

# DESSERTS

MAGAZINE DE HAUTE PÂTISSERIE & ART DE VIVRE



TENDANCE

*Les agrumes*

ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

*Nos pâtissiers à l'international*

CONFESSION GOURMANDE

*Mercotte*



Relais Desserts

# L'ART DE LA PATISSERIE SELON AGRIMONTANA

*Jérôme de Oliveira : "Escale"*



©2015 Cook and Shoot by Aline GERARD

Naturalité, créativité et gourmandise. Trois aptitudes que Jérôme de Oliveira, le plus jeune Champion du Monde de la Pâtisserie, met en œuvre au quotidien dans son travail afin que chacune de ses créations soit le reflet de la passion qui l'anime. Généreux et perfectionniste il sélectionne soigneusement des produits de qualité supérieure et absolument naturels. Agrimontana l'accompagne, pour lui permettre d'expérimenter et de déployer son talent dans la recherche des goûts et des saveurs uniques. Les produits Agrimontana : marrons et fruits confits, confitures, miels, ingrédients pour glaces 100% naturels sont distribués par :  **agriland** [www.agriland.mc](http://www.agriland.mc) - [agriland@agriland.mc](mailto:agriland@agriland.mc)  
Téléphone : +377.93.30.61.73 ou, depuis la France : 06.77.12.34.25 -  Agriland MC.



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



ÉDITO

SOLEIL  
D'HIVER

WINTER SUNS

Oranges, clementines, lemons or, further towards the rising sun, yuzus and amanatus... Enter the round dance of citrus fruits with us and, together, let us join Franck Fresson in Metz. Our pastry chef, a Meilleur Ouvrier de France, gives us his interpretation of these brightly coloured fruits, evocative of sun, freshness and vitamins! Like his famous Citrics, a recipe with multiple textures, combining the flavour of almonds with those of lemon and yuzu. Not to forget an historical and botanical round tour of this great family.

Our "Epicurian Itinerary", for its own part, is firmly placed under the sign of cosmopolitanism. From New York, with François Payard, to England, the sweet home of Alain Roux and William Curley, passing through Italy, casa of Roberto Rinaldini, and Germany, fief of Volker Gmeiner, or even Lebanon, the country of adoption of Lionel Pellé... fasten your seat belts for a trip around the world of flavours!

Also meet up with Mercotte, a critique of culinary arts and of gastronomy, who does not need to be presented: the success of her blog (*La cuisine de Mercotte*) and the programme she co-presents on M6 (*Le meilleur pâtissier*) do not need further demonstration. In this issue, she gives us her Confession Gourmande without digression.

And we invite you to join us at the Salon du Chocolat in Paris on October 28<sup>th</sup>, where Relais Desserts will be most happy to meet you.

Until then, have a good read, and see you soon!

**Frédéric Cassel • *President of Relais Desserts***

Oranges, clémentines, citrons ou, plus loin du côté du Soleil-Levant, yuzus et amanatus... Entrez avec nous dans la ronde des agrumes. Ensemble, rejoignons Franck Fresson à Metz. Notre pâtissier, meilleur ouvrier de France, nous livre sa façon d'interpréter ces fruits aux couleurs vives, tous évocateurs de soleil, de fraîcheur et de vitamines ! Comme son fameux Citrics, une recette aux textures multiples alliant des saveurs d'amande, de citron et de yuzu. Sans oublier de faire un tour d'horizon historique et botanique de cette grande famille.

Notre Itinéraire Épicurien est, lui, résolument placé sous le signe du cosmopolitisme. De New York, chez François Payard, à l'Angleterre, *sweet home* d'Alain Roux et de William Curley, en passant par l'Italie, *casa* de Roberto Rinaldini, mais aussi l'Allemagne, fief de Volker Gmeiner, jusqu'au Liban, pays d'adoption de Lionel Pellé... attachez vos ceintures pour un tour du monde des saveurs !

Retrouvez aussi Mercotte, critique culinaire et gastronome que l'on ne présente plus, et dont le succès du blog (*La cuisine de Mercotte*) comme de l'émission qu'elle coanime sur M6 (*Le meilleur pâtissier*) ne sont plus à prouver. Dans ce numéro, elle nous livre sans détour sa Confession Gourmande.

Quant à nous, nous vous donnons rendez-vous le 28 octobre au Salon du Chocolat à Paris, où Relais Desserts sera ravi de vous rencontrer !

D'ici là, bonne lecture et à bientôt !

**Frédéric Cassel • *Président de Relais Desserts***



## LES NOUVEAUX TALENTS 2015 TROISIÈME ÉDITION DES PRIX D'EXCELLENCE RELAIS DESSERTS

Nos quatre Prix d'Excellence récompensent le meilleur de la profession, qu'il s'agisse de livre, de blog amateur, de pâtissier chevronné ou de jeune espoir.



MEILLEUR LIVRE DE PÂTISSERIE  
MÉLANIE DUPUIS



MEILLEUR BLOG DE PÂTISSERIE  
AURIANE LEBLANC



MEILLEUR PÂTISSIER  
CHRISTOPHE ADAM



MEILLEUR ESPOIR PÂTISSIER  
BENOÎT COUVRAND



22



36



32



Relais Desserts

## DESSERTS

A-H 2015-2016 — N° 14

**Couverture**

Tartelette aux agrumes  
par Franck Fresson,  
photographie de 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

**Traduction**

Amaury de Cizancourt

**Direction artistique**

Laura Annaert

**Maquette**

Création : Laurent Cairol

**Photogravure**

Graphius Group - graphius.com

**Impression**

Geers Offset

Eekhoutdriesstraat 67

B-9041 Gent-Oostakker

geers-offset.be

**Editeur 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 •

By Frédéric Cassel, President of Relais Desserts

**04 — PRIX D'EXCELLENCE RELAIS DESSERTS**

Les lauréats 2015

**07 — SHOPPING**

Objets de désir

**08 — TENDANCE**

Les agrumes • The citrus fruits

10 - Histoire : Du soleil en hiver • Sunshine in winter

12 - Recettes de Franck Fresson • Recipes by Franck Fresson

**22 — ITINÉRAIRE ÉPICURIEN**

Nos pâtisseries à l'international •

Our pastry chefs, internationally

27 &amp; 31 - Carnet d'adresses

**32 — CONFESSION GOURMANDE**

Mercotte, blogueuse hors pair et complice des pâtisseries •

Mercotte, consummate blogger conniving with pastry chefs

**35 — LIVRES****36 — DESSERTSCOPE**

Un avant-goût de Noël avec les bûches, Séminaires, Diplômes, News •

A foretaste of Christmas with Yule logs, Seminars, Graduates, News

**40 — RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS**

Les membres Relais Desserts



©2015 KitchenAid. Tous droits réservés. KitchenAid et la forme du robot sur socle sont des marques déposées aux États-Unis et dans d'autres pays.



PLUS VOUS L'UTILISEZ,  
PLUS IL DEVIENT BEAU.

Mélangez à la perfection grâce à son mouvement planétaire et ses 59 points de contact. Robot sur socle Artisan.



**KitchenAid**

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

# OBJETS DE DÉSIR

Par Alice Morabito



## RAFFINÉ

Conçu 100 % localement, en Normandie évidemment, et pressé artisanalement histoire de sublimer l'arôme des fruits, ce cidre décline trois saveurs subtiles : la pomme bien sûr, version brute, rosée, mais aussi la poire.

**Cidres Sassy - à partir de 2,70 € les 33 cl & 6,70 € les 75 cl //**

[www.maison-sassy.com](http://www.maison-sassy.com)

## ALL BLACK

Pour cet automne-hiver, Habitat a mis sur le noir pour travailler ses lignes de porcelaine blanche. Résultat, des services ultra graphiques comme Central Park avec ses feuilles stylisées ou Esbo avec ses volutes diluées.

**Services Central Park et Esbo**

**À partir de 7,90 € //**

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

## BEAU VOYAGE

Premier parfum féminin de la maison créé en 1961, Calèche reste un grand classique avec ses notes gaies et audacieuses, comme la mandarine et le citron, les fleurs, mais aussi ses accents boisés et chyprés. Hors temps.

**Eau de toilette Calèche d'Hermès - vaporisateur 100 ml - 120 € //**

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

## DESIGN

Élégant avec sa ligne sobre et épurée, ce zesteur en acier trempé inoxydable est aussi et surtout idéal pour travailler les agrumes sans effort.

**Zesteur Cristal de Laguiole**

**Existe en 6 couleurs, 16 cm, 5,90 € //**

[www.laguiole-attitude.com](http://www.laguiole-attitude.com)

## ICONIQUE

Objet-symbole tout autant qu'objet-signature d'Alessi et de Starck, ce presse-agrumes vient de fêter ses 25 ans ! Avec, pour l'occasion, une édition en bronze limitée à 299 exemplaires et numérotée. Joyeux anniversaire !

**Presse-agrumes Juicy Salif d'Alessi Fonte d'aluminium finition céramique blanc mat - 60 € //**

**Fonte de bronze - 1000 € //**

<http://store.alessi.com/fra/fr-fr>

## SOLEIL-LEVANT

À l'image des produits Isse, élaborés dans la tradition des artisans japonais, ce jus de yuzu, à l'arôme très pur, est conçu à Kito, un village de montagne de l'île de Shikoku, où il est récolté et pressé manuellement.

**Jus de Yuzu - 16,50 € les 100 ml & 57,20 € les 500 ml //**

[www.workshop-isse.fr](http://www.workshop-isse.fr)



Petits gâteaux chantilly, chocolat au lait au jus  
et marmelade de yuzu par Franck Fresson.  
Autour, des agrumes rares cultivés dans les pépinières  
Bachès à Eus, dans les Pyrénées-Orientales.



VOYAGE JUTEUX  
& ACIDULÉ  
JUICY & ACIDULOUS TRIP

Acidité et amertume sont à la pâtisserie  
ce que les percussions sont à la musique : un coup de réveil, un splash de fraîcheur.  
De migrations en mariages botaniques, les agrumes  
électrissent nos papilles.

Acidity and bitterness are to pastry  
what percussion is to music:  
a knock that wakes up, a splash of freshness.  
From migrations to botanical matches, citrus fruits  
electrify our taste buds.

Recettes réalisées par Franck Fresson  
Photos : Laurent Fau

# DU SOLEIL EN HIVER

## SUNSHINE IN WINTER

Par **Bénédict Beaugé**

Le nom « agrume », en français comme en italien, met l'accent sur l'âcreté. Mais le parfum de ces fruits a transformé ce « défaut » en qualité : devenue fraîcheur et vivacité, l'âcreté permet aux agrumes d'apporter au goût... de l'esprit.

In French, Italian and English, "citrus" fruits evoke acidity, but their flavour makes a quality out of a potential flaw: acidity becomes freshness and vivacity, and brings some spirit to the taste.

Les agrumes nous viennent de la lointaine Asie, entre les archipels fermant la mer de Chine méridionale et les régions côtières de l'Asie du Sud-Est. Ils ont gagné les côtes de la Méditerranée orientale via le golfe Persique et la Perse. Si, quelques siècles avant notre ère, leur origine est déjà attestée en Chine et en Inde par différents traités d'horticulture ou de médecine, il faut attendre le premier siècle pour qu'arrivent en Europe certains d'entre eux : le cédrat, le premier ; l'orange, sans doute mère ; le citron, la lime, ces fruits figurant sur une mosaïque romaine. Mais c'est véritablement la conquête arabe, à partir du VIII<sup>e</sup> siècle, qui les fait connaître en Andalousie, mais aussi en Sicile et dans les îles de la Méditerranée occidentale. À la suite des croisades, ils sont définitivement adoptés. Leur culture se développe même s'ils restent longtemps des produits réservés à l'aristocratie. Les autres nous parviendront beaucoup plus tardivement : le pamplemousse au XVIII<sup>e</sup> siècle, la mandarine au XIX<sup>e</sup>...

Citrus fruits originate from the Far East, between the archipelagos that close the Southern Sea of China and the coastal regions of South-East Asia. They reached the coasts of Western Mediterranean through the Persian Gulf and Persia. Their presence is confirmed in China and India a few centuries BC, but a just few of them will reach Europe in the first century of our era. Citron came first, then came the orange, probably of the sour type, and then lemon and lime, as shown in a Roman mosaic. As of the 8<sup>th</sup> century, the Arab conquest rockets them to fame in Andalusia, Sicilia and in the islands of Western Mediterranean. They are fully adopted after the Crusades and rapidly spread, even though they remain a privilege of the aristocracy over a long period of time. Other citrus fruits will come much later: grapefruits in the 18<sup>th</sup> century, tangerine in the 19<sup>th</sup> century.

