire
240 g	crème
18 g	poudre matcha
280 g	beurre en pommade

For 75 macaroons, or 150 shells

### Macaroon shells

160 g	egg whites
50 g	sugar
2 g	dried egg whites
225 g	white almonds
330 g	icing sugar
10 g	matcha powder

### Ganache

420 g	ivory chocolate coating
240 g	cream
18 g	matcha powder
280 g	slightly softened butter

### Les coques

- 01 Montez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez le reste des ingrédients dans les blancs fermes et bien mélanger pour obtenir une texture homogène.
- 02 Versez la pâte dans une poche munie d'une douille à bout lisse de taille moyenne (n° 11). Posez des petits dômes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 03 Laissez reposer puis cuisez au four à 170°C (th. 5/6) environ 20 min. A la sortie du four, laissez refroidir les plaques, puis décollez les coques de macarons.

### La ganache

Faites bouillir la crème, versez-la sur le chocolat et mélangez-la au fouet. Ajouter le beurre pommade et le reste des ingrédients. Bien mélanger.

### Pour le montage

Mettez une noix de ganache entre de 2 coques de macarons.

## Matcha tea macaroon

### The shells

- 01 Beat the eggs until stiff. Add the remaining ingredients to the stiffened eggs and mix well to obtain a smooth texture.
- 02 Pour the mixture into a piping bag fitted with a medium-sized smooth nozzle (n°11). Pipe small mounds onto a tray covered in baking paper.
- 03 Leave aside then cook in the oven at 170°C for approximately 20 minutes. When removed from the oven, leave the trays to cool then lift off the macaroon shells.

### For the ganache

Boil the cream, pour onto the chocolate and mix with a whisk. Add the slightly softened butter and remaining ingredients. Mix well.

### To assemble

Place a knob of ganache between 2 macaroon shells.



# Macaron chocolat de Jean-Paul Hévin



Pour environ 75 macarons, soit 150 coques

## Biscuit de base

- 500 g poudre d'amandes
- 500 g sucre glace
- 190 g blancs d'œufs (6)
- 40 g cacao en poudre

## Meringue italienne

- 500 g sucre cristal
- 16 cl eau
- 190 g blancs d'œufs (6)

## Ganache chocolat

- 320 g crème fleurette
- 180 cl chocolat 53% de cacao
- 80 g beurre frais

For 75 macaroons, or 150 shells

## Basic biscuit mixture

- 500 g ground almonds
- 500 g icing sugar
- 190 g egg whites (6)
- 40 g cocoa powder

## Italian meringue

- 500 g crystal sugar
- 16 cl water
- 190 g egg whites (6)

## Ganache chocolat

- 320 g double cream
- 180 cl chocolate with 53% cocoa content
- 80 g butter

## Les coques

- 01 Dans un bol, mélangez tous les ingrédients du biscuit de base à la spatule pendant quelques minutes.
- 02 Pour la meringue, chauffez le sucre et l'eau à 120°C dans une casserole. Retirez du feu. Montez les blancs au batteur. Tout en continuant à battre, versez très doucement le sucre cuit sur les blancs.
- 03 Incorporez la meringue à la préparation de base sans précaution particulière.
- 04 Dressez des demi-macarons avec une poche munie d'une douille à embout moyen sur une feuille de papier cuisson. Laissez reposer pendant 45 min.
- 05 Disposez la feuille sur une plaque de four ou de préférence une plaque de cuisson en fonte.
- 06 Préchauffez le four 15 min à 240°C (th. 8). Cuire au four pendant 10 min à 180°C (th. 6). Sortir du four.
- 07 Mouillez légèrement à l'eau froide le dessous du papier puis décollez les macarons. Déposez-les à l'envers sur une feuille de papier cuisson placée sur une grille.

## La ganache

- 08 Amenez la crème fleurette à ébullition dans une casserole. Retirez du feu. Versez la crème fleurette bouillante sur le chocolat préalablement haché et remuez. Incorporez le beurre. Versez la ganache sur une plaque en Inox.
- 09 Laissez refroidir. Réfrigérez 30 min environ.

## Pour le montage

A l'aide d'une poche à douille n° 7, garnissez de ganache les demi-coques. Assemblez avec les secondes moitiés.

Les macarons se gardent 3 jours dans une boîte bien fermée.

