

Desserts



AUTOMNE • HIVER 2009 N°2



Tendance
Folie chocolat

Itinéraire épicurien
A petits pas vers le Nord...

Confession gourmande
Jean-Luc Petitrenaud

Grand Marnier
Gastronomie

A million possibilities,
plus yours.

*Un million de possibilités,
plus les vôtres.*



www.grand-marnier.com

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



Frédéric Cassel et Pierre Hermé

Déjà le deuxième numéro de notre magazine Desserts !

La « Tendance chocolat » de cet hiver avec une foule d'idées délicieuses, affolera vos papilles... Pour vous en parler, je laisse la parole à mon ami, Pierre Hermé. À très bientôt !

Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts

La passion, toujours la passion rassemble les pâtisseries des Relais Desserts. Elle permet toutes les audaces créatives dans plusieurs domaines du métier de pâtissier : les gâteaux, les pâtisseries, les glaces, les confiseries, les chocolats, etc. L'audace est une énergie jubilatoire qui pousse à surmonter les obstacles de la technique, elle incite à conjuguer humour et créativité, tradition et création. Le chocolat, ingrédient essentiel de notre métier, permet une grande créativité, il est au cœur de ce numéro de « Desserts », sous toutes les coutures, pour guider les gourmands vers le meilleur et faire partager la passion du beau et du bon des pâtisseries Relais Desserts.

Pierre Hermé • Vice-président de Relais Desserts

Here we are already with the second edition of our Desserts magazine!

This winter's "Chocolate trend" with a wealth of delicious ideas is sure to get your taste buds tingling. ...To talk to you about it, I'll hand you over to my friend, Pierre Hermé. Bye-bye for now!

Frédéric Cassel • President of Relais Desserts

Passion is the bond that brings together Relais Desserts patisserie-makers. It gives them a creative boldness apparent in several fields of their profession: cakes, patisseries, ice creams, confectionary, chocolates etc. Boldness is a jubilatory energy and motivator for overcoming technical obstacles. It encourages a combination of humour and creativity, tradition and creation. Chocolate, an essential ingredient in our profession, allows us to be highly creative. It is the central theme of this edition of "Desserts" and is examined from every angle to point food lovers towards the best and share with them the passion of Relais Desserts patissiers for both the aesthetic and the delicious.

Pierre Hermé • Vice-president of Relais Desserts

*Subtil
Raffinement*



Crédit Photo : Thomas Delhemmes - BRUT PRESTIGE EN EXCLUSIVITE CHEZ LES CAVISTES ET LES MEILLEURES TABLES



**DUVAL-
LEROY**

Créateur d'Excellence depuis 1859

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



p 08



p 09



p 20



p 34

Desserts

AUTOMNE/HIVER • 2009/2010 • N°2

Publication semestrielle
de Relais Desserts

Photo de couverture

Laurent Fau | Studio des Fleurs

Directeurs de la publication

Frédéric Cassel & Pierre Hermé

Rédactrice en chef

Laura Annaert
l.annaert@lalifestyle.fr

Conception graphique

Florence Gendre
florence.gendre@orange.fr

Rédaction

Jean-Emmanuel Richomme
redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro

Nathalie Carnet
Coco Jobard
Gilles Brochard
Ingrid Astier
Laurent Fau-Studio des Fleurs

Traduction

Thomas Traductions
thomastraductions@wanadoo.fr

Photogravure

Key Graphic
keygraphic.fr

Impression

Geers Offset
geers-offset.com

Editeur d'ÉléguÉ

L.A.Lifestyle
21, rue du Dr Desfossez
92210 Saint-Cloud
redaction@lalifestyle.fr

Publicité

desserts@lalifestyle.fr

- 03 **Editorial**
Par Frédéric Cassel président,
et Pierre Hermé, vice-président de Relais Desserts
- 07 **Shopping**
Objets de désir • Objects of desire
- 08 **Confession gourmande**
Jean-Luc Petitrenaud • Jean-Luc Petitrenaud
- 09 **Itinéraire épicurien**
A petits pas vers le Nord • Going northwards
- 18 **Accord exquis**
Elixirs et chocolat • Elixir and chocolate
- 20 **Tendance**
Folie chocolat • Chocolate madness
- 30 **His'tory**
Valrhona, atout chocolat • Valrhona, chocolate heaven
- 32 **Sweet'art**
Moments volés • Stolen moments
- 34 **Rencontres Internationales**
Événements Relais Desserts • Relais Desserts Events
- 36 **Dessert'scope**
- 37 **Lectures**
Millefeuille • Millefeuille
- 38 **Relais Desserts**
Les adhérents de Relais Desserts

5 | Sommaire



VINAIGRETTE DOUCE ET TONIQUE au Cointreau

Temps de préparation - 5 mn
1 pamplemousse
10 cl d'huile de pépin de raisins
10 cl de Cointreau
10 cl de vinaigre balsamique
Sel, poivre de séchuan

Presser le jus du pamplemousse
en laissant un peu de pulpe,
ajouter tous les ingrédients et
mixer. Réserver et utiliser selon
les besoins pour assaisonner
des salades composées
de crudités, de crustacés
ou de volailles...

SWEET AND ZESTY VINAIGRETTE with Cointreau

Preparation time - 5 min
1 grapefruit
10 cl grapeseed oil
10 cl Cointreau

10 cl balsamic vinegar
Salt, Szechuan pepper
Squeeze the grapefruit juice,
leaving a little pulp. Add all
of the ingredients and blend.
Can be stored and used to
season salads with crudités,
shellfish or poultry...

COINTREAU®



Pascal FAVRE D'ANNE

le
chef
démasqué

Jeune talent au GAULT & MILLAU 2008, première étoile au guide MICHELIN 2008, Jeune chef de l'année guide PUDLO 2008, Pascal a fait ses classes chez Marc Veyrat à Annecy. Aujourd'hui, dans son établissement d'Angers, il rivalise d'originalité et d'audace et nous livre ses recettes fétiches au Cointreau les plus rapides mais épatantes à refaire : une étoile à votre portée !

The chef unmasked

A Gault & Millau 2008 young talent, a first star in the Michelin 2008 guide and named young chef of the year by the Pudlo 2008 guide, Pascal learned the ropes with Marc Veyrat in Annecy. Today, in his restaurant in Angers, his originality is only matched by his audacity. He shares his favourite, quickest and most amazing Cointreau recipes that you will make again and again: reach for a star!

Et retrouvez les autres recettes des chefs COINTREAU sur : www.Cointreau.fr

Objets de désir

Objects of desire

01 02



01 Moelleux Snuggly

Coussin « Courtisane » de la collection « Boudoir », orné de cristaux Swarovski, 2 coloris (bronze, théâtre). "Courtisane" cushion from the "Boudoir" collection, decorated with Swarovski crystals, 2 colour schemes (bronze, theatre). 60 x 60 cm • 218 € • Lelièvre lelievre.eu

02 Sexy Sexy

Comme un bâtonnet d'un grand cru de chocolat, rouge Allure « Obscure » de la collection Noirs Obscurs. Like a stick of prestigious chocolate, "Obscure" Allure red from the Noirs Obscurs collection. 28,50€ • Chanel • chanel.com

03 Raffiné Refined

Ce thé vert aux perles de jasmin adoucit la note boisée cacaotée du chocolat. Un must du thé au jasmin! This green tea with pearls of jasmine tones down the cocoa wooded notes of chocolate. A must in terms of jasmine tea! 27€ les100g • Le Palais des Thés palaisdesthes.com

03 04



04 Esthétique Aesthetic

Cabosses en céramique issues du commerce équitable, fabriquées dans l'état de Bahia au Brésil. Fair trade ceramic pods made in the Brazilian state of Bahia. 15 €, 25 € et 40 € chocolattitudes.com

05 06



05 Gourmand Gourmet

Service à chocolat en porcelaine « Opus », clin d'œil à ceux en vogue à la cour de France au XVIIIe siècle, créé sous l'œil avisé de Pierre Hermé. "Opus" china chocolate service, a nod to those in fashion in the French court of the 18th century, created under the expert eye of Pierre Hermé. 254€ • Bernardaud bernardaud.fr

06 Elixir Elixir

Ce cognac d'exception révèle des arômes et des saveurs de fruits de fin d'été, une volupté d'abricots et de poires gorgés de soleil. This exceptional cognac gives off aromas and flavours reminiscent of late summer fruits; a delectation of apricots and pears bursting with sunshine. A partir de 45€ • Rémy Martin coeurdecognac.com

Confession Gourmande

Jean-Luc Petitrenaud, conteur de gourmandise

Jean-Luc Petitrenaud, gastronomic storyteller

Pénétrer les cuisines pour le petit écran, voilà l'heureux métier de Jean-Luc Petitrenaud.

A Desserts, il avoue son goût des régals simples et chargés de tendresse.

Delving into kitchens for the small screen is the perfect job for Jean-Luc Petitrenaud.

Here, he reveals his love of culinary delights that are both simple and full of memories.

"ATTRAPER LA POIRE PAR LA QUEUE EN HIVER, POUR SE SOUVENIR DE L'ÉTÉ".



08

Votre saveur fétiche ?

Le goût du fruit de saison :
des cerises, une fraise parfumée,
une prune mûre à point.

Un souvenir sucré de votre enfance ?

Une recette ratée de ma grand-mère :
des prunes de haie noyées dans une
pâte avec beaucoup de sucre, mal
cuite et molle, totalement régressive.

Que faites-vous à l'heure du thé ?

Je ne goûte jamais, je termine le
repas vers 15 h sur un vin de dessert
chatoyant, une vendange tardive
d'Alsace par exemple.

Vos douceurs préférées ?

Une poêlée de fruits trop mûrs à la
crème fraîche et à l'œuf battu, une
tarte feuilletée aux abricots encore
tiède, mangée avec les doigts. Ou
encore ce flan au bain-marie inspiré
d'une recette d'un vieux Larousse,
un enchantement !

Un péché à partager ?

Mis à part le péché de la chair, rien.

Si vous étiez une sucrerie ?

Un fruit confit en été, dégusté en hiver.

A flavour you adore ?

A fruit in season :
cherries, a fragrant strawberry,
a plum picked just at the right time.

A particular dessert from your childhood you remember ?

A recipe of my grandmother's that went
wrong: hedge plums drowning in an
undercooked and soggy mixture with
lashings of sugar; totally retrograde.

A teatime ritual ?

None. I finish my midday meal off
around 3pm with an iridescent dessert
wine such as an Alsace late harvest.

Your favourite dessert ?

Overripe pan-fried fruits with creme
fraiche and a beaten egg, a warm puff
pastry apricot tart eaten with your
fingers. Or maybe that bain-marie
style custard tart inspired by a recipe in
an old Larousse, a delight !

A guilty sin to share with us ?

Apart from the sin of the flesh, none.

And if you were a dessert ?

A fruit crystallised in the summer,
sampled in the winter.



