

# Desserts



AUTOMNE • HIVER 2010 N°4

Tendance  
**Le marron**

Confession gourmande  
**François-Xavier Demaison**

Itinéraire épicurien  
**L'Alsace  
et la Franche-Comté**





Grand Marnier<sup>®</sup>  
Gastronomie

Partenaire  
des meilleures recettes  
depuis 1880

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



Studio des Fleurs



Lustre en chocolat réalisé  
par Jean-Paul Hévin

Dans ce nouveau numéro automne-hiver de Desserts,

le marron – charnu et savoureux – est la star de la saison, une saison festive dédiée tout entière à la gourmandise ! Au cœur de notre dossier Tendance, le marron se dévoilera sous toutes ses coutures pour s'inviter à votre table.

Nouvelle saison, nouveaux horizons : nous vous guiderons sur les routes d'Alsace et de Franche-Comté. Un itinéraire gourmand et culturel où tradition et modernité se donneront la réplique, à l'image des pâtisseries Relais Desserts que vous rencontrerez.

Car c'est le défi que notre passion nous amène à relever : imaginer, transformer, inspirer, mêler... le savoir-faire Relais Desserts révèle aussi bien les recettes intemporelles que les créations modernes.

Et c'est ce caractère novateur que nous nous attachons à insuffler aujourd'hui à notre métier. Une modernité que nous retrouvons d'ailleurs dans les outils que nous concevons avec, pour preuve, l'application iPhone spécialement créée par Relais Desserts. Elle accompagne les gourmets et gourmets prêts à trouver nos maisons Relais Desserts où qu'ils soient dans le monde, pour assouvir leur passion du bon !

Toutes nos boutiques, mais aussi une nouvelle recette chaque mois et notre actualité y sont désormais disponibles en quelques clics.

A très bientôt !

**Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts**

In this new Autumn-Winter edition of Desserts,

the plump and flavoursome chestnut is the star of the season; a festive season entirely dedicated to the love of good food! At the heart of our Tendance section, you will discover all there is to know about chestnuts and how they can grace your table.

New season, new horizons: we will take you on a cultural and gourmet tour around the Alsace and Franche Comté regions, where tradition and modernism take their cue from one other, just as the Relais Desserts patisserie-makers you will meet do.

For this is the challenge our passion spurs us to rise to: to imagine, to transform, to inspire, to blend... the know-how of Relais Desserts is characterised by both timeless recipes and modern creations.

And it is exactly this innovative nature that we strive to instil into our profession today. Modernism found for that matter in the tools we create, an example being the iPhone application specially created by Relais Desserts. Designed for food-lovers to satisfy their cravings for all things gourmet, it enables users to find Relais Desserts addresses wherever they are in the world!

All our boutiques, plus a new monthly recipe and our latest news are now available in a few clicks. Bye-bye for now!

**Frédéric Cassel • Relais Desserts President**

LA DERNIÈRE CRÉATION DE RÉMY MARTIN



www.coeurdecognac.com

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



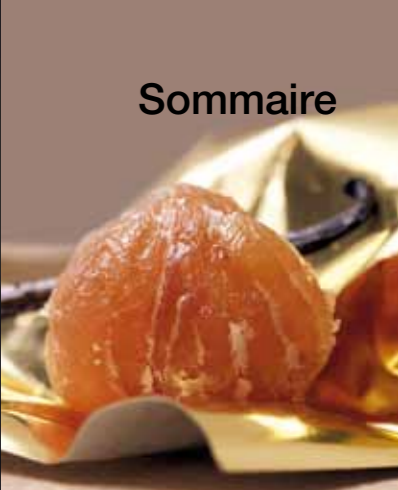
p 14



p 23



p 19



p 16

Sommaire

## Desserts

AUTOMNE - HIVER • 2010 - 2011

Publication semestrielle  
de Relais Desserts

### Couverture

Entremets d'après Nohiriko Terai

### Photo

Laurent Fau - Studio des Fleurs

### Directeur de la publication

Frédéric Cassel

### Rédactrice en chef

Laura Annaert

l.annaert@lalifestyle.fr

### Coordination éditoriale

Alice Morabito

redaction@lalifestyle.fr

### Ont collaboré à ce numéro

Bénédict Beaugé

François Simon

Alice Morabito

### Stylisme

Marie-France Michalon

### Traduction

Thomas Traductions

thomastraductions@wanadoo.fr

### Conception graphique

Florence Gendre

florence-gendre-illustration.com

### Photogravure

Key Graphic

keygraphic.fr

### 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

En attente du numéro ISSN

### 03 Editorial

Par Frédéric Cassel, président

### 07 Shopping

Objets de désir • Objects of desire

### 08 Tendances

Le marron • The chestnut

10 Histoire

12 Interview

14 Délicates papilles

16 Recettes

### 19 Confession gourmande

François-Xavier Demaison

### 20 His'tory

Corsiglia, au cœur du marron • Corsiglia, for the love of chestnuts

### 23 Itinéraire épicurien

L'Alsace et la Franche-Comté • Alsace and Franche Comté

28 Carnet d'adresses

### 34 Sweet'art

34 Balades gourmandes

35 Livres

### 36 Répertoire Relais Desserts

Les membres Relais Desserts

### 38 Dessert'scope

Rencontres à Madrid • International meeting in Madrid

© Desserts

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans Desserts est interdite. Ce magazine ne peut être vendu.

La rédaction n'est pas responsable des textes et photos communiqués.

La rédaction remercie tous les membres Relais Desserts et tout particulièrement Aurélie Delmaet chez Actual Consultants.

05

**Alessi. Extra ordinary.**



**“Essentiel de pâtisserie”**

design matali crasset et Pierre Hermé, 2010

Bassin "cul-de-poule" à deux compartiments et fouet à deux positions.  
Mixing bowl "cul-de-poule" with two sections and two-function whisk.

**Objets de désir**  
Objects of desire



01 02



Photo Serdar Samil

**01 Epicurien**  
**Epicurean**

Faites glisser le champagne délicatement dans la carafe inspirée de la bouteille Billecart créée en 1818. Pour calmer la bulle et éveiller les sens.

Let the champagne flow delicately into this carafe inspired by the Billecart bottle created in 1818.

For settling the bubbles and stimulating the senses.

130 € • Coffret carafe Billecart-Salmon  
[www.champagne-billecart.fr](http://www.champagne-billecart.fr)

**02 Festif**  
**Festive**

Collection de bougeoirs aux bases interchangeables en verre optique poli à la main.

Selection of candlesticks with interchangeable bases in hand-polished optical glass.

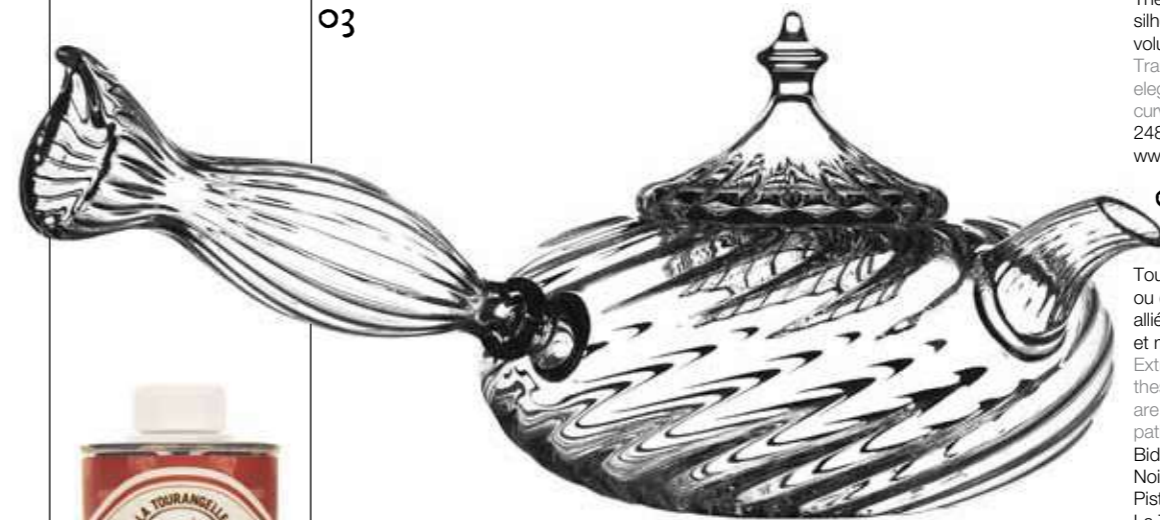
De 85 à 125 € • Valencia Design Jaime Hayon, Gaia&Gino  
[www.gaiafino.com](http://www.gaiafino.com)

**03 Poétique**  
**Poetic**

Théière en verre transparent à la silhouette raffinée et aux courbes voluptueuses. It's teatime!

Transparent glass teapot with elegant silhouette and voluptuous curves. It's teatime!

248 € • Mariage Frères  
[www.mariagefreres.com](http://www.mariagefreres.com)



03

07

**04 Grands crus**  
**Grands crus**

Extraites au moulin de la Tourangelle, les huiles de noisette ou de pistache sont de précieuses alliées pour réaliser pâtisseries et mets salés.

Extracted at the Tourangelle mill, these hazelnut and pistachio oils are precious allies in creating pastries and savoury dishes.

Bidon de 250 ml  
Noisette • 3,90 €  
Pistache • 7,90 €

La Tourangelle  
[www.latourangelle.fr](http://www.latourangelle.fr)



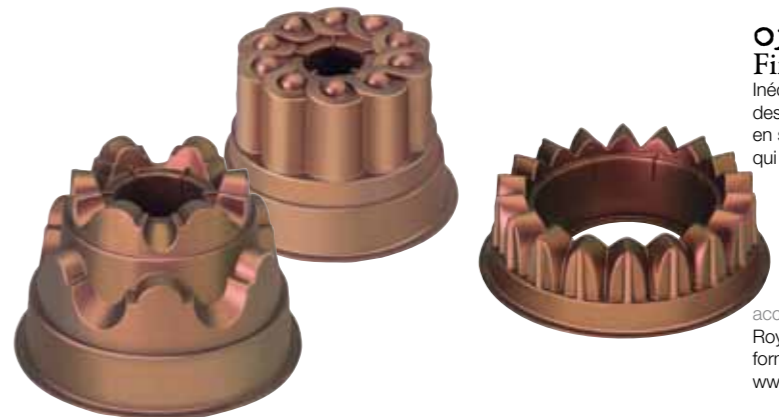
05

**05 Haute pâtisserie**  
**Fine pâtisserie**

Inédit ! Les moules de cuisine des familles royales reproduits en silicone platine, la matière qui a démocratisé l'art de pâtisser.

For the very first time, royal baking moulds recreated in platinum silicone, the material that has made the art of patisserie-making more accessible.

Royal Crown, Monarch et Queen form • 18 € • Le moule Lékué  
[www.lekue.fr](http://www.lekue.fr)



04

Photos D.R.



Ici, une interprétation du mont-blanc : entremets à la crème de marrons et à la chantilly sur un lit de cassis.