## Chocolate macaroon

### The shells

- 01 In a bowl, mix all the ingredients for the basic biscuit mixture using a spatula for a few minutes.
- 02 For the meringue, heat the sugar and water at 120°C in a saucepan. Remove from the heat. Beat the egg whites using a whisk. Very gently pour the cooked sugar onto the egg whites while still whisking.
- 03 Add the meringue to the basic mixture with no particular precaution.
- 04 Pipe into small mounds on a sheet of baking paper using a piping bag with medium nozzle. Leave aside for 45 minutes.
- 05 Place the sheet on an oven tray, or even better, a cast iron baking tray.
- 06 Pre-heat the oven for 15 minutes at 240°C. Cook for 10 minutes at 180°C. Remove from the oven.
- 07 Lightly dampen the bottom of the paper with cold water then peel off the macaroons. Place them upside down on a sheet of baking paper placed on a rack.

### For the ganache

- 08 Bring the double cream to the boil in a saucepan. Remove from the heat. Pour the boiling double cream onto the chopped chocolate and stir. Add the butter. Pour the ganache onto a stainless steel tray.
- 09 Leave to cool. Leave in the fridge for around 30 minutes.

### To assemble

Using a n°7 piping bag, spread the ganache over half the macaroon shells. Sandwich together with the other half.

They are now ready to be served. The macaroons can be kept for up to 3 days in a tightly sealed container.



A l'œil, rien ne distingue les macarons de Frédéric Cassel, si ce n'est quelques poussières d'or sur l'une des coques. A l'intérieur, le chocolat et les amandes font la ganache. Si vous les avalez goulûment, ils n'ont rien d'autre que les meilleurs macarons. En revanche, si vous laissez fondre doucement un morceau au milieu de la langue, et buvez une goutte de champagne, une effervescence inattendue survient, une sensation nouvelle !

To the eye, nothing sets Frédéric Cassel's macaroons apart other than a little gold dust on one of the shells. In the middle, the chocolate and almonds make up the ganache. If you gobble them up, they are simply exquisite macaroons. However, if you let a piece gently melt in the middle of your tongue and drink a drop of champagne, a new and unexpected fizzy sensation occurs!



# Le macaron pétillant

## The sparkling macaroon

Si la gourmandise demeure, la gastronomie évolue à mesure que nos modes de vie changent, que les novateurs innovent ! Voici donc un macaron inédit qui laisse sur la langue, si on a la patience de l'y laisser, une sensation de pétilllement qui n'est pas sans rappeler celle que laisse le champagne. Travaux pratiques.

Whereas the weakness for good food subsists, gastronomy evolves as our lifestyles change and innovators innovate. Here we have an as yet unknown macaroon that leaves, if there is enough time to leave it there, a bubbly sensation on the tongue reminiscent of the one left by champagne. A practical experiment.

par **Christian Flacelière** photo **Laurent Fau** | **Studio des Fleurs**

### Avec un champagne peu ou pas sucré

C'est la catégorie des sans sucre, peu ou pas dosés, qui fait un tabac. Ils s'appellent « Pure » chez Pol Roger, Extra-brut chez Duval-Leroy ou chez Gosset, Ultra-brut chez Laurent Perrier, 1522 chez Philipponnat, par exemple. Le choc est assez violent entre la douceur, le moelleux du macaron, et d'autre part le tranchant, la vivacité du champagne. En fin de bouche, le pétilllement et l'effervescence s'additionnent. C'est finalement le champagne qui l'emporte. Le goût du macaron s'efface, la bouche reste parfaitement propre et nette... prête à recommencer !

### Avec un champagne puissant

Dans cette catégorie se trouvent les champagnes vinueux, presque toujours millésimés, de grands vins capables d'évoluer magnifiquement dans le temps. Par exemple, dans les grandes marques, on goûtera les cuvées spéciales et les champagnes millésimés de Bollinger, Charles Heidsieck, Deutz, Henriot, Jacquesson, Roederer, Billecart-Salmon, Mailly, Ruinart, Mumm et bien d'autres. La puissance du vin se heurte au moelleux du macaron. Les deux ne s'aiment pas. Ils ne sont pas faits l'un pour l'autre. Finalement le champagne l'emporte encore. Les pétilllements s'assemblent pour nettoyer la bouche, mais il vaut mieux les goûter séparément.

### Avec un champagne dit sucré ou dosé

Le dosage c'est cette proportion de sucre dilué dans un vin que l'on ajoute après le dégorgement (l'expulsion des sédiments restant après la prise de mousse). Cette proportion de sucre fait que le champagne entrera dans la catégorie des bruts demi-secs, secs et même doux. On trouve là par exemple le « Rich » de Veuve Clicquot ou de Pol Roger, le demi-sec de Joseph Perrier, plus dosé encore le Nocturne de Taittinger. Le sucre du champagne ne fait pas du tout peur au macaron, on est immédiatement dans la volupté. Puis le pétilllement et l'effervescence font leur travail d'allègement. Le sucre, que l'on pourrait trouver excessif, s'estompe peu à peu. La bouche est nette. Encore un macaron ?