A petits pas vers le Nord

Going northwards

Depuis le Luxembourg jusqu'à la pointe de la mer du Nord, les pâtisseries Relais Desserts essaient de délicieux chocolats : de Bruxelles, Anvers, via les Pays-Bas jusqu'à la capitale norvégienne Oslo. From Luxembourg to the tip of the North Sea, Relais Desserts patisserie-makers form a trail of delicious chocolates : from Brussels and Anvers by way of the Netherlands up to the Norwegian capital of Oslo.

par **Laura Annaert**

📍 | Itinéraire épicurien

© Photos D.R.



Anvers



Luxembourg



Pays-Bas



Oslo



Verviers

Anvers

Ville ouverte sur le monde



© Photos Office de Tourisme d'Anvers

GRANDE PLACE
Sculpture de Silvio Brabo,
soldat romain lançant
la main du géant vaincu
et qui selon la légende
rançonnait l'accès au port
de la ville.
Het beeld van Silvio
Brabo, de Romeinse
soldaat die het hand van
de overwonnen reus in de
Schelde wierp.

**Antwerpen een
prachtige stad geopend
op de wereld**

Avec la petite vierge habillée par Ann De Meulemeester, l'un des « Six », sortis de l'académie de la Mode d'Anvers, le ton est donné : le bruissement créatif de la ville se fait entendre jusque dans la nef de la cathédrale Notre-Dame. Les quais de l'Escaut sont balayés par l'air de la Manche, dont la pierre baroque du musée des Beaux-Arts flirte avec l'œuvre de Jan Fabre, les poutrelles du Zoo 1900 et de la gare Centrale illustrent l'évolution architecturale constante. A voir aussi, les épines métalliques du nouveau palais de justice, dit le palais Papillon, perçant ce ciel du Nord. Au choix entre culture – la maison de Rubens, Plantin-Moretus une exceptionnelle imprimerie du XI^e siècle, le Mukha dédié à la photo contemporaine, le parc du Middelheim aux 450 sculptures modernes –, shopping mode autour de rue Nationale ou antiquailles à la fameuse Kloosterstraat, Anvers est à échelle humaine... une très grande!

Met de Madonna die is aangekleed door Ann Demeulemeester, een van de Antwerpse Zes en afgestudeerd aan de

Modeacademie van Antwerpen, is de toon gezet: het creatieve gonzen van de stad is te horen tot in de hoofdbeuk van de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal. Antwerpen, waar de kaden van de Schelde schoon worden geblazen door de lucht van het Kanaal en waarvan het baroksteen van het Museum voor Schone Kunsten flirt met het werk van Jan Fabre. De balken van de Zoo 1900 en van het centraal station laten er de voortdurende bouwkundige ontwikkeling zien. Ook te bekijken, de metalen 'punthoeden', ofwel schaaldaken, van het nieuwe Antwerpse Justitiepaleis, dat ook wel vlinderpaleis wordt genoemd. De punten steken hier de hemel van het noorden in. Naar keuze tussen cultuur – het Rubenshuis, Plantin-Moretus, een buitengewone drukkerij uit de 11e eeuw, het Mukha, gewijd aan hedendaagse foto's, het park van het Middelheimmuseum met 450 moderne beeldhouwwerken –, winkelen op zoek naar mode rondom de Rue Nationale of snuffelen naar antiquiteiten in de beroemde Kloosterstraat: Antwerpen is naar menselijke maatstaven... en wel hele ruime!

Del Rey, ou la haute pâtisserie sur l'Escaut



Del Rey, le nom évoquant les princes d'Orange, écrit en lettres d'argent ponctuée la façade de marbre noir. Au fil des vitrines, de jolies natures mortes révèlent le *lifestyle* de la

maison : pièces montées à la crème de champagne immaculées, dévoilées derrière un bruissement de tulle. Près du comptoir à biscuits, des plats en argent et des boîtes métal invitent aux moments gourmands.

Bernard Proot, après un chassé-croisé entre la boulangerie paternelle à Ostende et un passage chez Wittamer à Bruxelles, prolonge son apprentissage chez l'ancien propriétaire de Del Rey, et y épouse Anne, rencontrée lors de son job d'été à la pâtisserie. D'un tempérament bien trempé, dès la reprise en 1980, elle l'aidera à valoriser son savoir-faire de maître chocolatier et pâtissier. Aujourd'hui, Del Rey c'est une boutique et un salon de thé au pied de la fameuse avenue anversoise, Keyserlei, et trois boutiques au Japon.

Del Rey, het huis van de fijne patisserie bij de Schelde

Del Rey, de naam die aan de Prinsen van Oranje doet denken en die is geschreven in zilveren letters, kenmerkt de zwart marmereen gevel. Als we langs de etalages lopen, zien we mooie stilllevens die ons de lifestyle van het maison onthullen: monumentale taarten met vlekkeloze champagnecrème, ontsluiterd achter ruisend tule. Nabij het buffet met biscuits verleiden zilveren schalen en metalen blikken u tot heerlijke smulmomenten.

Bernard Proot gaat na gewerkt te hebben bij de bakkerij van zijn vader en een tijdje bij Wittamer verder met het leren van het banketbakkersvak bij de vroegere eigenaar van Del Rey. Hij huwt er Anne die hij tijdens zijn vakantiebaantje heeft ontmoet. Anne heeft een gestaald temperament en helpt hem om vanaf de overname in 1980 zijn knowhow van meester chocolatier en banketbakker te exploiteren. Tegenwoordig bestaat Del Rey uit een winkel en een theesalon aan de voet van de befaamde winkelstraat de Meir, en uit drie vestigingen in Japan.



DEL REY

Service déjeuner pour déguster une dorade poêlée aux asperges et salon de thé où savourer une forêt-noire sans oublier d'emporter une boîte de ses fameux chocolats "Fashion". Lunch service met een goudbrasem gebakken met asperges, forêt-noire als gebak en de niet te vergeten chocolade bonbons "Fashion". Appelmansstraat 5 delrey.be

H | Itinéraire épicurien

Et à deux pas... En op een steenworp afstand...



LA MAISON DE RUBENS
Rubenshuis
Wapper 9-11 • rubenshuis.be

MUKHA Le musée de la photo contemporaine. Het museum voor hedendaagse fotografie. Leuvenstraat 32 • mukha.be

BALADE EN BATEAU SUR L'ESCAUT. Boottocht op de Schelde
flandria.nu

MIDDELHEIMMUSEUM
Sculptures modernes. Moderne beeldhouwwerken.
Middelheimlaan 6
middelheimmuseum.be

MUSÉE PLANTIN-MORETUS
Vrijdagmarkt 22
plantin-moretus.be

MOMU Le musée de la mode.
Modemuseum.
momu.be



MUSÉE DES BEAUX-ARTS
"La Vierge et l'Enfant entourés d'anges" de Jean Fouquet.
"Madonna met kind" van Jean Fouquet.
kmska.be

Bruxelles

Wittamer au cœur du Sablon



Au centre de Bruxelles, en haut des petites rues médiévales se trouve une place au charme inouï : le Sablon. C'est là, près de l'église Notre-Dame qu'Henri Wittamer établit sa pâtisserie en 1910.

Sa petite-fille Myriam, depuis l'étage aux miroirs et poignées de bronze sculptées de la salle à manger familiale, aujourd'hui transformée en salon de thé, veille sur le service du midi assuré par sa fille Leslie.

Au laboratoire reliant la maison mère à la nouvelle boutique de chocolat, le frère de Myriam, Paul Wittamer, veille aux différents ateliers. A cette heure, les chocolats, manons à la crème fraîche, ganaches noires et bâtonnets de gingembre sont à l'emballage, le poste de la viennoiserie du matin délaissé. Seul reste Michael qui porte la touche finale, une somptueuse guirlande de fruits rouges aux boutons de rose, à la pièce montée en partance pour la cour d'Albert II, dont la maison Wittamer est le fournisseur officiel depuis 2000. La forêt-noire, bientôt centenaire, le disputera longtemps encore aux coups de chapeau modernes comme celui de la réglotte aux chocolats Magritte !

Wittamer, at the heart of the Sablon quarter

At the top of the narrow medieval streets in the centre of Brussels is a square with unprecedented charm: the Sablon. It was here, near Notre-Dame church that Henri Wittamer first set up his pâtisserie in 1910.

On one of the floors - its bronze sculpted mirrors and handles once the setting for the family dining area before being converted into a tea room - his granddaughter Myriam keeps an eye on the lunch service supervised by her daughter Leslie.

In the laboratory linking the main building to the new chocolate boutique, Myriam's brother Paul Wittamer oversees proceedings. At this time of day, the chocolates, creme fraiche manons, black ganaches and ginger sticks are being wrapped; the morning's pastry-making already a distant memory.

Only Michael remains; he is busy adding the final touches, a sumptuous red fruit garland with rose buds, to the piece montee headed for the court of Albert II, to whom the Wittamer house has been the official supplier since 2000. The cherry-less black forest gateau, not far off its one hundredth anniversary, still holds its own against the newer creations such as the assortment of Magritte chocolates, and will do so for a long time to come!



WITTAMER
6-12-13, place du Grand Sablon.
wittamer.com

12

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



© Luc Viatour

Le belvédère de l'ancien magasin Old England est aujourd'hui le café du MUSÉE DE L'INSTRUMENT DE MUSIQUE. Ce bâtiment de style Art nouveau (1899) est de l'architecte Paul Saintenoy. The terrace of the former Old England building, built in the Art Nouveau Style by the architect Paul Saintenoy, is now the café of the museum of musical instruments.
www.mim.fgov.be

LES GALERIES ROYALES SAINT-HUBERT abritent une cinquantaine de boutiques de luxe. Over fifty luxury stores are located here.
www.grsh.be



© Luc Viatour



© Brusselsinternational.com

LE QUARTIER DES ÉTANGS À IXELLES offre un panorama exceptionnel des plus belles réalisations de l'Art nouveau, de l'Art déco et du Modernisme. The ponds and whole area of Ixelles dedicated to Art Nouveau and Modernism, are worth the visit.

Le carnet de Myriam Wittamer...

Myriam Wittamer's address book...



Charmer... Delight someone...

... avec un bouquet romantique ou flamboyant de chez Katty, fidèle au Sablon depuis vingt ans.

... with a romantic or flamboyant bouquet from Katty's, a feature of the Sablon quarter for twenty years.

Au coin de la rue en face de Pommellato



Se délecter... Savour...

... d'une crème de riz au gingembre rose au Bocconi, la table italienne au décor sobre ponctué de trompe-l'œil Fornasetti.

... a creme de riz with pink ginger at Bocconi, the soberly decorated Italian restaurant dotted with Fornasetti trompe-l'oeil.

Rue de l'Amigohote • lamigo.com

Se tonifier... Tone up...

... au club de sport l'Aspria, élu meilleur centre de bien-être par *Elle Belgique*.

... at the Aspria gym, voted best wellness centre by Belgium's "Elle" magazine.