# Le marron

## The chestnut

Venu du Sud, modeste et luxueux, le marron s'invite glacé, en mousseline ou en vermicelles subtils dans nos cuillers d'argent. A native of southern European regions, the modest and extravagant chestnut graces our silver spoons in glazed, mousseline or delicate vermicelli form.

photos Laurent Fau | Studio des Fleurs



# Glacés, les marrons!

## Glazed, these chestnuts!

Longtemps nourriture de pauvres, en rencontrant le sucre, le marron est entré dans le monde du luxe où il continue de retenir toute l'attention des pâtisseries, des confiseurs... et des gourmands! For many years a poor person's food, its encounter with sugar propelled the chestnut into the world of luxury, where it continues to captivate patisserie-makers, confectioners and food-lovers alike!

par **Bénédict Beaugé**

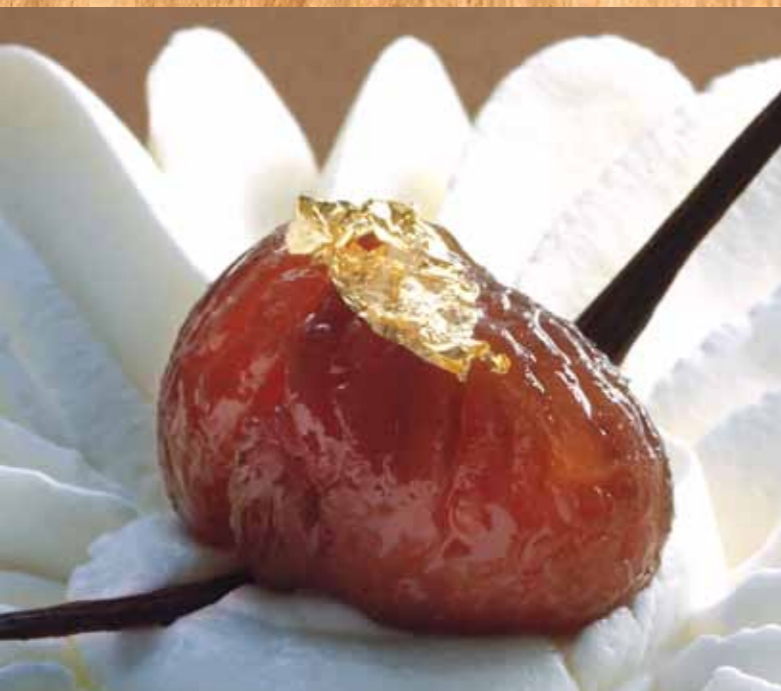
Depuis notre XXI<sup>e</sup> siècle, il nous est difficile d'imaginer l'importance alimentaire de la châtaigne avant l'apparition de la pomme de terre. En Europe méridionale où il pousse spontanément, l'« arbre à pain » était partout où il trouvait un sol cristallin. Mais, bien qu'il s'agisse du même fruit, la distinction a vite été faite, selon la taille et l'aspect, entre châtaigne et marron : la première se presse avec quelques congénères, deux au minimum, dans une même « bogue » ; le second s'y prélassait tout seul. Nourriture de pauvres, elle, servait à préparer des bouillies comme la *pulenda* corse, pour remplacer l'aliment de base, le pain ; lui, était destiné aux riches et entré dans la confection de plats raffinés, farces de volailles luxueuses ou desserts. Le sucre devenu plus accessible au cours de la Renaissance, quoi d'étonnant, donc, d'avoir essayé d'en faire une confiserie, qui est un mets distingué ? En France, dès le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, La Varenne en donne la première recette écrite dans le *Parfait confiturier*. Mais peut-être en existait-il déjà en Italie ? A l'époque, le pays était réputé pour ses sucreries et le reste pour les marrons glacés, dans le Piémont en particulier.

En France, les régions connues pour produire des marrons destinés à la pâtisserie et la confiserie sont l'Ardèche et le massif des Maures, en Provence. En Italie, le Piémont et la région de Naples en produisent de grande qualité, d'ailleurs importés par les confiseurs de France, car la châtaigneraie, longtemps mal entretenue, y a vieilli.

Fruit fragile malgré son apparence, le marron est muni d'une triple enveloppe : la bogue avec ses piquants, l'écorce proprement dite et le tan, la dernière peau, si difficile à retirer... Ce qui, lors du confisage, nécessite une main d'œuvre abondante et soigneuse. Maintenus deux par deux dans de petits carrés de mousseline, les marrons sont cuits à l'autoclave, puis confits, toujours emmaillottés. Au bout d'un laps de temps plus ou moins long suivant les méthodes, les fruits gorgés de sirop vanillé sont démaillottés et triés à nouveau. Certains n'ont pas supporté l'opération ; d'autres, trop durs, ne seront jamais moelleux ou, trop mous, se conserveront mal : tous finiront en crème de marrons. Les fruits intacts reposeront quelque temps avant de passer au glaçage : égouttés de leur sirop de confisage, ils seront recouverts d'une fine couche d'un autre sirop, de sucre glace cette fois, puis séchés au four rapidement avant d'être conditionnés. Les préparations de base restent traditionnelles, mais, en crème ou glacé, le marron excite toujours l'imagination des pâtisseries.

From a 21<sup>st</sup>-century perspective, it is difficult for us to imagine the dietary importance of the chestnut before the potato was discovered. In southern Europe where it grows spontaneously, the "bread tree" was found anywhere there was crystalline soil. However although they both bear the same fruit, the distinction was quickly made, according to size and appearance, between the "châtaigne" and "marron" forms; the first found huddled together in the same husk with at least two other chestnuts, the second with space to stretch out on its own. As food for the poor, it was used to prepare gruel-based meals such as the Corsican *pulenda* as a substitute for bread, which at the time was only eaten by the rich and used to prepare sophisticated dishes such as poultry stuffing or desserts. With sugar more affordable during the Renaissance, it is no surprise that attempts were made to produce a nobler, sweet version of them. In the mid 17<sup>th</sup>-century in France, La Varenne provided the first written recipe in the *Parfait Confiturier*. But perhaps they already existed in Italy? At that time, the country was renowned for its confectionary, and remains so for glazed chestnuts, particularly in the Piedmont region. In France, the areas known for producing chestnuts used in patisserie and confectionary are the Ardèche region and the Maures Mountains in Provence. In Italy, the Piedmont and Naples regions produce good quality ones, imported for that matter by French confectioners due to the fact that the quality of the chestnut groves in France, neglected for many years, had deteriorated.

A fragile fruit in spite of its appearance, the chestnut is enclosed in triple casing: the husk with its prickles, the actual bark, and the tan, the final layer of skin so difficult to remove... All of which during the candying process calls for time-consuming and meticulous handwork. Wedged two by two in small muslin squares, the chestnuts are cooked in an autoclave before being crystallised, still in their swathes. After a lapse of time that varies according to the methods, the fruits bursting with vanilla-flavoured syrup are unwrapped and sorted again. Some will not have withstood the process, others, too hard, will never soften, or, too soft, will not keep well: all will end up as chestnut cream. The undamaged fruits are left a while before undergoing the glazing process: drained of their crystallising syrup, they are covered with a thin layer of another syrup and confectioners' sugar then dried rapidly in the oven before being packaged. The basic preparations remain traditional, but in cream or glazed form, the chestnut still kindles the imagination of patisserie-makers.



# Approches éclairées

## Enlightened approaches



**Laurent Le Daniel**  
Saint-Jacques-de-la-Lande • France

**Pour vous, quelle est « la » recette ?**

Notre mont-blanc, recette découverte au Japon et réalisée à ma façon : pâte brisée et crème d'amandes, morceaux de marrons confits, chantilly très peu sucrée et mouseline à la crème de marrons. Un grand succès!

**Un mariage réussi ?**

Avec le cassis, son acidité met bien en valeur la douceur du marron. Le mariage des goûts doux et acide et des couleurs marron et violacé est particulièrement engageant.

**Une verrine ?**

Un biscuit légèrement imbibé au rhum, des abricots pochés avec de la vanille et une crème légère aux marrons...

**What, for you, is the ultimate recipe?**

Our "Mont Blanc", a recipe discovered in Japan and made my way: shortcrust pastry and almond cream, pieces of candied chestnut, chantilly with just a hint of sugar and chestnut cream mousseline. A great success!

**A good combination?**

The sharpness of the blackcurrant nicely emphasises the smoothness of the chestnut. The blend of smooth and sharp flavours and the brown and purplish colours is particularly eye-catching.

**A verrine?**

A biscuit lightly dipped in rum, poached apricots with vanilla and a light chestnut cream...



**Dominique Pilati**  
Roanne • France

**Un must ?**

Le marron glacé ! Il faut sélectionner des marrons confits de qualité que l'on nappé d'un sirop de sucre, avant de les glacer quelques minutes au four pour les rendre brillants.

**Un mariage réussi ?**

Ajouter à la pâte de marrons du rhum afin de lui apporter de la souplesse.

**Une pâtisserie ?**

Confectionner des mini choux puis les garnir de crème mousseline de marrons.

**Une remarque ?**

Toujours accompagner le marron avec une autre garniture afin de l'adoucir au palais, vu sa richesse en fruits.

**A must?**

The glazed chestnut! Make sure you choose good quality candied chestnuts before covering them in a sugar syrup and glazing them for a few minutes in the oven to make them shiny.

**A good combination?**

Add some rum to the chestnut paste to make it suppler.

**A patisserie?**

Make some mini choux then fill with chestnut mousseline cream.

**Anything to add?**

Given their rich fruity flavour, always serve chestnuts with something else to soften the palate.



**Pascal Lac**  
Nice • France

**Un must ?**

Le « tout marron », une délicate génoise recouverte d'une couche de crème de marrons, de débris de marrons glacés et de crème fouettée.

**Un mariage réussi ?**

« L'Irrésistible », une bûche de Noël qui marie mousse de marrons, poêlée de pommes reinettes et de poires à la crème de marrons.

**Une verrine ?**

Crème de marrons, brisures de meringue, débris de marrons glacés, coulis de myrtilles et chantilly : incontournable !

**Une pâtisserie ?**

Une tarte aux myrtilles surmontée de marrons, crème de marrons, chantilly et meringue !

**Une remarque ?**

Respecter la saison du fruit, qui démarre en octobre. Celui que je préfère vient de Naples.

**A must?**

The "all chestnut", a delicate sponge cake covered with a layer of chestnut cream, small pieces of glazed chestnut and whipped cream.

**A good combination?**

The "Irresistible", a Christmas log that combines chestnut mousse, pan-fried reinette apples and pears with chestnut cream.

**A verrine?**

Chestnut cream, small pieces of meringue and glazed chestnut, blueberry coulis and chantilly cream: to die for!

**A patisserie?**

A blueberry tart topped with chestnuts, chestnut cream, chantilly and meringue!

**Anything to add?**

Use only when in season, i.e. as of October. The ones I prefer come from Naples.



**Jean-Marie Augnet**  
La Tour-de-Peilz • Suisse

**Pour vous, quelle est « la » recette ?**

« Le Saint-Honoré aux marrons », avec sa pâte feuilletée nappée d'un noyau aux marrons agrémenté d'une pointe de rhum, puis de crème Saint-Honoré, le tout décoré de petits choux caramélisés et de débris de marrons glacés.

**Un mariage réussi ?**

Vanille, rhum, whisky, chocolat Manjari de Valrhona ou compotée de cassis !

**Une verrine à base de marrons ?**

Une compotée de cassis et de mousseline à la vanille, puis un macaron nature, un mignon chocolat-marrons, quelques débris de marrons confits macérés au rhum et pour atours une gousse de vanille et des larmes de chocolat noir...

**What, for you, is the ultimate recipe?**

The "Saint Honoré with chestnuts", a puff pastry base topped with chestnut cream with a hint of rum followed by Saint Honoré cream and decorated with small caramelised choux and tiny pieces of glazed chestnut.

**A good combination?**

Vanilla, rum, whisky, Manjari de Valrhona chocolate or blackcurrant compote!

**A verrine with chestnuts?**

A blackcurrant and vanilla-flavoured mousseline compote followed by a plain macaroon, a chocolate and chestnut mignon, a few pieces of candied chestnuts soaked in rum and to decorate, a vanilla pod and dark chocolate drops...

## La saveur tapie... The retiring flavour...

Il existe par chance, dans le prisme des saveurs, des goûts qui se cachent. La lumière les effraie, trop d'attention les perturbe. Ils vivent cachés et probablement heureux, laissant aux autres les caresses de la célébrité et sa tyrannie mordante.

Le marron a passé sa vie de la sorte, dans sa bogue. C'est une star à l'envers. Sa vie dans les desserts procède du même schéma. On le soupçonnerait presque de ne pas trop se fouler, de lézarder dans son terrier. C'est injuste car le marron a d'autant plus de mérite qu'il joue sur des notes sépia, douces, ténues.

Au-delà de sa matière lente et épaisse, il joue une musique calme avec des notes longues et espacées. C'est une saveur de « l'entre deux lous ». Il se faufile dans les bûches, les monts-blancs, les charlottes. Il attend patiemment son heure. Non seulement dans l'année (vers la fin), mais aussi à l'intérieur de son papier (glacé), au fond de son bois (bûche), et tout au fond de son tabernacle (le mont-blanc).

