



Desserts

PRINTEMPS • ETE 2011 N°5

Tendance

La chantilly

Confession gourmande

David Khayat

Itinéraire épicurien

& En Aquitaine
& Midi-Pyrénées





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.



Studio des Fleurs

Ce nouveau numéro marque une grande occasion :

celle de célébrer les 30 ans de Relais Desserts !

Trois décennies qui ont vu notre métier évoluer, mais qui ont gardé intactes les valeurs de notre association, à savoir la qualité, l'échange et l'amitié.

Et c'est autour de ces valeurs que nous envisageons chaque numéro de notre magazine, afin de vous proposer un regard curieux sur l'univers du beau et du bon qui entoure l'art de la pâtisserie aujourd'hui.

Dans ce numéro de printemps, nous vous emmènerons au cœur du Sud-Ouest découvrir la région et les maisons Relais Desserts qui la jalonnent.

La voluptueuse crème Chantilly nous révélera le secret de son succès. Nos pâtissiers vous parleront de ce qu'elle évoque chez eux, et de quelle manière elle sait se rendre encore plus savoureuse.

Et toujours, notre sélection d'objets, de lieux, de livres, d'expositions que nous avons à cœur de vous faire découvrir.

Je vous souhaite, à toutes et à tous, un délicieux moment de lecture.

A bientôt !

Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts

This new edition marks a major event:

the 30th anniversary of Relais Desserts!

Three decades that have seen our profession evolve, but our values – quality, exchanges and friendship – remain intact.

And it is with these values in mind that we envisage each edition of our magazine, in order to offer you an original insight into the art of modern patisserie-making.

In this spring edition, we will take you to the heart of the South-West to discover the region and the Relais Desserts houses found there.

The star of this edition, Chantilly cream, will reveal the secret of its success, and our patisserie chefs will explain what it means to them and how it can be made even more delectable.

And as usual, our selection of objects, places, books and exhibitions we enjoy sharing with you.

Happy reading!

Bye for now,

Frédéric Cassel • Relais Desserts Président





Bristol
— France —

42 Avenue Victor Hugo - Paris

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



p 35



p 11



p 23



p 19

Sommaire

Desserts

PRINTEMPS • ÉTÉ 2011
Publication semestrielle
de Relais Desserts

Couverture

Petits choux à la crème Chantilly

Photo

Laurent Fau - Studio des Fleurs

Réalisation

Arnaud Larher

Stylisme

Sophie Brissaud

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

Roland Zemour

Traduction

Sarah Thomas

Direction artistique

Laura Annaert

Mise en page

Grégory Sollier

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

Numéro ISSN 2112-2717

- 03 **Editorial**
Par Frédéric Cassel, président
- 07 **Shopping**
Objets de désir • Objects of desire
- 08 **Tendance**
L'art de la chantilly • The art of chantilly
 - 10 Histoire
 - 12 Délicates papilles
 - 14 Interview
 - 17 Recettes
- 21 **Confession gourmande**
David Khayat
- 22 **Itinéraire épicurien**
Le Sud-Ouest • The South-West
 - 29 Carnet d'adresses
- 32 **His'tory**
Echiré, l'or du beurre • Echiré butter – solid gold
- 34 **Sweet'art**
 - 34 Millefeuille
 - 35 Balades gourmandes
- 36 **Dessert'scope**
Le prix Charles Proust • The Charles Proust award
- 38 **Répertoire Relais Desserts**
Les membres Relais Desserts



Téléchargez notre
application iPhone !

© Desserts

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans Desserts est interdite. Tous droits réservés.

La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient confiés.

La rédaction remercie tous les membres Relais Desserts et tout particulièrement Aurélie Delmaet, chez Actual Consultants, ainsi qu'Arnaud Larher.

BILLECART-SALMON

Maison Fondée en 1878



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

Shopping | Douceurs

Objets de désir Objects of desire



01 03



01 Pâtisser Get baking

Trois plateaux en un nés de la collaboration de matali crasset et de Pierre Hermé pour mettre en scène la pâtisserie.
Plateaux en mélamine : marron, orange et sable.
Diamètre 30 cm – H 2,5 cm
A set of three trays by matali crasset and Pierre Hermé for showcasing different patisseries.
Melamine tray in brown, orange and sand-colour.
Diameter 30 cm – H 2,5 cm
Collection *Les essentiels* (de pâtisserie)
75 € • Alessi
www.alessi-shop.fr

02 Beauté Beauty

Une gourmandise pour l'éternité de diamant, citrine, améthyste et saphir rose... à glisser au doigt !
Bague *Diorette* Or jaune.
An ageless diamond, citrine, amethyst and pink sapphire delight... to slip on your finger!
Diorette yellow gold ring
4700 € • Dior
www.dior.com



02

04



03 Givré Frosty

La crème glacée et le sorbet maison foisonnés en 20 minutes !
Matériaux : cuve en inox, corps en polypropylène.
An abundance of homemade ice cream and sorbet in 20 minutes!
Materials : stainless steel bowl, polypropylene frame.
Le glacier 1,5 L
90 € • Magimix
www.magimix.com

04 Poétique Poetic

Tasse sur pied pour le *tea time* ou l'apéritif.
Collection *Hoch die Tassen*, modèles uniques en porcelaine (tasses chinées) et verre.
Stemmed cup for tea time or cocktails.
Hoch die Tassen collection, unique porcelain (cups with mottled effect) and glass models.
Design Hrafnkell Birgisson
A partir de 49 € • Design de Collection
www.designdecollection.fr



05

05 Élégance pure Pure elegance

Crémier en porcelaine décoré de traits d'or.
Service de la collection *Gala Noir*.
Gold-rimmed porcelain cream jug.
Gala Noir service.
Raynaud, porcelaine de Limoges
64 € • Raynaud
www.ercuis-raynaud.com

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

L'art de la chantilly

The art of chantilly

Légère, baroque et lactée, la chantilly est à la pâtisserie ce qu'est le tutu à la danseuse étoile. Un atout de séduction majeur !
Light, fanciful and frothy, chantilly is to patisserie what the tutu is to a prima ballerina. A major asset in the art of seduction!

Photos **Laurent Fau** | **Studio des Fleurs**
Stylisme | **Sophie Brissaud**
Réalisation | **Arnaud Larher**



Céramique Reynaud

La délicatesse
d'une chantilly parfumée
à la vanille s'accorde
à merveille avec le chou.
Bol en verre soufflé,
Sylvie Amar Studio.



Le fouet et la dentelle

Naughty but nice

La crème fraîche, en France, a un certain penchant pour le fouet. Comme ailleurs, mais chut ! Il ne faut pas que cela se sache... Aussi porte-t-elle un joli nom à l'allure très XVIII^e siècle.

In France, creme fraiche has a certain penchant for being whipped. As do others, but sshh, keep that a secret... Its quaint name also has a very 18th-century feel to it.

Par **Bénédict Beaugé**

IO La crème Chantilly a été baptisée sous le règne de Louis XV : en effet, c'est en 1750, dans *La science du maître d'hôtel confiseur* de Menon, qu'il est fait référence, pour la première fois, à ce domaine des princes de Condé qui, par ailleurs, ont laissé leur nom à de nombreuses préparations culinaires. En tout cas, l'appellation a prévalu. L'année suivante, en effet, ce « fromage » – comme on disait alors, tout simplement parce que, servie dans un moule, la crème était mise « en forme » – ce fromage, donc, changeait de nom et devenait « à la Gently ». Mais cela n'a pas duré : sans doute était-ce beaucoup moins chic que cette ascendance princière... et puis « Chantilly », cela évoque Vatel, mais aussi, et de manière beaucoup plus joyeuse que le sacrifice de ce dernier pour la cause de la gourmandise, l'aspect mousseux de la dentelle fabriquée dans les environs, qui acquiert au même moment une grande réputation.

Le goût de la chantilly

Il faut remarquer que toutes les recettes classiques de chantilly recommandent l'usage de crème double. Aujourd'hui, on pencherait plutôt pour la crème fleurette. Pour certains, la chantilly est obligatoirement aromatisée à la vanille. De toute évidence, il n'en a pas toujours été ainsi : la première chantilly « officielle » était sucrée et parfumée à la fleur d'oranger et, au cours du XVIII^e siècle, elle pourra avoir « le goût que l'on veut » comme le remarque en 1768 l'auteur de *L'Art de bien faire les glaces d'office*. Ce n'est que près de quatre-vingts ans plus tard qu'il est question de vanille. Quant à Urbain Dubois, pour lui, il s'agit tout simplement de crème double fouettée, sans sucre ni quoi que ce soit. Par contre, tous les auteurs du XIX^e siècle recommandent expressément l'usage du fouet en bois : avec les batteurs, cela n'a plus grand sens. À l'époque, « Chantilly » désignait aussi une sauce : hollandaise, si elle était chaude, mayonnaise, si elle était froide, additionnées de crème fouettée, non sucrée évidemment. Aujourd'hui, elles sont plutôt appelées « mousseline » afin d'éviter la confusion.

Une crème montée au fouet n'a rien à voir, bien sûr, avec une autre rendue mousseuse à l'aide du siphon, qui ne mérite sans doute pas l'appellation de « Chantilly » : l'action du fouet, en amorçant l'agglomération des globules gras – qui, poussée trop loin, produirait du beurre – change donc la texture de la crème, mais aussi son goût... le « vrai » goût de la chantilly, vanillée ou non.

The name Chantilly cream was coined during the reign of Louis XV. It was in 1750 in the book *La science du maître d'hôtel confiseur* by Menon that this domain belonging to the Princes of Condé – who also lent their name to various other culinary preparations – was first referred to. In any case, the name prevailed. The following year however, this “cheese” as it was known at the time, simply because, served in a mould, the cream took on a certain form, changed name and became “à la Gently”. This did not last though, probably because this sounded far less impressive than the previous princely reference. Besides, “Chantilly” conjures up images of Vatel and, for reasons more cheerful than the sacrifice he made for the gourmet cause, the frothy look of the lace made in the surrounding areas which was gaining a great reputation during the same period.

The taste of chantilly

It should be noted that all classic chantilly recipes recommend using double cream. Today however, it is more common to use single cream. For some, chantilly should always be flavoured with vanilla. This has not always been the case though. The first “official” chantilly contained sugar and was flavoured with orange blossom, and during the course of the 18th-century “could be flavoured with anything”, as the author of *L'Art de bien faire les glaces d'office* noted. It was only nearly 80 years later that vanilla came into the equation. As for Urbain Dubois, for him, chantilly is just whipped double cream, without sugar or anything else. 19th-century authors however explicitly recommend using a wooden whisk. Nowadays with electric whisks, this no longer makes any sense. At the time, “Chantilly” also referred to a sauce: hollandaise if hot, mayonnaise if cold, both containing whipped cream, without the sugar of course. Today they tend to be referred to as “mousseline” to avoid any confusion.