Cette immense famille – la troisième par ordre d'importance après les fruits à pépins (pomme et poire) et ceux de la famille de la banane – est d'une extrême variété grâce à la capacité à s'hybrider que possèdent ses membres. La proximité d'un autre agrume va permettre en effet des croisements spontanés et donner naissance à un fruit différent, possédant en proportions variables les qualités de ses deux parents ! Le terroir, le climat favorisent aussi les mutations, augmentant encore cette diversité.

The vastly spread genus comes third in terms of quantity of species, after seed fruits (apples and pears) and bananas. The variety comes from the capacity of citrus fruits to form hybrids: the vicinity of another citrus fruit indeed promotes spontaneous cross-breeding, giving birth to a different fruit with the qualities of both of its parents in variable proportions! Soil and climate also foster mutations, hence stimulating an even greater variety. Their peel contains essential oils of many powerful fragrances used in cooking, pastry and sweets, as well as in perfumery. Some are reputed for their peels, others for their juices, of which acidity and bitterness make them both refreshing and vivifying. Their flavours can also give structure to cooking and pastry, giving dishes and desserts a specific signature... and added soul.

Les agrumes ont été adoptés pour leurs multiples qualités. Leur écorce renferme des huiles essentielles aux parfums multiples et puissants dont ont su profiter la cuisine, la pâtisserie, la confiserie aussi bien que la parfumerie. Si certaines variétés sont réputées pour leur écorce justement, d'autres le sont par contre pour leur jus dont l'acidité et, quelquefois, l'amertume les rendent rafraîchissants et vivifiants. Ces saveurs, en cuisine et en pâtisserie, peuvent en outre s'avérer structurantes, donnant à un plat ou un dessert son armature et bien au-delà... comme un supplément d'âme.

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

**Bénédict Beaugé** (Paris)  
is a writer and historian of contemporary cuisine.



Entremets Abidjan :  
biscuit léger chocolat, chantilly, chocolat au lait,  
crémeux citron et marmelade citron-yuzu  
par Franck Fresson.

# CITRICS

CITRICS

Par Franck Fresson



INGRÉDIENTS POUR UN CADRE  
EN INOX DE 28 CM X 38 CM**COMPOSITION**

Biscuit amande  
Croustillant graines de courge  
Mousse citron  
Compotée de citron  
Crémeux citron  
Meringue yuzu

**01\_ BISCUIT AMANDE**

20 g + 85 g de blanc d'œuf  
90 g de jaune d'œuf  
60 g + 40 g de sucre  
70 g d'amande blanche en poudre  
60 g de farine  
40 g de beurre  
30 g de jus de citron et son zeste

- 01\_** Blanchir les 20 g de blanc d'œuf, les jaunes, 60 g de sucre et les amandes en poudre.  
**02\_** Mélanger ensuite les 85 g de blanc d'œuf avec les 40 g de sucre. Monter la meringue puis l'ajouter à la masse aux amandes.  
**03\_** Ajouter alors la farine et le beurre détendu avec un peu de masse. Incorporer le jus de citron et le zeste.  
**04\_** Pour finir, plaquer (étaler) le biscuit dans le cadre en inox et cuire à 190 °C pendant 10 minutes environ.

**02\_ CROUSTILLANT GRAINES DE COURGE**

40 g de sucre  
15 g d'eau  
85 g de graines de courge  
4 g de beurre  
0,5 g de fleur de sel  
140 g de chocolat Gianduja au lait

- 01\_** Réaliser un sirop à 115 °C avec le sucre et l'eau.  
**02\_** En parallèle, torrifier légèrement les graines de courge au four puis les caraméliser à la casserole avec le sirop. Ajouter le beurre et la fleur de sel au dernier moment. Enfin, laisser refroidir et concasser.  
**03\_** Mélanger les graines avec le Gianduja fondu.  
**04\_** Pour finir, étaler dans le cadre posé sur une plaque recouverte d'une feuille et déposer directement le biscuit cuit sur le croustillant.

INGREDIENTS FOR A 28 CM X 38 CM  
(11" X 14") STAINLESS STEEL FRAME**COMPONENTS**

Almond biscuit  
Marrow seed hard candy  
Lemon mousse  
Lemon compote  
Lemon cream  
Yuzu meringue

**01\_ ALMOND BISCUIT**

20 g + 85 g egg white  
90 g egg yolk  
60 g + 40 g sugar  
70 g white almond powder  
60 g flour  
40 g butter  
30 g lemon juice and its zest

- 01\_** Blanch the 20 g of egg whites, the yolks, 60 g of sugar and the almond powder.  
**02\_** Stir the 85 g egg whites with 40 g of sugar. Raise the meringue and add to the almond mix.  
**03\_** Add the flour and loosened butter with some mix. Incorporate the lemon juice and the zest.  
**04\_** To finish, spread the biscuit into the steel frame and cook at 190°C (375°F) for about 10 minutes.

**02\_ MARROW SEED HARD CANDY**

40 g sugar  
15 g water  
85 g marrow seeds  
4 g butter  
0,5 g fleur de sel  
140 g Milk chocolate Gianduja

- 01\_** Make a syrup at 115°C (240°F) with the sugar and water.  
**02\_** At the same time, roast the marrow seeds in the oven and caramelize them in a pan with the syrup. Add the butter and fleur de sel at the last moment. Let cool and grind.  
**03\_** Mix the seeds with the melted Gianduja.  
**04\_** To finish, spread into the frame laid on a plate covered with a sheet and lay the cooked biscuit directly on the hard candy.



# CITRICS

## 03\_ MOUSSE CITRON

235 g de blanc d'œuf  
50 g de sucre  
110 g de glucose déshydraté  
265 g de crème fleurette montée  
110 g de jus de citron  
5 g de zeste de citron  
10 g de gélatine en poudre  
20 g d'eau

**01\_** Dans un bol, chauffer les blancs, le sucre et le glucose déshydraté à 50 °C au bain-marie puis monter le tout au batteur.

**02\_** Mélanger ensuite la meringue tempérée et la crème montée puis ajouter le jus de citron, son zeste et la gélatine (préalablement hydratée avec l'eau)

après les avoir détendus avec de la meringue.

**03\_** Couler dans le cadre filmé.

## 04\_ COMPOTÉE DE CITRON

220 g de jus de citron  
70 g de sucre  
60 g de glucose déshydraté  
5,5 g de gélatine en poudre  
11 g d'eau  
265 g de cubes de citron confit

**01\_** Faire bouillir le jus de citron, le sucre et le glucose déshydraté. Ajouter ensuite la gélatine préalablement hydratée dans l'eau et mixer.

**02\_** Mélanger la gelée obtenue aux cubes de citron confits.

**03\_** Laisser refroidir la gelée avant de la couler sur la mousse citron et de remettre au congélateur.

## 03\_ LEMON MOUSSE

235 g egg whites  
50 g sugar  
110 g dehydrated glucose  
265 g whipped single cream  
110 g lemon juice  
5 g lemon zest  
10 g powder gelatine  
20 g water

**01\_** Warm up the whites in a bain-marie at 50°C (120°F) with the whites, the sugar and the dehydrated glucose and assemble to the beater.

**02\_** Mix the cooled meringue and the whipped cream and add the lemon juice, the zest and the previously hydrated gelatine after loosening them with the meringue.

**03\_** Pour into the filmed frame.

## 04\_ LEMON COMPOTE

220 g lemon juice  
70 g sugar  
60 g dehydrated glucose  
5,5 g powder gelatine  
11 g water  
265 g crystallised lemon cubes

**01\_** Bring the lemon juice and the dehydrated glucose to a boil. Add the previously hydrated gelatine and mix.

**02\_** Mix the resulting jelly with the crystallised lemon cubes.

**03\_** Let the jelly cool before pouring it on the lemon mousse and put to the freeze.

beane



just got





# CITRICS

## 05 CRÉMEUX CITRON

190 g de jus de citron  
4 g de zeste de citron  
240 g de blanc d'œuf  
260 g de sucre  
4 g de gélatine en poudre  
8 g d'eau  
360 g de beurre

**01\_** Mettre dans un bol le jus de citron, le zeste, les blancs d'œufs et le sucre et faire chauffer au micro-ondes, petit à petit, par tranche de 15 secondes.

Arrêter la cuisson quand la masse a commencé à prendre.

**02\_** Ajouter la gélatine préalablement hydratée avec l'eau, mixer le tout puis refroidir à 50 °C.

Incorporer alors le beurre en morceaux en mixant.

**03\_** Couler ensuite sur la compotée et mettre au congélateur.

## 06 MERINGUE YUZU

160 g de blanc d'œuf  
230 g de sucre  
16 g de jus de yuzu déshydraté  
de Nishikidori market

**01\_** Chauffer les blancs et le sucre à 65 °C minimum puis monter au batteur.

**02\_** Ajouter le jus de yuzu déshydraté (en poudre) puis dresser avec une douille unie de façon aléatoire.

### MONTAGE

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

Poser le biscuit amande sur le croustillant aux graines de courge. Déposer ensuite le trio mousse citron, compotée citron & crèmeux citron coulé en couches superposées dans le même cadre.

Quand l'entremets a durci au congélateur, le retourner puis le démouler.

Pocher la meringue yuzu sur tout le cadre puis couper à la demande.

Pour finir, décorer avec des cubes de citron confit.

À déguster bien frais.

## 05 LEMON CREAM

190 g lemon juice  
4 g lemon zest  
240 g egg whites  
260 g sugar  
4 g powder gelatine  
8 g water  
360 g butter

**01\_** Put the lemon juice, the zest, the egg whites and the sugar in a bowl and progressively heat in a microwave oven, by rounds of 15 seconds.

Stop when the mix begins to set.

**02\_** Add the previously hydrated gelatine, mix and let cool to 50°C (120°F).

Incorporate the butter in pieces while mixing.

**03\_** Pour on the compote and put to the freeze.

## 06 YUZU MERINGUE

160 g egg whites  
230 g sugar  
16 g dehydrated yuzu juice  
from Nishikidori market