71b, avenue Louise • aspria.com

Se parer... Don...
... d'une fameuse *wrap dress* de Diane de Furstenberg
... one of Diane de Furstenberg's famous "*wrap dresses*".

11, rue du Grand Cerf • dvf.com



"La Magie Noire", 1945, huile sur toile de Magritte. © Charly Herscovici, avec son aimable autorisation c/o SABAM-ADAGP 2009

Déraisonner... Lose yourself...

... avec l'œuvre complète de René Magritte enfin réunie.

... in the complete René Magritte collection, under one roof at last.

1, place Royale
musee-magritte-museum.be



Chiner... Bargain hunt...

... des antiquités de la plus belle facture : faïences, argenterie estampillée, bijoux, sculptures de bronze et mille autres curiosités sous les toiles bayadère orange et vert du marché des antiquaires.

... for the most beautifully crafted antiques: faïences, authentic silverware, jewellery, bronze sculptures and a whole host of other curiosities under the orange and green-striped tarpaulin of the antiques market.

32, rue Rémi Soetens
sablonantiquesmarket.com



Verviers

Jean-Philippe Darcis à l'avant-garde



Décidément, les pâtisseries du Nord conjuguent le talent avec un solide appétit d'entreprendre. Ajoutez à ceci une touche de bonhomie et cela donne Jean-Philippe Darcis, Wallon au savoir-faire exceptionnel, qui d'un simple « si je n'ai pas de

projet, je m'embête » explique qu'avec son épouse, ils essaient les pâtisseries de Verviers à Spa en passant par Liège.

Cet « Ambassadeur du chocolat belge » fait figure de précurseur en matière de goût dans la région : « Le palais belge est habitué aux goûts doux et très sucrés. Dans mes chocolats, je suis passé petit à petit des traditionnelles crèmes au beurre à des ganaches, plus puissantes et aromatiques. Pour le macaron parisien, méconnu et considéré comme un gâteau sec, une dégustation gratuite des invendus du jour durant un an a été nécessaire. Les gens étaient surpris de trouver une texture moelleuse et parfumée à l'intérieur : ganache chocolat, passion, framboise. Puis la diffusion d'une émission « Envoyé Spécial » consacrée au macaron, a été un déclencheur fou ! »

Féru de modernité et de marketing, Jean-Philippe joue sur la forme et le fond, le design et le goût, la modernité et la tradition. Quelques spécialités locales : la tarte au riz, estampillée du label de la Confrérie de Verviers, l'éclair à la crème pâtissière au glaçage chocolaté. « J'aime qu'il y ait toujours quelqu'un au salon de thé, l'odeur du café, le p'tit gâteau dégusté rendent l'endroit vivant ». Si c'est pour se soumettre à la dégustation du p'tit gâteau chocolat au lait, crème de citron et basilic au biscuit dacquoise, je suis candidate tous les jours !

Jean-Philippe Darcis, the avant-gardist Walloon

Pâtisserie-makers from the North obviously have a knack of combining talent with a sturdy appetite for entrepreneurship. Add to this a touch of bonhomie and you have Jean-Philippe Darcis, a Walloon of exceptional know-how, who, with a simple "If I don't have a project, I get bored", explains that along with his wife, he has set up patisseries stretching from Verviers to Spa by way of Liège.

This "Ambassador of Belgian chocolate" is considered a pioneer in terms of taste in the region: "The Belgian palate is used to sweet and very sugary tastes. With my chocolates, I gradually went from the traditional butter cream to ganaches, which are stronger and more fragrant. The little known Parisian macaroon, considered a dry biscuit, required a year spent sampling the day's leftovers. The soft and fragrant chocolate, passion fruit and raspberry ganaches found in the centre surprised people. Then an episode of Envoyé Spécial dedicated to the macaroon was broadcast and suddenly everybody was after them!

A fan of modernity and marketing, Jean-Philippe juggles style and substance, design and taste, modernity and tradition. Some of the local specialties include: rice tarts that carry the Confrérie de Verviers label and creme patissiere eclairs with chocolate icing.

"I like the fact that there is always somebody in the tea room. The smell of coffee and the clink of cutlery bring the place to life". If this means sampling the lovely milk chocolate cake or lemon and basil cream dacquoise biscuit, I'll offer my services any day of the week!



DARCIS
121, rue Crapaurue
Autres adresses sur darcis.com

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



Près de 2500 espèces sont réparties dans les 46 bassins de L'AQUARIUM-MUSÉUM de Liège: demoiselles des récifs coralliens, anémones, piranhas,... Close to 2500 species spread out over 46 tanks at the Liège Aquarium-Museum: coral reef demoiselles, anemones, piranhas... aquarium-museum.ulg.ac.be



Faites une pause gourmande au restaurant CHÂTEAU PELTZER. Gourmet stop at restaurant Château Peltzer. chateau-peltzer.be

La famille Oberweis,
le présent composé

Luxembourg



C'est Pit, le doyen de la famille Oberweis, ancien président Relais Desserts, qui en 1964 crée la première pâtisserie avec son épouse Monique. Aujourd'hui

c'est à ses fils, Tom et Jeff qu'il transmet un savoir-faire pâtissier conjugué à une culture dynamique de l'entreprise.

Du monde latin, le goût excessivement épicurien, – Oberweis est aujourd'hui chocolatier, pâtissier, traiteur, restaurateur et... boulanger –, s'allie aux valeurs germaniques de l'innovation et du respect du client. Les boutiques reflètent l'identité des épouses présentes: Monique à la maison mère à deux pas du palais ducal, Léa et Nicole aux boutiques restaurants Kirchberg et City Concorde.

Tandis que la Cloche d'Or regroupe une boutique, un vaste espace de réception et le laboratoire, point de départ des livraisons, notamment vers la cour grand-ducale.

Oberweis, the present perfected in the Grand Duchy

It was Pit, the most senior member of the Oberweis family and former Relais Desserts president, who created the first pâtisserie with his wife Monique. Today it is his sons, Tom and Jeff, who have inherited his expertise in pâtisserie, along with a vibrant company culture.

A traditional Mediterranean love of all things epicurean – the Oberweis range now includes chocolates, cakes, deli products, restaurants and baked goods – is combined with the more Germanic values of innovation and customer satisfaction. The boutiques reflect the identity of each of the wives: Monique at the parent company just around the corner from the ducal palace and Léa and Nicole at the Kirchberg and City Concorde restaurant boutiques.

Another of the shops, the Cloche d'Or, groups together a boutique, vast reception area and laboratory, the departure point for deliveries, notably to the Grand-Ducal Court.



OBERWEIS
19-21, Grande Rue
1, rue Guillaume Kroll • Oberweis.lu

5 | Itinéraire épicurien

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



RENSEIGNEMENTS à l'Office de tourisme du Luxembourg.
Information at the Luxembourg tourist office.
www.ont.lu



USINA
Galerie et espace de vente de design contemporain. Gallery and shop of contemporary design and furniture.
www.usina.lu

HÔTEL LE PLACE D'ARMES
Un nouvel hôtel raffiné au cœur de la ville. A new contemporary and refined hotel.
www.hotel-leplacedarmes.com



MUSÉE D'ART MODERNE
Une œuvre de Didier Marcel.
Art work by Didier Marcel.
www.mudam.lu



BIBLIOTHÈQUE DE LA FONDATION DE L'ARCHITECTURE ET DE L'INGÉNIERIE
4000 ouvrages et autre publications concernant l'architecture.
4000 works and other publications about architecture.
1, rue de l'Acierie · fondarch.lu

Oslo

Pascal Dupuy ou le french paradoxe



Après une enfance bercée par les effluves de gâteaux maison au sein d'une famille nombreuse, Pascal, 15 ans, entame son apprentissage à Tours.

Seulement à la dérobée, en roulant les croissants et nettoyant le labora-

toire, il peut observer ce dont il souhaite faire son métier : la pâtisserie. Plusieurs expériences de ce type le casseront presque et une vie sportive locale intense l'empêchera d'aller tenter sa chance ailleurs, quand l'amour frappe à sa porte en 1984. Berit, alors jeune étudiante norvégienne, l'entraînera vers son pays des fjords où de réels challenges – une place de pâtissier dans le premier hôtel de Bergen, puis une autre au Plaza d'Oslo – lui remettront le pied à l'étrier. Pour l'anecdote, à cette époque la pâtisserie à la française n'étant pas parvenue jusque à Oslo, c'est en presque cinq heures que Pascal réalise son premier entremets. Il épatera toutefois le chef dont il s'attachera la confiance.

Au feeling, il cherche son style et en 1995 il acquiert sa première pâtisserie, un endroit classé monument historique, située dans le quartier mal famé de Tollbugata. La presse s'empare de la nouveauté et à la grande joie de Pascal et de ceux qui le soutiennent dans ce modeste début, il y a la queue devant le magasin !

En quatorze ans, ce ne sont pas moins de six salons de thé et restaurants que dirigent le couple, dont le restaurant du musée du Prix Nobel de la Paix à Oslo et le dernier né à Bygdøy, un nouveau concept *take away*.

Pascal Dupuy eller det franske paradoks

Etter en barndom omsvøpt av duften av hjemmebakke kaker i en barnerik familie, begynner Pascal sin læretid i Tours, 15 år gammel.

Mens han ruller croissanter og rengjør laboratoriet, observerer han i smug det yrket han egentlig ønsker seg: konditor. Flere erfaringer av denne typen gjør at han nesten gir opp, og hans intense lokale sportsliv hindrer ham i å prøve lykken andre steder. Så, i 1984, banker kjærligheten på døra. Berit, den gang en ung norsk student, drar han med seg til "fjordenes land" hvor han får møte virkelige utfordringer: En jobb som konditor ved Bergens fremste hotell, og deretter ved Hotell Plaza i Oslo, får ham tilbake på sporet. Som en anekdote kan det nevnes at den franske konditorikunsten på den tiden ennå ikke er trendy i Oslo, så Pascal bruker 5 timer på å lage sin første dessert. Han imponerer imidlertid sjefskokken, og vinner hans tillitt.

Han leter seg frem til sin egen stil på "feelingen", og i 1995 kjøper han sitt første konditori, et verneverdig lokale beliggende i det noe tvilsomme strøket i Tollbugata. Pressen er ikke sen om å gripe nyheten, og til store glede for Pascal og alle de som støtter ham i den spede begynnelsen, er det kø foran butikken!

Etter 14 år leder paret ikke mindre enn seks tesalonger og restauranter, hvorav restauranten ved Nobels Fredssenter i Oslo, og den siste nykomlingen på Bygdøy, et nytt «take away» -konsept.



PASCAL DUPUY
Henrik Ibsengate, 36 • pascal.no

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



VIGELANDSPARKEN
Parc de 200 sculptures conçu par Gustav Vigeland. Parc med 200 skulpturer av Gustav Vigeland.