### With a champagne containing little or no sugar

It is the sugar-free category of slightly dosed or undosed champagnes that is a hit. They include for example "Pure" by Pol Roger, Extra-brut by Duval-Leroy or Gosset, Ultra-brut by Laurent Perrier or 1522 by Philipponnat. The clash between the delicateness and smoothness of the macaroon and the sharpness and vivacity of the champagne is quite violent. Towards the end, the bubbles and fizz come together with the champagne eventually prevailing. The taste of the macaroon fades away, with the mouth remaining perfectly clean and fresh...and ready to start again!

### With a strong champagne

Winey, almost always vintage champagnes make up this category that features illustrious wines capable of aging beautifully. Among the major names we can find special reserves and vintage champagnes by, for example, Bollinger, Charles Heidsieck, Deutz, Henriot, Billecart-Salmon, Roederer, Mailly, Ruinart, Mumm and many others. The strength of the wine clashes with the smoothness of the macaroon. The two do not go well together. They are not made for one another. Eventually the champagne prevails again. The bubbles unite to clean the mouth, but they are better enjoyed separately.

### With a champagne called sugary or dosed

Dosage is the proportion of sugar dissolved in the wine after disgorgement (removal of remaining sediments after the sparkle has set). This proportion of sugar puts the champagne in the brut demi-sec, sec or even doux category. Here we find for example the "Rich" by Veuve Clicquot or Pol Roger, the demi-sec by Joseph Perrier or, even more dosed, the Nocturne by Taittinger. The sugar in the champagne does not overwhelm the macaroon in the slightest, in fact a sense of voluptuousness is immediately apparent, after which the bubbles and fizz begin to lighten the overall effect. The sugar, which could be thought excessive, gradually fades. The mouth is fresh. Another macaroon?

CŒUR DE COGNAC  
INTERPRÉTÉ  
PAR PIERRE HERMÉ



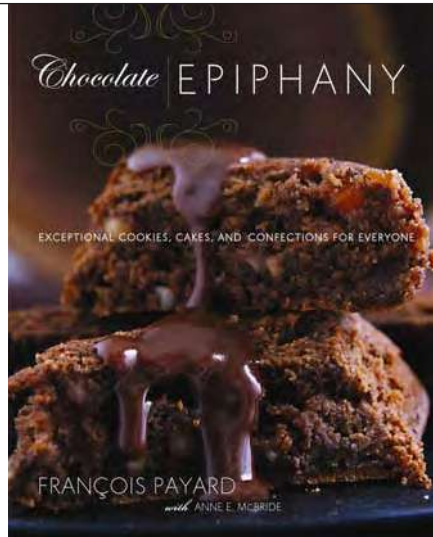
[www.coeurdecognac.com](http://www.coeurdecognac.com)

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



# Millefeuille Millefeuille

Recettes simples ou sophistiquées, les pâtissiers de New York, Paris ou Tokyo nous dévoilent leurs secrets...  
Simple or sophisticated recipes, New York, Paris and Tokyo patissiers reveal their secrets...



## Suave Scrumptious

François Payard, Français installé à New York nous livre 100 recettes de gâteaux au chocolat. François Payard, a French Man living and working in New York, gives us 100 chocolate cake recipes.

«Chocolate Epiphany»  
Par François Payard et Anne E. McBride  
Photos Rogerio Voltan  
Editions Clarkson Potter

## Succulent Delicious

Un artiste chocolatier obsédé par la recherche de la qualité dont les créations sont le fruit de ses voyages et de ses rencontres. A master chocolate-maker obsessed with the pursuit of quality whose creations are the fruit of his travels, encounters and experiences.

«Jean-Paul Hévin»  
Par François Simon - Editions Assouline



## Savoureux Delectable

En Forêt-Noire, le traditionnel gâteau aux cerises mêle subtilement crème, cerises, chocolat et kirsch. Une recette de Volker Gmeiner expliquée clairement. In the Black Forest, the traditional cherry-filled cake is a subtle blend of cream, cherries, chocolate and kirsch. A recipe by Volker Gmeiner explained clearly.