Il nous donne, à sa façon, une manière de vivre singulière. Attendre son heure, apparaître puis disparaître, se laisser désirer. Laisser les autres prendre la lumière, s'en extraire. Le marron semble immuable, il traverse le temps, l'espace, avec sa bonne tête de franciscain, son côté impavide.

Le marron est un être doux, un peu renfermé, lointain. Il ressemble si peu à notre siècle exposé et tapageur, qu'il nous offre une sorte de sérénité inespérée.

Within the kaleidoscope of savours, there exists, by coincidence, hidden flavours. The light alarms them, too much attention disturbs them. They live, probably happily, out of sight, leaving the adulation of celebrity and its unforgiving persecution to others.

The chestnut has spent its life this way, in its husk. It is a reluctant star. Its contribution to patisserie-making follows the same pattern. We half suspect it avoids overexertion, settling for basking in its shell. However this would be a slight on the soft and lingering sepia notes it procures. Beyond its slow and bulky substance, it diffuses a gentleness reminiscent of music made up of long, spaced out notes.

It is a sort of "two wolves within" savour. It creeps its way into logs, mont-blancs and charlottes. It bides its time. Not only through the year (towards the end), but also within its décor (glazed), at the bottom of its trunk (log) and at the depths of its abyss (the mont-blanc).

It offers us, in its own way, a unique style of living. It bides its time, appearing then disappearing, keeping us waiting, letting others take the limelight while distancing itself from it. The chestnut seems immutable; it stands the test of time with its unruffled exterior, not dissimilar to that of a Franciscan monk.

The chestnut is a soft creature, a little withdrawn and distant. It is so different from today's showy and glitzy society that it offers us a sort of heaven-sent serenity.

**François Simon**



# Maison Jouvaud

## Marrons glacés façon confiseur



### Préparation

Le glaçage est une opération à la fois simple et délicate.

Egouttez les marrons au sirop.  
Fendez la gousse de vanille sur toute sa longueur et grattez les graines avec le plat d'un couteau d'office.  
Dans une bassine en cuivre ou en inox, mélangez l'eau, le sucre et les graines de vanille pour démarrer la cuisson du sirop à la vanille.  
Cuisez le sirop à 114 °C.

- 01 Plongez une dizaine de marrons dans le sirop vanillé. Cette opération ne prend pas plus de quelques minutes.
- 02 Amorcez sur le bord de la casserole le début de la cristallisation à l'aide d'une spatule en remuant sans cesse, sans ajouter d'eau.  
La cristallisation du sirop est l'opération la plus délicate car, très vite, le sirop liquide peut faire des grains, voire durcir. Dès que le sirop commence à se troubler, retirez délicatement les marrons.
- 03 Une fois sortis du sirop et égouttés sur une grille, les marrons pourront être dégustés tièdes ou à peine refroidis. Entre les différents bains de marrons, le sirop se détend en y ajoutant quelques gouttes d'eau.

Ce glaçage légèrement vanillé révélera merveilleusement le moelleux et le goût raffiné de vos marrons.  
Le glaçage est réussi si les marrons brillent sans coller aux doigts.

#### Conseil

Vous pouvez vous entraîner en glaçant des produits moins onéreux comme des cerises confites.

### Confectionery-style glazed chestnuts

#### Preparation

The glazing process is both a simple and delicate one.

Drain the chestnuts in syrup.  
Split the vanilla pod in half lengthways and scrape the seeds with the flat of a knife.  
In a copper or stainless steel bowl, mix together the water, sugar and vanilla seeds to start cooking the vanilla syrup.  
Cook the syrup at 114 °C.

- 01 Dip ten or so chestnuts in the vanilla syrup. This process does not take more than a few minutes.
- 02 Scrape the crystals that have begun forming around the side of the pan using a spatula and stir constantly without adding water.  
The crystallisation of the syrup is the most delicate process, as the liquid syrup can very quickly produce beads or even harden.  
As soon as the syrup begins to become cloudy, carefully remove the chestnuts.
- 03 Once removed from the syrup and drained on a wire rack, the chestnuts can be enjoyed warm or slightly cooled.

Between the different immersions, the syrup can be thinned by adding a few drops of water.

This slightly vanilla glaze is fantastic for revealing the smooth and refined flavour of your chestnuts.  
If the chestnuts are shiny without sticking to your fingers, the glazing process has worked.

#### Tip

You can practise the glazing process by using less expensive products such as candied cherries.

Ingrédients	Ingredients
1 bocal ou 1 conserve de marrons au sirop	1 jar or tin of chestnuts in syrup
<b>Pour le sirop de sucre</b>	<b>For the sugar syrup</b>
1 kg de sucre	1 kg of sugar
250 g d'eau	250 g of water
1 gousse de vanille bien moelleuse	1 very soft vanilla pod

# Luca Mannori

## Macarons "Baisers de dames"



### Ganache aux marrons

- 01 Faites fondre le chocolat au bain-marie à 45 °C. A l'aide d'une spatule, mélangez-le à la crème de marrons.
- 02 Emulsionnez en ajoutant le rhum au fouet.
- 03 Réfrigérez la crème une vingtaine de minutes.

### Biscuits

- 01 Préchauffez le four à 140 °C.
- 02 A l'aide d'un robot muni d'un fouet, mélangez intimement le beurre, la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajoutez ensuite le sel et la vanille.
- 03 Continuez petit à petit à incorporer le blanc d'œuf, puis les farines tamisées au préalable.
- 04 A l'aide d'une poche à douille, répartissez la pâte dans les alvéoles prévues.
- 05 Cuisez au milieu du four une douzaine de minutes.
- 06 Laissez refroidir puis assemblez les coques par deux à l'aide de la ganache aux marrons.

### "Ladies' Kisses" macarons

#### Chesnut ganache

- 01 Melt the chocolate bain marie-style at 45 °C. Using a spatula, mix together with the chestnut cream.
- 02 Emulsify by whipping together with the rum.
- 03 Chill in the refrigerator for around twenty minutes.

#### Biscuits

- 01 Preheat the oven to 140 °C.
- 02 Using a mixer fitted with a whisk, carefully mix the butter, powdered almonds and icing sugar. Then add the salt and vanilla.
- 03 Gradually add the egg white then the sifted flour.
- 04 Using a piping bag, divide the paste between suitable moulds.
- 05 Cook in the middle of the oven for twelve or so minutes.
- 06 Leave to cool then sandwich two shells together using the chestnut ganache.

Ingrédients	Ingredients
<b>Pour la ganache aux marrons</b>	<b>For the chestnut ganache</b>
30 cl d'eau	30 cl of water
250 g de purée de marrons confits	250 g of candied chestnut puree
125 g de chocolat noir de préférence origine Equateur à 55 %	125 g of chocolate, preferably Ecuadorian with 55 % cocoa content
3 ml de rhum extra-vieux	3 ml of extra old rum
<b>Pour les biscuits</b>	<b>For the biscuits</b>
175 g de beurre mou	175 g softened butter
125 g de poudre d'amandes	125 g of powdered almonds
120 g de sucre glace	120 g of icing sugar
1 pincée de sel	1 pinch of salt
Les graines de 2 belles gousses de vanille moelleuses	The seeds of 2 nice soft vanilla pods
1 blanc d'œuf	1 egg white
125 g de farine de pâtisserie fine type 55	125 g of 55-type patisserie flour
125 g de farine de marrons	125 g of chestnut flour

# Olivier Buisson

Crème glacée aux marrons glacés



## Préparation

- 01 Portez le lait, la crème et la poudre de lait à ébullition.
  - 02 Mettez la crème et la purée de marrons dans le bol du mixeur.
  - 03 Ajoutez le mélange lait et crème. Mixez le tout.
  - 04 Laissez refroidir une nuit au réfrigérateur.
  - 05 Peu avant la dégustation, versez le mélange réfrigéré dans la sorbetière et faites turbiner. Ajoutez les débris de marrons glacés à la fin et mélangez délicatement à la spatule.
- Dégustez.

## Glazed chestnut ice cream

### Preparation

- 01 Bring the milk, cream and milk powder to the boil.
- 02 Place the chestnut cream and puree in the mixer bowl.
- 03 Add the milk and cream mixture. Mix together.
- 04 Leave to cool overnight in the refrigerator.
- 05 Just before serving, pour the chilled mixture into the sorbet maker and spin. Add the glazed chestnut pieces at the end and mix carefully with the spatula.

Enjoy.

### Ingrédients pour 1,5 litre de glace

30 cl de lait entier  
30 g de lait en poudre  
30 g de crème fraîche  
(35% de matière grasse)  
150 g de crème de marrons  
190 g de purée de marrons  
30 g de débris de marrons glacés

### Ingredients for 1,5 litres of ice cream

30 cl of full fat milk  
30 g of powdered milk  
30 g of creme fraiche  
(35% fat content)  
150 g of chestnut cream  
190 g of chestnut puree  
30 g of glazed chestnut pieces

Art de la table  
Guy Degrenne  
Odjot  
Zara Home  
Feeling's

# François-Xavier Demaison,

comédien et jouisseur éclairé

## François-Xavier Demaison, actor and seasoned bon viveur

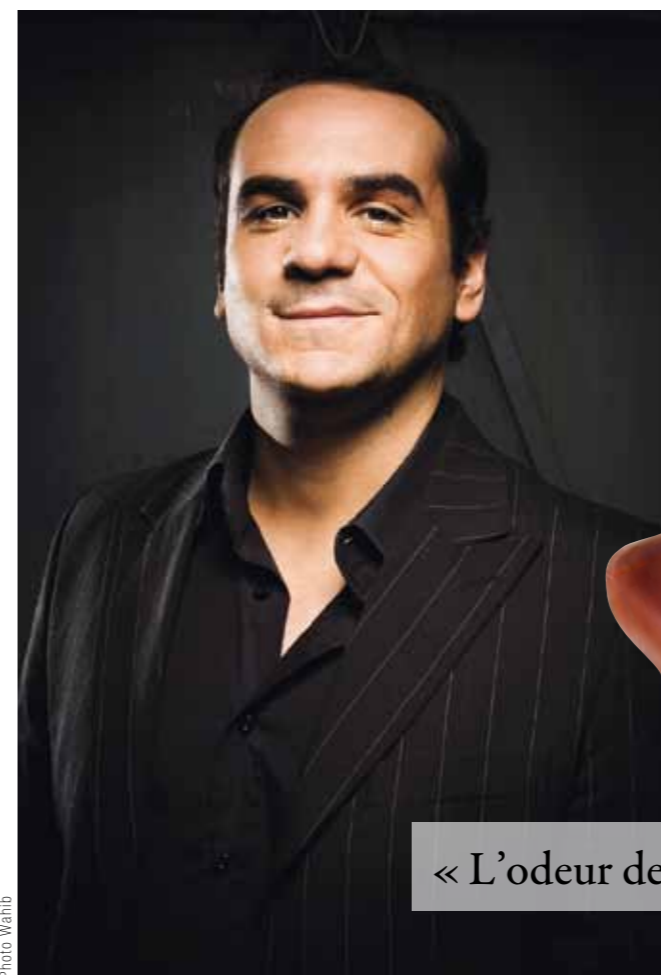


Photo Wahib

« L'odeur de la truffe me rend fou. »



Photo Pierre SOURZAT - Station trufficole Le Montat

Son tour de passe-muraille de la finance au cinéma brillamment réussi, l'homme est heureux de vivre. Entre deux tournages, sa confession à Desserts, arrosée d'un pouilly-fuissé, fut des plus gourmandes.

After brilliantly orchestrating the transition from finance to film, the actor is one happy man. Between sets, his confession to Desserts, washed down with a Pouilly Fuissé, was as gourmet as they come.

**Votre saveur fétiche ?** La truffe ! En brouillade avec des œufs, en carpaccio, avec des langoustines ou des Saint-Jacques, parfumé d'un filet d'huile d'olive. J'y suis sensible depuis l'enfance. Un scientifique m'a appris que ma passion pour le *tuber melanosporum* devait être génétique. Je veux bien le croire, puisque mon père, grand amateur, s'y ruinait à Noël.