LE NOUVEL OPÉRA
Situé à Bjørvika, créé par le cabinet d'architectes Snøhetta. Den nye operaen i Bjørvika, tegnet av arkitektkontoret Snøhetta. operaen.no

Vught, het zoete oord van familie De Rouw



Tout à côté de la prospère Hertogenbosch, ville natale de Jérôme Bosch, se trouve le village très *british* de Vught: des maisons en brique couvertes de lierre et des allées arpentées à bicyclette

par une belle bourgeoisie.

C'est ici, *downtown*, à côté de quelques boutiques que Doris et Arthur De Rouw ont transformé ce qui fut jadis la boutique de bonbons du père d'Arthur, en une pâtisserie qui « vaut un large détour ».

Avec son traditionnel « chocoladebol », un énorme chou gorgé de chantilly et recouvert de sauce au chocolat, Arthur De Rouw initie sa clientèle à la haute pâtisserie: les textures onctueuses des mousses chocolatées et fruitées, sont soutenues par le croquant d'un biscuit ou de chocolat « pop' up ». Chocolat, noisettes, tous les ingrédients des entremets miroirs sont d'une qualité supérieure « à la française ». Avec un talent particulier pour les décorations tout en arabesques, dignes de la haute couture, il épouse parfaitement l'esprit de sa femme Doris qui a su créer des vitrines où règne une atmosphère de galerie d'art, sans oublier le prestige du laboratoire-showroom, visible depuis la rue.

Op een steenworp afstand van het welvarende 's Hertogenbosch, geboortestad van Jeroen Bosch, bevindt zich Vught, een dorp met een 'British touch': lanen met bakstenen huizen waarop klimop weelderig groeit, waarlangs nette burgers op hun fiets voorbijrijden. Hier, in de binnenstad tussen enkele andere winkels, hebben Doris en Arthur De Rouw de vroegere banketbakkerszaak van de vader van Arthur uitgebouwd tot een zaak die Haute Pâtisserie biedt en 'een grote omweg waard is'.

Zonder de Bossche bol, een enorme soes met een vulling van slagroom en geglazuurd met gesmolten chocolade, te vergeten, laat Arthur De Rouw zijn Nederlandse klanten kennismaken met Haute Pâtisserie: de romige texturen van de chocolade- of vruchtenmousses gaan uitstekend samen met de verrassende bite van biscuit of stukjes chocolade. Cacao, hazelnoten... de ingrediënten van de verfijnde gebakjes zijn van de allerbeste kwaliteit volgens 'l'art de la pâtisserie à la française'. Met een bijzonder talent voor decoraties, versieringen die de haute couture naderen, sluit hij perfect aan bij de uitstraling die Doris heeft weten te creëren voor de vitrines die een sfeer als in een kunstgalerie ademen, zonder het prestige van het atelier, dat vanaf de straat zichtbaar is, te vergeten. Lang leve het nieuwe lid van Relais Desserts!



PÂTISSERIE DE ROUW
Kloosterstraat, 1. Vught • derouw.nl

↳ Itinéraire épicurien

Et à deux pas... En op een steenworp afstand...



"BINNENDIEZE" à découvrir en bateau d'avril à octobre.

Visitez aussi le centre d'art dédié à Jérôme Bosch dans l'église Saint-Jacques.

"Binnendieze", ontdek de stad via kanaal en boot. Bezoek ook het Kunstcentrum in de Sint-Jacokskerk gewijd aan Jerunymus Bosch.

Kringvrienden.nl



« Binnendieze » ou le maillage de canaux. "Binnendieze" ofwel het waterstelsel.

L'impressionnante SINT-JANS, cathédrale néogothique aux vitraux et ornements exceptionnels.

De indrukwekkende St. Janskerk, neogotisch, met uitzonderlijke ramen en ornamenten.





Mille-feuille au chocolat PIERRE HERMÉ • pierreherme.com
Verres BACCARAT Collections Onde et Clara • baccarat.com
Théière-gobelet MARIAGE FRÈRES Modèles Happy french tea • mariagefreres.com

Elixirs et chocolat

Elixir and chocolate

Il fut un temps où l'on suçait, croquait, savourait le chocolat, sans savoir qu'un thé, un vin ou un alcool auraient pu exalter davantage ses arômes. À la cour des rois, l'on buvait le chocolat chaud dans des alcôves comme un élixir de plaisir. Le temps a passé...
There was a time when dark, milk or praline chocolate was savoured unaware that a certain type of tea, wine or spirit could heighten its aromas even further. At royal courts, hot chocolate was enjoyed in intimate surroundings like an elixir of pleasure. Times have changed...

par **Gilles Brochard** photo **Nathalie Carnet** stylisme **Coco Jobard**

DE NOS JOURS, L'ACCORD ENTRE LE CHOCOLAT ET LE VIN OU LE THÉ S'EFFECTUE SUR LES ARÔMES CACAO, DIVERS ARÔMES FRUITÉS PAR EXEMPLE, PLUS QUE SUR LES SAVEURS AMÈRES, SUCRÉES OU ACIDES. CAR CERTAINS CHOCOLATS FORTS EN TANNIN OU PUISSANTS EN GOÛT PEUVENT MASQUER LA RICHESSE D'UN VIN OU D'UN THÉ. DONC, MÉFIANCE!

NOWADAYS THE COMBINATION OF CHOCOLATE AND WINE OR TEA IS MORE ORIENTATED TOWARDS AROMAS (COCOA, VARIOUS AROMAS FOR FILLED BONBONS FOR EXAMPLE) THAN FLAVOURS (BITTER, SWEET, ACIDIC), AS CERTAIN CHOCOLATES CONTAINING HIGH LEVELS OF TANNINS OR THAT ARE VERY STRONG-TASTING CAN BLOCK THE RICHNESS OF A WINE OR TEA. A WORD OF WARNING!

Aujourd'hui, voilà ce que nous conseillons bien volontiers pour atteindre une forme de félicité idéale.

Le **chocolat noir** de pure origine s'accorde magnifiquement avec certains **thés fermentés de Chine**, peu tanniques comme le *Yunnan impérial*, très boisé, ou avec un *Panyong*, aux notes de cacao. Idéal aussi avec un *noir de grenache*, rivesaltes rouge aux notes grillées.

Un **praliné** appelle plutôt un *Darjeeling* de printemps, au délicieux goût d'amande fraîche, mais dont l'infusion est maîtrisée car les tannins sont riches. Un **vin jaune du Jura** est plus attendu. Avec un **gianduja**, choisir des moelleux blancs comme le *loupjac*.

Un dessert au **chocolat au lait** s'harmonise avec un *pacherenc du vic-bilh*, vendange tardive du Gers, de trois ans, aux notes fruitées.

Certains desserts à base de **chocolat noir et fruits secs, noix ou miel** se marient avec des **whiskys single malt** de la vallée de la Spey aux notes de sous-bois comme un *Macallan 18 ans* ou un *Glenmorangie 10 ans* des **Highlands**, au nez épicé et aux notes de noix.

Pour les **chocolats épicés**, les accorder avec un *jurançon* légèrement moelleux (notes de tilleul et de girofle), ou l'*Élixir des Mille et une Nuits*, carthagène rouge (grenache noir) contenant de la girofle et de la cannelle, du château de la Tuilerie (Nîmes); ou pour le chocolat au galanga de Thierry Mulhaupt (Strasbourg), un **bas-armagnac**, comme le *Château de Laubade*, très aromatique.

Avec des **bonbons** de chocolat à la **poire**, choisir la *Belle de Brillet*, liqueur de poire au cognac d'exception. Avec des **bonbons** de chocolats aux **fruits rouges**, boire un *porto blanc* bien frais pour son contraste étonnant.

Enfin, l'irrésistible **moelleux** ira parfaitement avec un vin doux naturel **rouge de Rasteau**, la cuvée Signature ou même un *vintage de Mas Amiel* (100% grenache noir).

Here is our advice for reaching a state of utter blissfulness.

Pure origin **dark chocolate** goes magnificently well with certain, **slightly tannic fermented teas from China** such as the very woody *Yunnan imperial*, or with a *Panyong* with its cocoa notes. Also ideal with a *noir de grenache*, a rivesaltes rouge with roasted notes.

Praline chocolate on the other hand calls for a spring *Darjeeling*, with its delicious taste of fresh almonds. Careful not to leave it to infuse for too long though as the tannins are very rich. A **yellow wine from the Jura** would be more in keeping. With a **gianduja**, opt for mellow whites such as a *loupjac*.

A **milk chocolate** dessert is ideal with a *pacherenc du vic-bilh*, a three year old late harvest wine from the Gers with fruity notes.

Certain desserts made with **dark chocolate** and dried fruits, nuts or honey go well with single **malt whiskys** with notes of undergrowth from the Spey valley such as a *Macallan 18 years*, or a *Glenmorangie 10 years* from the **Highlands** with its spicy nose and nutty notes.

For **spicy chocolate**, sample with a slightly mellow *jurançon* (notes of lime blossom and clove), or an *Élixir des Mille et une Nuits*, a carthagène rouge (grenache noir) containing clove and cinnamon, a château de la Tuilerie (Nîmes), or for Thierry Mulhaupt (Strasbourg) galangal chocolate, a **bas-armagnac** such as the very aromatic *Château de Laubade*.

With pear-flavoured chocolate bonbons, opt for a *Belle de Brillet*, a **pear** liqueur with an outstanding cognac. With berry-flavoured chocolate **bonbons**, choose a chilled *porto blanc* for a surprising contrast.

Lastly, the irresistible **pudding** goes perfectly with a Signature red natural sweet wine from **Rasteau** or even a *vintage wine from Mas Amiel* (100% grenache noir).



Avec le bonbon chocolat,
le chocolatier exprime ses
préférences de goût : noir, au lait,
caramel ou amandes grillées. Le design,
rond, carré ou encore en forme de fève,
lui permet de perpétuer une tradition
ou de mieux la réinventer.

Folie Chocolat

Chocolate madness

Le fruit de l'arbre à cabosses, le *cacahuaquchtl* maya, s'allie aujourd'hui la notion de grand cru. Plongeon dans cette mappemonde voluptueuse.
The fruit of the Maya *cacahuaquchtl* tree is today comparable with that of a grand cru. A journey into this voluptuous universe.

par **Ingrid Astier**
photos **Laurent Fau | Studio des Fleurs**





L'odyssée des grands crus

An odyssey into the world of the grand crus

Trinidad, Madagascar, Indonésie, São Tomé et Príncipe, Vénézuéla, Brésil, Cuba... 45 pays produisent du cacao dans le monde et le plaisir du chocolat ne va pas sans l'attrait des mappemondes. Le cacaoyer n'a rien perdu de son exotisme !

Si le célèbre carré rallie toujours les gourmands, on lui voue aujourd'hui une curiosité d'amoureux. La notion de grand cru, longtemps restée l'apanage du vin, lui est désormais familière. Une bouteille de Conti 1959 du domaine de la Romanée-Conti nous plonge en rêverie, comme une tablette de chocolat Chuao du Vénézuéla...