«Schwarzwälder Kirschtorte»  
Par Volker Gmeiner et Markus Hobuss  
Photos Achim Käflein - Editions Käflein



## Exquis Exquisite

Les recettes du célèbre pâtissier français, des saveurs classiques, tendance, tout chocolat ou carrément audacieuses. Recipes from the famous French patissier: flavours that range from classic, trendy, 100% chocolate to downright daring.

«Macaron»  
Par Pierre Hermé  
Préfacé par Clémence Boulouque  
Photos Bernard Winkelmann  
Editions Agnès Viénot

## Wagashi

和  
の  
菓  
子



## Délicat Dainty

Toute la beauté du graphisme des pâtisseries et douceurs japonaises à déguster lors d'une cérémonie du thé.

All the beauty of Japanese-style pastries and desserts to be sampled during a tea ceremony.

«Wagashi»  
Par Mutsuo Takahashi  
Photos Hiroshi Yoda  
Editions Pie Books

## PIERRE HERMÉ MACARON



# Moments volés

## Stolen moments

Les pâtisseries sont parfois des œuvres d'art... Que ce soit en voyage business, de loisir ou en amoureux, débusquez des moments de bonheur pur à savourer sans limites.

Some patisseries look like works of art... Whether on a business trip, on holiday or just the two of you, savour these moments of pure, unaltered bliss.

30



© The Frick Collection (détail)

### New York

#### Un air de Paris à Manhattan

#### French touch in Manhattan

Mettre le pied dans le salon de thé Payard, c'est entrer dans un film de Woody Allen et imaginer une séquence où il surprendrait Scarlett Johansson en train d'acheter un « Cendrillon », un gâteau à la mousse au potiron et à la gelée d'airelles sur un biscuit au potiron. Avant, il faut visiter la Frick Collection, où se trouve un bel ensemble de peintures, de la Renaissance au XIX<sup>e</sup> siècle, tel *La comtesse d'Haussonville* d'Ingres. Stepping into the Payard tea-room is like stepping into a Woody Allen film, conjuring up images of him catching Scarlett Johansson surreptitiously purchasing a "Cendrillon", a cake with pumpkin-flavoured mousse and bilberry jelly on a pumpkin biscuit. Just before, do not miss the Frick Collection, with its stunning ensemble of paintings from the Renaissance to the 19<sup>th</sup> century, such as *La comtesse d'Haussonville* d'Ingres.

PAYARD PATISserie & BISTRO  
1032 Lexington Avenue - payard.com  
FRICK COLLECTION 1 E 70<sup>th</sup> Street - frick.org

### Tokyo

#### Poésie japonaise

#### Japanese poetry

Les pâtisseries de Norihiko Terai sont bien japonaises : cassolette en pâte à choux à la banane caramélisée, cake au sirop d'érable, toutes les créations reflètent une longue quête. L'identité graphique est unique comme les textures et les goûts. A conjuguer avec les femmes du peintre Seiji Togo, au musée du même nom, où l'on peut admirer des tournesols de van Gogh.

Norihiko Terai's patisseries are truly Japanese: choux pastry cassolette with caramelised banana, maple syrup cake, bars of chocolate; all the creations reflect a long quest visible in the personal and graphic shapes of his sweets. To be combined with the women by painter Seiji Togo at the museum bearing the same name, where you can admire van Gogh's bouquet of sunflowers.

MAISON AIGRE-DOUCE  
3-22-13 Shimoochiai - Mejiro-Dori - Shinjuku-ku  
03 5988 0330  
SEIJI TOGO MEMORIAL YASUDA KASAI  
MUSEUM OF ART  
42<sup>nd</sup> Floor 1-26-1, Nishi-shinjuku - Shinjuku-ku  
sompco-japan.co.jp



© Seiji Togo Memorial Yasuda Kasai Museum of Art (détail)





## Anvers Précieux diamants Diamants for ever

Où croquer des pierres précieuses ? Chez Del Rey, pâtissier chocolatier à Anvers, où Bernard Proot élabore de délicieuses pierres facettées aux arômes de vanille bourbon à la fève tonka ou à la pistache italienne. Et pour en voir de vraies, le musée du Diamant présente le savoir-faire exceptionnel des tailleurs anversoises, comme cette superbe parure d'époque napoléonienne.

The place to savour precious gems ? Del Rey's, a patisserie and chocolate shop in Antwerp, where Bernard Proot creates little gems faceted with tonka bean or Italian pistachio-flavoured bourbon vanilla delights. And for the real thing, the Diamond museum shows the exceptional know-how of Antwerp's diamond cutters such as this 19<sup>th</sup> century set.

