

Desserts



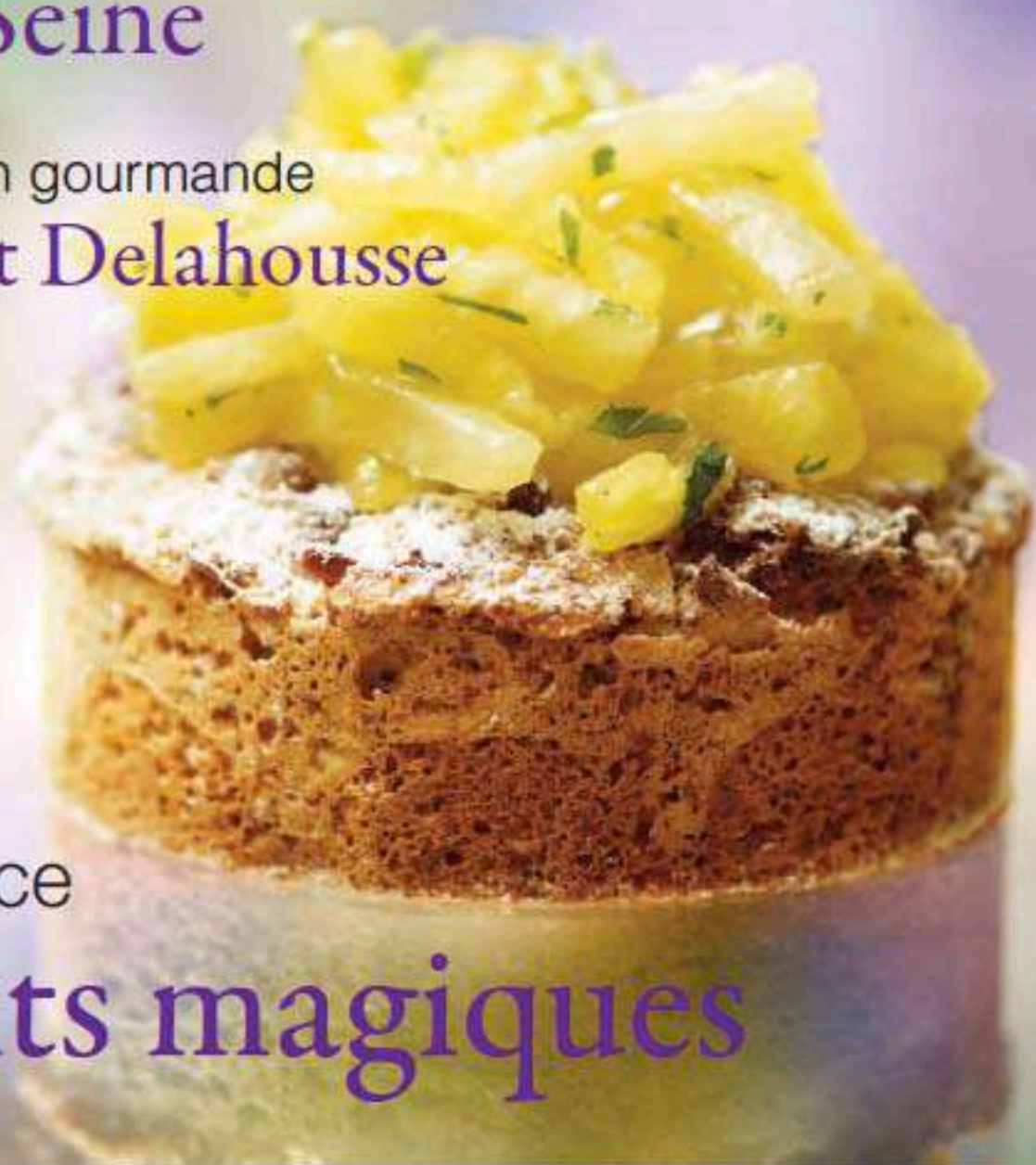
AUTOMNE • HIVER 2011-2012 N°6

Itinéraire épicurien

Paris & les boucles de la Seine

Confession gourmande

Laurent Delahousse



Tendance

Fruits magiques



Depuis trente ans, Relais Desserts exprime l'excellence de la Haute Pâtisserie à la française. Pour cet anniversaire, les pâtisiers ont illustré leur savoir-faire lors des Rencontres internationales à Nice avec de magnifiques installations sucrées et artistiques qui ont fait rayonner le prestige de l'association.