Car derrière le mot cru se cache la croissances, un terroir ou une région. Après la tyrannie chiffrée du pourcentage, voici l'épopée rêvée des origines ! Tête-à-tête avec la tablette où l'on imagine les cabosses de cacao, poussant à même le tronc, ombrées par le bananier...

Tout ce qui est cacao n'est pourtant pas or noir. Les chocolats les plus fins proviennent des criollo, de belles cabosses aux couleurs de soleil couchant. À l'intérieur, de délicates fèves blanches. Les trinitario – ainsi nommés parce qu'ils viennent de Trinidad – sont des variétés hybrides. Tandis que les forastero d'Afrique, aux fèves pourpres, fournissent le chocolat le plus courant, mais aussi le Nacional, un cacao aux superbes notes de fleur d'oranger et de jasmin. Criollo, trinitario ou forastero ne seraient rien sans le terroir et le savoir-faire. D'où le succès des grands crus de chocolat noir, goût à l'honneur.

En 2003, le chocolat au lait se fait détrôner par le chocolat noir dans le cœur des Français. Changement de mentalité : plus qu'une matière première, le palais guette des arômes spécifiques, se prépare au plaisir... Penchant hédoniste que l'on retrouve ailleurs : l'amateur de thé quitte les thés parfumés pour les thés rares du Xishuangbanna, l'amateur de poivre cite le poivre de Sarawak, du

Sichuan ou de Tasmanie, l'amateur de safran collectionne celui du Quercy ou de Mund. L'amateur de chocolat, lui, fantasme sur les fèves de vallées mythiques : Cepe, Chuao et Choroní ou sur le Porcelana du Vénézuéla. Il aime les tablettes de Madagascar pour leurs notes de groseille, de framboise et de cassis ; celles de Java pour ses notes boisées, de Papouasie Nouvelle-Guinée pour ses notes fumées, des Caraïbes pour leur facette balsamique... Cet amateur parle le chocolat, une langue plurielle.

Trinidad, Madagascar, Indonesia, San Tome and Principle, Venezuela, Brazil, Cuba...45 countries throughout the world produce cocoa, and geography certainly plays a part in the enjoyment of chocolate. The cacao tree has lost none of its exoticism!

While the famous square continues to inspire food-lovers, we now tend to look upon it with more affectionate curiosity. The notion of a grand cru, for a long while a privilege accorded exclusively to wine, is now associated with chocolate. Just as a 1959 Conti from the Romanée-Conti estate has us daydreaming, so does a Chuao chocolate bar from Venezuela...Because behind the word "cru" lies the notion of growth, linked to a terroir or region. Fascination with origins has replaced obsessions over cocoa content, conjuring up images of trunks with emerging cocoa pods, shaded by banana trees...

All that is cocoa is not dark though. The most delicate chocolates come from the criollo, beautiful pods with colours reminiscent of the setting sun. On the inside, dainty white beans. The trinitario – so called because they come from Trinidad – are hybrid varieties. The African forastero, with its crimson beans, is used to make the most common kind of chocolate, but also the Nacional, a cocoa with superb notes of orange flower and jasmine.

Criollo, trinitario or forastero would be nothing without terroir or know-how, hence the success of the grand crus of the dark chocolate world, where taste takes pride of place.

In 2003, dark chocolate surpassed the milk variety in popularity in France. A change in mentality occurred: more than just a raw material, the palate is alert to the specific flavours and prepares itself for the sensations to come... A hedonistic penchant that can be found elsewhere: the tea-lover who prefers rare Xishuangbanna teas to perfumed teas, the pepper-lover who speaks of Sarawak, Sichuan or Tasmanian pepper, or the saffron-lover who collects saffron from Quercy or Mund. As for chocolate lovers, they fantasise about beans from the mythical valleys:



Jean Paul HEVIN, toujours à la recherche de pépites d'exception. Ici entouré de cabosses de cacao sur la plantation MILLOT, au nord-ouest de Madagascar.

Cepe, Chuao and Choroní, or the Porcelana from Venezuela. They adore bars from Madagascar for their redcurrant, raspberry and blackcurrant notes, from Java for their woody notes, from Papua New Guinea for their smoky notes, as well as the Caribbean for their balsamic tones... These enthusiasts speak the multi-faceted language of chocolate ■

Approches éclairées de chocolatiers

Chocolate passion by our chocolate-makers



La pédagogie chocolat avec Bernard Besse

Un must ? Le Charles Lachaud, en hommage à l'avocat éponyme. Une mousse fondante au chocolat noir puissant, sur feuilleté praliné pur noisette. En saison, Le Suc au May aux myrtilles sauvages.

Un mariage réussi ? Le cacao suffit, grâce à la palette des pures origines, à travailler seul ou en mélange, en variant le dosage du sucre. Je propose une gamme de 55 tablettes.

En 1997, j'ai créé un parcours pédagogique chocolat qui rencontre un grand succès.

Chocolate education

A must ? The Charles Lachaud, as a tribute to the lawyer of the same name. A dreamy chocolate mousse with strong dark chocolate on a pure hazelnut praline feuilleté. In season, the Suc au May with wild blueberries.

Flavours that compliment each other ? Cocoa alone is enough thanks to the range of pure origin chocolate. To be used on its own or combined by adjusting the amount of sugar. I offer a range of 55 bars.

In 1997, I created a chocolate educational programme that has met with a tremendous amount of success.



La magie chocolat selon Franck Fresson

Un must ? Quelle magie ! Fonte d'un bonbon finement enrobé, ganache parfumée ou carré croquant, frénésie d'un éclair chipé à la vitrine... Et quel parfum lors du coulage à Jarny...

Le gâteau au chocolat ? Un éclair réglisse. Un moelleux à faire tiédir.

Une verrine ? Une crème souple de chocolat à boire, parfumée à l'orange.

Un mariage réussi ? Ganache au citron vert zesté minute, au jus frais réduit de moitié pour concentrer les arômes.

Chocolate magic

A must ? The magic of a finely covered bonbon, flavoured ganache or crunchy square melting in the mouth, the excitement of an éclair swiped from the window... And as for the aroma at Jarny during the pouring process...

The ultimate chocolate cake ? A liquorice éclair. A moelleux to be warmed up.

A verrine ? A smooth chocolate cream flavoured with orange to drink.

Flavours that compliment each other ? Lime ganache with last-minute zest and fresh juice reduced by half to concentrate the aromas.



Le voyage chocolat de Michel Belin

Un must ? Depuis 20 ans, le chocolat à la réglisse ou un praliné à l'amande fumée à l'écorce de bois. Un autre, feuilles de havane infusées et épices.

Le gâteau au chocolat ? Une bombe au chocolat, avec un fond macaron aux noisettes caramélisées et une mousse chocolat légère.

Le chocolat se prête à la tendance "verrine" ? Une seule ! Crème brûlée vanille, caramel à la crème fraîche et mousse chocolat.

Un mariage réussi ? Le gingembre. Frais et confit, en infusion pour garder du piquant et de l'arrondi.

Chocolate escapade

A must ? For 20 years, liquorice-flavoured chocolate or bark-smoked almond pralines. Another one: infused Havana leaves and spices.

The ultimate chocolate cake ? A chocolate bombe with caramelised hazelnut macaroon base and a light chocolate mousse.

Do you think chocolate is compatible with the "verrine" trend ? Only one dessert is: vanilla creme brulee, creme fraiche caramel and chocolate mousse.

Flavours that compliment each other ? Ginger. Fresh, confit-style or infused for maximum tanginess and smoothness.



L'outil tablette selon Jacques Bellanger

Un must ? La tablette et son côté nomade ! Les grands crus offrent une gamme de tablettes haut de gamme, destinée aux amateurs. Dégustation idéale vers 11 h, pour un palais neutre en appétit. On compare les origines pour ouvrir la sensibilité et éduquer le goût.

Un mariage réussi ? Chocolat noir et figue violette, airelle et abricot, ou un praliné au sarrasin. Si le bonbon chocolat s'offre, la tablette s'achète en égoïste !

The chocolate bar as a tool

A must ? The chocolate bar and its different origins ! The grand crus offer a variety of top-of-the-range bars aimed at chocolate lovers. Should ideally be savoured around 11am to ensure a neutral palate. Origins are compared to create awareness and train the taste buds.

Flavours that compliment each other ? Black chocolate and purple fig, bilberry and apricot, or sarrasin pralines. If chocolate bonbons are given as gifts, a complete bar is an entirely selfish purchase !



pour 6 à 8 personnes

Pâte à bombe

4 jaunes d'œuf
70 g sucre cristal
50 cl eau

Ganache

125 g chocolat à 70 %
125 g crème fraîche

Chantilly

400 g crème fraîche
40 g sucre vanillé

for 6 to 8 people

Bombe mixture

4 egg yolks
70 g crystal sugar
50 cl water

Ganache

125 g chocolate with 70% cocoa content
125 g creme fraiche

Chantilly

400 g creme fraiche
40 g vanilla sugar

01 Préparer la pâte à bombe

Verser les jaunes, l'eau et le sucre dans une casserole. Mettre à feu doux, au bain-marie, jusqu'à 60°C environ. Verser l'appareil à bombe dans un blender muni du fouet et monter jusqu'à complet refroidissement.

02 La ganache

Hacher le chocolat au couteau-scie. Porter la crème à ébullition et verser la crème bouillante sur le chocolat. Fouetter la ganache et laisser refroidir.

03 La chantilly

Monter la crème fraîche avec le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une chantilly souple. A l'aide d'une maryse, incorporer la pâte à bombe dans la ganache et ajouter la chantilly. Verser ce mélange dans un moule demi-sphérique et le placer au congélateur au moins 12 heures.

04 Démouler la bombe glacée en la passant sous l'eau quelques instants.

Sortir la bombe glacée du congélateur 45 min avant de la déguster et la stocker au réfrigérateur. La bombe glacée peut être accompagnée d'une crème anglaise ou de fruits de saison.

Chocolate ice cream bombe

01 Make the bombe mixture

Tip the egg yolks, water and sugar into a saucepan. Gently heat over another saucepan filled with water until around 60°C. Pour the bombe mixture into a blender fitted with a whisk and beat until completely cooled.

02 For the ganache

Chop the chocolate using a serrated knife. Bring the creme to the boil and pour over the chocolate. Whisk the ganache and leave to cool.

03 The chantilly

Beat the creme fraiche together with the vanilla sugar until smooth. Using a spatula, incorporate the bombe mixture into the ganache and add the chantilly. Pour this mixture into a half spherical tin and leave to chill in the freezer for at least 12 hours.