Cream whipped with a whisk is not the same thing of course as another frothy variety obtained using a siphon and which does not deserve the name “Chantilly”. The action of the whisk gathering together the fat globules, which if taken too far would turn to butter, therefore not only changes the texture of the cream, but also its taste... The “true” taste of chantilly, vanilla-flavoured or not.



À l'origine, la crème se montait au fouet en bois, puis au fouet en métal. Depuis, les batteurs électriques ont soulagé les passionnés de leur chantilly-elbow !

Chantilly passionnément !

Passionately chantilly!

La crème Chantilly fut pour beaucoup d'entre nous le sésame ouvrant pour toujours les portes de la gourmandise. Rien que pour cela, nous lui devons respect et infinie reconnaissance.

For many of us, Chantilly cream will always be synonymous with our first gourmet awakening. For this reason alone, it deserves our respect and everlasting recognition.

Par **Roland Zémour**

12 C'est le fouet qui métamorphosa cette banale crème en crème Chantilly. Anoblée dès la naissance, elle fut reçue comme telle à la table des rois et princes de France et d'Europe. Depuis, elle a connu près de trois siècles d'une célébrité et d'une popularité ininterrompues. Trois siècles quelle est de toutes les fêtes, nobles, populaires, foraines ou religieuses. Mais à quoi tient le succès de cette courtisane qui sait se faire aimer de tous ? A ses douces saveurs, à sa silhouette changeante aux courbes sensuelles mais toujours si gracieuse, à son onctueuse et tendre texture ou encore à son éternelle robe blanche légère et vaporeuse qui permet à cette belle libertine de se marier avec tant de partenaires dont elle flatte avec docilité l'orgueil, leur servant à la fois de parure et d'appât. Gâteaux, gaufres, fraises, glaces et tant d'autres encore savent bien ce qu'ils lui doivent.

Mais le succès a ses écueils. On la mit à toutes les sauces, sur toutes les tartes, y compris celles du 7^e Art qui en fit de célèbres batailles auxquelles elle se prêta avec une saine et joyeuse autodérision. Pourtant, dans *Il était une fois en Amérique* de Sergio Leone, elle est célébrée dans une scène inoubliable : un jeune garçon, pour obtenir les faveurs d'une adolescente, doit lui offrir un gâteau à la chantilly. Gâteau à la main, il attend dans la cage d'escalier que la belle arrive. Le temps passant, il ouvre le paquet, admire le gâteau, se ravise, puis l'ouvre à nouveau, goûte la crème du bout des doigts, jette un regard vers la porte... Finalement, il l'avale goulûment et s'enfuit, préférant la crème aux faveurs promises !

Beaucoup aussi s'en servirent comme cache-misère, la considérant comme un vulgaire accessoire. Un accessoire, la crème Chantilly ? Allons donc ! Les enfants savent que le premier jour où ils l'ont vue fut celui de leur premier émoi gourmand. Elle reste la préférée des enfants, au point que certains croient que le château de Chantilly est en crème ! Irrésistiblement attirés par son onctuosité et ses formes voluptueuses, ils aiment sentir son extrême douceur sur le bout des lèvres et parfois du nez. Tous les gourmands restent des enfants et savent que s'il n'y a pas de fumée sans feu, il n'y a pas de gourmandise sans chantilly.

It was the whisk that transformed ordinary cream into the chantilly version. Upon its discovery, its elevated status made it commonplace at banquets held by European and French princes and kings. For nearly three centuries since, its popularity and fame have never waned. Three centuries as a popular feature at prestigious, public and religious occasions. But what is the success of this courtier with a talent for seduction down to? Could it be its subtle flavours or changing yet infinitely graceful shape with sensual curves? Or maybe it is due to its smooth and unctuous texture or endless light white and frothy robe, enabling this beautiful libertine to flit from one partner to another, flattering their pride with docility and rendering them both decorative and enticing. Cakes, waffles, strawberries, ice cream and many more are aware of the debt they owe her.

But success has its pitfalls, notably overexposure. She has even appeared on the big screen, where she has self-mockingly and playfully lent herself to scenes featuring famous food fights. However in *Once Upon A Time In America* by Sergio Leone, she is celebrated in an unforgettable scene: a young boy, hoping to endear himself to a teenage girl, must provide her with a Chantilly cream cake. Cake in hand, he waits in the stairwell for the young lady to arrive. Tired of waiting, he opens the packet, admires the cake, decides against it, then opens it again, licks the cream off his fingers, glances at the door before greedily devouring it and running away, preferring the cream to the favours promised!

It is also considered by some as a vulgar accessory, something to cover the cracks up with. Chantilly cream, an accessory? Whatever next! Children will tell you that their first gourmet experience came with seeing it for the first time. It remains a children's favourite, to such an extent that some believe Chantilly castle is made from cream! Irresistibly attracted to its unctuousness and voluptuous shape, they love to feel its softness on the tip of their lips and sometimes their nose. All food-lovers are children at heart and know that just as there is no smoke without fire, there is no gourmandise without chantilly.

Saint-Honoré - passion : des cubes de mangue et une pressée de fruits de la passion frais acidifient une crème Chantilly infusée à la vanille, le tout reposant sur une pâte feuilletée tapissée d'une crème pâtissière.



Approches éclairées

Enlightened approaches

Quatre pâtisseries nous révèlent leur penchant pour la crème Chantilly.
Four patisserie-makers reveal their penchant for Chantilly cream.



Denis Matyasi
Hyères • France

Sa plus belle expression ?

Parfumée avec des gousses de vanille. Deux gousses pour 1 l de crème satisferont les palais les plus délicats !

Votre interprétation ?

Le « Désir » : une pâtisserie où sont posés délicatement de beaux fruits rouges de saison puis de la chantilly entre deux coques de meringue.

Un mariage réussi ?

La crème Chantilly et la crème de marrons. Une association parfaite, tout en finesse !

Une remarque ?

La fouetter délicatement afin de laisser l'air s'incorporer, ne pas trop la serrer pour qu'elle soit lisse et légère et ne rajouter le sucre qu'à la fin seulement.

Its most beautiful form?

Flavoured with vanilla pods. Two pods for 1 l of cream will satisfy the most delicate of palates.

Your take?

The « Désir », a dessert with lovely seasonal soft fruits and Chantilly cream between two meringue shells.

An interesting combination?

Chantilly and chestnut cream. A marriage made in heaven and ultra delicate!

Anything to add?

Whisk delicately in order to let the air in. Do not over whip so that it is smooth and light and only add the sugar at the end.



Christophe Calderon
Saint-Raphaël • France

Sa plus belle expression ?

Mélangée à des fruits rouges, notamment de la purée de fruits, ou à du chocolat fondu ! Les saveurs acides des fruits rouges se marient parfaitement à sa douceur.

Votre interprétation ?

Une pâte feuilletée, nature ou à la pistache, cuite à blanc et recouverte de fruits rouges nappés de crème Chantilly. C'est onctueux et croustillant à la fois. Un classique de mon enfance !

Une remarque ?

Mélanger la crème avec du mascarpone et la monter au batteur.

Ne jamais trop sucrer une chantilly, pas à plus de 8 %, soit 80 g de sucre pour 1 l de crème.

Its most beautiful form?

Combined with seasonal soft fruits, especially a fruit puree, or melted chocolate! The acidic flavours of the soft fruits perfectly set off the sweetness of the cream.

Your take?

Puff pastry, plain or pistachio-flavoured, baked blind and covered in seasonal soft fruits topped with Chantilly cream, giving it both a crunchy and unctuous texture. A classic dessert from my childhood!

Anything to add?

Mix the cream with mascarpone and whisk using a mixer.

Never add too much sugar to Chantilly cream. No more than 8 % or 80 g of sugar for 1 l of cream.



Iginio Massari
Brescia • Italie

Sa plus belle expression ?

Légère, appétissante, accueillante, la crème Chantilly est l'une des plus belles expressions dans l'art de décorer la pâtisserie. Elle évoque la douceur du sein maternel.

Un mariage réussi ?

Riche en eau, elle s'accorde avec le chocolat en une union harmonieuse. Les fruits lui apportent de douces saveurs. La meringue semble prévaloir au premier contact, mais elle s'efface ensuite. Il n'y a pas de duel des saveurs. On est séduit par la fraîcheur et la simplicité. Telle est la règle d'or : la simplicité, expression de la véritable grandeur, dans la vie comme dans l'art de la pâtisserie.

Une remarque ?

Si la crème est trop montée, elle perd son goût de lait frais.

Its most beautiful form?

Light, enticing and tempting, Chantilly cream is one of the most beautiful forms in the art of decorating pastries. It conjures up the softness of the maternal breast.

An interesting combination?

High in water, it goes particularly well with chocolate. Adding fruit gives it a lovely gentle flavour. Meringues initially overpower, but this quickly fades away, avoiding flavours vying for attention. It is attractive for its freshness and simplicity. Here is the golden rule: simplicity, the proof of true grandeur, in life as in the art of patisserie-making.

Anything to add?

Be careful not to whip the cream too much, otherwise it loses its fresh milky taste.



Christophe Roussel
La Baule • France

Sa plus belle expression ?

Lorsqu'elle est « juste », équilibrée, légère, peu sucrée... et nature, avec son petit goût de lait frais.

Votre interprétation ?

Sur un biscuit souple au chocolat, recouvert d'une couche de meringue et d'une crème pâtissière forte en chocolat ! Le choc des textures est un pur moment de gourmandise où la chantilly tient son rôle majeur : alléger un gâteau tout en le rendant plus gourmand.

Une remarque ?

Ne jamais trop serrer la chantilly pour conserver sa légèreté délicate. L'astuce : la monter dans un cul de poule, ou un saladier, posé sur un lit de glaçons.

Its most beautiful form?

When it is "just right": balanced, light, with a hint of sugar... and plain, with a slightly fresh milky taste.

Your take?


On a soft chocolate biscuit covered with a layer of meringue and an ultra-chocolaty pastry cream! The clash of the textures is a purely gourmet moment where the chantilly plays its major role: making a cake lighter, yet even more unctuous.

Anything to add?

Never whip the cream too much so that it keeps its delicate lightness. Tip: whisk in a round-bottomed mixing bowl or salad bowl placed on a layer of ice cubes.