**01\_** Heat the whites and sugar to 65°C minimum and assemble to the beater.

**02\_** Add the dehydrated yuzu (in powder) and arrange randomly with a plain pastry bag.

### MONTAGE

*Warning: dressing is done upside down.*

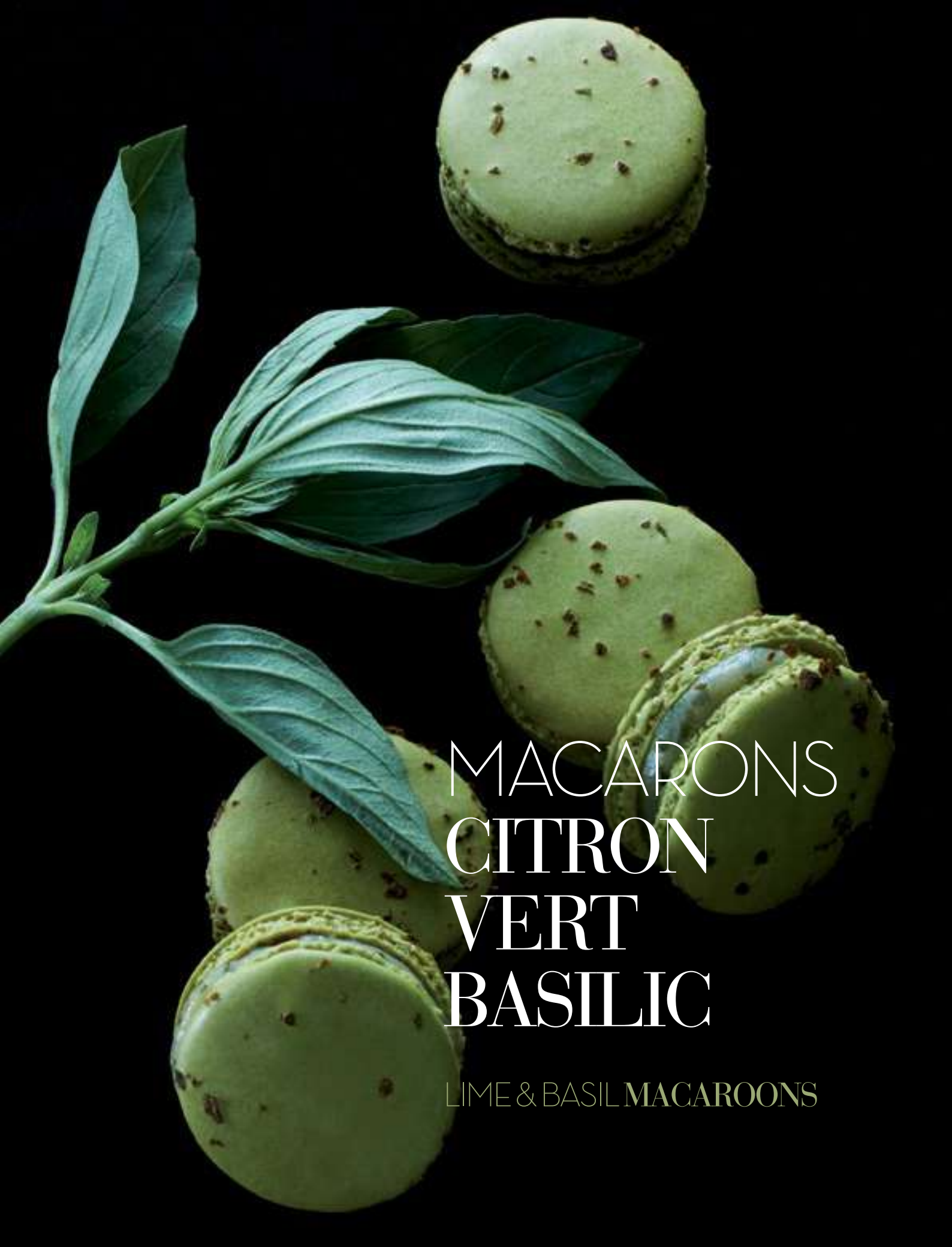
Lay the almond biscuit on the marrow seed hard candy. Lay the lemon mousse, lemon compote and lemon cream trio in layers within the same frame.

Once the entremets has hardened in the freezer, turn it around and remove from the mould.

Poach the yuzu meringue over the whole frame and cut as needed.

To finish, dress up with the crystallised lemon cubes.

To be enjoyed cool.



MACARONS  
CITRON  
VERT  
BASILIC

LIME & BASIL MACAROONS

INGRÉDIENTS POUR  
50 MACARONS (100 COQUES)

**PÂTE À MACARONS**

60 g d'eau  
180 g de sucre  
65 g + 65 g de blanc d'œuf  
180 g d'amandes entières blanchies  
180 g de sucre glace  
Quelques gouttes de colorants vert et  
jaune... selon votre goût

- 01\_** Cuire l'eau et le sucre à 121 °C puis couler le sirop sur les 65 g de blancs préalablement montés pour obtenir une meringue.  
**02\_** D'un autre côté, mixer les amandes blanchies avec le sucre glace jusqu'à obtenir une poudre. Mélanger la poudre obtenue avec les 65 g de blancs restants et préalablement colorés, selon votre goût, avec quelques gouttes de colorants vert et jaune.  
**03\_** Détendre la masse colorée encore chaude avec de la meringue en 3 fois.  
Finir le mélange à la main pour qu'il soit bien homogène. Ajouter ensuite cette masse au reste de la meringue et détendre la totalité de la masse à la demande.  
**04\_** Dresser sur une feuille de cuisson puis laisser croûter (sécher).  
**05\_** Cuire pendant 18 minutes à 140 °C.  
**06\_** Pour finir, garnir la moitié des coques avec la crème citron vert-basilic et fermer avec une autre coque.  
Conserver les macarons dans une boîte hermétique avant de les réserver au froid.  
À déguster tempéré !

**CRÈME CITRON VERT - BASILIC**

*À faire la veille*  
135 g de sucre  
33 g de maïzena  
60 g de crème (pour la maïzena)  
240 g de crème  
120 g de jus de citron vert réduit à 60 g  
150 g de chocolat blanc  
180 g de beurre  
35 g de basilic

- 01\_** Faire bouillir le sucre, la maïzena détendue avec la crème prévue à cet effet, ainsi que la crème et le jus de citron vert préalablement réduit de moitié dans une casserole.  
**02\_** Verser le mélange sur le chocolat blanc et mixer dans le robot-coupe (ou le Thermomix) quelques instants.  
**03\_** À 50 °C, rajouter tout le beurre et mixer à nouveau.  
**04\_** Pour finir, mettre le basilic fraîchement haché puis mixer très légèrement.  
**05\_** Enfin, débarrasser dans une bassine et réserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Sortir la crème une demi-heure avant de garnir vos coques à l'aide d'une poche à douille.

INGREDIENTS FOR  
50 MACAROONS (100 SHELLS)

**MACAROON PASTE**

60 g water  
180 g sugar  
65 g + 65 g egg whites  
180 g blanched whole almonds  
180 g icing sugar  
A few drops of yellow and green colorants...  
according to your taste

- 01\_** Heat the water and sugar to 121°C (250°F) and pour the syrup over the 65 g of whites previously whisked to obtain a meringue.  
**02\_** On the side, mix the blanched almonds with the icing sugar to obtain a powder. Mix the powder with the remaining 65 g of egg whites, which you have previously coloured according to your taste with a few drops of yellow and green colorants.  
**03\_** While still warm, loosen the coloured mix with the meringue, in three steps.  
Finish the mix by hand to make it homogenous. Add the mix to the rest of the meringue and loosen the whole mix as needed.  
**04\_** Arrange on a cooking foil and leave to crust (dry).  
**05\_** Cook for 18 minutes at 140°C (285°F).  
**06\_** To finish, garnish half of the shells with the lemon and basil cream and close with another shell.  
Keep the macaroons in a sealed box before putting them in the fridge.  
To be enjoyed at room temperature.

**LIME & BASIL CREAM**

*Prepare the day before.*  
135 g sugar  
33 g corn flour  
60 g cream (for the corn flour)  
240 g cream  
120 g of lime juice reduced to 60 g  
150 g white chocolate  
180 g butter  
35 g basil

- 01\_** Bring the water, the corn flour loosened with the cream, and the reduced lime juice to the boil in a pan.  
**02\_** Pour the mix over the white chocolate and mix in a robot-cut (or Thermomix) for a moment.  
**03\_** At 50°C (120°F), add the butter and mix.  
**04\_** To finish, add the freshly chopped basil and mix very lightly.  
**05\_** Put away in a sealed box and put to the fridge.

Take the cream out half an hour before dressing up your shells with a pastry bag.



# BONBONS CHOCOLAT AU YUZU

YUZU CHOCOLATE BONBONS

Par Franck Fresson

Une recette à retrouver sur [www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net) en flashant le QR code



# TARTELETTES AGRUME AMANATSU

AMANATSU CITRUS FRUIT  
TARTLETS

Une recette à retrouver sur  
[www.relais-desserts.net](http://www.relais-desserts.net)  
en flashant le QR code



  
**Grand Marnier®**  
*Maison fondée en 1827*



GRAND MARNIER® CUVÉE LOUIS-ALEXANDRE

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



GRAND MARNIER® CUVÉE DU CENTENAIRE

Équilibre parfait entre essence d'oranges exotiques et cognacs XO, issus principalement de Grande et Petite Champagne.



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

Mariage somptueux l'essence d'oranges exotiques et de cognacs XO rares, issus principalement de Grande Champagne.



Photo : FWTM/ Schoenen



Photo : Baden-Baden Kur & Tourismus



Photo : DR



Photo : DR

1. L'éminent Historisches Kaufhaus, à Freiburg im Breisgau, en Allemagne, dont la construction a débuté au XIV<sup>e</sup> siècle. À deux pas de la cathédrale, il sert aujourd'hui à l'organisation de congrès.
2. Alain Roux auprès de sa brigade au Waterside Inn, à Bray en Angleterre.
3. Les thermes mythiques de Baden-Baden endormie sous la neige.
4. Éclairs et Paris-Brest interprétés par Lionel Pellé, à Beyrouth.
5. L'iconique *Red box telephone*, ici à Oxford Street... un paysage 100 % *made in London* !
6. Le pont suspendu de Brooklyn qui relie l'un des quartiers les plus prisés à Manhattan...



Photo : VisitBritain / Britain on View



Photo : NYC & Company / Juliette Schaefer

# LE TOUR DU MONDE SUCRÉ

A SWEET ROUND-THE-WORLD TRIP

La richesse de la pâtisserie française passe aussi par des chefs,  
souvent frenchies, établis aux quatre coins du globe :  
États-Unis, Angleterre, Allemagne, Liban, Italie...  
*Desserts* vous emmène faire son road trip gourmand. Prêts ? C'est parti !

The richness of our association also relies on its chefs,  
most often Frenchies, established at the four corners of the world:  
United States, England, Germany, Lebanon, Italy...  
*Desserts* takes you on a gourmet road trip. Ready? Let's go!

Par Laura Annaert  
Portraits des pâtissiers : Laurent Fau



# WILLIAM CURLEY

à Londres

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2012



William Curley was born North of Edinburgh in the coastal Scottish region of Fife. In 1987, aged 15, he starts his apprenticeship at the Gleneagles Hotel in Perthshire. His grandmother, who serves a great family, will have a major influence on him. It is with her that he prepares scones, the millionaire shortbreads, the tarts and other sweet or savoury mini-cakes of the traditional afternoon tea.

To learn *pâtisserie à la française*, William spends some time in France with Marc Meneau and goes on with his training in London, at the side of the best French chefs and Michelin starred ambassadors, such as Raymond Blanc or Pierre Koffmann.

In 2004, he is fully prepared to open his first boutique and to initiate the English public of Richmond-upon-Thames to haute *pâtisserie à la française*. Among the key elements of his traditional Scottish *pâtisserie*: whisky, blackberries, raspberries, rhubarb, heather honey and the famous orange-chocolate or orange-spices harmony. The latter has in fact given birth to the Dundee Cake. The chocolate factory takes a major part of his time : William has been elected "Best chocolate pastry chef of Britain" four times by the Academy of Chocolate. And, though he prefers black and powerful chocolate, wasabi, rosemary, miso or tarragon give a modern touch to the ganaches of his range of sweets.

Since 2011, he settled in at the prestigious Harrods of London. His success lies in the quality of his raw materials, obviously, but also on relies a young team he takes pleasure in training: "To reveal their capacities is one of my major activities". In 2013 he received the ultimate accolade of Master of Culinary Arts, the equivalent of the French *Meilleur Ouvrier de France*.

William Curley voit le jour au nord d'Édimbourg dans la région côtière de Fife en Écosse. En 1987, à l'âge de 15 ans, il entre dans une école d'hôtellerie puis, deux ans plus tard, entre en apprentissage au Gleneagles Hotel, dans le Perthshire. Sa grand-mère, au service d'une grande famille, aura une grande influence sur lui. C'est avec elle qu'il prépare les scones, les *millionnaire shortbreads*, les tartes et autres mignardises sucrées et salées de l'*afternoon tea* traditionnel.

Pour apprendre la *pâtisserie à la française*, William fait un passage en France chez Marc Meneau puis poursuit sa formation à Londres aux côtés des meilleurs chefs français et ambassadeurs gastronomiques étoilés comme Raymond Blanc ou Pierre Koffmann. En 2004, il est fin prêt à ouvrir sa première boutique et à initier le public anglais de Richmond-upon-Thames à la haute *pâtisserie à la française*. Parmi les ingrédients phare de sa *pâtisserie* traditionnelle écossaise, le whisky, les mûres, les framboises et la rhubarbe, le miel de bruyère et aussi le fameux accord orange-chocolat ou orange-épices. Cette dernière association a d'ailleurs donné naissance au Dundee cake. La chocolaterie occupe, elle, une part majeure dans son travail : William a été élu quatre fois « meilleur chocolatier britannique » par l'Academy of Chocolate. Et s'il préfère les chocolats noirs et puissants, wasabi, romarin, miso ou estragon donnent une touche de modernité aux ganaches de sa gamme de bonbons.

Depuis 2011, il est présent dans le prestigieux Harrods à Londres. Son succès repose sur la qualité de ses matières premières bien sûr, mais aussi sur sa jeune équipe qu'il a plaisir à former : « Révéler leurs capacités est l'une de mes activités premières. » En 2013, il a reçu la distinction suprême Master of Culinary Arts, l'équivalent du MOF français.