DEL REY  
Appelmansstraat 5 - delrey.be  
DIAMANTMUSEUM PROVINCIE ANTWERPEN  
Koningin Astridplein 19-23 - diamantmuseum.be



## Barcelone Arabesques modernes Modern curves

Dans les hauts quartiers de la ville, quadrillés à l'américaine, Joan Baixas a une approche novatrice tant pour l'aspect, le packaging et l'association de saveurs de ses chocolats. Il perpétue aussi avec une grande maîtrise la tradition des gâteaux comme le « Pastis de Xocolata », une douceur qu'aurait appréciée Antonio Gaudí, le génial architecte de la Casa Milà, appelée aussi La Pedrera (1906-1910).

In the upper part of the city laid out in an American-style grid pattern, Joan Baixas employs an innovative approach for the look, packaging and combination of flavours of his chocolates. He also perpetuates with great mastery the tradition of such cakes as the "Pastis de Xocolata", a dessert that Antonio Gaudí, the great architect of the Casa Milà, also called La Pedrera (1906-1910), would have enjoyed.

JOAN BAIXAS Muntaner, 331 - baixas.es  
CASA MILA Passeig de Gràcia, 92  
lapedreraeducacio.org

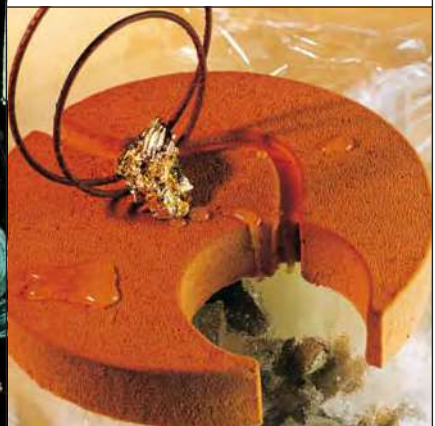
12 | Sweet'art

## Florence Réminiscence Renaissance Renaissance recollection

A une vingtaine de kilomètres de Florence, le petit village toscan de Prato a gardé pieusement les vestiges de son passé médiéval et de la Renaissance, mais vit aujourd'hui à l'heure de la haute pâtisserie. Même si Luca Mannori prépare toujours les traditionnels *biscotti* italiens, il excelle dans les desserts au chocolat, légers et délicats comme la fameuse peinture *La primavera* où Botticelli célèbre l'arrivée du printemps.

Twenty or so kilometres from Florence, the small Tuscan village of Prato has carefully held onto the remnants of its medieval and Renaissance past, but whose attentions have now turned to the art of fine patisserie. Although Luca Mannori still makes the traditional Italian *biscotti*, he also excels in light and dainty chocolate desserts, like the famous *La primavera* painting where Botticelli celebrates the arrival of springtime.

LUCA MANNORI  
Via Lazerini 2 ang. Via Pomeria - mannoriluca.com  
GALERIE DES OFFICES  
Piazzale degli Uffizi - polomuseale.firenze.it



# Les Relais Desserts



RELAIS DESSERTS  
INTERNATIONAL  
GUIDE  
2008 • 2009

## MONDE

### Allemagne

OLIVIER ET DIETER ENDLE  
Karlsruhe  
[www.endle.de](http://www.endle.de)

HANS WERNER FASSBENDER  
Bonn • Köln • Siegburg  
[www.fassbender.de](http://www.fassbender.de)

VOLKER GMEINER  
Oberkirch • Baden-Baden • Offenburg  
[www.chocolatier.de](http://www.chocolatier.de)

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

FRÉDÉRIC CASSEL  
LAFAYETTE GOURMET  
Berlin  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)

### Autriche

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

### Belgique

LUIGI BIASETTO  
Bruxelles  
[www.pasticceriabiasetto.it](http://www.pasticceriabiasetto.it)

JEAN-PHILIPPE DARCI  
Verviers • Bruxelles • Liège •  
Spa • Heusy • Lasne  
[www.darcis.com](http://www.darcis.com)

BERNARD PROOT  
DEL REY  
Anvers  
[www.delrey.be](http://www.delrey.be)

PHILIPPE VANDECAPPELLE  
PÂTISSERIE MAHIEU  
Bruxelles  
[www.patisseriemahieu.be](http://www.patisseriemahieu.be)

PAUL WITTAMER  
Bruxelles  
[www.wittamer.com](http://www.wittamer.com)

### Brésil

FRANÇOIS PAYARD  
Rio de Janeiro  
55 3138-8001

### Corée

FRANÇOIS PAYARD  
Séoul  
82-2-310-1980

DALLOYAU  
Séoul • Gwangju • Incheon  
[www.dalloyau.fr/international.html](http://www.dalloyau.fr/international.html)