Maîtres confiseurs ou jeunes créateurs, tous choisissent de nous rejoindre pour nos valeurs de partage et de transmission. L'inspiration et le talent de chacun apportent de la richesse à nos échanges. C'est la essence même de Relais Desserts : être ce lieu d'échange de notre passion. Une vraie énergie créatrice qui nous amène à toujours vous proposer d'incroyables instants de plaisir gourmand, comme vous pouvez en découvrir dans ce numéro de *Deux*.

Eric Vergne • Secrétaire de Relais Desserts

Je me joins à Eric Vergne pour vous souhaiter un délicieux moment de lecture.

Balades au fil de la Seine, confiseries maison et fruits festifs, objets précieux... nous vous invitons à partager avec nous l'atmosphère chatoyante de ce 6^e numéro.

Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts

For over thirty years, Relais Desserts has given voice to the excellence of Fine French-style pastry. For this anniversary, the pastry chefs have illustrated their know-how during the International Meeting in Nice with magnificent productions, both sugary and artistic, that made the association shine.

Be they one-hundred year old houses or young creators, all have chosen to join us for our values of sharing. The inspiration and talent of each of them brings the richness to our exchanges. That is the essence of Relais Desserts: to be the place where we can share ideas about our passion. A real creative energy that allows us to offer you unforgettable instants of pleasure, as you will discover in this issue of *Deux*.

Eric Vergne • Relais Desserts Secretary

I join Eric Vergne in wishing you delicious moments as you read this issue. Walks along the Seine, sweets and festive fruits, precious objects... we invite you to enjoy the shimmering atmosphere of this 6th issue.

Frédéric Cassel • Relais Desserts President



Tarte tartinée figues et prunes, création Arnaud Lathia

Grand Marnier
Gastronomie

A million possibilities,
plus yours.

Un million de possibilités,
plus les vôtres.

www.grand-marnier.com

Sphères chocolatées,
cœur crémeux
Une création signée Christophe Adam



Elle & Vire
PROFESSIONNEL

Retrouvez toutes nos recettes sur www.elleetvire-pro.com



Desserts

AUTOMNE - HIVER 2011-2012
Publication semestrielle
de Relais Desserts

Couverture

Victoria - biscuit de quinine noir
de cacao, ananas et cardamome
Création Maelon Pierre Hermin
Photo
Laurent Fau - Studio des Fleurs

Rédaction

Arnaud Lathier

Stylisme

Sophie Breaud

Directeur de la publication

Frédéric Cassel

Rédactrice en chef

Laure Amouret

l.amouret@relais.fr

Coordination éditoriale

Alice Monbaliu

redaction@relais.fr

Ont collaboré à ce numéro

Dimitri Bessugi

Véronique Toulout

Traduction

Linda Revol

Direction artistique

Laure Amouret

Mise en page

Grégory Sollier

Photographe

Key Graphic

keygraphic.fr

Impression

Geem Offset

Edouardmestral 67

D-90411 Gerny-Conteville

geem-offset.be

Editeur délégué

L.A.Liberty

21, rue du Dr Deshayes

92210 Saint-Cloud

Publité

desvire@relais.fr

Numéro ISSN 2112-2717



03 Editorial

Par Frédéric Cassel, président et Eric Vergne, secrétaire de Relais Desserts

07 Délicates papilles

Humeur gourmande • Gourmet Mood

09 Shopping

Objets de désir • Objects of desire

10 Tendance

Fruits magiques • Magic Fruit

12 Histoire

14 Interviews

16 Recettes

20 Itinéraire épicurien

Paris et les boudes de la Seine • Paris and the bends of the Seine

28 Carnet d'adresses

34 His'tory

Champagne !