04 Turn out the ice cream bombe by running it under the tap for a few seconds.

Take the ice cream bombe out of the freezer 45 min before serving and store in the fridge. The ice cream bombe can be served with custard or seasonal fruits.



pour 6 personnes Biscuits † la cuillère

- 25 g farine type 45
- 3 jaunes d'œuf
- 45 g sucre semoule
- 2 blancs d'œuf

Mousse au chocolat

- 130 g chocolat à 70 %
- 50 g crème fleurette
- 50 g lait
- 1 jaune d'œuf
- 10 g sucre
- 180 g crème fouettée

D'Écor

- 1 tablette de chocolat
- sucre glace

for 6 people Finger biscuits

- 25 g type 45 flour
- 3 egg yolks
- 45 g caster sugar
- 2 egg whites

Chocolate mousse

- 130 g chocolate with 70% cocoa content
- 50 g double cream
- 50 g milk
- 1 egg yolk
- 10 g sugar
- 180 g whipped cream

Decoration

- 1 bar of chocolate
- icing sugar

01 Préparer les biscuits à la cuillère

Tamiser la farine.
Fouetter les jaunes avec 30 g de sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
Monter les blancs en neige ferme en y incorporant le sucre restant.
Verser dessus les jaunes sucrés en soulevant délicatement l'ensemble de bas en haut et en faisant des mouvements circulaires.
Saupoudrer la farine et l'incorporer de la même façon.
Préchauffer le four à 220° C.
Tapisser une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.
Dresser des petits boudins de pâte de 5 cm de long ainsi qu'un fond de 13 cm de diamètre.
Glisser au four environ 15 min.

02 Préparer la mousse au chocolat

Hacher le chocolat finement.
Mélanger la crème fleurette, le lait, le jaune d'œuf et le sucre.
Faire chauffer l'ensemble à 85° C.
Ajouter le chocolat haché.
Lisser la crème au chocolat puis incorporer délicatement la crème fouettée.

03 Dans un cercle ou un moule de 16 cm de diamètre et de 5 cm

de haut, disposer les biscuits sur le périmètre.
Déposer ensuite le disque de biscuit au fond du moule.
Verser la mousse au chocolat.
Stocker au froid 3 heures.
A l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de chocolat.
Saupoudrer de sucre glace.

Chocolate charlotte

01 Make the finger biscuits

Sieve the flour.
Beat the egg yolks together with 30 g of sugar until the mixture begins to whiten.
Whisk the egg whites until stiff while incorporating the remaining sugar.
Add the sugared yolks by gently lifting the mixture upwards in circular movements.
Sprinkle the flour over the mixture and incorporate in the same way.
Preheat the oven to 220° C.
Line a baking tray with a sheet of baking paper.
Space out the mixture in small, 5 cm-long sausage shapes as well as a 13 cm-wide base.
Bake in the oven for around 15 min.

02 Make the chocolate mousse

Chop the chocolate finely.
Mix together the double cream, milk, yolk and sugar.
Heat the mixture to 85° C.
Add the chopped chocolate.
Stir the chocolate cream until completely smooth then carefully add the whipped cream.

03 In a 5 cm-high and 16 cm-wide ring or tin, line the biscuits

around the edge.
Then place the biscuit base at the bottom of the tin.
Pour in the chocolate mousse.
Leave to chill for 3 hours.
Make chocolate shavings using a potato peeler.
Dredge with icing sugar.



28

Chocolat chaud ou froid

- 01 Faire chauffer le lait avec la crème, le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée.
- 02 Ajouter le cacao et les épices.
- 03 Porter le tout à ébullition, baisser le feu et laisser bouillir tout doucement 1 à 2 min pour faire gonfler le cacao. Cette opération lui donnera toute son onctuosité.

Ce chocolat peut se boire chaud ou glacé, selon la saison et vos envies.

Spicy hot or cold chocolate

- 01 Heat the milk with the cream, sugar and split and scraped vanilla pod.
- 02 Add the cocoa and spices.
- 03 Bring mixture to the boil, reduce heat and leave to gently simmer for 1 to 2 min to allow the cocoa to swell up. This process will give the recipe its unctuousness.

This chocolate can be drunk hot or cold according to the season and your preferences.

pour 6 personnes

- 800 g lait frais entier
- 200 g crème fraîche liquide
- 50 g sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 50 g cacao en poudre
- 1 pointe de couteau de 4 épices
- 1 pointe de couteau de cannelle

for 6 people

- 800 g fresh whole milk
- 200 g liquid creme fraiche
- 50 g caster sugar
- 1 vanilla pod
- 50 g cocoa powder
- 1 dash of allspice
- 1 dash of cinnamon



Recettes extraites de l'ouvrage collectif des pâtisseries Relais Desserts DESSERTS FACILES AU CHOCOLAT aux Editions Agnès Viénot
Recipes extracted from the collective book of Relais DESSERTS PATISSIERS at Agnès Viénot Publishing

Coups de coeur

Favourite things



Offrez à vos proches des gourmandises de qualité : pâtisseries fines, chocolats, macarons... élaborés par les meilleurs artisans, chocolatiers, traiteurs de France! Give an original and delicious gift to your friends in France!

www.cadeau-gateau.com



Conçue avec une farine sans additif, cette baguette traditionnelle est l'expression d'un vrai travail artisanal. Made with additive-free flour, this traditional baguette represents a truly traditional method of working.

www.retrodor.com



So Glam! Découvrez le « It Chocolate » de cette fin d'année : un bonbon personnalisé par votre chocolatier. So Glam! Discover the latest chocolate sensation: a customised bonbon by your chocolate-maker.

www.pcb-creation.fr

Pour figurer dans cette page, veuillez contacter le service publicité.

For your announcement on this page, please contact the advertising department.
desserts@lalifestyle.fr



Rosello crée et fabrique sièges et mobilier contemporain ou de style, pour salons de thé, restaurants et hôtels. Rosello creates and manufactures seats and contemporary or period furniture for tearooms, restaurants and hotels.

TÉL. 01 43 71 30 00
www.rosello.fr

Valrhona, atout chocolat

Valrhona, chocolate heaven



De haut en bas, les cabosses puis les fèves de cacao, broyées et torréfiées avant d'être travaillées en conchage pendant deux à trois jours pour donner le meilleur aux chocolats à déguster.

Créée en 1922, Valrhona accompagne aujourd'hui les chocolatiers et pâtisseries dans l'élaboration d'entremets, mousses, bonbons chocolats et glaces... d'exception.

Founded in 1922, today Valrhona assists chocolate and patisserie-makers in creating desserts, mousses, chocolate bonbons and ice creams...like no other.

par **Jean-Emmanuel Richomme**

C'est à Tain-l'Hermitage que bat le cœur de la matière première, la fève. Issu des collaborations avec les fermiers et rapportées des tropiques par Pierre Costet, le sourceur maison, des échantillons sont prélevés sur chaque lot de fèves puis transformés en chocolat afin que la « cacaothèque », jury d'experts-goûteurs nommé ainsi, puisse goûter et regoûter, sous l'égide de Vanessa Lemoine, le « palais » maison. « L'équilibre du chocolat résulte de la fermentation maîtrisée des fèves, du bon assemblage des crus, puis du lent travail du conchage, qui consiste à mélanger la masse de cacao broyé et torréfié au préalable, à une température de 60 à 65 °C durant deux à trois jours à l'écoute de ce que révèle le chocolat. Arômes délicats, acidulés tout en rondeur ainsi qu'un cassant de la matière ne sont que quelques-unes des nombreuses qualités qu'il faut savoir révéler de cette matière vivante. »

Une fois le goût « juste » trouvé, le chocolat de couverture* est élaboré dans les laboratoires, prêt à ce que les chocolatiers puissent se l'approprier, le transformer. Au sein de son « Ecole du Grand Chocolat » Frédéric Bau, le chef maison, reçoit entre autres les pâtisseries des Relais Desserts, et l'émulation des talents conjugués, permet d'y écrire l'histoire du dessert au chocolat un peu plus avant à chaque expérience.

Une ingénierie de pointe, un sourceur et un acheteur maison, mais aussi un travail sur les tendances inspirantes et des packagings innovants ont permis à Valrhona de se hisser au premier rang mondial du chocolat haut de gamme. En 2006, la « Fondation Valrhona pour le Goût » a vu le jour afin de sauvegarder, enrichir et promouvoir les connaissances relatives au goût.

Une bonne nouvelle... des stages Gourmet sont accessibles aux amateurs... avec un grand A s'il vous plaît !

Tain-l'Hermitage: the nerve centre of that raw material, the cocoa bean. Resulting from joint collaborations with farmers and brought back from the tropics by Pierre Costet, the resident sourcing expert, samples are taken from each batch of beans then turned into chocolate so that the "cacaothèque" jury of expert tasters can begin the work of tasting and re-tasting under the auspices of Vanessa Lemoine, the resident "palate". "Chocolate's balance comes from controlled fermentation of the beans, careful assembly of the "crus" then the slow process of conching, which consists of mixing the previously ground and roasted cocoa mass at a temperature of between 60 and 65 °C for two to three days, paying attention to what the chocolate reveals. Delicate, slightly acidic and infinitely smooth



Préparation d'un entremets au laboratoire.

LE CONCOURS C3

Pour stimuler la communauté internationale de chefs de cuisine et de chefs pâtisseries, ainsi que les membres de son Cercle des Chefs, Valrhona a eu l'idée de lancer le concours C3 – Consécration Cercle des Chefs –, pour mettre en scène leur métier et leur savoir-faire. Chacun des candidats doit proposer une recette originale de dessert selon le thème choisi de l'année en travaillant les Grands Crus de Terroirs de Valrhona. Seulement six candidats sont retenus pour la finale.

THE C3 CONTEST

To fire up the international community of head and patisserie chefs, along with members of its own Cercle des Chefs, Valrhona decided in 2008 to launch the C3 contest, designed to showcase their profession and know-how. Each of the contestants must suggest an original dessert recipe according to the chosen theme, which this year happens to be "variations in texture" using Valrhona Grands Crus de Terroirs. Only eight contestants will go through to the final which will take place in January 2010. cercle.valrhona.com

La traditionnelle tablette repensée par Sylvain Samarut

aromas along with the brittleness of the substance are only a few of the many qualities that need to be teased out of this exciting material".

Once the "right" taste has been found, the couverture chocolate is developed in the laboratories, ready for the chocolate-makers to adapt and transform it.

At the heart of his "Ecole du Grand Chocolat," Frédéric Bau, resident chef, welcomes, among others, Relais Deserts patisseries-makers, whose different talents combine to write a new chapter in the history of chocolate dessert-making each time they meet up.

Leading edge engineering, a resident sourcing expert and buyer, but also studies into the inspiring trends and innovative packaging have enabled Valrhona to reach the highest global echelons in terms of luxury chocolate. In 2006, the "Valrhona Foundation for Taste" was created in order to safeguard, enhance and promote knowledge linked to taste. Good news...Gourmet courses are available to chocolate lovers... with a capital L if you please!

valrhona.com

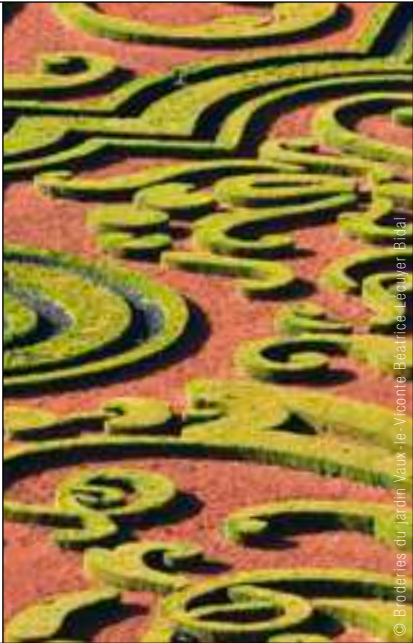


Moments volés

Stolen moments

L'automne est propice aux escapades. Coup de cœurs d'expos et haltes gourmandes nous emmènent en France, en Suisse et en Allemagne. Autumn is a great time to get away. Must-see exhibitions and gourmet breaks take us to France, Switzerland and Germany.