### Espagne

JOAN BAIXAS  
Barcelona  
+34 93 209 25 42

CARLES MAMPEL  
BUBO  
Barcelona  
[www.bubo.ws](http://www.bubo.ws)

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

FRANCISCO ET  
JACOB TORREBLANCA  
Elda (Alicante) • Madrid  
[www.torreblanca.net](http://www.torreblanca.net)

RAFAEL ET JORDI TUGUES  
Lleida  
+34 97 324 87 66

### Grande-Bretagne

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

### Ile Maurice

FRÉDÉRIC CASSEL  
HÉRITAGE GOLF & SPA RESORT  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)

### Indonésie

HUIZE VAN WELY  
PIETER BOOIJ  
Jakarta  
[www.huizevanwely.com](http://www.huizevanwely.com)

### Italie

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

LUCA MANNORI  
Prato  
[www.mannoriespace.it](http://www.mannoriespace.it)

IGINIO MASSARI  
PASTICCERIA VENETO  
Brescia  
[www.pasticceria-veneto.it](http://www.pasticceria-veneto.it)

ANDRÉA ZANIN  
Venezia  
[www.andreazanin.com](http://www.andreazanin.com)

### Japon

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

YOSHINARI OTSUKA  
PÂTISSERIE JACQUES  
Fukuoka  
+81 (0)9 2712 7007

HIDEMI SUGINO  
Tokyo  
+81 (0)3 3538 6780

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

SADAHARU AOKI  
Tokyo  
[www.sadaharuaoiki.com](http://www.sadaharuaoiki.com)

SÉBASTIEN BOUILLET  
Tokyo  
[www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)

FRÉDÉRIC CASSEL  
Kyoto  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)

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

PIERRE HERMÉ  
Tokyo  
Chiba-ken  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

JEAN-PAUL HÉVIN  
Tokyo • Hiroshima •  
Kitakyushu • Fukuoka  
[www.jph-japon.co.jp](http://www.jph-japon.co.jp)

FRÉDÉRIC JOUVAUD  
Tokyo  
81 (0)3 5759 3132

FRANÇOIS PAYARD  
Tokyo  
[www.payard.com](http://www.payard.com)

RICHARD SÈVE  
Yokohama  
[www.chocolatseve.com](http://www.chocolatseve.com)

DALLOYAU  
Tokyo • Saitama-ken • Kawasaki City  
[www.dalloyau.co.jp](http://www.dalloyau.co.jp)

### Koweït

DALLOYAU  
Koweït City  
[www.dalloyau.fr/international.html](http://www.dalloyau.fr/international.html)

### Liban

PÂTISSERIE CANNELLE  
Beyrouth  
+961 1 20 21 69

### Luxembourg

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

### Norvège

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

### Pays-Bas

DE ROUW  
Vught  
[www.derouw.nl](http://www.derouw.nl)

HUIZE VAN WELY  
PIETER BOOIJ  
Noordwijk • Amsterdam •  
Wassenaar • Heemstede  
[www.huizevanwely.nl](http://www.huizevanwely.nl)

### Suisse

JEAN-MARIE AUGNET  
LA TOUR DE PEILZ  
Lausanne  
[www.patisserie-augnet.ch](http://www.patisserie-augnet.ch)

ERIC BAUMANN  
Zürich  
[www.confiserie-baumann.ch](http://www.confiserie-baumann.ch)

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

### USA

FRANÇOIS PAYARD  
New-York • Las Vegas  
[www.payard.com](http://www.payard.com)





## FRANCE

### Alsace

MICHEL BANNWARTH  
PÂTISSERIE JACQUES  
Mulhouse (68)  
[www.patisserie-jacques.com](http://www.patisserie-jacques.com)

THIERRY GILG  
Munster (68) • Colmar (68)  
[www.patisserie-gilg.com](http://www.patisserie-gilg.com)

THIERRY MULHAUPT  
Colmar (68) • Strasbourg (67)  
[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)

JEAN-PIERRE OPPÉ  
Mutzig (67)  
+33 (0)3 88 38 13 21

DANIEL REBERT  
Wissembourg (67)  
[www.rebert.fr](http://www.rebert.fr)

### Aquitaine

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

MAISON MARQUET  
La Teste-de-Buch (33)  
Arcachon (33)  
[www.patisserie-marquet.com](http://www.patisserie-marquet.com)

LIONEL RAUX  
Bayonne (64)  
[www.patisseriesraux.fr](http://www.patisseriesraux.fr)