ÉCHIRÉ

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



LACTERIE ÉCHIRÉ
76 PLACE DE L'ENGLAIS - 49100 ÉCHIRÉ - Tél: 05 49 25 7101 Fax: 05 49 25 26 09
www.echire.com

Pour figurer dans
nos pages publicitaires :

Tél. +33 (0)1 74 71 71 71
Email : desserts@lalifestyle.fr

VIKI GEUNES
Chef du 1 Zilbe
ou MAS à Anvers




POUR MES CONVIVES JE CHOISIS UN
ESPRESSO À L'ARÔME INTENSE, AU CORPS
PUISSANT ET À L'ASPECT DE VELOURS.
CE BOUQUET DE SENSATIONS EST GARANTI
PAR LA NOUVELLE MACHINE X2 ET LES
CAPSULES SPÉCIALEMENT CRÉÉES PAR
ILLY POUR LES PROFESSIONNELS.



illy

WWW.ILLY.COM
Tél. +33 (0) 1 45 22 00 10

Tarte Ipanema

Vincent Guerlais
Nantes

Pâte sucrée

Sortez le beurre du réfrigérateur et travaillez-le, à température ambiante, à l'aide d'une spatule. 01

A cette pommade, ajoutez le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Formez une boule aplatie et laissez reposer au réfrigérateur une demi-heure. 02

Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). 03

Foncez la pâte dans de petits cercles à tarte. Faites cuire sans la garniture pendant 7 min. 04

Chantilly cassis

Monter en chantilly la crème, le mascarpone et le sucre puis incorporez délicatement la purée de cassis. 01

Montage

Mettez la chantilly dans une poche à douille cannelée. 01

Démoulez les fonds de tarte. Garnissez-les avec la chantilly cassis et ajoutez les petits macarons. 02

Au-dessus, dressez des rosaces de chantilly. 03

Décorez de quelques fruits frais, mûres ou myrtilles. 04

Ipanema tart

Sweet pastry

Remove the butter from the fridge and work it at room temperature using a spatula. 01

Add the salt, icing sugar, crushed almonds and flour to this mixture. Shape into a flattened ball and leave to chill for half an hour. 02

Preheat the oven to 170 °C (gas mark 6). 03

Push the pastry into small tart rings. Cook without the filling for 7 min. 04

Blackcurrant chantilly

Whip together the cream, mascarpone and sugar to form the chantilly before carefully adding the blackcurrant puree. 01

Decoration

Place the chantilly in a piping bag with fluted nozzle. 01

Turn out the tarts from the rings. Decorate with the blackcurrant chantilly and add the small macarons. 02

Draw circles of chantilly on the top. 03

Decorate with a few fresh fruits such as blueberries or blackberries. 04



Pour 6 tartelettes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sucrée
125 g de beurre
1 pincée de sel
70 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
1 œuf
250 g de farine

Pour la chantilly cassis
50 cl de crème fleurette
200 g de mascarpone
50 g de sucre cristal
125 g de purée de cassis,
éventuellement congelée

Pour le montage

2 petits macarons aux fruits :
cassis, fruits rouges ou
rose, selon votre goût

For 6 tartlets

INGREDIENTS

For the sweet pastry
125 g butter
1 pinch of salt
70 g icing sugar
30 g crushed almonds
1 egg
250 g flour

**For the blackcurrant
chantilly**
50 cl single cream
200 g mascarpone
50 g crystal sugar
125 g blackcurrant puree,
frozen if necessary

For the decoration

2 small fruit macarons such
as blackcurrant, soft fruits
or rose

Ze baba !

Aurélien Trotter
Angers



- 01 Chauffez l'eau et faites-y fondre le sel, le sucre et la levure. Mélangez jusqu'à complète dissolution puis ajoutez la moitié de la farine et 2 œufs. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse. Répétez l'opération avec le reste de la farine et les œufs.
- 02 Faites fondre le beurre et versez-le encore chaud sur la pâte sans l'y mélanger. Laissez reposer à température ambiante pendant 15 min. Mélangez à nouveau le tout jusqu'à complète incorporation du beurre.
- 03 Beurrez légèrement un moule à kouglof et versez-y la préparation. Laissez la pâte gonfler environ 20 min. Elle doit monter jusqu'en haut du moule.
- 04 Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Faites cuire le baba durant 30 min.
- 05 Démoulez le baba et remettez-le à cuire sur une grille durant encore 10 min sans le moule.
- 06 Une fois la cuisson terminée, remettez-le dans son moule afin de le recouvrir de jus de fruits exotiques. Laissez-le imbiber puis retournez-le sur une assiette afin d'ôter l'excédant de jus.

Chantilly

- 01 Fendez la gousse de vanille en deux et prélevez les graines. Mélangez-les au sucre.
- 02 A l'aide d'un batteur électrique, montez la crème avec le sucre parfumé jusqu'à obtenir une consistance ferme.

Finition

Mettez la crème dans une poche à douille cannelée et décidez le baba. Vous pouvez l'asperger de quelques gouttes de rhum avant de le servir.

Ze baba !

- 01 Heat the water and melt the salt, sugar and yeast. Mix until completely dissolved then add half of the flour and 2 eggs. Mix until the preparation is smooth. Repeat the operation with the remaining flour and eggs.
- 02 Melt the butter and pour it while still hot onto the paste without mixing. Leave at room temperature for 15 min. Mix again until the butter is completely incorporated.
- 03 Lightly butter a kugelhopf mould and pour the mixture in. Leave the mixture to rise around 20 min. When risen, it should reach the top of the mould.
- 04 Preheat the oven to 170 °C (gas mark 6). Bake the baba for 30 min.
- 05 Turn out the baba and put it back on an oven shelf to cook for another 10 min without the mould.
- 06 When finished cooking, put it back in its mould and cover with the exotic fruit juice. Let the juices soak in then turn it out onto a plate to remove excess juice.

Chantilly

- 01 Cut the vanilla pod in half and remove the seeds. Mix them with the sugar.
- 02 Using an electric whisk, beat the cream with flavoured sugar until a stiff consistency is obtained.

Finishing

Place the cream in a piping bag with fluted nozzle and decorate the baba. You can sprinkle a few drops of rum before serving.

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour un grand baba

250 g de farine
4 œufs
25 g de levure de boulanger
75 g de beurre frais
5 cl d'eau
5 g de sel
15 g de sucre
½ l de jus de fruits exotiques (pur jus)
Quelques gouttes de rhum

Pour la chantilly

25 cl de crème fraîche fluide
20 g de sucre glace
½ gousse de vanille

For 6 people

INGREDIENTS

For a large baba

250 g flour
4 eggs
25 g baker's yeast
75 g butter
5 cl water
5 g salt
15 g sugar
½ l exotic fruit juice (pure juice)
Few drops of rum

For the chantilly

25 cl liquid cream fraiche
20 g icing sugar
½ vanilla pod

David Khayat, professeur et gourmet

David Khayat, professor and food-lover

Derrière le professeur émérite se cache un épicurien discret. Le cancérologue conçoit la gourmandise comme autant de moments précieux, partagés en famille ou entre amis, tels que ceux livrés à Desserts.



Behind the eminent professor lies a discreet epicurean. For the famous cancer specialist, the love of good food is akin to quality time spent with family or friends, as he explains in the following interview with Desserts.

A flavour you adore? I love caramel and anything made with it.

A particular sweet treat from your childhood? I spent twenty or so years in Nice, so my souvenirs of food are linked to my attachment to this sunny region I grew up in. Two specialties spring to mind. Firstly, "bugnes", those crunchy fritters dipped in sugar, and Swiss chard pie. As its name suggests, it is made with Swiss chard, but also spinach and pine nuts. I admit these vegetables are not to everyone's liking and sometimes have a slightly metallic taste about them, but this pie covered in icing sugar is really excellent! I make sure I have some every time I go back to Nice, and being neither sweet nor savoury, it can be eaten anytime, anywhere. Don't go to the South without trying it!

How would you ideally spend your afternoons? Generally I am with patients, but ideally I would indulge in English high tea. I sometimes take it at the hotel when I go to London. It comes with scones, muffins and gingerbread – the equivalent of our pastries – served with strawberry jam or bitter orange marmalade and also finger sandwiches. As their name suggests, they are the same size as a finger and made with very fine sliced bread with the crust removed. I love it when there is as much filling as bread: butter, cucumber, ham, taramosalata...

A guilty pleasure to share? The Paris-Brest or Saint-Honoré. But I also like sharing individual cakes. You know why? I prefer nibbling on two cakes rather than just eating one! There is nothing better than sharing a millefeuille washed down with a sweet wine after a meal! And when peckish of an evening, a big panettone with a good brandy and cigar... Or maybe I shouldn't say that?

If you were a dessert? A lollypop... caramel-flavoured.

Quelle est votre saveur fétiche ? J'adore le caramel et tout ce qui est à base de caramel.

Un souvenir sucré de votre enfance ? J'ai vécu une vingtaine d'années à Nice. Mes souvenirs gourmands sont liés à l'affection que je porte à cette région ensoleillée où j'ai grandi. Deux spécialités me reviennent particulièrement en mémoire. D'une part les bugnes, ces beignets croustillants que l'on trempe dans le sucre, et la tourte aux blettes. Comme son nom l'indique, elle est à base de blettes mais aussi d'épinards et de pignons. Je reconnais que ces légumes sont particuliers, parfois un peu ferreux en goût. Pourtant, cette tourte recouverte de sucre glace est très, très bonne. A chaque fois que je retourne à Nice, j'en profite pour la déguster n'importe où, n'importe quand, car elle n'est ni sucrée, ni salée. Ne passez pas dans le Sud sans la goûter !

Que feriez-vous idéalement l'après-midi ? Généralement je vois des malades, idéalement je rêve d'un thé à l'anglaise appelé aussi *high tea*. Il m'arrive de le prendre à l'hôtel quand je vais à Londres. Il est servi avec des scones, des muffins et du *gingerbread* – l'équivalent de nos viennoiseries – accompagnés de confiture de fraises ou de marmelade à l'orange amère ainsi qu'avec des *finger sandwiches*. Comme leur nom l'indique, ils sont grands comme un doigt, au pain de mie très fin et sans croûte. J'aime qu'il y ait autant de garniture que de pain : beurre, concombre, jambon blanc, tarama...

Un péché à partager ? Le Paris-Brest ou le saint-honoré. Mais j'aime tout autant partager les gâteaux individuels. Savez-vous pourquoi ? Je préfère goûter deux gâteaux que d'en manger un seul ! Un millefeuille partagé et accompagné d'un vin doux après le repas, j'adore.

Et pour les froids des fins de soirée, un gros panettone avec un bon cognac et un cigare... Il ne faut peut-être pas le dire ?

Si vous étiez une sucrerie ? Une sucette... au caramel.