**Un souvenir sucré de votre enfance ?** La tarte aux abricots de ma grand-mère. L'abricot cuit, bien mûr avec un peu de sucre sur une pâte feuilletée. Simple et merveilleux !

**Que faites-vous à l'heure du thé ?** Comme j'évite autant que possible les desserts à la fin des repas, je m'octroie volontiers une douceur au goûter : macaron, sablé, chocolat à croquer, tarte...

**Vos douceurs préférées ?** Un sorbet, un nougat, un loukoum ou une orangette. J'aime certains chocolats : le chocolat simple, une ganache nature, les truffes et les gros morceaux de chocolat.

**Un péché à partager ?** On parle de gastronomie j'imagine ?

**Si vous étiez une sucrerie ?** Un nounours en guimauve. Le fameux, enrobé de chocolat.

**A flavour you adore?** Truffles! With scrambled eggs, served carpaccio-style, or with langoustine or scallops, accompanied by a dash of olive oil. I've had a soft spot for them since childhood. A scientist once told me that my passion for the *tuber melanosporum* must be hereditary. I can well believe it as my father, a great truffle-lover, spent a fortune on them at Christmas.

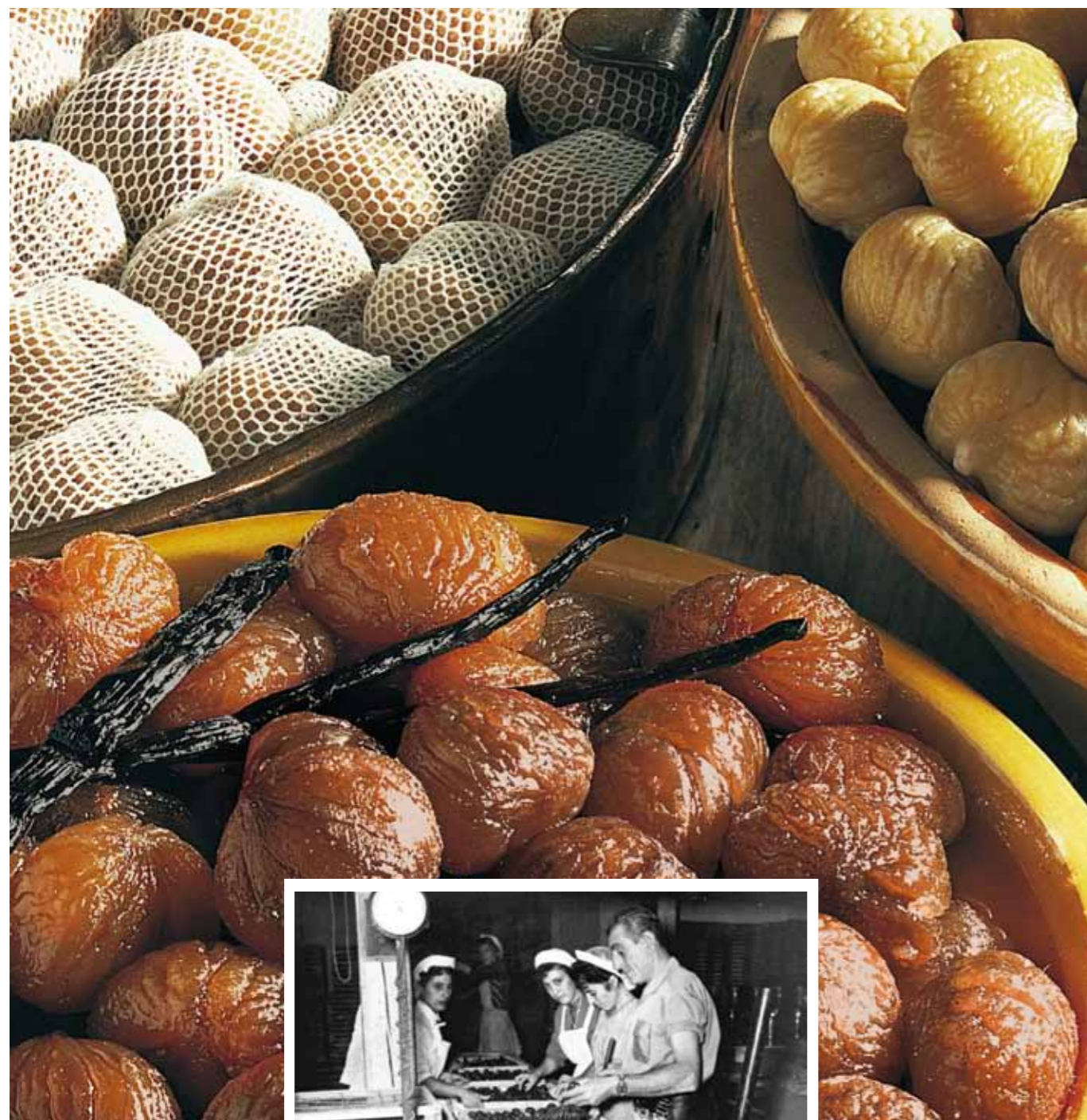
**A particular dessert from your childhood?** My grandmother's apricot tart. Cooked, ripe apricots with a little sugar on a puff pastry base. Simple and wonderful!

**A teatime ritual?** As I avoid desserts at the end of meals as much as possible, I tend to allow myself a treat at teatime: macarons, shortbreads, pieces of chocolate, tarts...

**Your favourite desserts?** Sorbet, nougat, Turkish delight or orangettes. I like some chocolate: ordinary chocolate, plain ganache, truffles and big pieces of chocolate.

**A guilty pleasure to share?** We're talking gastronomy, I presume?

**If you were a dessert?** A marshmallow teddy bear. The famous one, covered in chocolate.



Ci-dessus et à droite : L'atelier de confiserie, en 1956, à Marseille.



Jean-Louis Corsiglia glaçant des marrons dans sa confiserie à Marseille (1953).



## Corsiglia, au cœur du marron Corsiglia, for the love of chestnuts

L'art du confisage n'a plus de secrets pour les Corsiglia qui se succèdent, depuis quatre générations, au sein de l'entreprise familiale.  
The art of candying is no longer a mystery for the Corsiglias, who for four generations have perpetuated the tradition within the family company.

par **Alice Morabito**

Spécialistes du marron glacé sous toutes ses formes – nature, alcoolisé, kascher, bio... –, les Corsiglia se transmettent, au fil des générations, leur attachement à ce mets délicat et prestigieux.

La sélection des marrons aux saveurs « boisée » ou « marronnée » est faite par Jean-Louis, petit-fils du fondateur, dans les plus belles forêts italiennes : Naples, Florence, Turin sont un premier voyage, gustatif.

Leurs marrons glacés, véritables produits sur-mesure, sont vendus en leur nom propre mais aussi pour les grandes maisons françaises et internationales. Plus de trente-trois pays en sont friands : l'Europe bien sûr, mais aussi l'Asie, le Moyen-Orient, le Brésil, le Canada... un second voyage, au long cours cette fois.

Plus d'un siècle s'est écoulé depuis que le fondateur, André Corsiglia, a ouvert sa première enseigne, en 1896, à Marseille et le désir de perpétuer, dans la tradition, l'art de confire et de glacer les marrons est resté intact.

Experts in all varieties of glazed chestnuts – plain, liqueur, kosher, organic... –, the Corsiglias have passed down through the generations their love of this refined and prestigious delicacy.

Jean-Louis, the founder's grandson, is responsible for selecting the woody-flavoured chestnuts in some of Italy's most beautiful forests. Naples, Florence and Turin thus constitute an initial gustative journey. Their glazed chestnuts, veritable custom-made products, are sold both under their own name and for major French and international houses. More than thirty three countries are fond of them: Europe of course, but also Asia, the Middle East, Brazil, Canada... a second, this time long-haul journey.

More than a hundred years have passed since the founder, André Corsiglia, opened his first shop in 1896 in Marseille, and the desire to faithfully perpetuate the tradition and art of candying and glazing the chestnuts has remained unchanged.

« Plus d'un siècle s'est écoulé depuis l'ouverture de la première enseigne et le désir de perpétuer, dans la tradition, l'art de confire et de glacer les marrons est resté intact. »

L'histoire a commencé au XIX<sup>e</sup> siècle. Originaire d'Ognio, dans la région de Gênes, André Corsiglia traverse l'Atlantique à l'âge de quinze ans pour rejoindre son oncle, Giovanni Batista Raffeto, célèbre confiseur, à New York.

Vingt-quatre années passent avant qu'il ne décide de repartir sur le vieux continent pour s'installer à Marseille, où le succès ne se fait pas attendre. Passionné, il transmet à son fils, Louis, son savoir-faire. Jean, le cadet, succombe à son tour et lègue à son fils, Jean-Louis, le désir d'immortaliser lui aussi l'histoire – qui se répète avec ses enfants, Stéphanie et Christophe –, une histoire de cœur, avant tout.

The story began in the 19th century. A native of Ognio in the Genoa region, André Corsiglia crossed the Atlantic at 15 years of age to join his uncle, Giovanni Batista Raffeto, a famous confectioner, in New York.

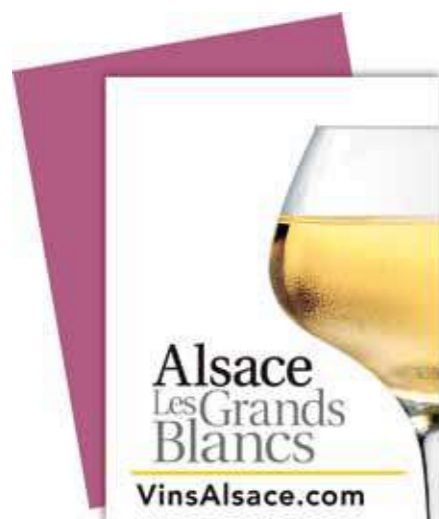
Twenty four years would pass before he decided to return to the old continent and settle in Marseille, where success was almost immediate. Passionate, he passed his know-how down to his son, Louis. Jean, the youngest, also succumbed, passing on to his son, Jean-Louis, the desire to also leave his mark on history; an affair of the heart that has in turn been repeated with his children, Stéphanie and Christophe.

# L'Alsace et la Franche-Comté

Alsace and Franche Comté

Membres historiques de Relais Desserts, riches d'un patrimoine gourmand exceptionnel, les pâtisseries de l'Est restent à la pointe du beau et du bon. Notable members of Relais Desserts, the patisserie-makers from the eastern regions remain at the leading edge of all things aesthetic and gourmet.

par **Laura Annaert**



VINS &  
D'ALSACE  
Desserts

Tous les goûts sont  
dans leur nature...

L'architecture glorieuse de la cathédrale gothique Notre-Dame, à Strasbourg, surplombe les maisons à colombage au pied desquelles s'animent les étals du marché de Noël.  
www.marche-de-noel-alsace.com



Photo Bernard Naegelien - OT de Strasbourg et sa région



Photo Airdiasol Roithan - OT de Strasbourg et sa région

## L'Alsace, pays d'étoiles et d'épices.

Alsace, land of stars and spices.

Des parfums de cannelle et de vin chaud invitent à se promener au gré des étals des marchés de Noël.

En Alsace, la plupart des pâtisseries sont fondées depuis plusieurs générations. Les grands-parents, passés aux enseignements mythiques des écoles Coba, à Bâle, et Gaston Lenôtre, à Paris, laissent en héritage des maisons pourvues d'un savoir-faire et d'une clientèle établie. Ainsi dotée, la nouvelle génération part à l'assaut de l'innovation, bouscule le patrimoine pâtissier et architectural qu'elle transpose aux goûts contemporains.

À l'ouest bordée par les Vosges, à l'est de la Forêt-Noire, la plaine d'Alsace est parcourue du nord au sud par le Rhin. Les épices, rapportées d'Orient, via Vienne, jusqu'à la plaque tournante commerçante que fut Bâle, sont emblématiques des spécialités de Noël : *berawecka*, *stollen*, *bredalas*, *manalas* et bonhommes en pain d'épice pour la Saint-Nicolas. Les tartes sont garnies de cerises, mirabelles et quetsches des vergers locaux. Tandis que le cépage du gewurztraminer ou le kirsch, alcool de griottes distillées, aromatisent la pâtisserie que l'on déguste encore volontiers dans les salons de thé l'après-midi.