### Auvergne

JEAN-PAUL BARDET  
LE SOFILIA  
Vichy (03)  
[www.lesofilia.fr](http://www.lesofilia.fr)

DAVID CHIKH  
AU MOULIN DE LA GALETTE  
Moulins (03)  
+33 (0)4 70 44 18 60

### Bretagne

FRANCIS GLOTON  
Lorient (56)  
+33 (0)2 97 64 22 09

YANNICK LABBÉ  
AU PAVÉ DU ROI  
Lorient (56)  
[www.aupaveduroi.com](http://www.aupaveduroi.com)

LAURENT LE DANIEL  
Rennes (35)  
[www.patisserieledaniel.fr](http://www.patisserieledaniel.fr)

### Centre

JACQUES BERNARD  
Vierzon (18)  
[www.jbernard.fr](http://www.jbernard.fr)

CHRISTOPHE MÉNARD  
LA CHOCOLATIÈRE  
Tours (37)  
[www.la-chocolatiere.com](http://www.la-chocolatiere.com)

### Champagne Ardenne

VINCENT DALLET  
Epernay (51) • Reims (51)  
[www.chocolat-vincentdallet.fr](http://www.chocolat-vincentdallet.fr)

### Franche-Comté

MICKAËL AZOUZ  
Vesoul (70)  
[www.azouz.com](http://www.azouz.com)

JOËL BAUD  
Besançon (25)  
[www.baud-traiteur.fr](http://www.baud-traiteur.fr)

ERIC VERGNE  
Audincourt (25) • Belfort (90)  
+33 (0)3 81 34 52 75

### Haute-Normandie

REYNALD PETIT  
PÂTISSERIE REYNALD  
Vernon (27)  
[www.chocorey7.com](http://www.chocorey7.com)

### Ile-de-France

SADAHARU AOKI  
Paris (75)  
[www.sadaharuaoaki.com](http://www.sadaharuaoaki.com)

FRÉDÉRIC CASSEL  
Fontainebleau (77)  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)

DALLOYAU  
Paris (75)  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)

LAURENT DUCHÈNE  
Paris (75)  
[www.laurent-duchene.com](http://www.laurent-duchene.com)

PIERRE HERMÉ  
Paris (75)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

JEAN-PAUL HÉVIN  
Paris (75)  
[www.jphevin.com](http://www.jphevin.com)

ARNAUD LARHRER  
Paris (75)  
[www.arnaud-larher.com](http://www.arnaud-larher.com)

MICHEL POTTIER  
PÂTISSERIE GRANDIN  
St-Germain-en-Laye (78)  
[www.patisserie-grandin.com](http://www.patisserie-grandin.com)

DENIS RUFFEL  
PÂTISSERIE MILLET  
Paris (75)  
[www.patisseriemillet.com](http://www.patisseriemillet.com)

### Limousin

BERNARD BESSE  
Treignac (19) • Limoges (87)  
+33 (0)5 55 98 02 46

FRANCK PIQUET  
Limoges (87)  
+33 (0)5 55 77 53 89

### 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-patisier.fr](http://www.fresson-chocolatier-patisier.fr)

ANDRÉ THIÉBAUT  
Nancy (54)  
+33 (0)3 83 32 03 66

### Midi Pyrénées

JÉRÔME ALLAMIGEON  
PÂTISSERIE ALEXANDRES  
Montauban (82)  
[www.alexandres.fr](http://www.alexandres.fr)

MICHEL BELIN  
Albi (81) • Toulouse (31)  
[www.michel-belin.com](http://www.michel-belin.com)

PATRICK BERGER  
ROYALTY  
Tarbes (65)  
[www.royalty-tarbes.com](http://www.royalty-tarbes.com)

### Pays-de-la-Loire

JACQUES BELLANGER  
CHOCOLATERIE BELINE  
Le Mans (72)  
[www.beline.fr](http://www.beline.fr)

JEAN-YVES CERISIER  
L'IMPÉRIAL  
Laval (53)  
+33 (0)2 43 66 86 87

MICHEL GALLOYER  
ARTIS'AN PASSIONNÉ  
Angers (49)  
[www.artisanpassionne.com](http://www.artisanpassionne.com)

PATRICK GELENCSEY  
La Roche-sur-Yon (85) •  
Chantonnay (85)  
Les Sables d'Olonne (85)  
[www.chocolats-gelencser.com](http://www.chocolats-gelencser.com)

VINCENT GUERLAIS  
Nantes (44)  
La Chapelle-sur-Erdre (44)  
[www.vincentguerlais.com](http://www.vincentguerlais.com)