« Un péché à partager ?
Le Paris-Brest ou le saint-honoré. »

En Aquitaine et Midi-Pyrénées

In Aquitaine and Midi-Pyrénées

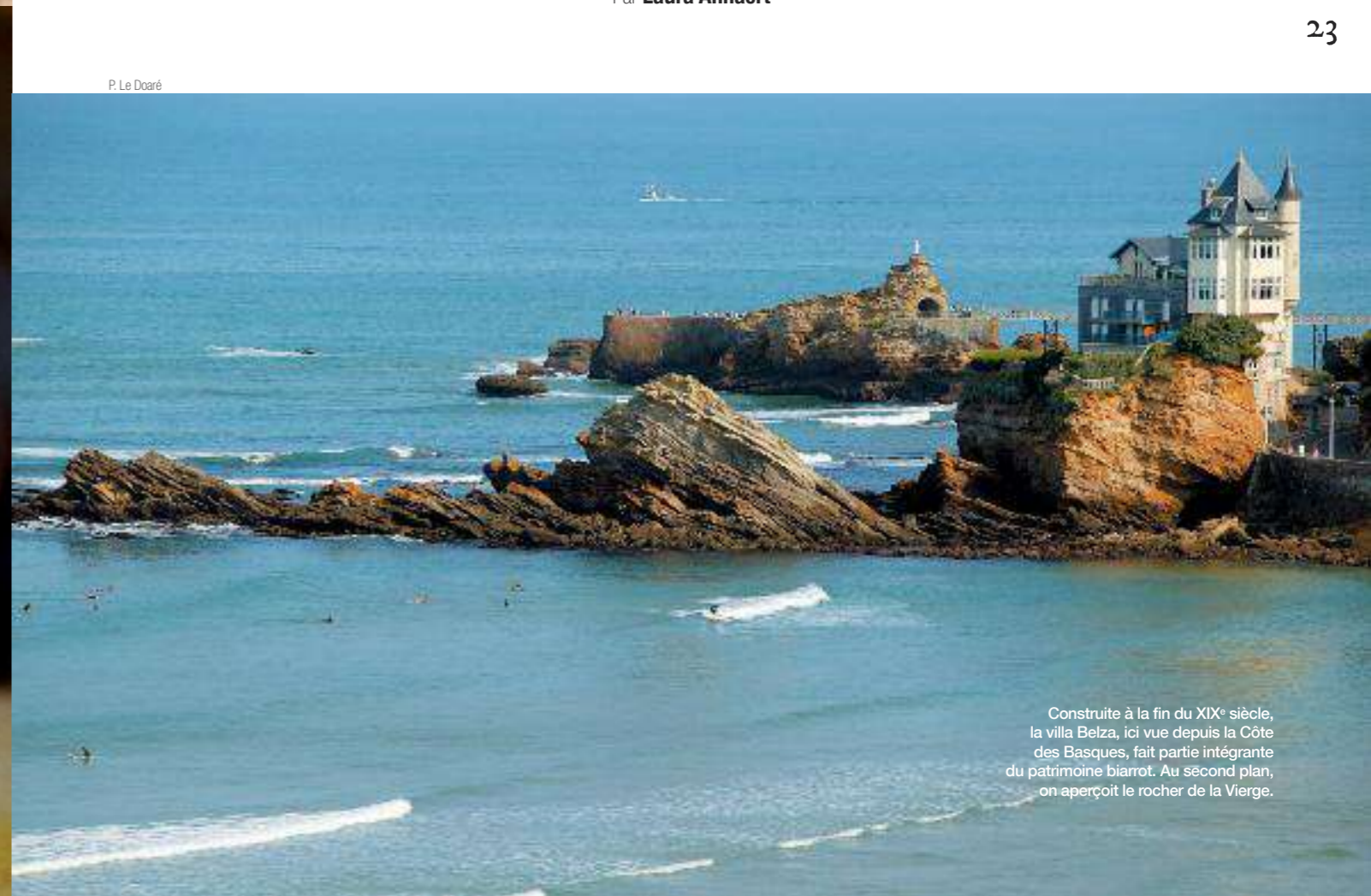
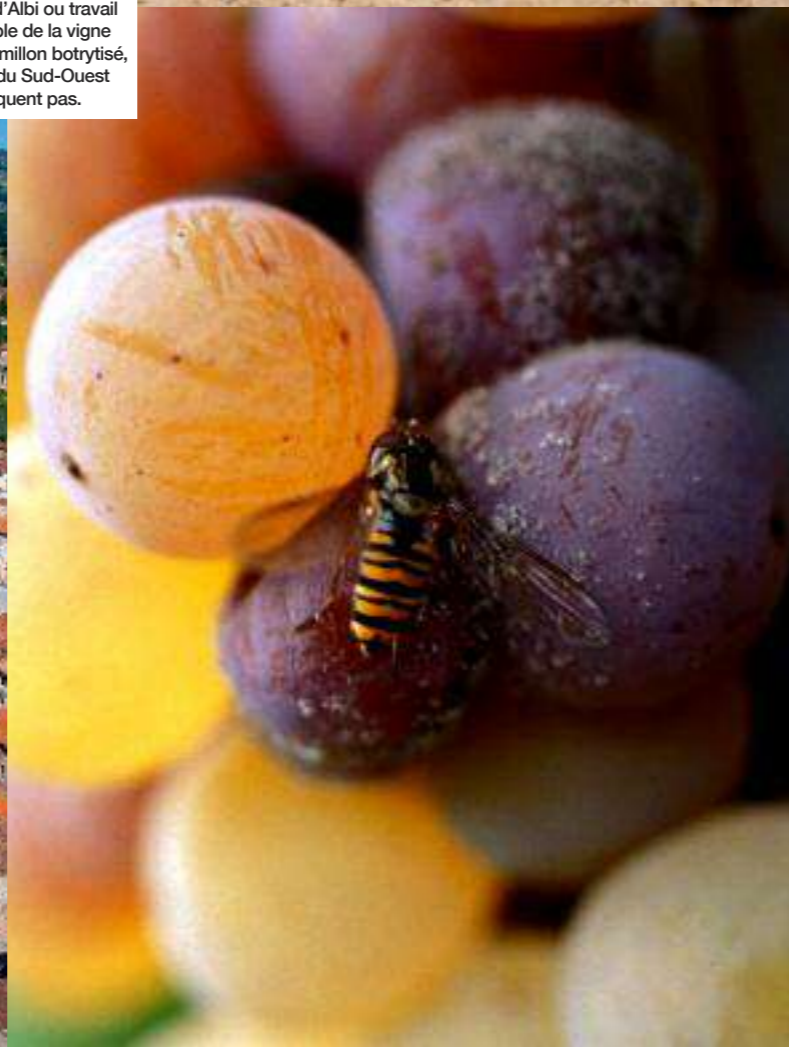
En Aquitaine comme en Midi-Pyrénées, entre fleuves et Océan, les pâtisseries Relais Desserts sont les gardiens de traditions gourmandes. Rencontre avec des artisans généreux. Between rivers and the ocean, in Aquitaine as in the Midi-Pyrénées, Relais Desserts patisserie chefs are the guardians of gourmet traditions. Discover the world of these most generous of craftsmen.

Par **Laura Annaert**

En haut à droite : Service communication / Mairie de Tarbes - En bas à gauche : Ville d'Albi - En bas à droite : Burdin / CVRB



Pause gourmande, spectacle équestre (ici, le festival Equestria), splendeur architecturale telle la cité épiscopale d'Albi ou travail incomparable de la vigne comme ce semillon botrytisé, les attraits du Sud-Ouest ne manquent pas.



Construite à la fin du XIX^e siècle, la villa Belza, ici vue depuis la Côte des Basques, fait partie intégrante du patrimoine biarrot. Au second plan, on aperçoit le rocher de la Vierge.



L. Reiz / ORTA



L. Reiz / ORTA

Dégustation d'huîtres fraîches dans un port ostréicole à Gujan Mestras, escapade sur l'île aux Oiseaux où l'on se prend à rêver en regardant les cabanes tchanquées, ou promenade-dégustation dans les vignobles de Montravel près de Bergerac... un choix comélien !



L. Reiz / ORTA



Sander / CNIRE

La pâtisserie est intense et généreuse comme le climat. Une bonne poignée d'amandes pour les croquants d'Albi, des fraises AOC juteuses et parfumées plein les tartes, des œufs frais pour la crème pâtissière des Puits d'amour... Ces mets simples et divins sont l'apanage des pâtisseries de « ce » Sud où la passion se mesure à l'aune de la générosité. A l'est des vignes bordelaises rafraichies par l'Océan, on pénètre dans un climat continental, celui du Périgord Noir. Bergerac est le premier arrêt de ce périple pâtissier, avant de s'enfoncer en Pays d'oc où Montauban et Albi parent les berges du Tarn. Au Moyen Age, la récolte du pastel, plante tinctoriale, assure la prospérité de la région. Plus tard, ce sont la vigne et l'ensemble des produits agricoles dont la truffe, la fraise mais aussi l'élevage du canard. Le clergé, avec notamment l'évêché d'Albi, et un commerce fluvial important contribuent également à son épanouissement. La tentation est grande de rejoindre la Méditerranée par le canal du Midi mais il faut repiquer vers Tarbes, avec ses vues magnifiques sur la chaîne des Pyrénées, pour boucler la boucle sur l'Océan avec Bayonne, Biarritz et, au final, le bassin d'Arcachon.

The patisseries are as handsome and generous as the climate; a good dose of almonds for Albi biscuits, tarts filled with juicy and fragrant AOC-approved strawberries and fresh eggs for the creme patissiere in the *Puits d'amour* dessert... These simple yet heavenly desserts are the forte of "this" South where passion equals generosity. Situated east of the Bordeaux vineyards cooled by the Ocean, the climate of the Black Périgord region is more continental. Bergerac is the first stop on our tour, before heading deeper into the Pays d'Oc where the cities of Montauban and Albi adorn the banks of the Tarn. In the Middle Ages, harvesting of the woad plant guaranteed the prosperity of the region; this later being replaced by agricultural products such as truffles, strawberries and duck farming. The clergy, notably the Bishop of Albi, along with a thriving river trade also contributed to its development. We resist the temptation to head out to the Mediterranean via the Midi canal and instead head towards Tarbes, with its magnificent views of the Pyrénées, to finish the loop on the coast with Bayonne, Biarritz and finally Arcachon.

François Granger, à Bergerac

Au détour de vignes et de bastides apparait Bergerac, au bord de la Dordogne. De toute la région, gourmands locaux et anglais, amateurs de truffes et de bons cépages, viennent à la pâtisserie François chercher le Puits d'amour à la crème pâtissière, ou le croquant au chocolat. Des indispensables !