**William Curley** - Harrods, Brompton Road, Knightsbridge, London  
10 Paved Court, Richmond-upon-Thames  
[www.williamcurley.com](http://www.williamcurley.com)





# ALAIN ROUX

## à Bray

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2000



Chef and Manager of the Waterside Inn, three starred at the Michelin since 1985, Alain Roux is also a pastry chef, a trade he started with. He was indeed educated with the respect of this discipline, "the master of any haute cuisine", as his father defined it. His father himself was a chef, a Meilleur Ouvrier de France, and a former member of Relais Desserts who, with his brother Albert, created Le Gavroche, a famous restaurant in the swinging London of the 60's. In 1984, Alain starts his apprenticeship with Denis Ruffel at Pâtisserie Millet in Paris and entertains a professional and friendly relationship with his French spiritual fathers: Jean-Paul Pignol and the Giraud Family, respectively established in Lyon and Valence. At 24 and after 5 years of experience in several Relais & Châteaux, he joins his father in England for three months: "The restaurant, with its rooms overlooking the Thames, the quality of our teams and the harmonious relationship with my father made me decide to stay!"

Desserts are immediately one of his favourite functions and plated desserts at a gastronomic level are a privilege. "When it comes to catering, one has more freedom than what can be done in a shop: cold, lukewarm, warm or delicate desserts only travel a few steps before being served. Thanks to a large team, creativity has no bounds and, above all, immediate response from clients remains one of the best rewards of our trade."

His classics? Pineapple parfait on a shortbread of streusel gingerbread, the Kalingo Chocolate Frisson and grapefruit sorbet perfumed with sticks of lemongrass... During this season, his great speciality, the hot soufflé, is served with oranges and wild cranberries. And, to wake up, this "restaurant with rooms" serves home-made bread rolls and viennoiserie, obviously! True happiness!

Chef-patron du restaurant The Waterside Inn, trois étoiles au Michelin depuis 1985, Alain Roux est aussi pâtissier, pratique par laquelle il a commencé. Il a d'ailleurs été élevé dans le respect de cette discipline, « *maîtrise de toute haute cuisine* », comme la définit son père. Ce dernier, lui-même chef, MOF pâtissier et ancien membre Relais Desserts, a créé le célèbre restaurant Le Gavroche, dans le Swinging London de la fin des années 60 avec son frère Albert.

En 1984, Alain entre en apprentissage avec Denis Ruffel, de la pâtisserie Millet à Paris, et noue des relations professionnelles et amicales avec ses « pères spirituels » français : Jean-Paul Pignol et la famille Giraud, dont les maisons sont respectivement installées à Lyon et Valence. Après cinq années d'expérience dans plusieurs Relais & Châteaux, il part, à 24 ans, rejoindre son père en Angleterre pour trois mois : « *Le restaurant avec chambres sur la Tamise, la qualité de nos équipes et l'entente avec mon père m'ont décidé à rester !* »

Les desserts sont d'emblée l'un de ses postes de prédilection et pratiquer le « dessert à l'assiette » à un niveau gastronomique est un privilège : « *En restauration, on a infiniment plus de liberté que pour la pâtisserie en boutique : des desserts froids, tièdes, chauds ou délicats ne font qu'un trajet de quelques pas avant d'être servis. Grâce à ma grande brigade, la créativité n'a pas de limites et par dessus tout, le retour immédiat des clients reste la plus belle des récompenses dans nos métiers.* »

Ses classiques ? Parfait à l'ananas sur un sablé de streusel au pain d'épice, le Frisson au chocolat Kalingo et sorbet pomelo parfumé aux bâtons de citronnelle... En cette saison, sa grande spécialité, le soufflé chaud, est déclinée à l'orange et aux airelles sauvages. Et au réveil, ce « restaurant avec chambres » sert petits pains et viennoiseries *home-made* bien sûr ! Le vrai bonheur !

**The Waterside Inn**  
Ferry Road, Bray, Berkshire  
[www.waterside-inn.co.uk](http://www.waterside-inn.co.uk)

# FRANÇOIS PAYARD

à New York

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2006



Born in Nice, François Payard is now an indispensable actor of the New York sugar scene. Wide-shouldered and with sparkling and smiling eyes, this son (and grandson) of a pastry chef thinks of his father's work as a foundation for his art: "His tarts were perfect examples of a great pastry, in which acidity, sweetness, crispness and smoothness should meet. To me, the harmony of a puff pastry, of a Kirsch light cream garnished with ripe wild strawberries remain the DNA of the textures and flavours I am looking for."

Following this family immersion, François comes to Paris and plated desserts become his passion. The potentials of this other art of pastry, with its short-lived textures, coulis and ornaments, liberate him and make him raise its level to unequalled peaks. In 1988, at only 22 and after having spent some time at La Tour d'Argent, he joins Alain Senderens, the famous chef, at the Lucas Carton starred restaurant. Ambitious, and with an insatiable curiosity, François Payard flies to New York two years later to join another major French chef, Éric Ripert, then managing the Bernardin, a Michelin three starred restaurant. François begins his American Dream. Then with Daniel Boulud, he opens the Daniel's and the dream of opening a pastry shop comes to the surface again...

In 1997 François opens the Payard Bistrot. The concept joins the quality restoration of his native French Riviera with, as a cherry on the cake, the totally hitherto unseen pastry of an ambitious Frenchman in New York. The irreproachable Viennese pastries soon become classics: éclairs, Saint-Honoré or lemon tart. To catch the women of New York by surprise, he creates a salted butter caramel pecan pie, a tarte Tatin without sugar and a supersized Skyline Cheesecake NY NY.

His field of action ranging from restoration to bakery, François has multiplied his points of sale from Las Vegas to Japan or Korea. The James Bear Foundation elected François Pastry Chef of the Year in 1995.

François Payard, acteur incontournable de la scène sucrée new-yorkaise, est originaire de Nice. À la carrure imposante, l'œil vif et souriant, ce (petit) fils de pâtissier considère le travail de son père fondateur de ce qui le définit : « *Ses tartes étaient de parfaits exemples de la grande pâtisserie où acidité, sucré, craquant et onctuosité doivent se conjuguer. L'harmonie d'une pâte feuilletée, d'une crème légère au kirsch garnie de fraises des bois à maturité reste pour moi l'ADN des textures et des saveurs que je recherche.* »

Quand François quitte sa famille dans les années 90, c'est pour venir à Paris où il se passionne pour le dessert à l'assiette. Après un temps passé à La Tour d'Argent, à 22 ans seulement, le jeune homme rejoint le célèbre chef Alain Senderens à la table étoilée Lucas Carton. Ambitieux et d'une curiosité insatiable, François Payard s'envole pour New York deux ans plus tard, en 1990, pour y rejoindre un autre grand chef français, Éric Ripert, à la tête du Bernardin, trois étoiles au Michelin. Il entame alors son « *American dream* ». Puis avec le chef Daniel Boulud, il ouvre le restaurant Daniel. Mais le rêve de François d'ouvrir une pâtisserie refait surface...

En 1997, il ouvre le Payard Bistrot. Le concept réunit la bonne restauration de sa Riviera natale et, *cherry on the cake*, une pâtisserie « à la française » totalement inédite à New York. Parmi ses classiques, de la viennoiserie impeccable, des éclairs, des saint-honoré et des tartes citron. Pour surprendre les New-Yorkaises, il imagine une tarte pécan caramélisée au beurre salé, une tatin sans sucre et un cheesecake Skyline NY-NY *supersize*. Maîtrisant tant la restauration que la boulangerie, François a multiplié les points de vente de Las Vegas au Japon en passant par la Corée. En 1995, la James Beard Foundation, qui œuvre à la promotion de la gastronomie, l'a élu « Pastry Chef of the Year ».

**François Payard Pâtisserie** - Upper East Side - 1293 3<sup>rd</sup> Avenue (at 74<sup>th</sup> Street), New York  
**François Payard Bakery** - Greenwich Village - 116 West Houston Street  
(between Thompson St. & Sullivan St.), New York  
[www.payard.com](http://www.payard.com)



### 1. LONDRES

Adresse fétiche de William Curley, le Merchants Tavern revisite avec modernité les classiques français, sans omettre quelques dé-tours en terre italienne et outre-Manche. Il faut dire que le chef, Neil Borthwick, a fait ses classes chez Michel Bras et Anne-Sophie Pic. Et si la table est très bonne, que ce soit côté comptoir, restaurant ou bar, les cocktails y sont terribles ! Sans oublier la musique, ingrédient majeur de ce lieu *so british* !

#### Merchants Tavern

36 Charlotte Road

[www.merchantstavern.co.uk](http://www.merchantstavern.co.uk)

### 2. NEW-YORK...

Ancienne demeure privée d'un gros industriel de l'acier, Henry Clay Frick, ce musée, cher à François Payard, présente depuis 1935 des collections très variées, avec pour seul fil conducteur l'attention que leur portait le mécène. Porcelaines de Sèvres ou chinoises, peintures de la Renaissance italienne ou peintures western, arts décoratifs... Sans parler de la bibliothèque, très réputée, et de son jardin, à deux pas de la 5<sup>e</sup> Avenue.

#### The Frick Collection

1 East 70<sup>th</sup> Street

[www.frick.org](http://www.frick.org)



### 3. ...NEW-YORK

Célèbre *steak house* comptant parmi ses aficionados Franck Ribière, réalisateur du film documentaire *Steak (r)évolution* (avec Yves-Marie Le Bourdonnec, boucher star et militant) qui le classe parmi les dix meilleurs steaks au monde, le Steak House de Peter Luger est incontournable pour tout carnivore qui se respecte. Au cœur de Brooklyn, cette table – qui possède aussi une enseigne à Long Island et ne désemplit pas depuis 30 ans – a quand même son étoile au Michelin !

#### Peter Luger Steak House

178 Broadway, Brooklyn

<https://peterluger.com/>

# CARNET D'ADRESSES

### LONDRES

Le Dinings, « *le plus authentique restaurant japonais du pays* » pour reprendre William Curley, ne devrait pas vous laisser insensible et même... Tapas japonais doublé d'un restaurant de sushis archi frais, il combine à merveille la tradition japonaise avec une touche de modernité très européenne.

#### Dinings

22 Harcourt Street

<http://dinings.co.uk/>

### WINDSOR

Située sur les bords de la Tamise, la ville de Windsor, tout près de Bray où œuvre Alain Roux, offre une belle échappée dans le temps et l'histoire de la royauté anglaise avec *of course* le fameux château de Windsor, seconde résidence de la reine après Buckingham.

#### La ville de Windsor et son château

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



# ROBERTO RINALDINI

à Rimini

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2014



At 19, Roberto Rinaldini quits his career as a professional volleyball player to enter the world of pastry, trade of his Napolitan grand-father. Apprentice in a grand hotel in Rimini, the city of his birth, the young pastry chef wins his first trophy in 1996, still in his 19. The dessert he presents, the Black Venus, a grand cru Madagascar chocolate with a Piedmont hazelnut bavaroise, already carries his DNA: intense flavours, unctuous and crunchy textures and modern look. Other contests take him from Barcelona to Phoenix or Nashville and, in 2004 and at the age of only 27, he becomes the youngest member of the AMPI, the Italian Academy of Pastry Chefs. With his spouse Nicole, he opens his first boutique in Rimini in 2000, using his mastering of both French classics, entremets, macaroons and chocolates, and Italian yeast specialties, panettone and pandoro. Fascinated by aesthetics, he considers that pastry is the “jewellery craft of gastronomy” and associates it with luxury and glamour. His richness is to be found in his technique as well as in his usage of local raw materials: Bronte pistachio nuts, Sicilian citrus fruits, Cerignola cherries or Avola almonds stimulate his creativity. Not to mention his MacaRal, his flagship line of ganache macarons to be personalised like multicoloured jewels in a box designed in the house colours: fuchsia, black and white.

As far as business is concerned, the company grows rapidly with points of sale in Milano's Rinascente, in Florence and in Tokyo's Ginza quarter. A success story capped by the very publicised Roberto, a member of the jury of the Italian version of the TV show “Who will be the next great pastry chef?”. Not to forget his creation of the Juniores Pastry World Cup (the contest for the best young pastry chef in the world), in 2008, of which he is the President.