CHRISTOPHE ROUSSEL  
La Baule (44)  
[www.rousseau-chocolatier.com](http://www.rousseau-chocolatier.com)

### Poitou Charentes

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

### Provence Alpes Côte d'Azur

FRÉDÉRIC JOUVAUD  
Carpentras (84) • Avignon (84)  
+33 (0)4 90 63 15 38

PASCAL LAC  
Nice (06)  
+33 (0)4 93 55 37 74

DENIS MATYASY  
Hyères (83) • La Crau (83) • Toulon (83)  
[www.matyasi.com](http://www.matyasi.com)

FRANÇOIS RAIMBAULT  
L'OASIS  
Mandelieu-La Napoule (06)  
[www.oasis-raimbault.com](http://www.oasis-raimbault.com)

### Rhône Alpes

SÉBASTIEN BOUILLET  
Lyon (69)  
[www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)

OLIVIER BUISSON  
LE CHARDON BLEU  
Saint-Just-Saint-Rambert (42)  
[www.le-chardonbleu.com](http://www.le-chardonbleu.com)

ERIC ESCOBAR  
Montélimar (26)  
[www.nougats-escobar.com](http://www.nougats-escobar.com)

LUC GUILLET  
Romans (26)  
[www.guillet.com](http://www.guillet.com)

JEAN-PAUL PIGNOL  
Lyon (69)  
[www.pignol.fr](http://www.pignol.fr)

RICHARD SÈVE  
Lyon (69) •  
Champagne-au-Mont-d'Or (69)  
[www.chocolatseve.com](http://www.chocolatseve.com)

## Transmission Handing down

Francisco et Jacob Torreblanca de Madrid en pleine démonstration



## Prestige Prestige

Les adhérents à Venise en avril 2008



## Émulation Competition

Trophée Charles Proust

34

# Quelques valeurs Relais Desserts

## Some Relais Desserts values

**Prestige** Chaque année, en avril, tous les adhérents de l'association Relais Desserts se réunissent aux Rencontres Internationales. En 2008, c'est à Venise en Italie qu'ils ont célébré les 27 ans de l'association. **Emulation** Depuis 2006, Relais Desserts en partenariat avec Grand Marnier a relancé, lors du salon du Chocolat, le concours Charles Proust récompensant les grands noms du métier. En octobre 2008, sous la présidence de Pit Oberweis avec pour thème « Noël au XXI<sup>e</sup> siècle à travers le monde », ce concours a récompensé Daisuke Tomita de la pâtisserie Aigre-Douce à Tokyo qui a remporté non seulement le 1<sup>er</sup> prix mais aussi le prix Dégustation et le prix du jury de la Presse pour sa bûche « Yuzu ». Le 2<sup>e</sup> prix a été attribué à Kenta Nakano du Plaza Athénée à Paris. Julien Alvarez, de la maison Conticini à Saint-Ouen, a reçu le 3<sup>e</sup> Prix ainsi que le Prix Artistique. Le public, enfin, a récompensé Daisuke Mori de la maison Moisan à Paris. **Transmission** Des techniques transmises de père et fils, ici les Madrilènes Francisco et Jacob Torreblanca font une démonstration d'entremets au séminaire d'automne 2008, à Yssingeaux.

**Prestige** Each year in April, all the members of the Relais Desserts association meet up for the Rencontres Internationales. In 2008, it was in Venice, Italy that they celebrated the association's 27<sup>th</sup> anniversary. **Competition** Since its revival by Relais Desserts in conjunction with Grand Marnier during the 2006 Chocolate Fair, the Charles Proust competition has been handing out awards to major names within the profession. With a theme of "Christmas in the 21st century across the world", in October 2008 under the presidency of Pit Oberweis this competition awarded first place to Daisuke Tomita from the Aigre-Douce patisserie in Tokyo, who not only won first prize, but also the Prix Dégustation and Prix du Jury de la Presse for his "Yuzu" log. The 2nd prize went to Kenta Nakano from the Plaza Athénée in Paris. Julien Alvarez from the maison Conticini in Saint-Ouen received 3rd prize, as well as the Prix Artistique. Lastly, the general public award went to Daisuke Mori from the maison Moisan in Paris. **Handing down** Techniques handed down from father to son, here Madrid natives Francisco and Jacob Torreblanca demonstrate dessert-making at the 2008 autumn seminar in Yssingeaux.



MINOTERIES VIRON  
CHARTRES



Toujours prêt à accompagner les meilleurs, pour le meilleur.



  
VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

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