Après un apprentissage classique à Bergerac, François Granger fait ses classes à Séoul, dans la maison parisienne Lucien Peltier, à Biarritz, à l'hôtel du Palais, ou encore à Saint-Emilion, à l'hôtellerie de Plaisance. Il acquiert ainsi son palais et son savoir-faire aujourd'hui si prisés. « Je n'ai toujours eu qu'un seul objectif : apprendre pour revenir m'installer au pays », ce qu'il fait en 1995.

Au répertoire de ses parfums préférés : la fraise AOC du Périgord, la pistache, les fruits rouges et exotiques, l'abricot, et bien sûr la noisette pour le praliné de ses bonbons au chocolat.

Au répertoire de ses qualités : la générosité. « Un entremets pour six à Paris vaut pour quatre dans le Sud-Ouest ! Nous faisons comme à la maison : bon et généreux ! » En témoigne le Capri, une verrine divine et copieuse composée de deux crémeux, au chocolat au lait et au citron, et de biscuits concassés à la crème de spéculoos, qui répond parfaitement aux critères de François : beau, bon et généreux. A côté de la cathédrale et au Nord de la ville, ses deux adresses sont incontournables.

On the banks of the Dordogne among vineyards and fortifications stands the town of Bergerac. From all around the region, local and English gourmets and wine and truffle-lovers descend upon François's patisserie shop in search of the "Puits d'amour" with its creme patissiere, or the "croquant au chocolat". A must!

After a conventional apprenticeship in Bergerac, François Granger went on to train in Seoul, at Lucien Peltier's Paris house, in Biarritz at the Hôtel du Palais and in Saint-Emilion at the Hôtellerie de Plaisance, thus acquiring his now much sought-after palate and know-how. "I've only ever had one goal: learn in order to return home and set up here", which is exactly what he did in 1995.

Among his favourite aromas: the AOC-certified Périgord strawberry, pistachio, summer and exotic fruits, apricot and of course hazelnut for the praline in his chocolate bonbons.

Among his qualities: generosity. "A dessert for six in Paris is the equivalent of a dessert for four in the South-West! Delicious and plentiful – just like at home!" The Capri is proof of this: a heavenly, generous verrine with creamy milk chocolate and lemon and crushed biscuits with speculoos cream. A dessert which corresponds perfectly to François's criteria: aesthetically pleasing, delicious and generous. Next to the cathedral and in the north of the town, these two addresses are a definite must.



François Granger
PÂTISSERIE FRANÇOIS
5, rue Sainte-Catherine • Bergerac
PÂTISSERIE CHOCOLATERIE FRANÇOIS
141, rue Valette • Bergerac



Le château Poulvère
Au cœur du Périgord Pourpre, au château Poulvère, la famille Borderie cultive une dizaine de cépages qui sont récoltés et vinifiés pour produire Monbazillac, Pecharmant et vins de Bergerac.
www.poulvere.com

Le Vieux logis, à Trémolat
L'ancien prieuré qui inspira Henry Miller est doté d'une table étoilée et de magnifiques jardins. Hôtel 4 étoiles, restaurant, bistro : une adresse Relais & Châteaux irrésistible.
www.vieux-logis.com



P. Jacques / JacePhoto

Jérôme Allamigeon, à Montauban

Discrète de l'extérieur et à deux pas de la place Nationale, se trouve la pâtisserie Alexandres. Une déco rouge et noire, une douce odeur de beurre, une profusion de petits gâteaux, chocolats et viennoiseries. On comprend que l'on a poussé la bonne porte : une vendeuse vous accueille comme à la maison !

Après une brève carrière militaire en Afrique, Jérôme est revenu à la pâtisserie. « J'avais une relation fusionnelle avec mon grand-père qui était pâtissier. C'est lui qui m'a donné la passion du métier. En son hommage, mes deux fils s'appellent Alexandre en deuxième prénom. » Puis il y a Michel Belin, chef de région Relais Desserts, à Albi, qu'il considère comme son parrain.

Après deux années au Negresco à Nice, un passage chez Jacques Chibois, le chef étoilé provençal, puis deux années extraordinaires au Japon pour l'ouverture d'une chaîne de pâtisseries françaises avec Christophe Michalak et Grégory Collet, le couple s'installe enfin à Montauban en 2002. Nathalie, son épouse, gère la boutique et œuvre à la chambre de commerce. Le couple se mobilise pour dynamiser la ville. « L'important, c'est la convivialité, l'échange. Le commerce suivra ! », me dit Jérôme avec conviction. « Depuis quelque temps, je remets les pâtisseries traditionnelles au goût du jour : le Paris-Brest, le baba, le mille feuille... Au saint-honoré, par exemple, j'ajoute des pommes au caramel à la crème pâtissière. » Son Montauriol, une truffe aux bigarreaux confits à l'armagnac, vaut sans hésiter le détour !

Unassuming from the outside and not far from the Place Nationale stands Alexandres, with its red and black décor, sweet smell of butter and abundance of little cakes, chocolates and pastries. We know we have come to the right place: the sales assistant sees to that!

After a brief military career in Africa, Jérôme returned to patisserie-making. "I was extremely close to my grandfather, also a patisserie chef. He was my source of inspiration. As a tribute, both my sons have the middle name Alexandre." And then there is Michel Belin, the Relais Desserts chef in Albi, whom he looks on as a godfather.

After two years at the Negresco in Nice, an experience with the provençal Michelin-star chef Jacques Chibois, then two extraordinary years in Japan to open a chain of French pastisseries with Christophe Michalak and Grégory Collet, the couple finally settled in Montauban in 2002. Nathalie, his wife, manages the shop and works at the chamber of commerce. The couple has joined forces to revitalise the town. "The most important thing is to be open and communicative. Trade will come along afterwards!", Jérôme tells me with conviction. "I have been working for some time on adding a modern touch to traditional pastisseries: the Paris-Brest, the baba, the mille feuille... With the Saint-Honoré for example, I've added caramel apples to the creme patissiere." His Montauriol, a truffle with confit Bing cherries in Armagnac, is a definite must!



Jérôme Allamigeon

PÂTISSERIE ALEXANDRES
2, rue du Docteur-Lacaze • Montauban
www.alexandres.fr

Michel Belin, à Albi

Dans la cité albigeoise, là où les Cathares ont tenté d'imposer leur vision du monde, Michel Belin, pâtissier-chocolatier, cultive une vision éclairée du chocolat. Parmi les dix meilleurs chocolatiers de France, le pâtissier compose avec poésie et philosophie. On peut lire sur sa boutique en ligne : « le chocolat dans son élégante nudité » pour la gamme de chocolats pure origine, « fini les coups de blues » pour un cru du Ghana à 68 %, ou encore « plaisir solitaire à tout moment » pour la tablette de Saint-Domingue à 68 %.

Faire simple et parfaitement, avec une technique impeccablement maîtrisée, ne suffit pourtant pas à Michel Belin. « J'ai eu plusieurs maîtres. C'est précisément leur vision personnelle et leur façon d'interpréter le métier qui m'ont donné la passion. » A côté des tablettes et bonbons aux ganaches exquis alignés sagement, il propose du chocolat en vrac : quelques centaines de grammes de plaisir « maison » par brisures. Une offre personnelle et créative. Du croquant d'Albi, biscuit sec alvéolé, aux morceaux incrustés d'amandes, il dit : « Pour ces gâteaux, je pars de la matière brute, des amandes, que je reçois en vrac de Perpignan. Je les hache dans mon laboratoire, et c'est ce qui fait toute la différence gustative. » Le développement des points de vente de Michel Belin est à l'aune de son talent : impressionnant ! A côté des boutiques d'Albi et de Toulouse, on peut déguster ses macarons et chocolats à Nagoya, au pays du Soleil-Levant.

In the city of Albi where the Cathares tried to impose their vision of the world, Michel Belin, patisserie and chocolate chef, cultivates an enlightened vision of chocolate. Ranked among the ten best chocolate-makers in France, this patisserie chef combines creativity with poetry and philosophy. His website speaks of "chocolate in its re-fined bareness" for the range of pure origin chocolate, "a remedy for the blues" for a 68 % Ghanaian variety and "abandoned pleasure at any time" for the 68 % Saint Domingo bar.

A faultless technique and simple, perfect result are not enough however for Michel Belin: "I trained with several chefs. It is precisely their personal vision and way of interpreting the profession that instilled a passion in me." Alongside the neatly arranged lines of bars and bonbons with heavenly ganaches, he also proposes loose chocolate: a few hundred grams of "homemade" heaven in broken pieces. A personal and creative initiative. Of the crunchy Albi with its dry honeycombed biscuit and almond-incrusted pieces he says: "For this dessert I use loose almonds I get from Perpignan and then chop in my laboratory. This makes all the difference in terms of taste." The development of Michel Belin's outlets equals his talent, i.e. impressive! In addition to stores in Albi and Toulouse, customers can also sample macarons and chocolates in Nagoya in the land of the rising sun.



Michel Belin

PÂTISSERIE MACARONS-CHOCOLAT
4, rue du Dr-Laurent-Camboulives • Albi
CHOCOLATS-MACARONS
9, rue du Taur • Toulouse
www.michel-belin.com



La cave Bio Blanc Rouge

Simon Delpérier, adepte de la culture bio-dynamique, propose une sélection de vins séduisants et ce dans une atmosphère des plus conviviales.
www.lacavebioblancrouge.fr

Le Musée Ingres

Installé dans l'ancien palais épiscopal, ce musée est un mini-Louvre. Riches d'œuvres des Montalbanais Ingres et Bourdelle, les collections présentent aussi bien des pièces allant de l'archéologie à l'art contemporain.
www.montauban.com
www.musees-midi-pyrenees.fr



Ville de Montauban / Service communication

Et aussi...

Un repas s'impose au Faubourg 73, où Pierre Cantegrel travaille les produits frais façon néo-bistrot.
www.faubourg73.fr



Musée Toulouse-Lautrec, Albi

Femme qui tire son bas
Par Henri de Toulouse-Lautrec.

Le musée Toulouse-Lautrec au palais de la Berbie

Incontournable, la plus importante collection d'œuvres du peintre et affichiste qui s'inspira des cabarets, du bal et du cirque à Montmartre à la fin du XIX^e siècle.
www.museetoulouselautrec.net

La cathédrale Sainte-Cécile

Edifice puissant en brique de style gothique méridional, classée au patrimoine mondial de l'Unesco en 2010, la cathédrale abrite des œuvres exceptionnelles dont une fresque monumentale du XVI^e siècle.
www.albi-tourisme.fr



D. Viret / CRT Midi-Pyrénées

Patrick et Xavier Berger, à Tarbes

C'est dans la boutique du 33, claire et lumineuse, que Patrick m'accueille d'un sourire franc, accompagné de son fils Xavier. Ici, tout semble limpide, couler de source : Louis, premier de ces trois générations de pâtisseries, devient Meilleur ouvrier de France en 1982 ; Patrick fait de même en 1989. Quant à Xavier, il détient le titre de Meilleur chocolatier de France du *World Chocolate Masters* grâce à son bonbon au chocolat Passion-baies rouges.