Plus au sud, au-delà du partage des eaux de la mer du Nord et de la Méditerranée, deux maisons Relais Desserts ponctuent la Franche-Comté, l'une en pays de Montbéliard, l'autre sur les berges du Doubs à Besançon.

Aromas of cinnamon and mulled wine lure visitors to the Christmas market stalls.

In Alsace, most of the patisserie shops have been there for several generations. The grandparents, often former pupils of legendary schools such as Coba in Basle and Gaston Lenôtre in Paris, leave behind establishments with the necessary know-how and a loyal clientele. With this already acquired, the new generation concentrates its efforts on innovation, shaking up the patisserie-making and architectural universe and bringing it in line with modern tastes.

Bordered by the Vosges to the west and the Black Forest to the east, the Rhine runs through the Alsace plain from north to south. Spices, brought back from the East via Vienna to the trading hub that was once Basle, are symbolic of Christmas specialties: *berawecka*, *stollen*, *bredalas*, *manalas* and gingerbread men for the feast of Saint Nicolas. The tarts are decorated and filled with cherries and yellow and purple plums from nearby orchards, whereas the gewurztraminer grape variety or kirsch – a distilled morello cherry liqueur – flavour the pastries still enjoyed in tea rooms in the afternoon.

Further south beyond the continental divide separating the North Sea from the Mediterranean, two Relais Desserts houses dot the Franche Comté region: one in the Montbéliard area, the other on the banks of the Doubs in Besançon.

## Daniel Rebert, à Wissembourg

Des beaux villages et de leur campagne, où poussent houblon et arbres fruitiers, Daniel Rebert me montre les coteaux parsemés de vignes – un pur bonheur – jusqu'à l'arrivée à Wissembourg. Une porte dans le style Art nouveau perce une façade décorée de fresques colorées. Chocolats pralinés, palets ébène, ganaches lactées, viennoiseries et entremets délicats m'épatent d'emblée. Daniel me raconte ses classiques : le Prince, macaron noisette, praliné et feuilletant, mousse au chocolat noir Samana et lait Sohany ; le Kouglhof glacé, une glace vanille marbrée de praliné à l'ancienne et un parfait au Grand Marnier...

Puis je goûte un incroyable macaron, une coque à base d'amande pure, où une ganache caramel au beurre salé douce-amère révèle une fine particule de pomme séchée. Daniel s'explique : « Il faut être attentif aux températures, au choix des matières premières, la composition du chocolat, les noisettes, le travail des textures, la finesse d'un enrobage. »

De petits salons de thé aux couleurs contrastées donnent sur un jardin où la présence de pierres et de fontaines témoigne de sa passion pour l'Asie et l'art du *feng shui*.

On discute de saveurs d'ailleurs : fruit de la passion, banane, gingembre, citron vert...

« Je vais chercher ma femme, elle a des choses à dire, elle a son point de vue. » Il se lève et attrape un morceau de kouglhof à la dérobée. Chantal partage d'emblée avec moi ses secrets : « Voici un thé bio dont il convient de mouiller les feuilles afin qu'elles s'épanouissent avant d'y verser l'eau chaude... » Alsaciens un jour, gourmands toujours...

As we wind our way through beautiful country villages awash with fruit trees and hop plantations, Daniel Rebert points out the hillsides strewn with vineyards – utter bliss – until our arrival at Wissembourg. An Art Nouveau-style door adorns an exterior decorated with colourful frescos. Praline chocolates, ebony palets, milky ganaches, pastries and delicate desserts instantly catch my eye. Daniel tells me about his classics: the Prince, a crunchy praline hazelnut macaroon, black Samana chocolate mousse and Sohany milk, the glazed Kugelhopf, traditional ice cream marbled with praline and a Grand Marnier-flavoured parfait...

I then try an amazing macaroon, a shell made from pure almonds with a bittersweet salted butter caramel ganache that reveals a fine layer of dried apple. Daniel explains how important it is to pay attention to temperatures, the choice of raw materials, the chocolate's composition, the hazelnuts, the consistency of textures, the finesse of the coating.

Small tea rooms with contrasting colours look out onto a garden whose stones and fountains are proof of his passion for Asia and the art of *feng shui*.

We discuss exotic flavours: passion fruit, banana, ginger, lime...

« I'm going to get my wife, she has lots to say, she has her point of view. » He gets up and grabs a sneaky piece of kugelhopf. Chantal does not waste any time sharing her secrets with me: « This is an organic tea whose leaves should be moistened so that they develop before pouring hot water over them... » Once an Alsatian, always a gourmet...



Daniel Rebert

7, place du marché aux Choux  
Wissembourg • France

CHEZ ENGELHORN  
Mannheim • Allemagne  
www.rebert.fr



### Balade au vignoble enneigé

Du village féérique de Wissembourg à Cleebourg, les coteaux vous guident jusqu'à la cave viticole où sylvaner, riesling, pinot noir et gewurztraminer d'Alsace vous attendent.  
www.cave-cleebourg.com

### Le Cheval blanc

Cet ancien relais de poste, situé au cœur des Vosges, offre de belles chambres. A peine repris par Carole et Pascal Bastian, une étoile au Michelin honore déjà la table qui vaut largement le détour.  
www.au-cheval-blanc.fr



## Thierry Mulhaupt, à Strasbourg

Lorsque j'arrive à treize heures, le laboratoire est revenu au calme. Le travail des pâtisseries continue à mordre sur la nuit, et seule la pâte de kouglof continue à pousser. Sur un chariot, des ganaches attendent l'enrobage du lendemain. Thierry, l'œil aux aguets, m'explique que c'est ici qu'il donne ses cours de pâtisserie et partage son art avec un public averti.

Thierry Mulhaupt s'est formé auprès des meilleurs : Malitourne, Dalloyau, et sans cesse il est en quête de nouveaux équilibres gustatifs et esthétiques. En témoignent les chocolats : ganaches à la rose, au vinaigre balsamique ou à la fève tonka, dont la longueur en bouche n'est autre que le fruit des recherches d'un puriste. Chaque week-end, la « Tarte folle », elle, est LE rendez-vous des amateurs en quête de goûts inédits : pistache-roquette-fraises des bois ou chocolat-champignons des bois-truffe, pour ne nommer que quelques-uns des accords.

« Il est vrai que ces trente dernières années, il y a eu une évolution, la pâtisserie est devenue plus fine, la taille des gâteaux a été réduite », me confie Thierry et Corinne, son épouse. L'heure du thé reste vivante, et à côté des entremets de fin d'année, on trouve une gamme de biscuits apéritifs et coffrets prestige remplis de douceurs alsaciennes comme les *bredele* ou les *stolle*, en accord avec des alcools fins choisis, une autre passion du pâtissier-chocolatier.

When I arrive at 1pm, the laboratory is quiet again. With the patisserie-makers starting their day before sunrise, only the kugelhupf dough continues to rise. On a trolley, ganaches wait to be coated the following day. Thierry, ever watchful, explains that it is here he gives his patisserie lessons and shares his passion with a discerning public.

Thierry Mulhaupt was trained by the best: Malitourne, Dalloyau etc., and is constantly on the lookout for new gustative and aesthetic blends. The chocolates are proof of this: rose, balsamic vinegar or tonka bean-flavoured ganaches whose long finish on the palate is quite simply the result of meticulous research carried out by a purist. Each weekend, the « Tarte Folle » is THE event for food-lovers in search of brand new tastes: pistachio-rocket-wild strawberries or chocolate-wild mushrooms-truffles to name but a few of the combinations.

« It's true that these last thirty years have seen an evolution. Patisserie-making has become more refined and the size of the cakes smaller », Thierry and Corinne, his wife, tell me. Teatime remains animated and next to the festive desserts a range of savoury biscuits and fine hampers filled with Alsatian delights such as *bredele* or *stole* can be found, all complemented by a selection of fine liqueurs, another one of this patisserie and chocolate-maker's passions.



**Thierry Mulhaupt**  
18, rue du Vieux Marché aux Poissons • Strasbourg  
EPICE ET CHOCOLAT  
5, rue du Temple Neuf • Strasbourg  
PÂTISSERIE JEAN PAR THIERRY MULHAUPT  
6, place de l'Ecole • Colmar  
www.mulhaupt.fr

## Jean-Pierre Oppé, à Mutzig

A vingt kilomètres au sud de Strasbourg, la départementale D422 mène à la vallée de la Bruche. On pourrait être au volant d'une 2CV ou en moto avec side-car... Un charme, une impression de déjà-vu dans les films relatant les années 1940 vous submerge. La route fait une boucle, on ralentit, pour légèrement en retrait, face à la fontaine entourée de maisons allant du bleu intense au parme délavé, faire étape à la pâtisserie Oppé. L'hiver, le salon propose une halte salvatrice ; l'été, on se prélassé en terrasse.

Jean-Pierre et son épouse m'invitent à déguster un sorbet de sureau cueilli sur les collines alentour. Le pâtissier-apiculteur a ses abeilles là-haut : « Miel du patron » désigne une petite pancarte. Arrosé d'un bon café et accompagné de gourmandises, le Rocher de Mutzig fond sous le palais, avec son praliné inspiré des rochers environnants, obtenu grâce à une broyeuse munie de deux cylindres en marbre : « J'aime la texture que donne l'amande broyée par ma machine. Il y a tous les arômes, elle laisse un peu de matière en bouche », dit Jean-Pierre.

La fondante au kirsch, l'Oppera – oui, c'est un jeu de mots –, Quatre saisons ou Fleur de sel... Autant d'entremets bien nommés qui donnent envie de les goûter. Dans le centre commercial avoisinant, la maison a ouvert une boutique avec salon de thé. La camionnette chargée de pain de mie rose au foie gras et autres petites bouchées délicieuses, les époux me quittent pour se rendre à un cocktail où leur talent et générosité sont sollicités.

A Mutzig, il existe un petit coin de paradis. La route est libre, allez-y vite !

Twenty kilometres south of Strasbourg, the D422 road leads to the Bruche valley. No need for speed limits here: the charming scenery reminiscent of a 1940's-style movie mean drivers automatically slow down to admire. The road forms a loop and we slow down as we approach the Oppé patisserie house, a building set opposite the fountain and surrounded by houses varying from an intense blue to washed-out mauve.

In winter, the tearoom provides a welcome rest. In summer, there is plenty of room on the terrace.

Jean-Pierre and his wife invite me to try an elderberry sorbet made with elderberries picked on the surrounding hills. This patisserie-maker/beekeeper keeps his bees up there: «the boss's honey», as it is referred to on a small notice. Washed down with a lovely cup of coffee and served with a few goodies, the Rocher de Mutzig, a praline inspired by the surrounding rocks is obtained using a grinder fitted with two marble cylinders: «I love the texture of the almonds ground by my machine. All the flavours come out and a little substance remains on the palate», explains Jean-Pierre.

The kirsch fondante, the Oppera, the Quatre Saisons or the Fleur de Sel... a whole host of amusingly named and tempting desserts. In the nearby shopping centre, the house has opened a boutique with tearoom. After loading the van with pink sandwich bread with foie gras and other delicious nibbles, husband and wife leave me to go to a drinks party where their generosity has been called upon.

Mutzig, a little corner of heaven. The road is clear, head up there without delay!