À 19 ans, Roberto Rinaldini abandonne sa carrière de volleyeur professionnel pour jeter son dévolu sur la pâtisserie, métier de son grand-père napolitain. Apprenti dans un grand hôtel à Rimini, sa ville natale, le jeune pâtissier, toujours dans sa 19<sup>e</sup> année, gagne en 1996 son premier concours. Le dessert présenté, La Vénus noire – mousse au chocolat grand cru de Madagascar et bavaroise noisettes du Piémont – porte déjà son ADN : saveurs intenses, textures onctueuses et croquantes, look contemporain. D'autres concours le mènent de Barcelone à Phoenix ou Nashville, si bien qu'en 2004, il devient, à 27 ans, le plus jeune membre admis à l'AMPI, l'académie des maîtres pâtissiers italiens. En 2000, il ouvre, avec son épouse Nicole, sa première boutique à Rimini, en s'appuyant sur sa maîtrise technique des classiques français – entremets, macarons et chocolats – et des spécialités italiennes au levain – panettone et pandoro. Fasciné par l'esthétique, il considère la pâtisserie comme « *la joaillerie de la gastronomie* », l'associant au monde du luxe et à ses codes glamour. Sa richesse réside dans sa technique comme dans ses matières premières locales : pistaches de Bronte, agrumes siciliens, cerises de Cerignola ou amandes Avola stimulent ses créations. À noter, sa ligne phare MacaRal de macarons aux ganaches à customiser et présentés tels des bijoux multicolores dans une boîte aux couleurs de la maison : fuchsia, noir et blanc.

Côté affaires, l'entreprise connaît un développement rapide avec des points de vente à la Rinascente à Milan, à Florence ou encore dans le quartier de Ginza à Tokyo. Une réussite couronnée par le fait que Roberto est très médiatique, étant membre du jury de la version italienne de « *Qui sera le prochain grand pâtissier* ». Sans oublier qu'il a créé en 2008 la Juniores Pastry World Cup (le concours du meilleur pâtissier junior du monde) dont il est le fondateur et le président !

## Rinaldini Shop

Via Coletti 131, Rimini & La Rinascente (7<sup>e</sup> étage), Piazza del Duomo, Milan  
[www.rinaldinipastry.com](http://www.rinaldinipastry.com)

# VOLKER GMEINER

à Baden-Baden

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1998



Once upon a time existed a "konditorei", a traditional pastry held by the Gmeiner family in Oberkirch, in the fruit farming region of Ortenau, the German Tuscany. Volker, son of the third generation, had a taste for pastry and the intention to spread his know-how outside the region. Following apprenticeship at the Fassbender Konditorei in Cologne, at Pillon in Toulouse and at Harrods in London, he joined his parents in 1995. Their specialties were the Apfelstrudel, the black forest, the Sachertorte, a chocolate biscuit with apricot marmalade, the famous spicy cookies and the chocolate bonbons, often with alcohol.

Attracted to pastry à la française, Volker decides to differentiate himself from tradition, but his idea does not meet the success he expected: "I understood that coming into a pastry shop means a revival of our childhood souvenirs. Cakes, décor, and even the art of hospitality should answer this desire." The lesson is learnt and his traditional rhubarb, cherry, apricot, pear and apple tarts remain inescapable. At Christmas, the Stollen, a typical almond bread with dry fruits and rum, continue to overshadow the Parisian macarons.

In 2003, Volker and his parents take over the historical Café König in Baden-Baden and decide to revive its atmosphere of the 20's. Success follows! His wife joins him for the daily contact with the clientele, and together they develop new recipes without ever hurting the taste of their loyal clients. Within just over a decade, they have opened ten shops or so and claim that their secret lies in the fact that "coming in one of our shops or tea rooms is like rediscovering an emotion, a flavour of days gone by".

Il était une fois, une « konditorei » ou pâtisserie traditionnelle tenue par la famille Gmeiner à Oberkirch dans la région fruiticole d'Ortenau, appelée aussi la Toscane allemande. Volker, fils de la troisième génération, a le goût de la pâtisserie et caresse tout jeune déjà l'ambition de développer ce savoir-faire au-delà de sa région. Après un apprentissage à la konditorei Fassbender à Cologne, puis chez Pillon à Toulouse et Harrods à Londres, il rejoint ses parents en 1995. Leurs spécialités ? L'apfelstrudel, la forêt-noire et la Sachertorte, biscuit chocolat et marmelade abricot sans oublier les fameux gâteaux secs aux épices et les bonbons chocolat, souvent alcoolisés.

Plus attiré par la pâtisserie à la française, Volker décide de se démarquer de la pâtisserie de tradition... mais son idée ne remporte pas le succès escompté : « J'ai compris qu'entrer dans une pâtisserie chez nous signifie renouer avec ses souvenirs d'enfance. Les gâteaux, le décor... et jusqu'à l'art de recevoir doivent répondre à ce désir. » S'il en tire leçon, ses tartes à la rhubarbe, cerises, abricots, poires et pommes demeurent incontournables. Quant à Noël, les Stollen, typiques pains aux amandes, fruits secs et rhum, continuent de voler la vedette aux macarons à la parisienne...

En 2003, Volker et ses parents reprennent l'historique Café König à Baden-Baden et décident d'en raviver l'atmosphère des années 20. C'est un succès ! Rejoint par son épouse, Christine, qui échange au quotidien avec les clientes, le couple fait peu à peu évoluer les recettes sans jamais brusquer le goût des fidèles. En à peine plus d'une décennie, ils ont ainsi développé une dizaine de boutiques. Leur secret ? Comme ils le disent : « Venir dans l'une de nos boutiques ou salons, c'est retrouver une émotion, une saveur d'antan. »

**Café König**, Lichtentaler Strasse 12, Baden-Baden  
**Die Frische Konditorei & Confiserie**, Kaiser-Joseph-Strasse 243, Freiburg im Breisgau  
[www.chocolatier.de](http://www.chocolatier.de)



# LIONEL PELLÉ

## à Beyrouth

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2009



Once his diplomas in pastry and chocolate in his pocket, Lionel Pellé begins his career with Michel Galloyer at the Pâtisserie Trianon in Angers, his native town. We are in 1986. Michel is already member of Relais Desserts and Lionel is 16. This marks the beginning of a long professional friendship. After seven years with his mentor and following his military service, Lionel, supported by his friend, leaves to Lebanon to work at Pâtisserie Cannelle, a French pâtisserie created by Colette Haddad with the support of Michel. He soon is promoted pastry chef in charge of production... a position he still holds. The great adventure starts in 1993 therefore, three years after the end of war. Both the country and the Lebanese ways of always savouring the day make the young man decide to stay. A good idea indeed as he will meet his wife to be, Yola, in Lebanon, and give her two children.

Oriental receptions are sumptuous and "it is not rare to see a client buy the whole shop front of cakes". Orders are substantial and often personalised, measurable by the size of the silver trays brought by clients.

"The Lebanese people have clear and simple tastes, but they travel a lot and are very demanding. Chocolate, vanilla, fresh fruits and the crunchiness of dry fruits are very much appreciated." The trend is fleur de sel in chocolate and caramel. As far as textures are concerned, the pastry chef defines himself as a creative neoclassic and gives privilege to fluffiness and crunchiness, avoiding the over-creamy. The chocolate or strawberry charlotte, the chocolate pavé, the baba and the house cake with its heart of chocolate mousse are most popular. In addition to the success of Cannelle, Lionel is also very proud to have served great names: "Being able to serve a cake to Pope John Paul II only happens once in a lifetime!"

Ses diplômes de pâtissier et chocolatier en poche, Lionel Pellé débute sa carrière chez Michel Galloyer à la pâtisserie Trianon, à Angers, sa ville natale. On est en 1986. Michel est déjà membre Relais Desserts et Lionel, lui, a 16 ans. C'est le début d'une longue amitié professionnelle. Après sept années passées chez son mentor, Lionel, qui vient d'effectuer son service militaire, part, grâce à ce dernier, au Liban pour travailler à la pâtisserie Cannelle. Une pâtisserie française créée par Colette Haddad, avec le soutien de Michel, et dont il devient chef pâtissier responsable de la production... poste qu'il occupe toujours. La belle aventure débute donc en 1993, trois ans après la fin de la guerre. Le pays, comme la mentalité des Libanais, à même de savourer chaque jour qui passe, séduisent le jeune homme qui décide d'y rester. Il fait bien puisqu'il y rencontrera sa femme, Yola, avec qui il a deux enfants.

Les réceptions, culture orientale oblige, y sont fastueuses : « *Il n'est pas rare qu'un client prenne toute la vitrine de gâteaux.* » Les commandes sont très importantes et souvent personnalisées (adaptées à la taille des plateaux en argent des clients).

« *Les Libanais ont des goûts francs et simples, mais comme ils voyagent beaucoup, ils sont très exigeants. Le chocolat, la vanille, les fruits frais et le croquant des fruits secs sont très appréciés.* » La tendance ? La fleur de sel dans les chocolats et le caramel. Côté textures, le pâtissier, qui se définit comme un néoclassique inventif, privilégie le moelleux et le croquant et préfère éviter le trop crémeux. La charlotte chocolat ou fraise, le pavé chocolat, le baba ou encore le gâteau maison... au chocolat avec son cœur de mousse chocolat sont très prisés. Outre le succès de Cannelle, Lionel a aussi la fierté d'avoir servi de grands noms. Comme ? « *Avoir pu servir un gâteau au Pape Jean Paul II. Ceci n'arrive qu'une fois dans sa carrière !* »

**Cannelle** - Place Tabaris, immeuble SNA, quartier d'Achrafieh, Beyrouth Est

**Cannelle** - Verdun - Centre Dunes, Beyrouth Ouest

[www.cannelle-patisserie.com](http://www.cannelle-patisserie.com)



Photo : Éric Scotto

### 1. MILAN

Cité incontestée de la mode, Milan l'est tout autant du design avec son temple dédié, le Spazio Rossana Orlandi... du nom de sa grande prêtresse. Si le lieu est incontournable pour humer les tendances, avec des sélections très pointues à la croisée du design et de l'art, surtout durant le Salone del Mobile en avril, il demeure un endroit privilégié pour découvrir des designers du monde entier dans une scénographie vivante et géniale. Sans parler de la table, Marta...

**Spazio Rossana Orlandi**  
Via Matteo Bandello 14/16  
<http://rossanaorlandi.com>

### 2. BADEN-BADEN

Ville thermale déjà prisée des Romains et chère à Volker Gmeiner, la très jolie Baden-Baden, avec son riche patrimoine architectural et naturel, qu'il s'agisse de parcs, de thermes ou de son fameux Kurhaus, peut également s'enorgueillir d'un magnifique casino du XIX<sup>e</sup> siècle. Rendez-vous de la jet-set et de l'aristocratie au siècle dernier – Marlène Dietrich y voyait « *le plus beau casino du monde* » –, il est toujours très apprécié par les joueurs dès la nuit tombée...

[www.baden-baden.de](http://www.baden-baden.de)



Photo : Baden-Baden Kur & Tourismus



Photo : DR

### 3. BEYROUTH

Cosmopolite comme aucune autre, Beyrouth, où se côtoient sans fard tradition et modernité, est aussi vivante qu'atypique. Dans la ville d'adoption de Lionel Pellé se mêlent religion, histoire, système économique capitaliste, avec des boutiques XXL à l'architecture novatrice. Quant à la marina Zaitouna Bay, avec ses nombreux yachts amarrés et ses restaurants bondés, elle illustre à merveille les pulsions de modernité de ce pays en constante effervescence.

<http://destinationliban.com/>  
[www.mot.gov.lb](http://www.mot.gov.lb)

# CARNET D'ADRESSES

### BYBLOS

Inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, Byblos est l'une des plus anciennes cités du Liban, intimement liée à l'histoire du bassin méditerranéen. Et pour parfaire sa visite, une pause déjeuner au restaurant de poisson Bab el mina, sur ce port mythique, est plus qu'indiquée !

<http://babelmina.com/>  
<http://destinationliban.com/>  
[www.mot.gov.lb](http://www.mot.gov.lb)

### MILAN

À l'instar de la tour Eiffel à Paris, impossible de ne pas visiter le Duomo à Milan, sublime cathédrale gothique avec sa dentelle de marbre qui incarne l'un des édifices les plus complexes au monde, et la galleria Vittorio Emanuele II, qui le relie à la Scala.