« Je suis arrivé à 5 ans, et suis toujours resté dans le coin », me dit Patrick. Le Royalty actuel – du nom de la première boutique achetée ici, à Tarbes – a ouvert en 1971. Les classiques réinterprétés sont intrinsèquement gourmands et jolis tel le petit gâteau Poire-grenadine : un fond de pâte sablée beurrée et dentelée comme le serait un biscuit de la plus aimante des grands-mères. Au-dessus, une crème au pain d'épice cuite au four, quelques morceaux de poire fondante macérés dans la grenadine et pris dans une crème Chiboust à la poire caramélisée au fer pour donner du croquant. En touche finale, quelques graines de pomme grenade roses. Xavier, le fils, a un labo et une boutique « tout chocolat » à quelques pas. Il y fabrique le traditionnel Galop des douceurs, un bonbon au chocolat praliné aux noisettes, avec une ganache à l'armagnac et aux raisins macérés. Et à côté des ganaches classiques, le jeune chocolatier propose des parfums inédits comme tomate-basilic, citron vert-thym, poivre de Sichuan, baies roses, jasmin...

It is in the bright and airy boutique at number 33 that Patrick, accompanied by his son, Xavier, welcomes me with a friendly smile. Everything seems clear, almost natural here. Louis, the first of these three generations of patisserie chefs was crowned "Meilleur ouvrier de France" in 1982, followed by Patrick in 1989. As for Xavier, he is the current holder of the World Chocolate Masters best chocolate chef of France title thanks to his *Passion-baies rouges* chocolate bonbon.

"I came here at the age of 5 and never really left the area", Patrick tells me. The current Royalty – named after the first shop purchased here in Tarbes – opened in 1971. Their revised classics are an absolute delight, such as the small *Poire-grenadine* cake: a shortbread pastry case with jagged edges, just like granny used to make. On top, an oven-baked gingerbread cream, a few pieces of juicy pear macerated in grenadine and encased in a *Chiboust* cream with caramelised pears. As a final touch, a few pink pomegranate seeds. Xavier, the younger Berger, has a laboratory and "all chocolate" boutique not far away. There he produces the traditional "Galop des Douceurs", a praline chocolate bonbon with hazelnuts and an Armagnac and macerated grape ganache. And alongside the traditional ganaches, the young chocolate chef proposes more unusual aromas such as tomato and basil, lime and thyme, Sichuan pepper, pink berries and jasmine.



Patrick et Xavier Berger
LE ROYALTY
33, rue du maréchal-Foch • Tarbes
www.royalty-tarbes.com
BERGER CHOCOLATIER
7, rue du maréchal-Foch • Tarbes
www.berger-chocolatier.com



Le musée Massey et son jardin remarquable

L'importante collection Hussards, qui retrace leur épopée de 1545 à 1945, et la collection Beaux-Arts seront présentées, pour la réouverture prévue fin 2011, dans une nouvelle scénographie.
www.tarbes.com
www.cheminsdememoire.gouv.fr

Sabretache d'officier supérieur du régiment de Bercheny (vers 1780).

La halle Marcadieu

Un grand marché se tient chaque jeudi où se retrouvent maraîchers, producteurs de fruits, éleveurs et charcutiers de la région.
www.tarbes.com



Mairie de Tarbes / Service communication



Bistrot | L'Etoile

Une belle table où le jeune chef Philippe Gomez s'inspire, notamment, de la Méditerranée.
Bistrot... A delightful restaurant where the young chef Philippe Gomez uses the Mediterranean as his main source of inspiration.
1, avenue de la Marne, Tarbes.



Equestre | Haras national de Tarbes

Le site, créé en 1806 par Napoléon, accueille chaque année le festival Equestria. A visiter toute l'année : les élevages et collections d'hippomobiles sont exceptionnels.
Equestrian... Created in 1806 by Napoleon, this site is host to the annual Equestria festival. Visitors can enjoy the exceptional farm and collections of horse sleighs all year round.
Festival Equestria du 26 au 31 juillet 2011 (from July 26th to 31st 2011).
www.festivalequestria.com

Carnet d'adresses

Address book

Jazzy | Le festival Jazz Montauban

La formation Selmer 607, le Trio Rosenberg, le génialissime trompettiste Nicholas Payton et l'irrésistible Ben l'Oncle Soul se produiront dans la belle cité du 5 au 12 juillet 2011.
Jazzy... Selma 607, the Rosenberg Trio, the fabulous trumpeter Nicholas Payton and the irresistible Ben l'Oncle Soul will all perform in this pretty town from July 5th to 12th 2011.
www.jazzmontauban.com



Olé | Fêtes de Bayonne

Lâchers de taureaux dans les rues, *bodegas* et *bandas* (formations musicales) mettent une folle ambiance avec les *festayres* (fêtards) dans toute leur splendeur basque. A vos foulards rouges !
Olé! Bull runs in the streets, *bodegas* and *bandas* (musical groups) and hoards of *festayres* (revellers) in all their Basque splendour create a heady atmosphere: red scarves at the ready!
Fêtes de Bayonne du 27 au 31 juillet 2011 (from July 27th to 31st 2011).
www.fetes.bayonne.fr



Nature | Dune du Pilat (ou Pyla)

Plus grande dune d'Europe, phénomène géomorphologique en perpétuel mouvement, le site classé offre en son sommet des vues spectaculaires sur l'Océan et la forêt.
Nature... Largest dune in Europe and constantly moving geomorphologic phenomenon, this listed site offers spectacular views of the ocean and forest from its summit.
La-Teste-de-Buch

Pour plus d'informations... For further information...
www.tourisme-midi-pyrenees.com – www.tourisme-aquitaine.fr

Lionel Raux, à Bayonne

La maison Raux est située sur une belle allée au bord de la Nive, affluent de l'Adour, qui n'est pas sans rappeler l'atmosphère d'Amsterdam. Quelques restaurants et terrasses, de petites halles de style Baltard invitent à la flânerie, puis à se régaler à la pâtisserie Raux ! Tout au long de la vitrine, petits gâteaux, viennoiseries, tablettes de chocolat habillées de rose et noir et macarons multicolores mettent en appétit.

C'est l'apprentissage chez un pâtissier Relais Desserts qui a amené Lionel Raux dans cette ville où dès les beaux jours, les Espagnols, en voisins et férus de bon chocolat, affluent. Sa spécialité ? Le gâteau basque à la pâte sablée souple et bien beurrée. *What else ?* Et décliné en trois versions : crème pâtissière vanillée au rhum, crème au chocolat ou à la cerise noire du pays. Un délice !

30 A l'été, au bar à chocolat, un concept original créé en 2008, Lionel propose des chocolats chauds à base de ganaches maison à faire fondre dans du lait chaud. On peut aussi craquer pour son fameux baba au rhum en verrine. Un vent de modernité souffle sur ce décor lumineux aux allures de grand magasin américain. Et à Biarritz, la jolie boutique à la devanture noire et rose, idéalement placée face aux halles, soufflera sa première bougie en 2011. *Happy Birthday Mister Raux !*

The Raux house stands on a beautiful avenue on the banks of the Nive, a tributary of the Adour, creating an atmosphere not dissimilar to Amsterdam. Various restaurants and terraces and small Baltard-style market halls are the perfect backdrop for wandering around the city and a visit to the Raux patisserie shop! In the shop window, small desserts, pastries, pink and black-wrapped chocolate bars and multicoloured macarons whet the appetite.

It was an apprenticeship with a Relais Desserts patisserie chef that led Lionel Raux to this city where chocolate-lovers from neighbouring Spain flock on a fine day. His specialty? It goes without saying: a Basque cake with soft buttery shortbread case available in three versions including rum-flavoured vanilla creme patissiere, chocolate cream or local black cherry. A real treat!

Upstairs in the chocolate bar – an original concept created in 2008 –, Lionel proposes hot chocolate made with homemade ganaches melted in hot milk. And who could resist his famous verrine-style rum baba? The bright décor reminiscent of an American department store has a modern feel to it. And in Biarritz, the pretty boutique with its black and pink front ideally located opposite the market hall will blow out its first candle in 2011. *Happy Birthday Mister Raux!*



Lionel Raux
L. RAUX
7, rue Bernadou • Bayonne
32, rue Gambetta • Biarritz
www.patisserie-raux.fr

Arnaud Marquet, à La Teste-de-Buch

Mon périple se termine avec la visite de la maison mère Marquet, à La Teste-de-Buch, et sa deuxième boutique située quasiment les pieds dans l'eau à Arcachon.

Alban Marquet, le père d'Arnaud, est venu s'installer avec son épouse Martine en 1981. C'est auprès de lui qu'Arnaud a fait son apprentissage. Quant à son grand-père, pâtissier bordelais – toujours grand maître de la confrérie du Cannelé à 84 ans ! –, il reste son père spirituel. Avec le sourire, Arnaud me raconte comment, alors qu'il est à la retraite, il a transformé son garage en labo !

A la disparition de son père, qui était membre de Relais Desserts, Arnaud, alors jeune pâtissier-chocolatier et glacier, désireux lui aussi de faire partie de la prestigieuse association, présente sa candidature : « *On n'hérite pas de l'admission dans le cercle fermé des Relais Desserts, on la mérite !* »

Ses spécialités ? « *Le cannelé bordelais, le meilleur, et idéal pour le bateau !* », dit Arnaud en pâtissier sportif. Et aussi « le Succès de chez Marquet » comme l'appellent les locaux : un biscuit aux amandes garni d'une crème au beurre praliné. Puis une belle confiserie, la Dunette, inventée par le père : un petit cornet fourré à la pâte d'amandes, aux pignons de pin et à la fine bordeaux qui se déguste avec le café.

A l'instar de la beauté du site, le respect des traditions, chez les Marquet, ne peut être que le garant d'un très bel avenir !

My journey ends with a visit to the Marquet parent company in La Teste-de-Buch and its boutique located right on the waterfront in Arcachon.

Alban Marquet, Arnaud's father, settled here with his wife Martine in 1981. It was under his guidance that Arnaud completed his apprenticeship. His grandfather, a Bordeaux patisserie chef and grandmaster of the *Cannelé* guild at the grand age of 84, remains his spiritual father. With a smile, Arnaud tells me that even though he is retired, he has transformed his garage into a laboratory!