Photo Marcel Ehrhard



**Jean-Pierre Oppé**  
29, rue du Maréchal Foch • Mutzig  
PÂTISSERIE ET CONFISERIE OPPÉ  
Centre commercial Cora  
1, rue Mercure • Dorsheim



Photo Florian Kleinferm

### Musée de l'Œuvre Notre-Dame de Strasbourg

Le musée retrace la période dynamique du Moyen Age à la Renaissance, siècles où Strasbourg construisit sa cathédrale avant de devenir le centre rhénan de l'Humanisme et de la Réforme. Sculptures et peintures, caractéristiques des arts roman et gothique, sont présentées dans leur écrin architectural de l'époque.  
www.musees-strasbourg.org



Photo Mathieu Bertola

### Musée d'Art moderne et contemporain de Strasbourg

L'exposition « De leur temps 3, 10 ans de création en France : le Prix Marcel Duchamp » regroupe des œuvres issues d'une sélection de collectionneurs et de lauréats du Prix Marcel Duchamp. Peintures, sculptures, vidéo et photographies de la scène artistique française contemporaine.  
www.musees-strasbourg.org



### Le cloître des chartreux

Classé monument historique depuis 1998, le cloître des chartreux, à Molsheim, est à découvrir depuis la restauration de longue haleine entreprise par l'association des bénévoles. La reconstitution de la vie monacale permet aux visiteurs de vivre le recueillement, tels les moines chartreux.  
www.chartreuse-molsheim.info

### La fortification de Mutzig

Débutée en 1893 sous l'empereur Guillaume II, elle est un prototype de la fortification moderne du XX<sup>e</sup> siècle.  
www.mutzig.net



Photos OT de la Région Molsheim-Mutzig

# Carnet d'adresses

Address book



## Eclectique | Hôtel Le Chambard

Dans l'univers de la famille Nasti, vous pouvez dormir au Chambard et profiter de son spa, mais aussi dîner à la Winstub, au restaurant gastronomique, ou au Flamme & Co. C'est au choix!

**Eclectic...** In the Nasti family universe, choose between a room at the Chambard and dip at the spa, dinner at the winestub, a table at the gourmet restaurant or at bite at the Flamme & Co. [www.lechambard.fr](http://www.lechambard.fr)



## Louanges | Chapelle de Ronchamp

Et silence devant les volumes émouvants de la chapelle érigée par l'architecte Le Corbusier.

**Sing the praises of...** And contemplate the impressive magnitude of the chapel built by the architect Le Corbusier. [www.chapellederonchamp.fr](http://www.chapellederonchamp.fr)



Photo C. Kempf

## Dans les étoiles | Auberge de l'Ill

Dans un lieu absolument mythique, Marc Haerberlin perpétue la tradition de l'excellence dans l'assiette.

**Among the stars...** In a truly mythical spot, Marc Haerberlin perpetuates the tradition of culinary excellence. [www.auberge-de-l-ill.com](http://www.auberge-de-l-ill.com)



Photo E. Laignel

## Liberté | Musée Bartholdi

En découvrant l'œuvre – dont la statue de la Liberté – du sculpteur Frédéric Auguste Bartholdi, l'un des artistes majeurs de l'art statuaire du XIX<sup>e</sup> siècle.

**Freedom...** In discovering the works – including the statue of liberty – of the sculptor Frédéric Auguste Bartholdi, one of the 19<sup>th</sup>-century's major statue artists. [www.musee-bartholdi.com](http://www.musee-bartholdi.com)



## Se prélasser | Restaurant JY'S

Près de la cheminée pour y déguster les plats audacieux de Jean-Yves Schillinger, inspirés des cuisines du monde.

**Relax...** By the chimney and sample the audacious dishes inspired by world cuisine from Jean-Yves Schillinger. [www.jean-yves-schillinger.com](http://www.jean-yves-schillinger.com)



La Russie en tissus imprimés  
Exposition  
du 11 novembre 2010  
au 24 mars 2011  
Coll. du musée des Arts décoratifs  
de Moscou

## Créativité | Musée de l'Impression sur étoffes

Les collections de tissus issus du patrimoine industriel alsacien continuent d'émerveiller les visiteurs et créateurs contemporains.

**Creativity...** The comprehensive collections of fabrics from the Alsace region's industrial heritage inspire visitors and modern creators alike. [www.musee-impression.com](http://www.musee-impression.com)



Photos musée de l'Impression sur étoffes - Mulhouse

# Thierry Gilg, à Munster

Au pied des Vosges, à la lisière du département de l'Alsace, Munster respire le bonheur : commerces de bouche aisés et tables cossues y invitent au bien vivre.

Depuis 1936, la pâtisserie Gilg y satisfait les bœcs fins. Le grand-père puis le père, tous deux maîtres pâtissier, ont cultivé le savoir-faire des viennoiseries et des pâtisseries traditionnelles, et développé la renommée de la maison. Depuis 2000, cet héritage permet à Thierry et à son épouse, Virginie, de perpétuer et de moderniser l'entreprise. Sandra Dupré, la sœur de Thierry, est venue les rejoindre afin de déployer un dispositif efficace de communication : du soin apporté à chaque étiquette jusqu'au site Internet de la maison, l'échange avec les clients est soigné dans les moindres détails.

Cette unité familiale a permis d'ouvrir deux points de vente, l'un à Colmar, l'autre à Ribeauvillé, de fédérer de solides équipes, et à Thierry de continuer à se consacrer à son noble métier, la pâtisserie.

Une pièce montée à finir nous laisse une heure de discussion : la forêt noire de son grand-père, qu'il n'a que peu remaniée - et qui au passage est délicieuse -, son apprentissage à Aix-en-Provence, l'émulation qu'il apprécie lors des Rencontres Relais Desserts, la chance d'être au cœur du pays des Etoiles avec les marchés de Noël, le Délice du Marcaire, nommé d'après le vacher de la vallée de Munster et recouvert d'une couche de pâte d'amandes imitant la croûte lavée du fromage... Cette friandise dont le grand pâtissier sait qu'elle est un peu kitch, mais l'enfant qu'il était ne peut cesser de l'aimer. Et si on goûtait les Gilgilis ?

At the foot of the Vosges on the edge of the Alsace department, Munster exudes happiness: fine food stores and plush restaurants entice visitors to embrace the quality of life here.

Since 1936, the Gilg patisserie has been delighting food lovers. Master patisserie-makers, grandfather then father cultivated the know-how that goes into producing pastries and traditional pastries, developing the house's reputation along the way. Since 2000, this legacy has enabled Thierry and his wife Virginie to perpetuate and modernise the company. Sandra Dupré, Thierry's sister, has joined the team to deploy her efficient communication skills. With careful attention paid to every aspect right through to the house's website, communication with customers is meticulously handled down to the slightest detail.

This family unit has enabled two points of sale - one in Colmar, the other in Ribeauvillé - to be opened, solid teams to be formed, and means Thierry can continue to dedicate himself to the noble profession of patisserie-maker.

A wedding cake to finish gives us an hour to talk: his grandfather's black forest gateau - which he has made few changes to and is delicious by the way -, his apprenticeship in Aix en Provence, the competitiveness he so enjoys during the Relais Desserts get-togethers, how fortunate he is to be at the heart of the land of stars with its Christmas markets, the Délice du Marcaire, named after the cowherd from the Munster valley and covered in a layer of almond paste to resemble the cheese's washed rind... A delicacy he knows is a bit kitsch. But the child inside cannot help himself. What about trying the Gilgilis?



29

## Thierry Gilg

11, Grand'Rue • Munster  
60, Grand'Rue • Colmar  
Angle rues Tanches et Grand'Rue • Ribeauvillé  
[www.patisserie-gilg.com](http://www.patisserie-gilg.com)



## La maison du Munster

Elle ouvrira ses portes en avril 2011 à Gunsbach. L'agritourisme s'y pratiquera en famille grâce à une scénographie et à des ateliers pédagogiques et ludiques. Un parcours complet de la vache dans le pré jusqu'au fromage en boutique! [www.cc-vallee-munster.fr](http://www.cc-vallee-munster.fr) • [www.vallee-munster.eu](http://www.vallee-munster.eu)

## La Nouvelle auberge

Bernard et Martine Leray sauront vous surprendre dans leur ancien relais de poste, situé entre Colmar et Munster. Bistrot de chef au rez-de-chaussée, expérience gastronomique à l'étage, les deux régaleront les papilles et les sens! [www.nauberge.com](http://www.nauberge.com)



Photo NIS & FOR

## Michel Bannwarth, à Mulhouse

« Ce n'est pas une cathédrale, c'est un temple », me corrige gentiment Michel Bannwarth, appelé aussi Monsieur Jacques. Mulhouse, d'antan surnommée « la ville au cent cheminées », s'est trouvée sous protectorat Suisse, d'où ce temple protestant trônant sur le large parvis au cœur de la ville. En face, le salon de thé Mozart qui a refait peau neuve cet été et d'où l'on jouit d'une superbe vue, et plus loin, la « petite » pâtisserie Jacques. Il y a également la maison mère, en bordure de la ville, où le père, membre fondateur de Relais Desserts en 1981, vit défiler les apprentis du monde entier. En son hommage, Yoshinari Otsuka, a appelé sa pâtisserie « Jacques » à Fukuoka, au Japon. Michel m'éclaire sur la révolution qu'a connu le métier dans les années 1970 : « Les progrès de la réfrigération ont permis tout à coup la conservation de mousses délicates, de diminuer le sucre qui était un conservateur au même titre que le sel, de développer les arômes subtils, de faire évoluer les textures des entremets d'une façon extraordinaire. » En témoigne la légèreté de l'entremets Polo, du nom de l'un de ses fils : crémeux passion et mousse au chocolat au lait, posés sur une pâte feuillantine noisette réputée « difficile à travailler ».

Le lait cru bio, les œufs, les fruits des vergers voisins : la qualité de ses produits, de provenance locale, est primordiale pour le goût des pâtisseries. La veille de notre rencontre, une confiture a été déclarée « ratée » car les fruits utilisés avaient manqué de soleil !

En cette saison, pour un retour aux sources, on déguste les biscuits aux épices de la Saint-Nicolas, les *manalas* et *snakalas*...

Accompagnés d'un chocolat chaud, bien sûr.

« It's not a cathedral, it's a protestant church », Michel Bannwarth, also called Monsieur Jacques, gently reminds me. Mulhouse, in the past known as « the city of a hundred chimneys », was previously under Swiss protectorate, hence this protestant church that takes pride of place on the large square at the heart of the city. Opposite, the recently renovated Mozart tearoom with its superb view, and a little further, the Jacques cake shop. There is also the parent company on the edge of the city, where the father, a founding member of Relais Desserts in 1981, watched apprentices from all over the world come and go. As a tribute, Yoshinari Otsuka named his pâtisserie in Fukuoka, Japan « Jacques » after him. Michel fills me in on the revolution the profession underwent in the 1970's: « Progress in the field of refrigeration suddenly meant delicate mousses could be preserved, sugar, which was used as a preservative in the same way salt was, was used less, delicate flavours could be developed and textures could progress in an extraordinary way. » The light Polo dessert, named after one of his sons, is proof of this: a creamy passion fruit and milk chocolate mousse placed on a crunchy hazelnut pastry base that has a reputation of being « difficult to work with ». Organic raw milk, eggs, fruit from neighbouring orchards... the quality of his produce, sourced locally, is essential for the flavour of the pastries. The day before our meeting, a jam was deemed « inedible » because the fruits used to make it did not get enough sun! At this time of year, to get back to basics, we find Saint Nicolas spicy biscuits, *manalas* and *snakalas*...

Served with a hot chocolate, of course.



**Michel Bannwarth**

PÂTISSERIE JACQUES  
50, avenue d'Altkirch • Mulhouse  
1, place de la Réunion • Mulhouse  
SALON DE THÉ MOZART  
25, place de la Réunion • Mulhouse  
[www.patisserie-jacques.com](http://www.patisserie-jacques.com)

## Eric Vergne, à Audincourt

« Chaque jour, je voyais mon père debout dès cinq heures du matin, mais j'étais loin d'imaginer la réalité du travail », me dit Eric. Le chocolat devait couler dans ses veines car le baccalauréat en poche, c'est pour la pâtisserie qu'il flanche !

Ce père, excellent pâtissier, présent à Relais Desserts dès les débuts, démarre son activité à Audincourt en 1964 où Eric, entre four et boutique, grandit. Par la suite, Eric part en apprentissage chez Jacques, à Mulhouse, puis chez Dalloyau, à Paris, où savoir-faire et rigueur sont le maître mot. « Et à 22 ans, j'ai été projeté au premier rang de l'équipe de pâtisseries chez Peltier (Paris) à l'époque de Noël ! »

Après un crochet à Nantes pour y demander la main de Corinne, il rejoint ses parents avec son épouse et ouvre une boutique à Belfort en 1991.