[www.turismo.milano.it](http://www.turismo.milano.it)



# MERCOTTE

## BLOGUEUSE HORS PAIR & COMPLICE DES PÂTISSIERS

CONSUMMATE BLOGGER CONNIVING WITH PASTRY CHEFS

Par Laura Annaert

Elle est à la haute pâtisserie ce que Ginette Mathiot était à la cuisine ménagère : une formidable courroie de transmission. Avec l'un des blogs les plus populaires en France, elle coanime l'émission *Le meilleur pâtissier*. Rencontre.

She is to haute patisserie what Ginette Mathiot used to be to home cooking: a formidable transmission channel. With one of the most popular blogs in France, she co-hosts *Le Meilleur Pâtissier* show. Encounter.



### **Dans quel état d'esprit abordez-vous une dégustation ?**

Avec gourmandise et curiosité ! Je veux avant tout ressentir des émotions.

### **Votre saveur fétiche ?**

La vanille, le calamansi, un agrume très populaire dans la cuisine philippine. J'aime aussi le cumbava, une sorte de petit citron.

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

Les bugnes (Ndlr. beignets) parfumées à la fleur d'oranger. Enfant, j'avais une relation très forte avec mes deux tantes dont c'était l'une des recettes fétiches.

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

Essentielle ! Elle fait partie des plaisirs incontournables. Dans la vie, il faut être épicurien, sinon on ne s'en sort pas ! (rires)

### **Êtes-vous sensible au chocolat ?**

Quelle question ! Je suis une inconditionnelle de l'enseignement de Frédéric Bau à l'École du Grand Chocolat (Ndlr. de Valrhona).

Mais côté goût, je préfère le chocolat à croquer aux entremets au chocolat !

### **Votre dessert préféré ?**

J'ai la chance de le trouver à côté de chez moi : c'est le saint-honoré de Cédric Pernot à Chambéry.

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

Les macarons ! On dit que je les réussis bien... Il faut pourtant toujours rester humble. Dans la haute pâtisserie, le macaron est une réelle leçon d'humilité.

### **Que pensez-vous du succès médiatique des chefs pâtisseries ?**

Le documentaire *La revanche des pâtisseries* de Philippe Boé et Jean-Pierre Petit en 2010 a marqué un tournant. Les émissions qui ont suivi ont permis de rendre ce que vous appelez la « haute » pâtisserie accessible au grand public. Les gens sont désormais sensibilisés. L'exposition médiatique des chefs de boutique ou de la restauration est vraiment méritée.

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

L'heure du goûter. Pour moi, la gourmandise y est de mise avec le thé et les gâteaux, comme le *tea time* du Meurice (Ndlr. palace) à Paris.

### **Si vous étiez une sucrerie ?**

Une guimauve vanille cardamome.

---

## **ACTU**

*Le meilleur pâtissier*, saison 4 sur M6.

*La cuisine de Mercotte*, chronique quotidienne sur France Bleu Pays de Savoie, à (ré)écouter aussi sur le site [www.francebleu.fr/emissions/la-cuisine-de-mercotte#](http://www.francebleu.fr/emissions/la-cuisine-de-mercotte#).

*Envies de desserts*, éditions J'ai Lu (nouvelle collection, 2015).

Les applis *Mercotte* et *Macarons Mercotte*.

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

### **In which state of mind do you approach a tasting session?**

Tantalisingly and with curiosity! I want to feel emotions first.

### **You favourite flavour?**

Vanilla, calamondin – a very popular citrus fruit in Filipino cooking. I also love kaffir lime, a kind of small lemon.

### **A sweet souvenir from childhood?**

Bugnes (Editor's note: beignets) flavoured with orange flower. As a child I had a very strong relationship with my two aunts and this was one of their favourite recipes.

### **Where does the love of good food stand in your life?**

Essential! It is part of my unavoidable pleasures. One has to be hedonist, life would be impossible to manage otherwise.

### **Are you sensitive to chocolate?**

What a question! I am unreserved on the teachings of Frédéric Bau from the École du Grand Chocolat (Editor's note: Valrhona). But, as far as taste is concerned, I prefer chocolate tablets to chocolate entremets!

### **Your favourite dessert?**

I am lucky enough to find it in my neighbourhood: the Saint-Honoré by Cédric Pernot in Chambéry.

### **A recipe you like to cook?**

Macarons! People say I make them well... but one has to remain humble: in haute pâtisserie, macarons are a real lesson of modesty.

### **What do you think of the success of pastry chefs in the media?**

The documentary *La revanche des pâtisseries* by Philippe Boé and Jean-Pierre Petit in 2010 was a turning point. The shows that followed allowed to make what you call haute pâtisserie available to the public. People have become sensitive to it. Media exposure of chefs in boutiques or restaurants is well deserved.

### **Your favourite gourmet moment?**

Tea time. To me, the love of good food goes with tea and cakes, like tea at the Meurice (Editor's note: palace) in Paris.

### **What sweet would you choose to be?**

A vanilla and cardamom marshmallow.

---

## **NEWS**

*Le meilleur pâtissier*, Season 4 on M6.

*La cuisine de Mercotte*, daily chronicle on France Bleu Pays de Savoie, available on the website: [www.francebleu.fr/emissions/la-cuisine-de-mercotte#](http://www.francebleu.fr/emissions/la-cuisine-de-mercotte#).

*Envies de desserts*, J'ai Lu (new collection, 2015).

*Mercotte* and *Macarons Mercotte* apps.

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



## Avec le robot Cooking Chef réalisez pains et brioches

Professionnel ou amateur averti, choisissez avec soin votre pétrin... car pour réussir un bon pain, la qualité du pétrissage est aussi importante que le choix des ingrédients.

**D**epuis toujours, les boulangers utilisent des pétrins (aussi appelés « batteurs ») pour réaliser leurs pains, brioches, viennoiseries et gâteaux. Pour pétrir ou émulsionner dans les meilleures conditions, ils ont besoin d'un pétrin équipé d'une grande cuve. C'est le cas du **Cooking Chef de Kenwood**, doté d'une cuve ouverte de grande capacité. Grâce au **mouvement planétaire** qui pétrit à une vitesse parfaitement adaptée et au **kit pâtisserie**, vous pouvez réaliser pains, brioches, meringues, crème chantilly et desserts absolument parfaits. **Bref** : le Cooking Chef de Kenwood est aussi un véritable pétrin, idéal pour les particuliers.



Des livres de recettes de boulangerie et pâtisserie à découvrir : [www.cookingchef.fr](http://www.cookingchef.fr)

Des cours de boulangerie, pâtisserie et cuisine gratuits  
Inscrivez-vous sur [www.cookandcoffee.fr](http://www.cookandcoffee.fr)

### Pourquoi le Cooking Chef est le meilleur robot pâtissier

Le pétrin est l'outil optimal pour le pétrissage d'une pâte. Le pétrissage résulte du mélange de l'eau, de la farine, de la levure et de divers ingrédients annexes. Sous l'action mécanique du pétrin, l'eau hydrate la farine et de l'air est incorporé à la pâte. Ce processus lui confère force et tenue.



Recommandé par  
l'Association des Meilleurs  
Ouvriers de France  
Pâtisseries Confiseurs



Découvrez pourquoi le Cooking Chef est le meilleur robot pâtissier mais également le meilleur robot cuiseur sur [www.cookingchef.fr](http://www.cookingchef.fr)

# KENWOOD



## Fervent

Histoire de parfaire ses connaissances culinaires mais aussi spirituelles, ce livre signé par le pâtissier alsacien Daniel Rebert, membre Relais Desserts, permet de découvrir 40 spécialités de la fête la plus célébrée au monde : Noël. Bredele, pain d'épice, étoiles à la cannelle ou stollen... Vivement les fêtes !

### LES GÂTEAUX DE NOËL

Par Daniel Rebert

Collection Cuisine des religions  
Mango Éditions – 11,95 € //

## Showbiz

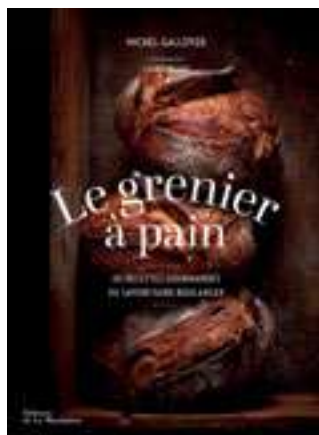
Pour prolonger le plaisir de l'un des shows les plus gourmands, à savoir *Qui sera le prochain grand pâtissier ?*, les éditions de La Martinière publient, à l'issue de chaque saison, le livre des recettes du gagnant. Ainsi donc, Grégory Quéré dévoile, à travers un tour de France des produits régionaux, ses 30 meilleures recettes.

### QUI SERA LE PROCHAIN GRAND PÂTISSIER ?

Le livre de recettes du gagnant

Par Grégory Quéré

Photos : Louis Laurent Grandadam  
Éditions de La Martinière – 20 € //



## Authentique

Boulangier-pâtissier hors pair, Michel Galloyer, membre Relais Desserts, perpétue dans les règles de l'art la boulangerie dans ses nombreux « Greniers à pain ». Pour ne faire qu'une bouchée des 60 recettes emblématiques de sa maison, comme de sa fameuse baguette, de ses pains au levain, fougasses ou croissants...

### LE GRENIER À PAIN

60 recettes  
du savoir-faire boulanger

Par Michel Galloyer

Photos : Laurent Fau  
Éditions de La Martinière – 26 € //



## Historique

Dans cet essai, Maguelonne Toussaint-Samat, historienne de la gastronomie, nous balade de la Palestine des temps bibliques à la France du XVIII<sup>e</sup> siècle pour nous conter les origines, féminines, de nombre de pâtisseries. Elle révèle même des recettes d'époque comme celle d'un macaron moelleux du XVI<sup>e</sup> siècle ou celle encore d'un biscuit chocolat des Lumières.

### LE SEXE DES GÂTEAUX

Par Maguelonne

Toussaint-Samat

Les éditions de L'Épure – 10 € //  
Parution novembre 2015



## Franco-américain

François Payard, le plus frenchy des pâtissiers new-yorkais et membre Relais Desserts, sort un nouvel ouvrage dédié au plus emblématique des gâteaux maison *made in US* : le cookie. Il le décline sous toutes ses formes, épicé, fruité et pour toutes les occasions, version Noël, Halloween ou fête des pères. Sans oublier un détour par les gâteaux de voyage...

### PAYARD COOKIES

Par François Payard &

Anne E. McBride

Houghton Mifflin Harcourt

Publishing Company – \$ 30 //

Parution novembre 2015

## Confidentiel

Plus qu'un B.A.BA, cet ouvrage collectif permet non seulement de réaliser 40 basiques de la pâtisserie française, mais aussi 140 desserts incontournables, le tout en pas à pas. Éclairs, babas, pâte à choux ou à brioche, Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Claire Heitzler ou encore Christophe Michalak vous diront tout... ou presque !

### SECRETS DE PÂTISSIERS

180 cours en pas à pas

Ouvrage collectif

Alain Ducasse Édition – 35 € //

# À LIRE

Par Alice Morabito



## LES BÛCHES QUI RAVIRONT VOS TABLES À NOËL

YULE LOGS TO ENCHANT YOUR CHRISTMAS TABLES

C'est dans le très beau pavillon Cambon Capucines, dans le 1<sup>er</sup> à Paris, que les chefs Relais Desserts ont présenté le 9 septembre dernier leurs créations de fin d'année, mais aussi ont remis à l'association Vaincre la Mucoviscidose le chèque des dons récoltés à l'occasion du Jour du Macaron ainsi que les Prix d'Excellence Relais Desserts.

Last September 9<sup>th</sup>, Relais Desserts Chefs presented their end of year creations in the very beautiful Cambon Capucines Pavilion, in Paris 1<sup>st</sup> arrondissement. They also handed over the checks collected during the Day of the Macaroon to Vaincre la Mucoviscidose (Defeat Cystic Fibrosis) and the Relais Desserts Excellence Award.

*En haut de gauche à droite, bûches signées (Top, from left to right Yule logs signed by) : Richard Sève, Claire Damon, Pascal Lac.  
En bas de gauche à droite (Bottom, from left to right) : Laurent Duchêne, Frédéric Cassel, Paul Wittamer.*



Photo : DR

L'école du Cordon Bleu, qui forme chaque année des milliers d'étudiants dans le monde entier dans les domaines de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme, a choisi comme parrain, pour la remise du diplôme de pâtisserie en juin cette année, Frédéric Cassel, président de Relais Desserts.