After his father, who was also a member of Relais Desserts, passed away, Arnaud, at the time a young patisserie/chocolate chef and ice-cream maker also wishing to join the prestigious association, put in his application: "*You don't inherit the right to become a member of the Relais Desserts club, you have to earn it!*"

His specialties? "*The Bordeaux Cannelé, the best, and ideal for sailing!*" adds Arnaud, a sports enthusiast. Also "*the Succès de chez Marquet*" as the locals call it: an almond biscuit decorated with a praline butter cream, and the *Dunette*, invented by his father: a small cone filled with almond paste, pine nuts and *Fine Bordeaux* to be enjoyed with coffee.

Coupled with the beauty of the location, the Marquet family's respect for tradition means the future looks very rosy indeed!



Arnaud Marquet
PÂTISSERIE MARQUET
14, place Jean-Hameau • La Teste-de-Buch
11, avenue Gambetta • Arcachon



La ville de Biarritz

Ici, l'architecture de charme et l'art de vivre reposent sur la vitalité de l'Océan qui se brise quasiment dans les ruelles de la ville. Surf, thalasso et douceur de vivre basque, tout simplement !
www.biarritz.fr

La maison Codega, à Bayonne

Chez ces artisans bouchers et charcutiers, on traite les éleveurs en ami, afin que les salaisons maison donnent le meilleur jambon de Bayonne.
www.boucherie-charcuterie-codega.com



Le delta de la Leyre

Le fleuve se descend en canoë ou en kayak, en famille ou entre amis. Une belle traversée du parc naturel régional des Landes de Gascogne jusqu'au bassin d'Arcachon.
www.courantdeyre.com

Le bassin d'Arcachon

Une visite du bassin à bord d'une pinasse, le bateau local, avec un passage sur l'île aux Oiseaux, suivi d'une dégustation d'huîtres... plus fraîches que fraîches !
www.bateliers-arcachon.com



Echiré, l'or du beurre

Echiré butter – solid gold

Subtil, délicat, et d'un arôme incomparable, le beurre d'Echiré ravit depuis plus d'un siècle le palais des fins gourmets. Pâtisseries, cuisiniers ou chefs étoilés, nombreux sont ceux à lui être fidèle.

Subtle, delicate with an unmistakable aroma, Echiré butter has been delighting the palates of the most discerning gourmets for over a century. Patisserie-makers, cooks and Michelin-star chefs are among those who swear by it.

Par **Alice Morabito**

Au XIX^e siècle, alors que le phylloxera ravage la vigne, nombre d'agriculteurs se tournent vers l'élevage bovin et la production laitière. En 1894, dans les Deux-Sèvres, à Echiré, est créée la Société de laiterie coopérative d'Echiré. Installée dans un ancien moulin, elle utilise l'eau d'une source, reconnue pour sa pureté, située à proximité.

A peine dix années s'écourent-elles que le beurre produit est réputé parmi les meilleurs en France ! Son secret, si tant est qu'on puisse le révéler, se transmet au fil du temps à travers le savoir-faire, intact, mais aussi les qualités, avérées, du terroir.

Collecté tous les matins dans les 140 fermes que compte aujourd'hui la société, le lait, qui possède en soi ce goût si raffiné, est écrémé puis pasteurisé. La qualité des pâturages et les conditions d'élevage optimales – elles sont soumises à une charte de qualité producteurs telles une alimentation sans OGM,

des aires de vie spacieuses –, sont essentielles. La maturation de la crème, elle, est biologique et physique : l'addition de matières colorantes, de conservateurs ou de substances désacidifiantes est exclue, comme le stipule le strict cahier des charges imparté par l'AOP beurre Charentes-Poitou. Cette maturation lente (16 à 18 heures) permet d'obtenir des arômes exceptionnels, qualificatif qui s'applique tout autant aux « responsables de baratte » qui travaillent à l'ouïe, décidant du temps de barattage au seul son du beurre ! A cela s'ajoutent l'utilisation de barattes en bois de teck, afin de préserver les globules gras libérés et d'obtenir cette texture idéale pour la pâtisserie, et le lavage à l'eau de source.

Aujourd'hui, la laiterie d'Echiré (Coopérative laitière de la Sèvre) compte 30 personnes, animées chacune par le même désir d'excellence, désir qui explique sans aucun doute le succès du beurre et de la crème d'Echiré : les Japonais s'en délectent, à l'instar de nos responsables politiques, de la clientèle aisée des hôtels de prestige, et de tous les épicuriens. Quant aux orfèvres de la haute pâtisserie, ils ne sauraient, tout simplement, s'en passer !

In the 19th century when phylloxera was wreaking havoc on the vines, many farmers turned to cattle and dairy farming. In 1894 in the Deux-Sèvres, the Echiré dairy cooperative was founded. Set up in a former mill, it uses water renowned for its purity from a nearby spring.

Barely ten years later and the butter had already gained a reputation as one of the best in France! Its secret, as far as we are allowed to reveal it, has been passed down over time, not only through traditional know-how but also true passion for the land.

Collected every morning from the 140 farms which today make up the company, the milk, with its unmistakable refined taste, is skimmed then pasteurised. The quality of the pastureland and optimum farming conditions – these must comply with a producer quality charter stipulating the use of GM-free cattle feed and spacious living areas – are essential.

The cream's maturing process is both biological and physical: adding colourants, preservatives or deacidifying substances is forbidden, as stipulated in the

strict specifications set out by the Charentes-Poitou butter PDO. This slow maturing process (16 to 18 hours) is responsible for its exceptional aromas. Equally exceptional are the "head churners" who decide how long the butter should be churned for by sound alone! Other techniques include the use of teak churns to preserve the released fat globules and obtain the texture so ideally suited to patisserie-making, as well as rinsing with spring water.

Today Echiré dairy (Sèvre dairy cooperative) employs 30 people, each one driven by the same desire for excellence, a desire that is undoubtedly behind the success of Echiré butter and cream. The Japanese adore it, as do our politicians, the wealthy clientele of luxury hotels and all epicureans. As for the masters of fine patisserie, they simply cannot do without it!

La fabrication du beurre d'Echiré requiert un savoir-faire bien spécifique, tel celui des responsables de baratte (ci-dessous) qui évaluent le temps de barattage nécessaire au seul son produit par le beurre. Une fois récupéré, il est conditionné en motte ou en plaquette.

Millefeuille

Balades gourmandes

Gourmet escapades

Se balader et mêler le beau au bon, tel est le propos de ces quelques destinations.

Strolling around combining the beautiful and the delicious; this is what we have in mind with this selection of destinations.

Traditions sucrées Sweet traditions

Recettes, anecdotes et faits historiques nous révèlent les secrets de la pâtisserie traditionnelle du pays de coccagne situé entre l'Atlantique et la Méditerranée. Pour découvrir le cannelé, le pastis et tant d'autres spécialités. Recipes, anecdotes and historical facts give us an insight into the traditional desserts of the Coccagne region situated between the Atlantic and the Mediterranean. For discovering *cannelés*, *pastis* and much more.

CONNAÎTRE LES DESSERTS DU SUD-OUEST
Par Fabienne Carne
Editions Sud-Ouest • 7,50 €



Bon anniversaire Happy Birthday

La maison emblématique bruxelloise Wittamer fête ses cent ans avec un ouvrage esthétique dont la narration nous met dans le secret de quatre générations de pâtissiers-chocolatiers exceptionnels. The emblematic Wittamer house in Brussels celebrates its 100-year anniversary with a stylish book whose narrative lets us in on the secret of four generations of outstanding patisserie and chocolate-makers.

LA CRÈME DE LA CRÈME
Par Paul et Myriam Wittamer
Photographies Xavier Harcq
Editions Racine • 29,95 €



Fontainebleau

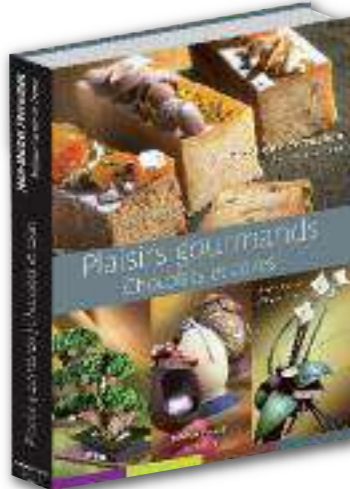
De François I^{er} à Napoléon III en passant par Henri IV, les séjours royaux et impériaux ont fait de Fontainebleau, avec ses jardins et collections d'arts décoratifs exceptionnels, un château de première importance en France. La maison Cassel a créé sa pâtisserie dans la ville royale, invitant les visiteurs à la tentation, exquise, de la haute pâtisserie. From François I^{er} to Napoleon III by way of Henri IV, royal and imperial visits have made Fontainebleau, along with its gardens and exceptional decorative art collections, a castle of utmost importance in France. The Cassel house has set up its patisserie shop in the royal city, tempting visitors to indulge in the exquisite delights of fine patisserie.

FRÉDÉRIC CASSEL
Pâtisserie : 71-73, rue Grande
Salon de thé : 21, rue des Sablons
www.frederic-cassel.com
CHÂTEAU DE FONTAINEBLEAU
Parler à l'âme et au cœur - La peinture selon Marie Leszczynska - Exposition du 18 juin au 19 septembre 2011
www.chateaufontainebleau.fr

Techniques de l'art Tricks of the trade

Un ouvrage de référence pour les apprentis pâtissiers et chocolatiers : recettes, techniques et tendances sont illustrées de schémas de montage et de nombreuses photos. A reference for apprentice patisserie and chocolate chefs: recipes, techniques and trends all illustrated with diagrams and numerous photos.

PLAISIRS GOURMANDS
CHOCOLATS ET CAKES
Edition bilingue français/anglais
Par Jean-Michel Perruchon
Photographies Philippe Gall
Bellouet Conseil Editions • 90 €



Objet fétiche Fetish object

Un livre-objet dédié au chocolat dont le fond, encyclopédique, n'a rien à envier à la forme, en tablette enrobée de papier d'argent et parfumée... au chocolat. A book entirely dedicated to chocolate whose encyclopaedic content is as impressive as its chocolate-flavoured silver foil-wrapped exterior.

CHOCOLAT
Par Michelle Brachet
Editions Fetjaine • 21,90 €



Luxembourg

Dans la famille Oberweis, à Luxembourg, c'est Jeff le pâtissier ! Passionné de chocolat, il l'utilise dans ses entremets très travaillés. Sa ville, souvent méconnue, est à découvrir avec le circuit Wenzel, un parcours culturel et historique, primé par le Conseil de l'Europe, où 1000 ans d'histoire sont contés. Et pour la halte gourmande, la maison Oberweis se trouve à deux pas du palais ducal ! In the Oberweis family in Luxembourg, it is Jeff, the patisserie chef! Passionate about chocolate, it is a part of his elaborate desserts. His city, little known by many, can be discovered via the Wenzel circuit, a cultural and historical route proposed by the European Council which tells 1000 years of history. And for a gourmet stop, the Oberweis house is a mere stone's throw from the ducal palace.