La maison a de jolies spécialités, comme le Petit comté – leur seul chocolat blanc –, ou le macaron hollandais, apparu à l'époque du père, fait de deux coques moelleuses collées à la ganache ou à la confiture de framboises-pépins. Les bâtonnets Sensation (chocolat noir parsemé de gruë de cacao, poivre du Sechuan et fleur de sel) sont la signature du chocolatier contemporain.

Entre pâturages et pôles urbains, près de Neuchâtel, les boutiques Vergne sont, selon l'expression consacrée de Dalloyau, « de vraies petites maisons de gastronomie ». On y trouve aussi bien un entremets glacé aux profiteroles, que du thé vert, du jambon Bellota ou du crémant du Jura.

De passage, Joël Baud, collègue et ami de Besançon, échange à propos d'un tournedos de canard qu'Eric met au point. Regrettant de ne pouvoir revenir pour le goûter, je me console avec un ballotin de Scories de la forge...

« I used to watch my father get up at five every morning, but I was far from imagining the reality of the job », Eric tells me. Chocolate must run through his veins, because with the bac under his belt, the world of pâtisserie-making beckoned!

His father, an excellent pâtisserie-maker and involved in Relais Desserts from the start, started up in Audincourt in 1964, where Eric, between the ovens and the shop, grew up. He would then complete his apprenticeship at Jacques in Mulhouse, followed by Dalloyau in Paris, where know-how and rigour are the key words. « Then at 22 years of age, I suddenly found myself head of the team of pâtisserie-makers at Peltier (Paris), at Christmas time! »

After a detour in Nantes to propose to Corinne, he and his wife joined his parents and opened a boutique in Belfort in 1991.

The house makes lovely specialties including the Petit Comté – their only white chocolate dessert –, or the Dutch macaron, created in his father's day, made of two soft shells sandwiched together with ganache or raspberry jam with seeds. The Sensation batonnet sticks (dark chocolate sprinkled with ground and roasted cocoa beans, Sechuan pepper and sea salt) are the signature of a modern chocolate-maker. Between pastures and urban centres near Neuchâtel, the Vergne boutiques are, to use the time-honoured phrase coined by Dalloyau, « real little gastronomy houses ». Also found here: an iced profiteroles dessert, green tea, Bellota ham and Jura cream.

Passing through, Joël Baud, a colleague and friend from Besançon, is discussing the duck tournedos Eric is putting the finishing touches to. Regretting not being able to come back to try them, I take comfort in a box of Scories de la forge...



**Eric Vergne**

78, rue de Seloncourt • Audincourt  
14, faubourg des Ancêtres • Belfort  
[www.patisserie-vergne.fr](http://www.patisserie-vergne.fr)



### Le marché de Noël à Mulhouse

Petits chalets, mise en lumière, animations et surtout, toutes les gourmandises alsaciennes, tels les *bredele* de pain d'épice, sont à découvrir dans une atmosphère unique.  
[www.tourisme-mulhouse.com](http://www.tourisme-mulhouse.com)

### La cité de l'Automobile

Elle abrite entre autres l'extraordinaire collection des frères Schlumpf : Panhard-Levassor, Bugatti ou Royale Esders dévoilent leurs secrets dans une scénographie exceptionnelle.  
[www.collection-schlumpf.com](http://www.collection-schlumpf.com)



Photo C. Recoura



Photo Régis Antoine

### Donation Maurice Jardot

« Le Cabinet d'un amateur en hommage à Daniel-Henry Kahnweiler », telle se présente cette donation de peintures par l'enfant du pays, Maurice Jardot, qui constitue l'essentiel de la collection du musée d'Art moderne de Belfort. Parmi elles, des œuvres de Picasso, Léger, Braque, Gris, Laurens, Masson, Roger...  
[www.musees-franche-comte.com](http://www.musees-franche-comte.com)

### Les Lumières de Noël

A la nuit tombante, la ville, dont le majestueux château des ducs de Wurtemberg qui surplombe les ruelles, s'illumine de mille et une lumières. Chants des chorales, musiciens et saltimbanques animent la fête.  
[www.lumieres-de-noel.com](http://www.lumieres-de-noel.com)



Photo Denis Bretley - Ville de Mombéillard



## Joël Baud, à Besançon

Bien que doué pour les études, Joël ne peut résister à reprendre la maison, fondée en 1923. Le travail 100 % artisanal, mais aussi la gestion de l'entreprise qui compte deux boutiques-salons de thé et un service traiteur, ont donné envie à Joël de s'y consacrer avec son épouse et sa cousine.

A l'époque du père et de l'oncle, un client, attiré par l'odeur du repas du personnel, demande un plat du jour... C'est ainsi que le service du déjeuner naît, avec une simple tarte au comté et quelques feuilles de salade. Depuis 1986, la maison fait partie des Traiteurs de France. Elle est de toutes les fêtes : « *Ce n'est plus la queue après la messe, mais pour les fêtes de "l'affect" : mariages, fête des Mères et Saint-Valentin en tête, nous avons plaisir à créer et à imaginer des repas de fête. Comprendre l'air du temps, réinterpréter les classiques, composer de nouvelles saveurs, raconter une histoire... C'est ça, notre métier aujourd'hui* », affirme Joël.

Au pied de la citadelle de Vauban, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, Besançon jouit d'un emplacement de charme sur une boucle du Doubs. Ce patrimoine bison-tin a inspiré un chocolat, la Fée verte de Vauban, baptisé ainsi pour son cœur de caramel tendre parfumé à l'absinthe. Besançon est aussi le berceau de la griotte macérée au kirsch et trempée dans le chocolat noir, une friandise mondialement connue. Les noisettes d'un entremets divin, le Froufrou, sont torréfiées dans les ateliers. Et si vous pensez qu'il faut appeler les pompiers car de la fumée sort du dernier étage, pas de panique ! C'est papa Baud qui torréfie son café. Comment obtenir, à moins, un arôme subtil de café pour ses éclairs ? Venez lui poser la question !

Although academically clever, Joël couldn't resist taking over the house founded in 1923. The work 100 % artisanal, but also the management of the company which includes two shops/tearooms and a catering service, motivated Joël to dedicate himself to it with his wife and cousin.


In his father and uncle's day, a customer, attracted by the smell of the staff meal, asked for the dish of the day. This is how the catering service came about, with a simple comté tart and a few salad leaves. Since 1986 the house has been a member of the Traiteurs de France association. It caters for all occasions: « *There's no longer a queue after mass, but for special occasions such as weddings, Mother's day and Valentine's Day, we enjoy creating and inventing different menus. Understanding modern tastes, reworking classics, inventing new flavours, telling a story... that's what our profession is about today* », says Joël.

At the foot of the Vauban citadel, a classified Unesco world heritage site, Besançon benefits from a charming setting on a loop of the Doubs river. This Besançon heritage has inspired a chocolate, the Fée verte de Vauban, so called for its tender caramel centre flavoured with absinth. Besançon is also the birthplace of the world famous morello cherry marinated in kirsch and dipped in dark chocolate. The hazelnuts of the divine Froufrou dessert are roasted in the workshops. And if you feel the need to call the firemen because of the smoke coming out of the last floor, don't panic! It is only Baud senior roasting his coffee. What's the best way of getting a subtle aroma of coffee for the eclairs? Come and ask him the question!




**Joël Baud**

BAUD CENTRE-VILLE  
4, Grande Rue • Besançon  
BAUD PARC LAFAYETTE  
13, rue Alfred-de-Vigny • Besançon  
[www.baudbesancon.com](http://www.baudbesancon.com)



**BEURRE & CRÈME - «Le Privilège de l'excellence»**



LAITERIE D'ÉCHIRÉ  
76 PLACE DE L'ÉGLISE - 79410 ÉCHIRÉ - Tél: 05 49 25 70 01 Fax: 05 49 25 26 09.  
[www.echire.com](http://www.echire.com)

**MINOTERIES VIRON**  
C H A R T R E S



LES PLUS FINES FARINES DE BEAUCE ET D'EURE-ET-LOIR



[www.minoteries-viron.fr](http://www.minoteries-viron.fr) • Tél : 02 37 28 34 46



### La citadelle de Besançon

Construite par Vauban, la citadelle, qui ferme la boucle du Doubs, s'érige sur une colline, empêchant naguère l'entrée de la ville aux assaillants. On y entre par l'arc de triomphe de la porte Noire pour une vue splendide de la ville et une visite des musées.  
[www.citadelle.com](http://www.citadelle.com)

### Balade à pied

Les berges du Doubs, entre le pont de Brégille et Tarragnoz, sont aménagées et permettent ainsi de suivre la boucle que forme la rivière autour de la vieille ville. Un joli itinéraire qui mène sous les remparts de Vauban, avec la citadelle en toile de fond.  
[www.besancon-tourisme.com](http://www.besancon-tourisme.com)



# Millefeuille

## Millefeuille

### Raffinement Refinement

L'histoire du marron, ses terroirs et sa culture, et aussi tout le raffinement qu'il procure en cuisine avec 60 recettes et points de vue de chefs comme Anne-Sophie Pic, Sonia Ezgulian ou Pierre Hermé. The history of the chestnut, its terroirs and cultivation, but also the elegance it brings to the table with 60 recipes and points of view by chefs such as Anne-Sophie Pic, Sonia Ezgulian and Pierre Hermé.

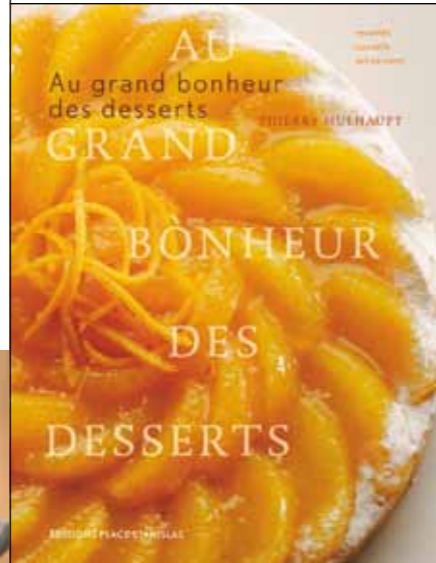
MARRONS GLACÉS  
Par Martine Vincent

Photographies Jean-François Rivière  
Stylisme Marie-France Michalon  
Editions Flammarion • 35 €



34

## MARRONS glacés



### Gourmandise heureuse Happy sweet tooth

Thierry Mulhaupt livre pour la première fois ses recettes au travers de six thèmes. Il partage également sa vision de la gourmandise, sa philosophie de l'art du bien manger pour bien vivre. For the first time, Thierry Mulhaupt shares his recipes based around six themes. He also shares his vision of good food and his ideas about the art of eating well to live well.

AU GRAND BONHEUR DES DESSERTS  
Par Thierry Mulhaupt

Préfacé par Pierre Hermé et Marc Haerberlin  
Photographies Stéphane Spach  
Editions Place Stanislas • 29 €

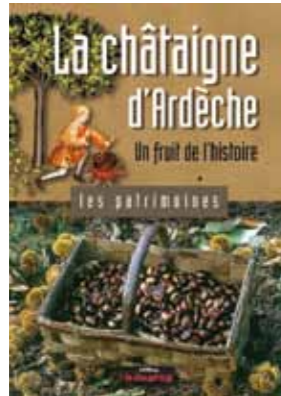


### Passionnément Passionately

Grand chef et meilleur ouvrier de France, Olivier Nasti a créé à Kayserberg un hôtel et divers concepts de restaurants. Il offre ainsi, avec son univers personnel et visionnaire, un formidable élan à l'Alsace.

Renowned chef and crowned meilleur ouvrier de France, Olivier Nasti has created a hotel and various restaurant concepts in Kayserberg which, combined with his personal vision, gives tremendous impetus to the Alsace region.