The Cordon Bleu school trains thousands of students everywhere and around the world in the fields of gastronomy, hostelry and tourism and has chosen Frédéric Cassel, President of Relais Desserts, as patron for the awarding of the pastry diploma due in June this year.



Photo : DR

Pour leur 2<sup>e</sup> édition, les World Pastry Stars se sont tenues les 24 et 25 mai dernier à Stresa. Sous la houlette de Carla Icardi, directrice d'Italian Gourmet, et d'Iginio Massari, président honoraire de l'Ampi, ce congrès international de pâtisserie est l'occasion pour les grands chefs pâtisiers de la Botte mais aussi du monde entier de se retrouver pour réfléchir et échanger sur la haute pâtisserie et ses défis.

For their second edition, the World Pastry Stars were held last May 24<sup>th</sup> and 25<sup>th</sup> in Stresa. Under the patronage of Carla Icardi, Manager of Italian Gourmet and Iginio Massari, Honorary President of Ampi, the international pastry congress is an opportunity for the great pastry chefs, from the Boot and from all over the world, to meet and discuss haute pastry and its challenges.

De gauche à droite, entourant Carla Icardi (from left to right around Mrs Icardi) : Pierre Hermé, Jean-Philippe Darcis, Frédéric Cassel, Iginio Massari, Miguel Moreno, Norihiko Terai et Jeff Oberweis.

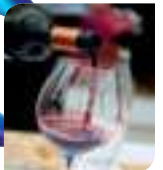
20 pays, 50 écoles, plus de 20 000 étudiants,  
leader mondial de la formation culinaire

Le Goût de  
l'Excellence  
depuis 1895



Arts  
culinaires

Métiers  
du Vin et  
Management



Management  
en  
Restauration



Le Cordon Bleu Paris  
8, rue Léon Delhomme 75015 Paris  
T : +33 (0)1 85 65 15 00 - paris@cordobleu.edu

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

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



Photo : Kyungsub-Shin

## PIERRE HERMÉ

Pierre Hermé a livré en juin dernier... à Séoul un nouvel « écrin à gourmandises ». Et des plus « couture », puisqu'il s'agit du Dior Café, décoré par Peter Marino, qui se dresse sur la terrasse de la nouvelle « boutique » de la maison. Une boutique XXL du haut de ses six étages signée par l'architecte Christian de Portzamparc. La crème de la crème...

Last June, Pierre Hermé delivered a new "jewel box for delicacies" in Seoul, as well as some "couture" extras, such as the Dior Café, decorated by Peter Marino, on the terrace of the new boutique. An XXL boutique, with six floors signed by the architect Christian de Portzamparc. The cream of the crop...

### *Dior Café by Pierre Hermé*

*House of Dior, 464 Apgujeong-Ro, Gangnam-Gu, Séoul (Corée du Sud)*

## ROBERTO RINALDINI

C'est à Cesenatico, face à la mer, que Roberto Rinaldini a inauguré début août sa nouvelle boutique-salon de thé. Et pas la moindre puisqu'elle s'étire sur deux étages avec ses quelque 250 m<sup>2</sup>, dans un décor aux couleurs de la maison, fuchsia en tête. Pour savourer toutes les spécialités du pâtissier avec, bien sûr, un coin dédié à ses fameuses crèmes glacées !

Roberto Rinaldini opened his new tea shop beginning of August in Cesenatico, facing the sea. And not a small one, as it covers two floors and 2,700 square feet with a design based on the house colours, fuchsia mainly. A place to savour all specialities of the chef with the obvious corner dedicated to his renowned ice creams!

### *Rinaldini shop*

*Viale Roma, 89, Cesenatico (Italie)*



## RICHARD SÈVE

Outre la pâtisserie et la chocolaterie, chères au cœur de Richard Sève, c'est désormais à la cuisine, version *healthy* et locavore, que s'attelle le chef pâtissier. Dans ce lieu de 170 m<sup>2</sup> combinant boutique et Café Sève, on peut donc à présent (depuis mai précisément) déguster tant de bons petits plats que de vrais cafés servis par des baristas !

On top of pastry and chocolate making, both dear to the heart of Richard Sève, the pastry chef is now entering the world of cuisine, in a healthy and locavore version. Within a space of 1,800 square feet, combining boutique and Café Sève, and since May of this year, you can now savour fine little dishes as well as good coffees served by the baristas!

### *Café Sève*

*Centre commercial La Part-Dieu*

*42, boulevard Eugène-Deruelle, Lyon 3<sup>e</sup>*





## SÉBASTIEN BOUILLET

Dans sa boutique Goûter, ouverte en avril, Sébastien Bouillet a décidé de célébrer le sacro-saint quatre-heures. Résultat ? Madeleines, cakes, tartes, cookies, flans, chouquettes et brioches y paradent comme de délicieux souvenirs d'enfance, dans un décor rétro chic et chaleureux aux tonalités de blanc, crème et ardoise. Pour un peu, on se croirait chez grand-mère !

In his Goûter boutique, opened in April, Sébastien Bouillet has decided to celebrate the sacrosanct teatime. The result? Madeleines, cakes, tarts, cookies, flans, chouquettes and brioches parading like delicious childhood souvenirs in a décor both chic and warm, in white, cream and slate tones. Nearly like at grandmother's place.

### Goûter

16, place de la Croix-Rousse, Lyon 4<sup>e</sup>



## TÉLEX

Le 20 mars dernier, le Jour du Macaron (initié par Pierre Hermé) fêtait ses 10 ans ! Si la barre était haut placée pour cet anniversaire, la récolte des dons a été à la hauteur des espérances des pâtisseries mobilisés puisque ce sont 50 000 euros qui ont pu être récoltés au profit de l'association Vaincre la Mucoviscidose en France ! Et côté Luxembourg, la maison Oberweis a récolté à elle seule 5 300 euros !

On March 20<sup>th</sup> of this year, the Day of the Macaroon, founded by Pierre Hermé, celebrated its 10<sup>th</sup> birthday! The bar had been set high, but the harvest of donations met with the expectations of pastry chefs gathered for the occasion as more than € 50,000 were collected in France for the profit of Vaincre la Mucoviscidose (Defeat Cystic Fibrosis) and, in Luxemburg, Oberweis alone collected some € 5,300.

Pascal Dupuy, encore lui !, participe depuis le 29 août et ce jusqu'au samedi 14 novembre chaque samedi soir en direct à 19 h 30 à l'émission « Skal vi Danse », l'équivalent de Danse avec les stars sur la chaîne norvégienne TV2 !

Pascal Dupuy, him again, is part of the "Skal vi Danse" show, the Norwegian equivalent of "Dance with the stars". It's live on TV2 every Saturday evening at 7.30 PM, from August 29<sup>th</sup> to November 14<sup>th</sup>.

Cette année, Christophe Roussel a lancé un concours amateur pâtissier baptisé *Le Défi* ! Le challenge ? Créer la tarte au chocolat la plus originale... à la fleur de sel de Guérande... en 3 heures ! Un concours organisé sur la page Facebook du pâtissier et une finale « IRL » dans son atelier de La Baule devant un jury de pros ! À la clé ? La mise en vente de la fameuse tarte primée mais aussi un week-end dans un hôtel de luxe !

This year, Christophe Roussel launched an amateur pastry chef contest: *Le Défi* (The Challenge)! The aim is to create the most original chocolate tart... with Guérande fleur de sel... and within 3 hours! The contest appears on the Facebook page of the pastry chef and the IRL final will take place in his workshop of La Baule, in front of a jury of pros. The prize? The sale of the winning tart and a weekend in a luxury hotel!

Pour cette 3<sup>e</sup> saison, c'est Grégory Quéré, responsable Recherche et Développement de la maison Frédéric Cassel, qui a remporté le morceau de la désormais cultissime émission *Qui sera le prochain grand pâtissier* ! Oui, les Relais Desserts sont, au-delà d'une association de grands chefs pâtisseries, une véritable pépinière de futurs grands noms de cet art sucré.

For its third edition, Grégory Quéré, R&D Manager at Frédéric Cassel, won the now famous TV show "Qui sera le prochain grand pâtissier ?" (Who will be the next great pastry chef?, on France 2). Relais Desserts is indeed not only an association of great pastry chefs, it is also a breeding ground for the great names of the sweet art.