32



© Bouderies du Jardin Vaux-le-Vicomte Béatrice Leuyer Brial



Fontainebleau Volutes royales Royal flourishes

La maison Cassel à Fontainebleau revisite les grands classiques et régale de ses desserts inattendus. C'est sous les décors de Charles Lebrun que Frédéric Cassel, entouré des chefs Relais Desserts : Jacques Bellanger, Arnaud Larher et Sadaharu Aoki, présentera ses chocolats aux amateurs éclairés au château de Vaux-le-Vicomte, chef-d'œuvre du XVII^e siècle. The maison Cassel in Fontainebleau revisits the great classics and delights with its surprising desserts. In a décor courtesy of Charles Lebrun that Frédéric Cassel with some other Relais Desserts chefs: Jacques Bellanger, Arnaud Larher and Sadaharu Aoki, will present these chocolates to an enlightened public at Vaux-le-Vicomte castle, a masterpiece of the 17th century.

FREDERIC CASSEL

71-73, rue Grande - frederic-cassel.com
« SENSATIONS CHOCOLAT »

Salon les 7 et 8 novembre

Vaux-le-Vicomte, Maincy • vaux-le-vicomte.com

Montreux Eclat médiéval Medieval lustre

Artisan du goût, Lucien Moutarlier est toujours à la recherche de nouvelles compositions comme un artiste sur sa toile. Des pâtisseries à contempler et à goûter après une visite de la chapelle décorée de fresques du château de Chillon.

A master of taste, Lucien Moutarlier is constantly looking for new inspiration in the same way as artists before a canvas. Patisseries to contemplate and savour after visiting the chapel decorated with frescos in Chillon castle.

LUCIEN MOUTARLIER

Grand rue 4 • Chexbres • moutarlier.ch
CHÂTEAU DE CHILLON
avenue de Chillon 21 • Veytaux • chillon.ch



© photo D.R.

Lausanne Rêveries helvétiques Helvetic musings

Pâtissier, chocolatier, glacier, Jean-Marie Augnet sait magnifier à merveille le chocolat suisse. Un passionné de l'exception comme ces collectionneurs qui ont rassemblé des chefs-d'œuvre au XIX^e siècle, à voir à La Fondation de l'Hermitage.

Patisserie-maker, chocolate-maker, ice cream-maker....Jean-Marie Augnet knows all about extolling the virtues of Swiss chocolate. An avid enthusiast in the same vein as collectors of the 19th century masterpieces on display at the Hermitage Foundation.

JEAN-MARIE AUGNET

Grand Rue 2 • La Tour-de-Peil
patisserie-augnet.ch

FONDATION DE L'HERMITAGE

« Passions partagées », de Cézanne à Rothko, chefs-d'œuvre du XX^e siècle dans les collections privées suisses • jusqu'au 25 octobre
2, route du Signal • fondation-hermitage.ch



© • Le Grammont • 1905.
huile sur toile de Ferdinand Hodler/P. Goetelen



© • Die Kristallhöhle am Zinkenstock beim Unteraargletscher • huile sur toile de Caspar Wolf



Düsseldorf Volumes minéraux Mineral volumes

Maître-confiseur, Heinz-Richard Heinemann aime raffiner les plaisirs comme ces truffes au champagne reconnues internationalement. Une emplette à faire après avoir visité l'exposition du peintre Caspar Wolf qui rendit si bien hommage aux paysages suisses.

A master-confectioner, Heinz-Richard Heinemann prefers the finer things in life, as demonstrated by these internationally renowned champagne truffles. A purchase to be made after visiting the exhibition of the painter Caspar Wolf, famous for his works portraying his love of Swiss landscapes.

HEINEMANN

Vereinbankpassage, Bahnstrasse, 16
konditorei-heinemann.de

MUSEUM KUNST PALAST
« Caspar Wolf »

jusqu'au 10 janvier 2010

Ehrenhof 4-5 • museum-kunst-palast.de

Nancy Courbes Art nouveau Art nouveau contours

Chez André Thiébaud, les desserts chocolatés ou fruités sont savoureux et ses fameux « Pavés de la place Stanislas », des chocolats croustillants incontournables. Une étape avant ou après la visite du musée de l'Ecole de Nancy dédié à l'Art nouveau nancéien.

At André Thiébaud's, the chocolate and fruit desserts are mouth-watering and his famous crunchy chocolate "Pavés de la place Stanislas" a must. To be experienced before or after visiting the Ecole de Nancy museum dedicated to Nancy art nouveau.

ANDRE THIEBAUT

129, rue Saint-Dizier • 03 83 32 03 66

MUSEE DE L'ECOLE DE NANCY

« L'Ecole de Nancy à l'Exposition Internationale de l'Est de la France, Nancy 1909 »

jusqu'au 3 janvier 2010

36, rue du Sergent Blandan • ecole-de-nancy.com



© • Portrait of Emile Gallé • de Victor Prouvé/MuseoStudio-Image





Le président, Frédéric Cassel, passe en revue la haie d'honneur devant le palais des Congrès.
The president, Frédéric Cassel, reviews the guard of honour in front of the Conference hall.



Complicité au laboratoire. De gauche à droite, Richard Sève, Arnaud Larher, Frédéric Jouvaud et Sébastien Bouillet.
Complicity in the laboratory. From left to right, Richard Sève, Arnaud Larher, Frédéric Jouvaud and Sébastien Bouillet.



Rencontres vichysoises Sous l'égide du maire Claude Malhuret, du 26 au 29 avril dernier, Jean-Paul et Marie-Guylaine Bardet, membres de l'association internationale Relais Desserts présidée par Frédéric Cassel, ont reçu leurs confrères à Vichy lors du Congrès international «Relais Desserts 2009» afin d'échanger secrets de marmite et saveurs gourmandes. Sur le thème «A Vichy, coignons les bulles», le premier jour, plus de 80 chefs pâtisseries de 10 régions mondiales de Relais Desserts ont conçu un buffet autour du fruit. Le lendemain, avec pour challenge «manger raisonné», quatre desserts ont été réalisés afin d'établir une comparaison entre un dessert classique au sucre et un dessert identique avec un substitut, sous l'oeil vigilant d'un nutritionniste. Le soir du gala, les 100 virtuoses de la pâtisserie ont rejoints les 100 voix gospel sur la scène de l'Opéra de Vichy.



Jean-Paul Bardet, organisateur des rencontres vichysoises.
Jean-Paul Bardet, organizer of the Vichy meetings.

Rendez-vous in Vichy Under the auspices of mayor Claude Malhuret, last April, Jean-Paul and Marie-Guylaine Bardet, members of the Relais Desserts international association presided over by Frédéric Cassel, played host to their fellow colleagues in Vichy during the «2009 Relais Desserts International Congress» where they swapped age-old secrets and gourmet delicacies. Based on the theme «Trapping the bubbles at Vichy», on the first day more than 80 patisserie chefs from 10 Relais Desserts regions around the world designed a buffet using fruit. The following day, with «eating sensibly» as the challenge, four desserts were created in order to establish a comparison between a normal dessert with sugar and an identical dessert with a substitute, all under the watchful eye of a nutritionist. During the gala evening, the 100 virtuosos from the patisserie world joined the 100-voice gospel choir on stage at the Opéra de Vichy.



Frédéric Jouvaud en pleine création.
Frédéric Jouvaud in full creation.



Evénements Relais Desserts

Relais Desserts Events



Frédéric Cassel, président Relais Desserts, entouré de Bernard Proot (à gauche) et de Daniel Rebert (à droite).
Frédéric Cassel, Relais Desserts president, surrounded with Bernard Proot (to the left) and with Daniel Rebert (to the right).



35 | Rencontres Internationales



Assemblage des créations en sucre par Jacques Bellanger (à gauche), Arnaud Larher (à droite) et Laurent Le Daniel (ci-dessous), tous trois "Meilleur Ouvrier de France".
Assembly of the creations in sugar by Jacques Bellanger (to the left), Arnaud Larher (to the right) et Laurent Le Daniel (below), all of them "Meilleur Ouvrier de France".



Soirée «Gospel pour 100 voix» à l'Opéra de Vichy.
An evening «Gospel for 100 voices» in the Opera House of Vichy.



Le modèle de Jean-Claude Jitrois et Arnaud Larher porté par Sarah Marshall.

Dessert'scope

SALON DU CHOCOLAT
CHOCOLATE TRADE FAIR

Tous les ans, en octobre, les pâtisseries Relais Desserts investissent l'espace « Choco-Démo » du Salon du Chocolat de Paris et présentent leurs dernières créations. Pendant 40 minutes, ils réalisent des recettes gourmandes et dévoilent leurs astuces. A cette occasion ont lieu des dégustations, des séances de dédicaces, des rencontres et un incontournable défilé de robes en chocolat créées par un couturier et un chocolatier. Ici, au Salon du Chocolat de Paris 2008, le modèle de la collaboration entre le couturier Jean-Claude Jitrois, et le chocolatier Arnaud Larher.

Every year in October, Relais Desserts pâtisserie chefs take over the «Choco-Démo» area Trade fair in Paris to présent their latest créations. For 40 minutes, they conjure up gourmet recipes and reveal their tricks of the trade. Also on the agenda: tasting sessions, autograph sessions, get-togethers and a show-stopping fashion parade with chocolate dresses created by designers and chocolate-makers. Here, at the 2008 Paris Chocolate Trade Faire, a chocolate top by the chocolate-maker Arnaud Larher designed by the fashion designer Jean-Claude Jitrois.

Du 14 au 18 octobre 2009 • www.salonduchocolat.fr



Vincent Thomassier du restaurant Flocons de Sel à Megève est le gagnant du 4^e «Dessert of the year».

«DESSERT OF THE YEAR»
4^E ÉDITION PAR LA MAISON DUVAL-LEROY
«DESSERT OF THE YEAR»

THE 4TH COMPETITION BY THE DUVAL-LEROY HOUSE

La maison familiale de champagne Duval-Leroy fêtant cette année ses 150 printemps, le thème retenu de ce concours de pâtisserie réservé aux professionnels de la restauration, qui dressent leur dessert à l'assiette, était tout naturellement «Dessert d'anniversaire» en accord avec la cuvée «Rosé Dry». Le Trophée Carol Duval-Leroy 2009 a récompensé Vincent Thomassier, chef pâtissier du restaurant Flocons de Sel (**) à Megève, pour sa «Surprise Cerise». Le jury a notamment été séduit par le crémeux du dessert en parfait accord avec la cuvée «Rosé Dry».