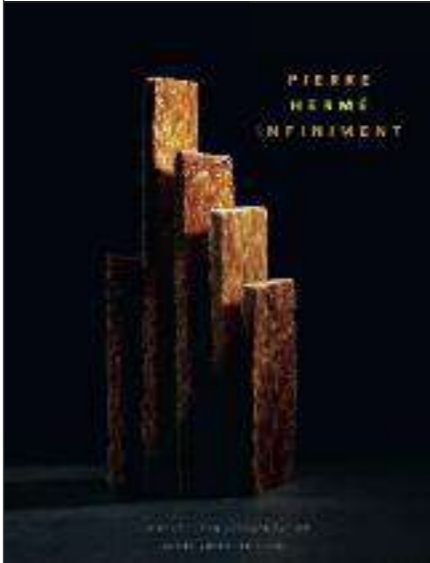
OBERWEIS
19-21, Grand-Rue
www.oberweis.lu
LUXEMBOURG CITY TOURIST OFFICE
30, place Guillaume II
www.lcto.lu



Beautés gourmandes Gourmet splendours

Pour ce beau livre, Jean-Jacques Pallot, photographe, Ich&Kar, tandem de directeurs artistiques, et Pierre Hermé rendent l'infiniment bon infiniment beau. La succession d'Irving Penn est assurée ! In this stunning book, Jean-Jacques Pallot, photographer, Ich&Kar, artistic director duo, and Pierre Hermé turn the infinitely delicious into the infinitely beautiful. A successor to Irving Penn has surely been found!

INFINIMENT
Par Pierre Hermé
Stylisme Coco Jobard
Agnès Viénot éditions • 49 €



Saint-Germain-en-Laye

La charmante pâtisserie de Michel Pottier où vocalisent petits gâteaux, glaces et chocolats fins, se trouve en face de la maison où naquit Claude Debussy en 1862. Avant un concert, après un atelier de musique ou une simple visite de la demeure du célèbre compositeur, vous ne pourrez résister à un opus gourmand tel le Debussy, composé de macarons à la crème pralinée et enrobé de chocolat ! Michel Pottier's charming patisserie shop featuring compositions of small cakes, ice creams and fine chocolates is located opposite the house where Claude Debussy was born in 1862. Before a concert, after a music workshop or even a visit to the famous composer's residence, you will not be able to resist a gourmet opus such as the Debussy, made of macarons with praline cream and covered in chocolate!

PÂTISSERIE GRANDIN
13, rue au Pain
www.patisserie-grandin.com
MUSÉE CLAUDE DEBUSSY
38, rue au Pain
Saison musicale *Mouvements*, dédiée aux jeunes talents, jusqu'au 18 juin 2011.
www.saintgermainenlaye.fr

Claude Debussy devant la villa Médicis en 1885.

Le prix Charles Proust

The Charles Proust award

Grâce à la volonté de l'association Relais Desserts et du célèbre liquoriste Grand Marnier, le concours Charles Proust attire de nouveau les jeunes talents de la pâtisserie pour un concours des plus difficiles.

Thanks to the initiative of the Relais Desserts Association and the famous liqueur-maker Grand Marnier, the Charles Proust award is once again attracting new talent from the patisserie world, where participants face some stiff competition.

La première édition de ce concours a lieu en 1953, à Paris, en l'honneur de Charles Proust, l'un des glorieux présidents de la Saint-Michel, première mutuelle de France des pâtisseries depuis 1871. Relancé en 2006 par l'association Relais Desserts et le liquoriste emblématique français Grand Marnier, ce concours redevient l'un des plus prestigieux au monde. La finale de son édition bisannuelle se tient au Salon du Chocolat, à Paris. Le grand public peut alors y découvrir les pièces spectaculaires de huit finalistes qui allient savoir-faire technique et expression artistique. Cet automne, le jury a regroupé de grands noms et professionnels de la pâtisserie comme Gérard Bannwarth ou Eric Vergne, membres Relais Desserts, le pâtissier Angelo Musa, Meilleur ouvrier de France, le médiatique Christophe Michalak, de l'hôtel Plaza Athénée, ou encore Yves Thuriès que l'on ne présente plus. Christophe Renou, de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, a remporté le concours avec sa création Frangran's.

The competition was first held in Paris in 1953 in honour of Charles Proust, one of the illustrious presidents of Saint Michel, France's first mutual benefit organisation for patisserie chefs founded in 1871. Revived in 2006 by the Relais Desserts association and the emblematic French liqueur maker Grand Marnier, the competition has regained its status as one of the most prestigious in the world. The final of this twice-yearly event takes place at the *Salon du Chocolat* fair in Paris, enabling the general public to discover spectacular works of art that combine technical know-how with the artistic expression of the eight finalists. This autumn, the jury gathered together major names and professionals from the patisserie world such as Gérard Bannwarth and Eric Vergne, both Relais Desserts members, Angelo Musa, a patisserie chef boasting the title "Meilleur Ouvrier de France", the famous Christophe Michalak from the Plaza Athénée hotel and Yves Thuriès, who needs no introduction. The winner was Christophe Renou from the *Grand Chocolat Valrhona* School who impressed with his Frangran's creation.



Marc Sorel, directeur international Gastronomie de Grand Marnier, remet le 1^{er} prix Artistique à Christophe Renou, de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona.



Sébastien Bouillet



Arnaud Cadoret, 2^e du concours et prix Presse. Ci-dessus et ci-contre, ses deux créations, en chocolat et en sucre.



Nicolas Boussin et Frédéric Cassel



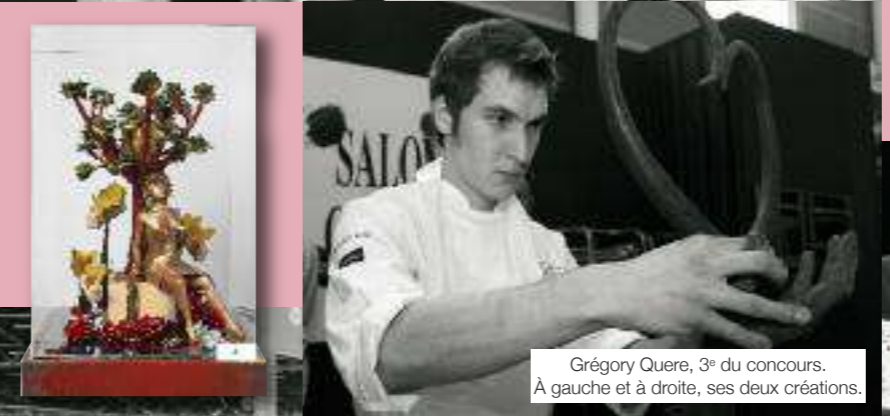
Yves Thuriès



Pit Oberweis



Christophe Renou, vainqueur du concours. Ci-dessus, ses créations, inspirées des coutumes japonaises, sur le thème de « la Saint-Valentin aujourd'hui ».



Grégory Quere, 3^e du concours. À gauche et à droite, ses deux créations.



Remise du prix Dégustation et du prix Public à Jun Nukii.

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

PIERRE HERMÉ
Strasbourg (67)
www.pierreherme.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.patisseriesraux.fr

Auvergne

JEAN-PAUL BARDET
LE SOFILIA
Vichy (03)
www.lesofilias.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) • St-Jacques (35)
www.patisserieledaniel.fr

Centre

JACQUES BERNARD
Vierzon (18)
www.jbernard.fr

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

Champagne-Ardenne

VINCENT DALLET
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) • Boulogne (92)
www.dalloyau.fr

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

PIERRE HERMÉ
Paris (75) • Le Chesnay (78)
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)
• Brive-la-Gaillarde (19)
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

MICHEL GALLOYER
Angers (49)

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

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

CHRISTOPHE CALDERON
Saint-Raphaël (83)
+33 (0)4 94 83 63 08

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

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

DENIS MATYASY
Hyères (83) • La Crau (83) • Toulon (83)
www.matyasy.com

Rhône-Alpes

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

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

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

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

Allemagne

VOLKER GMEINER
Oberkirch • Baden-Baden • Offenburg
www.volker-gmeiner.de

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

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

DANIEL REBERT
ENGELHORN MODE
Mannheim
www.rebert.fr

Autriche

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

Belgique

LUIGI BIASETTO
Bruxelles
www.pasticceriabiasetto.it

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

MARC DUCOBU
Waterloo
www.ducobu.be

BERNARD PROOT
DEL REY
Anvers
www.delrey.be

PAUL WITTAMER
Bruxelles
www.wittamer.com

Brésil

FRANÇOIS PAYARD
Rio de Janeiro
www.payard.com

Chine

JEAN PAUL HEVIN
Hong Kong • Shanghai
www.jphevin.com

Corée

FRANÇOIS PAYARD
Séoul
www.payard.com

DALLOYAU
Séoul • Gwangju • Incheon
www.dalloyau.fr/international.html

Espagne

JOAN BAIXAS
Barcelona
www.baixas.es

CARLES MAMPEL
BUBO
Barcelona
www.bubo.ws

MIGUEL MORENO
MALLORCA
Madrid
www.pasteleria-mallorca.com

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

RAFAEL ET JORDI TUGUES
Lleida
www.tugues.com

Grande-Bretagne

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
www.pasticceria-giovannipina.it

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 TERAII
AIGRE DOUCE
Tokyo
+81 (0)3 5988 0330

SADAHARU AOKI
Tokyo
www.sadaharuaki.com

MICHEL BELIN
Nagoya
www.michel-belin.com

SÉBASTIEN BOUILLET
Tokyo
www.chocolatier-bouillet.com

FRÉDÉRIC CASSEL
Tokyo • 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 • Fukuoka
www.jphevin.com

FRÉDÉRIC JOUVAUD
Tokyo
http://maisonjouvaud.blogspot.com/

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 (0)1 20 21 69

Luxembourg

MAISON OBERWEIS
Luxembourg • Bertrange
www.oberweis.lu

Maroc

FRÉDÉRIC CASSEL
Casablanca
www.frederic-cassel.com

Norvège

PASCAL DUPUY
Oslo
www.pascal.no

Pays-Bas

ARTHUR DE ROUW
Vught
www.derouw.nl

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.moutarlier.ch

USA

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



*Votre formation
d'aujourd'hui
pour
Votre entreprise
de demain*

Catalogue des formations disponible à
l'adresse ci dessous:

ÉCOLE GASTRONOMIQUE
BELLOUET CONSEIL

304 - 306 RUE LECOURBE - 75015 PARIS
Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax. : 01 40 60 16 21

Email : bellouet.conseil@wanadoo.fr
Site internet :
www.ecolebellouetconseil.com



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