## RELAIS DESSERTS EN FRANCE

- 1 SADAHARU AOKI PARIS  
Paris (75)  
[www.sadaharuaoaki.com](http://www.sadaharuaoaki.com)
- 2 DALLOYAU  
Paris (75) - Neuilly-sur-Seine  
Levallois-Perret - Boulogne-Billancourt (92) - Marseille (13)  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)
- 3 LAURENT DUCHÊNE  
Paris (75)  
[www.laurent-duchene.com](http://www.laurent-duchene.com)
- 4 PIERRE HERMÉ PARIS  
Paris (75) • La Vallée Village (77) •  
Le Chesnay - Versailles (78)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 5 JEAN-PAUL HÉVIN  
Paris (75)  
[www.jeanpaulhevin.com](http://www.jeanpaulhevin.com)
- 6 ARNAUD LARHER  
Paris (75)  
[www.arnaud-larher.com](http://www.arnaud-larher.com)
- 7 CHRISTOPHE ROUSSEL  
Paris (75)  
[www.christophe-rousseau.fr](http://www.christophe-rousseau.fr)
- 8 DES GÂTEAUX ET DU PAIN  
CLAIRE DAMON  
Paris (75)  
[www.desgateauxetdupain.com](http://www.desgateauxetdupain.com)
- 9 FRÉDÉRIC CASSEL  
Fontainebleau (77)  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)
- 10 PÂTISSERIE GRANDIN  
MICHEL POTTIER  
St-Germain-en-Laye (78)  
[www.patisserie-grandin.com](http://www.patisserie-grandin.com)
- 11 PÂTISSERIE REYNALD  
REYNALD PETIT  
Vernon (27)  
[www.chocorey7.com](http://www.chocorey7.com)
- 12 VINCENT DALLET  
Épernay - Reims (51)  
[www.chocolat-vincentdallet.fr](http://www.chocolat-vincentdallet.fr)
- 13 AU PALET D'OR  
ANDRÉ CORDEL  
Bar-le-Duc (55)  
[www.aupaletdor-patissier.fr](http://www.aupaletdor-patissier.fr)
- 14 FRANCK FRESSON  
Jarry (54) • Metz (57)  
[www.fresson-chocolatier-patissier.fr](http://www.fresson-chocolatier-patissier.fr)
- 15 PIERRE HERMÉ PARIS  
Strasbourg (67)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 16 THIERRY MULHAUPT  
Strasbourg (67)  
[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)
- 17 DANIEL REBERT  
Wissembourg (67)  
[www.rebert.fr](http://www.rebert.fr)
- 18 PÂTISSERIE JACQUES  
MICHEL BANNWARTH  
Mulhouse (68)  
[www.patisserie-jacques.com](http://www.patisserie-jacques.com)
- 19 THIERRY GILG  
Munster - Colmar -  
Ribeauvillé (68)  
[www.patisserie-gilg.com](http://www.patisserie-gilg.com)
- 20 THIERRY MULHAUPT  
Colmar (68)  
[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)
- 21 ÉRIC VERGNE  
Audincourt (25) • Belfort (90)  
[www.patisserie-vergne.fr](http://www.patisserie-vergne.fr)
- 22
- 23 JOËL BAUD  
Besançon (25)  
[www.baudbesancon.com](http://www.baudbesancon.com)
- 24 SÉBASTIEN BROCARD  
Divonnes-les-Bains -  
St-Genis-Pouilly (01)  
[www.sebastien-brocard.com](http://www.sebastien-brocard.com)
- 25 PATRICK AGNELLET  
Annecy-le-Vieux - La Clusaz (74)  
[www.patrickagnellet.com](http://www.patrickagnellet.com)
- 26 ROLAND ZANIN  
Le Fayet - Cluses (74)  
[www.zaninchocolatier.fr](http://www.zaninchocolatier.fr)
- 27 SÉBASTIEN BOUILLET  
Lyon - Rillieux-la-Pape -  
Tassin-la-Demi-Lune (69)  
[www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)
- 28 PIERRE HERMÉ PARIS  
Lyon (69)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 29 JEAN-PAUL PIGNOL  
Lyon (69)  
[www.pignol.fr](http://www.pignol.fr)
- 30 RICHARD SÈVE  
Lyon - Champagne-au-Mont-d'Or (69)  
[www.chocolatseve.com](http://www.chocolatseve.com)
- 31 LE CHARDON BLEU  
OLIVIER BUISSON  
St-Just-St-Rambert (42)  
[www.le-chardonbleu.com](http://www.le-chardonbleu.com)
- 32 DOMINIQUE PILATI  
Roanne (42)  
+ 33 (0)4 77 71 26 40
- 33 ÉRIC ESCOBAR  
Montélimar (26)  
[www.nougats-escobar.com](http://www.nougats-escobar.com)
- 34 PÂTISSERIE GUILLET  
LUC GUILLET  
Romans - Valence (26)  
[www.guillet.com](http://www.guillet.com)
- 35 PÂTISSERIE JOUVAUD  
FRÉDÉRIC ET PIERRE  
JOUVAUD  
Carpentras - Avignon -  
L'Isle-sur-la-Sorgue (84)  
[www.patisserie-jouvaud.com](http://www.patisserie-jouvaud.com)
- 36 PIERRE HERMÉ PARIS  
Nice (06)  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 37 PÂTISSERIE LAC  
PASCAL LAC  
Nice - Saint-Laurent-du-Var (06)  
[www.patisseries-lac.com](http://www.patisseries-lac.com)
- 38 CHRISTOPHE CALDERON  
Saint-Raphaël (83)
- 39 DENIS MATYASY  
Hyères - La Crau - Toulon -  
Sanary-sur-Mer (83)  
[www.matyasy.com](http://www.matyasy.com)
- 40 PÂTISSERIE ALEXANDRES.  
JÉRÔME ALLAMIGEON  
Montauban (82)  
[www.alexandres.fr](http://www.alexandres.fr)
- 41 MICHEL BELIN  
Albi (81) •  
Toulouse (31)  
[www.michel-belin.com](http://www.michel-belin.com)
- 42
- 43 XAVIER BERGER CHOCOLATERIE  
XAVIER BERGER  
Tarbes (65) • Pau (64)  
[www.xavier-berger.com](http://www.xavier-berger.com)
- 44
- 45 LIONEL RAUX  
Bayonne (64)  
[www.patisseriesaux.fr](http://www.patisseriesaux.fr)
- 46 PÂTISSERIE MARQUET  
ARNAUD MARQUET  
La Teste-de-Buch - Arcachon (33)  
[www.patisserie-marquet.com](http://www.patisserie-marquet.com)
- 47 PÂTISSERIE FRANÇOIS  
FRANÇOIS GRANGER  
Bergerac (24)  
[www.patisserie-francois.com](http://www.patisserie-francois.com)
- 48 PARFUMS SUCRÉS -  
AU VERGER DES DÉLICES  
DANIEL HUE  
Angoulême - Ruelle (16)  
+ 33 (0)5 45 38 31 67
- 49 BORZEIX-BESSE  
BERNARD BESSE  
Limoges (87) • Brive-la-Gaillarde -  
Treignac (19) • Clermont-Ferrand (63)  
[www.chocolats-borzeix-besse.com](http://www.chocolats-borzeix-besse.com)
- 50
- 51
- 52 LE SOFILIA  
JEAN-PAUL BARDET  
Vichy (03)  
[www.lesofilia.fr](http://www.lesofilia.fr)
- 53 PÂTISSERIE J. BERNARD  
JACQUES BERNARD  
Vierzon (18)  
[www.jbernard.fr](http://www.jbernard.fr)
- 54 GELENCSEER CHOCOLATIER  
PATRICK GELENCSEER  
La Roche-sur-Yon -  
Chantonnay - Challans -  
Les Sables d'Olonne (85)  
[www.chocolats-gelencseer.com](http://www.chocolats-gelencseer.com)
- 55 ARTISAN PASSIONNÉ  
AURÉLIEN TROTTIER  
Angers - Cholet (49)  
[www.artisanpassionne.com](http://www.artisanpassionne.com)
- 56 CHOCOLATERIE BELLANGER  
JACQUES ET VIANNEY BELLANGER  
Le Mans (72) • Tours (37)  
[www.chocolats-bellanger.com](http://www.chocolats-bellanger.com)
- 57
- 58 VINCENT GUERLAIS  
Nantes - La Chapelle-sur-Erdre (44)  
[www.vincentguerlais.com](http://www.vincentguerlais.com)
- 59 CHRISTOPHE ROUSSEL  
La Baule - Guérande - Pornichet (44)  
[www.christophe-rousseau.fr](http://www.christophe-rousseau.fr)
- 60 MICHEL GALLOYER  
Angers (49)  
[www.legrenierapain.com](http://www.legrenierapain.com)
- 61 AU PETIT PRINCE  
MAËLIG GEORGELIN  
Étel - Baud - Auray (56)  
[www.aupetitprince-etel.fr](http://www.aupetitprince-etel.fr)
- 62 ALAIN CHARTIER  
Vannes - Lorient - Theix - Carnac (56)  
[www.alainchartier.fr](http://www.alainchartier.fr)
- 63 PÂTISSERIE LE DANIEL  
LAURENT LE DANIEL  
Rennes - St-Jacques (35)  
[www.patisserieledaniel.fr](http://www.patisserieledaniel.fr)
- 64
- 65 C.CHOCOLAT  
PIERRE-YVES HÉNAFF  
Brest - Quimper (29)  
[www.c-chocolat.fr](http://www.c-chocolat.fr)
- 66 ALBAN GUILMET  
Caen (14)  
[www.albanguilmet.fr](http://www.albanguilmet.fr)





# Relais Desserts



# RELAIS DESSERTS EN EUROPE

## NORVÈGE

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

## GRANDE-BRETAGNE

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

- 3 PIERRE HERMÉ PARIS  
Londres  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

- 4 WILLIAM CURLEY  
Londres  
[www.williamcurley.com](http://www.williamcurley.com)

## PAYS-BAS

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

## BELGIQUE

- 6 JEAN-PHILIPPE DARCIS  
Verviers • Bruxelles • Liège  
• Heusy • Namur  
[www.darcis.com](http://www.darcis.com)

- 7 MARC DUCOBU  
Waterloo  
[www.ducobu.be](http://www.ducobu.be)

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

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

## LUXEMBOURG

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

## ALLEMAGNE

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

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

- 13 PÂTISSERIE REBERT  
DANIEL REBERT  
Mannheim  
[www.rebert.fr](http://www.rebert.fr)

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

- 17 HEINZ-RICHARD HEINEMANN  
München  
[www.konditorei-heinemann.de](http://www.konditorei-heinemann.de)

## AUTRICHE

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

## SUISSE

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

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

## ITALIE

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

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

- 23 GIOVANNI PINA  
Bergamo - Trescore Balneario  
[www.pasticceriajovannipina.it](http://www.pasticceriajovannipina.it)

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

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

- 26 PASTICCERIA RINALDINI  
ROBERTO RINALDINI  
Rimini  
[www.rinaldinipastry.com](http://www.rinaldinipastry.com)

## ESPAGNE

- 27 BUBO  
CARLES MAMPEL  
Barcelona  
[www.bubo.es](http://www.bubo.es)

- 28 JORDI TUGUES  
Lleida  
[www.tugues.com](http://www.tugues.com)

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

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





Depuis 26 ans au service  
des professionnels  
des métiers de bouche

## Cours Pratiques de Perfectionnement en Pâtisserie

- 1 JAPON**  
SADAHARU AOKI PARIS  
Tokyo  
[www.sadaharuaoaki.com](http://www.sadaharuaoaki.com)
- 2** MICHEL BELIN  
Hokkaido • Nagoya  
[www.michel-belin.com](http://www.michel-belin.com)
- 3** SÉBASTIEN BOUILLET  
Tokyo  
[www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)
- 4** FRÉDÉRIC CASSEL  
Tokyo • Kyoto  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)
- 5** DALLOYAU  
Tokyo • Saitama-ken • Osaka •  
Kawasaki City • Nagoya  
[www.dalloyau.co.jp](http://www.dalloyau.co.jp)
- 6** PIERRE HERMÉ PARIS  
Tokyo • Osaka • Kobe • Yokohama  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 7** JEAN-PAUL HÉVIN  
Tokyo • Hiroshima • Fukuoka •  
Saitama • Osaka • Sendai  
[www.jph-japon.co.jp](http://www.jph-japon.co.jp)
- 8** FRÉDÉRIC JOUVAUD  
Tokyo  
[www.maisonjouvaud.blogspot.fr](http://www.maisonjouvaud.blogspot.fr)
- 9** ORIGINES CACAO  
YUKIHIKO KAWAGUCHI  
Tokyo  
+81 (0)3 5731 5071
- 10** UN PETIT PAQUET  
TAIHEI OIKAWA  
Yokohama  
+81 (0)45 973 9704
- 11** PÂTISSERIE JACQUES  
YOSHINARI OTSUKA  
Fukuoka  
[www.jacques-fukuoka.jp](http://www.jacques-fukuoka.jp)
- 12** FRANÇOIS PAYARD  
Tokyo • Yokohama-shi •  
Kanagawa  
[www.payard.com](http://www.payard.com)
- 13** DEL REY  
BERNARD PROOT  
Tokyo  
[www.delrey.co.jp](http://www.delrey.co.jp)
- 14** AIGRE DOUCE  
NORIIHIKO TERAII  
Tokyo  
+81 (0)3 5988 0330
- 15** A TES SOUHAITS!  
HIDEKI KAWAMURA  
Tokyo  
[www.atessouhaits.co.jp](http://www.atessouhaits.co.jp)
- 16** PAUL WITTAMER  
Tokyo • Chiba • Nagoya •  
Osaka • Kyoto • Kobe •  
Yokohama • Kanagawa  
[www.wittamer.jp](http://www.wittamer.jp)
- 17** **CORÉE**  
DALLOYAU  
Séoul • Gwangju • Incheon •  
Yongin City • Masan City •  
Busan • Dea Gu City  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)
- 18** FRANÇOIS PAYARD  
Séoul • Busan  
[www.payard.com](http://www.payard.com)
- 19** **CHINE**  
DALLOYAU  
Hong Kong  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)
- 20** PIERRE HERMÉ PARIS  
Hong Kong • Macao  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 21** JEAN-PAUL HÉVIN  
Hong Kong • Shanghai  
[www.jeanpaulhevin.com.hk](http://www.jeanpaulhevin.com.hk)
- 22** **TAIWAN**  
JEAN-PAUL HÉVIN  
Taipei  
[www.jeanpaulhevin.com](http://www.jeanpaulhevin.com)
- 23** **AZERBAÏDJAN**  
DALLOYAU  
Bakou  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)
- 24** **ÉMIRATS ARABES UNIS**  
PIERRE HERMÉ PARIS  
Dubai  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 25** DALLOYAU  
Dubai  
[www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)
- 26** **QATAR**  
PIERRE HERMÉ PARIS  
Doha  
[www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)
- 27** **LIBAN**  
PÂTISSERIE CANNELLE  
LIONEL PELLÉ  
Beyrouth  
[www.cannelle-patisserie.com](http://www.cannelle-patisserie.com)
- 28** **MAROC**  
FRÉDÉRIC CASSEL  
Casablanca  
[www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)
- 29** **USA**  
FRANÇOIS PAYARD  
New York • Las Vegas  
[www.payard.com](http://www.payard.com)
- 30** **AUSTRALIE**  
JEAN-MICHEL RAYNAUD  
Sydney  
[www.larennaissance.com.au](http://www.larennaissance.com.au)
- 31** **USA**  
FRANÇOIS PAYARD  
New York • Las Vegas  
[www.payard.com](http://www.payard.com)
- 32** **AUSTRALIE**  
JEAN-MICHEL RAYNAUD  
Sydney  
[www.larennaissance.com.au](http://www.larennaissance.com.au)



## École Gastronomique Bellouet Conseil

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



**BELLOUET CONSEIL**



© Jérôme Bryon / Les Gens de l'Atelier

### Valrhona, Aux Sources du Grand Chocolat

Valrhona est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 un Chocolat d'exception. Créée par un pâtissier pour les pâtissiers, Valrhona met toute son expertise, son exigence et sa passion au service des professionnels de la gastronomie pour faire de chaque dégustation un moment d'exception. Choisie par les meilleurs Chefs et Artisans à travers le monde pour sa grande palette aromatique constamment enrichie d'innovations, Valrhona a pour ambition de promouvoir l'épanouissement gastronomique des Hommes en proposant des goûts différents de chocolat, uniques et reconnaissables, qui créent toujours plus de plaisir et d'émerveillement.