With the Duval-Leroy champagne house celebrating its 150th anniversary this year, the theme chosen for this professionals-only pâtisserie competition where desserts are presented on individual plates was the fittingly named «Anniversary dessert», to accompany the «Rosé Dry» vintage. The 2009 Carol Duval-Leroy trophy was awarded to Vincent Thomassier, pâtisserie chef at the Flocons de Sel restaurant (**) in Megève for his «Surprise Cerise». The jury was particularly impressed by the unctuousness of the dessert, in perfect harmony with the «Rosé Dry».

www.duval-leroy.com

Millefeuille

Millefeuille

Pour les Fêtes, mille recettes et de la lecture *tout chocolat*.

For the festive season, a thousand recipes and literature, *totally chocolate*.

Cadeau Gift

Un coffret en deux volumes, l'histoire du chocolat depuis les premières chocolateries, un brin nostalgique, puis un second ouvrage dédié à la dégustation.
A box set in two volumes, a slightly nostalgic first volume which charts the history of chocolate from the first chocolate factories, then a second work dedicated to the tasting aspect.
Coffret «Chocolats» par Pascale Cuvelier avec Debaube & Gallais • éditions Flammarion

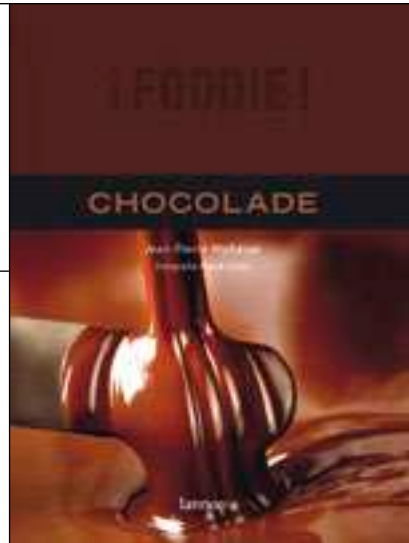


Universel Universal

Toute l'histoire du chocolat et sa propagation dans l'Europe du XVII^e siècle ainsi que les adresses des meilleurs fournisseurs de chocolat dans le monde entier.
This book charts the entire history of chocolate and its popularity in 17th-century Europe and indicates the best addresses of chocolate suppliers throughout the world.
«The Book of Chocolate» en anglais, par John Feltwell, préface de Jeanne Bourin • éditions Flammarion

Suave Suave

Un des meilleurs livres sur le chocolat avec de nombreuses recettes au chocolat et des photos qui font saliver.
One of the best books about chocolate with numerous chocolate recipes and photos to drool over.
«Chocolade» en néerlandais, par Jean-Pierre Wybauw photos de Frank Croes • éditions Lannoo



Secrets Secrets

Chocolatier, Meilleur Ouvrier de France et Relais Desserts hors pair, Jean-Paul Hévin, nous ouvre les portes de son monde «tout chocolat».

Relais Desserts member, awarded France's top craftsman and recognized as one of the best chocolate makers, Jean-Paul Hévin delivers his world of chocolate with this book.
«Délices de chocolat» par Jean-Paul Hévin • éditions Flammarion

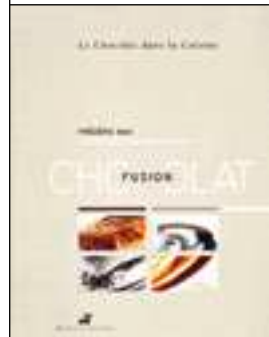


Subtil Subtle

Frédéric Bau, illustre pâtissier et directeur de L'Ecole Valrhona a sélectionné des recettes de viandes et de poissons où le chocolat vient apporter subtilement la «touche finale» aux plats.

Frédéric Bau, the distinguished patisserie-maker and head of the Ecole Valrhona, has chosen a series of meat and fish recipes with chocolate providing the delicate «final touch» to the dishes.

«Fusion Chocolat, le chocolat dans la cuisine» par Frédéric Bau photographe Jean-Bernard Lassara Montagud editores

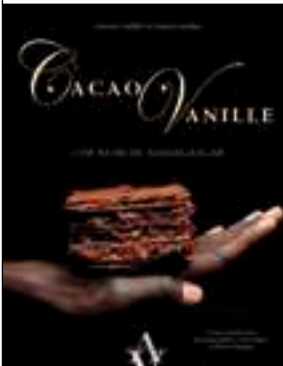


Exotique Exotic

La culture, la récolte, l'affinage, les crus, les rencontres et les accords de ces deux produits exotiques expliqués par Laurence Caillier et François Pralus.

The growing, harvesting, maturing, different varieties, encounters and pairings of these two exotic products explained by Laurence Caillier and François Pralus.

«Cacao Vanille, l'or noir de Madagascar» de Ingrid Astier • photos Hervé Nègre et Thierry Béguin • éditions Agnès Viénot



Paroles Words

Confidences, convictions et envies autour du chocolat délivrées par Pierre Hermé à Danielle Monteaux. Des créations originales chocolatées, mais pas seulement...

Secrets, convictions and fancies based on the idea of chocolate as described by Pierre Hermé to Danielle Monteaux. Also features original chocolate creations plus much, much more...

«Carrément chocolat» par Pierre Hermé et Danielle Monteaux • éditions Agnès Viénot



Allemagne

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

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

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

Autriche

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

Belgique

LUIGI BIASETTO
Bruxelles
www.pasticceriabiasetto.it

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

BERNARD PROOT
DEL REY
Anvers
www.delrey.be

PHILIPPE VANDECAPPELLE
PÂTISSERIE MAHIEU
Bruxelles
www.patisseriemahieu.be

PAUL WITTAMER
Bruxelles
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

Espagne

JOAN BAIXAS
Barcelona
+34 93 209 25 42

CARLES MAMPEL
BUBO
Barcelona
www.bubo.ws

MIGUEL MORENO
MALLORCA
Madrid
www.pasteleria-mallorca.com

FRANCISCO ET
JACOB TORREBLANCA
Elda (Alicante) • Madrid
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

Ile Maurice

FRÉDÉRIC CASSEL
HÉRITAGE GOLF & SPA RESORT
www.frederic-cassel.com

Italie

LUIGI BIASETTO
Padova
www.pasticceriabiasetto.it

LUCA MANNORI
Prato
www.mannoriespace.it

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

GIOVANNI PINA
Bergamo
+39 035940344

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

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

SADAHARU AOKI
Tokyo
www.sadaharuaki.com

SÉBASTIEN BOUILLET
Tokyo
www.chocolatier-bouillet.com

FRÉDÉRIC CASSEL
Kyoto
www.frederic-cassel.com

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

PIERRE HERMÉ
Tokyo
Chiba-ken
www.pierreherme.com

JEAN-PAUL HÉVIN
Tokyo • Hiroshima
Kitakyushu • Fukuoka
www.jph-japon.co.jp

FRÉDÉRIC JOUVAUD
Tokyo
81 (0)3 5759 3132

FRANÇOIS PAYARD
Tokyo
www.payard.com

RICHARD SÈVE
Yokohama
www.chocolatseve.com

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

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

Koweït

DALLOYAU
Koweït City
www.dalloyau.fr/international.html

Liban

LIONEL PELLÉ
PÂTISSERIE CANNELLE
Beyrouth
+961 1 20 21 69

Luxembourg

MAISON OBERWEIS
Luxembourg
www.oberweis.lu

Norvège

PASCAL DUPUY
Oslo
www.pascal.no

Pays-Bas

DE ROUW
Vught
www.derouw.nl

Suisse

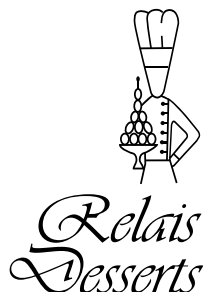
JEAN-MARIE AUGNET
LA TOUR DE PEILZ
Lausanne
www.patisserie-augnet.ch

ERIC BAUMANN
Zürich
www.confiserie-baumann.ch

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

USA

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



Relais Desserts

www.relais-desserts.net

France



Alsace

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

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

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

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

DANIEL REBERT
Wissembourg (67)
www.rebert.fr

Aquitaine

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

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

LIONEL RAUX
Bayonne (64)
www.patisserieraux.fr

Auvergne

JEAN-PAUL BARDET
LE SOFILIA
Vichy (03)
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

LAURENT LE DANIEL
Rennes (35)
www.patisserieledaniel.fr

Centre

JACQUES BERNARD
Vierzon (18)
www.jbernard.fr

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

Champagne Ardenne

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

Franche-Comté

MICKAËL AZOUZ
Vesoul (70)
www.azouz.com

JOËL BAUD
Besançon (25)
www.baud-traiteur.fr

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

Haute-Normandie

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

Ile-de-France

SADAHARU AOKI
Paris (75)
www.sadaharuaoaki.com

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

DALLOYAU
Paris (75)
www.dalloyau.fr

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

PIERRE HERMÉ
Paris (75)
www.pierreherme.com

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

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

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

PÂTISSERIE MILLET
Paris (75)
www.patisseriemillet.com

Limousin

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

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-patisserie.fr

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

Midi Pyrénées

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

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

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

Pays-de-la-Loire

JACQUES BELLANGER
CHOCOLATERIE BELINE
Le Mans (72)
www.beline.fr

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

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

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

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

AURÉLIEN TROTTIER
ARTIS'AN PASSIONNÉ
Angers (49)
www.artisanpassionne.com

Poitou Charentes

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

Provence Alpes Côte d'Azur

FRÉDÉRIC ET PIERRE 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

FRANÇOIS RAIMBAULT
L'OASIS
Mandelieu-La Napoule (06)
www.oasis-raimbault.com

Rhône Alpes

SÉBASTIEN BOUILLET
Lyon (69)
www.chocolatier-bouillet.com

SÉBASTIEN BROCARD
Divonnes-les-Bains (01)
www.brocard-patisserie.com
OLIVIER BUISSON
LE CHARDON BLEU
Saint-Just-Saint-Rambert (42)
www.le-chardonbleu.com

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

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

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

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

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



VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

À l'origine du Goût, la rencontre des plus belles matières.



Aux sources du grand chocolat, tout l'art de Valrhona consiste à sélectionner les cacaos les plus fins pour réaliser de pures origines ou des assemblages exclusifs. Puis, l'expertise sensorielle unique, fait se rencontrer les matières et les saveurs brutes, s'exprimer les profils aromatiques et s'équilibrer le chocolat pour atteindre la perfection. Par cette quête permanente de la recette idéale, Valrhona entend servir au mieux la créativité des plus grands professionnels de la gastronomie et offrir aux gourmets le plaisir d'une dégustation exceptionnelle.

www.valrhona.com