MON ALSACE  
Par Olivier Nasti  
Editions Menu Fretin • 36 €

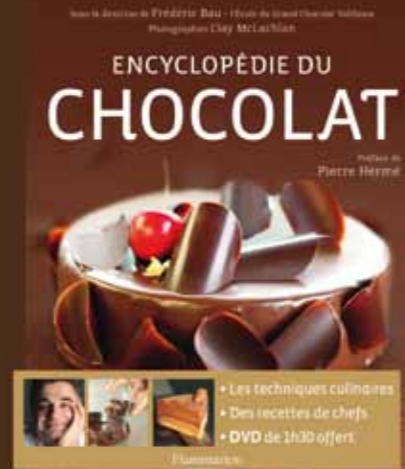


### Histoire History

Un petit ouvrage intelligent consacré à la civilisation agricole autour de la châtaigne en Ardèche, nourri d'une iconographie rare.

A short, insightful book dedicated to the agricultural universe of the chestnut in Ardèche and which features a rare iconography.

LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE  
Par Lucie Dupré, socio-ethnologue à l'INRA  
Collection Les Patrimoines  
Editions Le Dauphiné Libéré • 7,90 €



### Immersion absolue Total immersion

Conçu sur le modèle de l'Encyclopédie de la gastronomie française, ce nouvel opus propose une partie technique (pas à pas) et plus de 150 recettes. Un outil pédagogique indispensable ! Based on the model of the Encyclopaedia of French gastronomy, this new volume features a step by step technical section and more than 150 recipes. An essential educational tool!

L'ENCYCLOPÉDIE DU CHOCOLAT  
Sous la direction de Frédéric Bau,  
chef exécutif de l'Ecole du grand chocolat Valrhona  
Editions Flammarion • 35 €

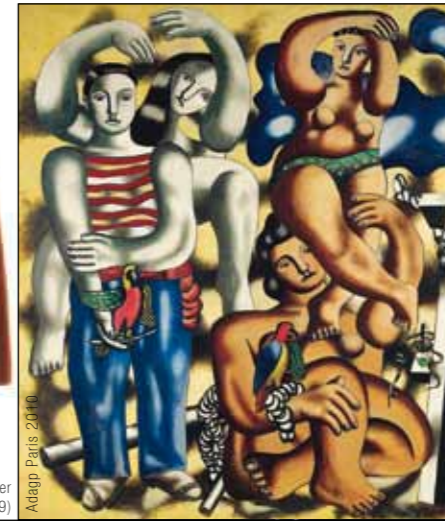
# Balades gourmandes

## Gourmet escapades

Le plaisir des sens s'épanouit partout !



Fernand Léger  
Composition aux deux perroquets (1935-1939)



### Paris

Jean-Paul Hévin, plébiscité par les Parisiennes chic et connaisseuses, découvre son visage malicieux à Noël : la femme, les contes de fées, la mythologie sont autant de thèmes qu'il sublime avec ses bûches, aussi belles qu'exquises.

Les collections du musée national d'Art moderne consacrées aux artistes, mouvements et thèmes fondateurs du XX<sup>e</sup> siècle, ont bénéficié d'une nouvelle présentation. Pour réviser un siècle de création.

Jean-Paul Hévin, acclaimed by sophisticated Parisiennes, reveals his mischievous side at Christmas: women, fairytales and mythology are just some of the themes he glorifies with his logs that are as beautiful as they are exquisite.

The museum's collections, dedicated to the influential artists, movements and themes of the history of 20<sup>th</sup>-century modern art, can now be admired in a new presentation. For revising a century of creation.

JEAN-PAUL HÉVIN  
231, rue Saint-Honoré • www.jphevin.com  
CENTRE POMPIDOU  
Place Georges-Pompidou • www.centrepompidou.fr

### Epernay

Se régaler chez Vincent Dallet d'un Saint-Honoré, d'un mille-feuille, d'une tarte de saison, d'entremets et bûches de fêtes, de chocolats, de croquants aux pralines roses et de biscuits roses de Reims moelleux. Puis filer sur l'avenue de Champagne, où les maisons de champagne « reçoivent » pour faire déguster et admirer le patrimoine en association avec les chefs « Les Étoilés de la Champagne ».

Une fête joyeuse où toute la ville scintille de nuit. Where is it possible to enjoy a Saint-Honoré, a mille-feuille, a seasonal tart, festive logs and desserts, chocolates, crunchy pink praline biscuits and soft pink Reims biscuits? At Vincent Dallet's! On the avenue de Champagne, the champagne houses open their doors for a cultural and tasting experience, festive occasion that has the entire city twinkling.

VINCENT DALLET  
26, rue du Général-Leclerc • www.chocolat-vincentdallet.fr  
HABITS DE LUMIÈRE  
10, 11 et 12 décembre 2010 • www.habitsdelumiere.epernay.fr



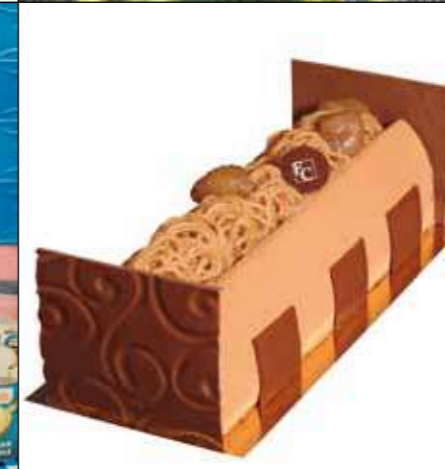
Ville d'Epernay, Michel Joyot  
Ragnar Fridriksson - PassionFood

35



2010 Tom Wesselmann/Licensed by VAGA, NY

Tom Wesselmann, Still Life #30 (1963) MOMA New York



### New York

Au nouveau François Chocolate Bar sur Madison, François Payard présente ses chocolats et bûches de Noël dans un environnement de haute joaillerie.

L'exposition « Counter Space : Design and the Modern Kitchen » met en scène l'évolution de l'espace dédié à la cuisine dans l'habitat du XX<sup>e</sup> siècle.

In his new François Chocolate Bar on Madison, François Payard presents his chocolates and Christmas logs in an elegant atmosphere of fine jewellery. The «Counter Space: Design and the Modern Kitchen» exhibition showcases the evolution of the kitchen area in the 20<sup>th</sup>-century home.

FRANÇOIS PAYARD  
714 Madison Ave. 4th Floor • www.fcchocolatebar.com  
MOMA - MUSEUM OF MODERN ART  
Exposition du 15 septembre 2010 au 21 mars 2011  
11 West 53 Street • www.moma.org

# France

www.relais-desserts.net

## Alsace

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

THIERRY GILG  
Munster (68) • Colmar (68)  
• Ribeauvillé (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) • Biarritz (64)  
www.patisseriesaux.fr

## Auvergne

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

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

## Bretagne

FRANCIS GLOTON  
Lorient (56)  
www.gloton-creation.com

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

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

## Centre

JACQUES BERNARD  
Vierzon (18)  
www.jbernard.fr

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

## Champagne Ardenne

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

## Franche-Comté

JOËL BAUD  
Besançon (25)  
www.baudbesancon.com

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.sadaharuaki.com

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

DALLOYAU  
Paris (75)  
www.dalloyau.fr

LAURENT DUCHÊNE  
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

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

## Limousin

BERNARD BESSE  
BORZEIX-BESSE  
Treichnac (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-pâtissier.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 ET XAVIER BERGER  
ROYALTY  
Tarbes (65)  
www.royalty-tarbes.com

## Pays-de-la-Loire

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

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) • Guérande (44)  
www.rousseau-chocolatier.com

AURÉLIE 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

CHRISTOPHE CALDERON  
89, place Carnot  
83 700 Saint-Raphaël

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

## Rhône-Alpes

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

SÉBASTIEN BROCARD  
Divonnes-les-Bains (01)  
www.brocard-pâtissier.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

# Monde

www.relais-desserts.net

## 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

MARC DUCOBU  
16, rue de la Station  
1410 Waterloo

BERNARD PROOT  
DEL REY  
Anvers  
www.delrey.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

## 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

ANDRÉA ZANIN  
Venezia  
www.andreazanin.com

## Japon

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

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

HIDEMI SUGINO  
Tokyo  
+81 (0)3 3538 6780

NORIIHIKO 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 • Fukuoka  
www.delrey.co.jp

PIERRE HERMÉ  
Tokyo • Chiba-ken  
www.pierreherme.com

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

## Maroc

FRÉDÉRIC CASSEL  
Casablanca  
www.fredericcassellcasa.com

## Norvège

PASCAL DUPOY  
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.moutartier.ch

## USA

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



Les nouveaux modules de  
formation continue à l'école  
Le Cordon Bleu Paris :

L'Art du Sucre  
The Art of Sugar  
Entremets  
Desserts à l'Assiette  
Restaurants Desserts  
Macarons  
Gâteaux de Voyage  
Cakes and Variations  
Viennoiseries  
L'Art du Chocolat  
Chocolate Sculpting

Le Cordon Bleu Paris  
Etablissement d'enseignement supérieur privé  
8, rue Léon Delhomme 75015 Paris  
+33 (0)1 53 68 22 50

Informations : paris@cordonbleu.edu

lcbparis.com



# Rencontres à Madrid

## International meeting in Madrid

En avril dernier, Miguel Moreno de Madrid et Paco et Jacob Torreblanca d'Alicante, ont rassemblé leurs confrères Relais Desserts pour les 58<sup>e</sup> Rencontres Internationales de l'association.

In April, Madrid and Alicante became the capitals of Fine Patisserie. The great Spanish patisserie-makers, Miguel Moreno in Madrid and Paco and Jacob Torreblanca in Alicante, gathered together their fellow Relais Desserts colleagues for the association's 58<sup>th</sup> annual rendezvous.



En haut, les pâtisseries Relais Desserts avec le président de la région d'Alicante, José Joaquín Ripoll. Au milieu, les pâtisseries Relais Desserts à Madrid, au stade Santiago Bernabéu du Real Madrid et, en bas, devant la porte d'Alcalá.



Avec le soutien de toute l'équipe espagnole – Joan Baixas, Carles Mampel, Rafael et Jordi Tugues – Miguel Moreno et Paco et Jacob Torreblanca ont réuni les pâtisseries dans le magnifique château de Vinuelas, à Madrid, pour la soirée inaugurale. Le lendemain, ces orfèvres du goût ont visité les installations de la plus grande pâtisserie de Madrid, la maison Mallorca. Le cocktail de presse a réuni près d'une quarantaine de journalistes dans le prestigieux stade Santiago Bernabéu. À Alicante, les pâtisseries ont été reçus par la maison Torreblanca, puis les Rencontres se sont clôturées par une soirée de gala dans le restaurant *La Finca* du chef Susi Díaz.

With the help of the entire Spanish team – Joan Baixas, Carles Mampel, and Rafael and Jordi Tugues – Miguel Moreno and Paco and Jacob Torreblanca brought together the patisserie-makers in the magnificent Vinuelas castle in Madrid for the inaugural evening. The following day, these masters of taste visited the facilities of the biggest patisserie house in Madrid, the Mallorca house. The press drinks party saw more than forty or so journalists gather in the prestigious Santiago Bernabéu stadium. In Alicante, the Torreblanca house played host to the patisserie-makers and a gala evening in Susi Díaz's *La Finca* restaurant rounded off the event.

# Relais Desserts lance son application iPhone

Envie de chocolats, de macarons, de gâteau ou bien tout simplement d'un délicieux croissant? Vous êtes à la recherche du meilleur de la pâtisserie? Cette application\* est pour vous!



### NOS PATISSIERS :

Localisez la boutique Relais Desserts la plus proche géographiquement. Retrouvez votre pâtissier préféré par une recherche sur son nom, une région ou pays.

### NOS RECETTES :

Vous rêvez de vous essayer à la « grande » pâtisserie? Recevez chaque mois, sur votre iPhone, une nouvelle recette pour épater vos amis!

### NOS EVENEMENTS :

Soyez informés en avant première des manifestations Relais Desserts: Jour du Macaron, Salon du Chocolat...

\* application gratuite sur iPhone





# 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 cacao 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](http://www.valrhona.com)