36 Sweet'art Tourisme

37 Confession gourmande

Laurent Delahousse

39 Sweet'art Livres

40 Dessert'scope

Rencontres internationales à Nice • International Meeting in Nice

42 Répertoire Relais Desserts

Les membres Relais Desserts



© Desserts

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations publiés dans Desserts est formellement interdite. Toute réimpression, sans autorisation de la rédaction, est formellement interdite. La rédaction décline toute responsabilité pour tout le contenu, quel qu'il soit, qui n'est pas de son ressort.

La rédaction remercie tous les membres Relais Desserts et tout particulièrement Aurélie Delmau, chef Arnaud Couvreur, ainsi qu'Arnaud Lathier.

Lady Prose



DUVAL-
LEROY

Créateur d'Excellence depuis 1859

PHOTOGRAPHY: ESTER DANIELI/STUDIO PEREAS/ANNE AUCHINCLOSS/STUDIO AUCHINCLOSS

Food Photo: Nicolas Lefebvre

Délicates papilles | Humeur gourmande

Une grosse envie... de sucré

In the mood for... sweets

Par Véronique Toubert



Cela l'avait prise subitement, une envie de douceur de réconfort.

D'abord, elle fut tentée par la barre chocolatée, celle aux amandes caramélisées avec une pointe de sel.

Elle en avait toujours une, en réserve, cachée dans la partie haute du placard. Comme l'apéro, à portée de main, en toute circonstance, au cas où... mais de ceux, mais de très.

Ce n'était pas un plaisir de fin gourmet, c'était un plaisir de marinier - croquer la barre, mâcher les morceaux d'amandes, en faire une pâte où s'intégreraient les petites aspérités des cristaux de sel et le gras du chocolat, le mou. Plaisir immédiat !

Elle se rappelle ces caramels à la mangue, détachés au hasard d'une promenade d'automne.

Quelles friandises !

Voyage entre pâtisseries de Normandie et fruits tropicaux du Kerala.

Du beurre, du sucre et la mangue, mariage improbable.

Harmonie d'arômes exotiques, emprisonnés dans la matière, fondant dans la bouche, lentement.

It started suddenly, a craving for something sweet, comforting.

First of all, she was tempted by a chocolate bar, the one with caramelized almonds with just a bit of sea salt.

She always had one, in reserve, hidden at the top of the cupboard. Like apéritif, on hand, in all circumstances, just in case... a headache, a headache.

It was not a gourmet treat, but a marinier's treat: biting into the bar, chewing on the small pieces of almonds, making a paste where the roughness of the salt crystals mixes with the smoothness of the chocolate, the softness. An immediate pleasure!

She remembers the mango-flavored caramels, found by chance, on an autumn stroll.

What delicacies!

A journey between the pastries of Normandy and the tropical fruits of Kerala.

Butter, sugar and mango, an unlikely union.

Harmony of exotic flavors, imprisoned, melting in one's mouth, slowly.

Véronique Toubert (France) ad inspira in vris raris et cubito - www.voyageetmonizero.be

se levant à jamais dans le souvenir du palais. Présence sucrée, discrète, qui vous rend accro.

Une aventure gourmande, alors ?

Une crème brûlée au thé matcha, chez son japonais favori ?

Après les mangues, l'exotisme et le savoir-faire à la française.

La crème brûlée n'était plus tout à fait la même que celle de François Mustajac, grand ordonnateur des plats culinaires du Régime, mais on devait déjà y succomber.

D'abord sa couleur, d'un vert tendre, ses arômes de sucre caramélisé, de caramel, venant vous titiller les narines. Parfaite à la température du corps humain, légèrement tiède, craquant à la cuiller.

La première sensation gustative perçue est la douceur, comme une caresse sur la langue, puis s'évanouit, et laisse sa petite note d'amertume donnée par le thé vert. Chaque bouchée devient de plus en plus suave, la dernière en dessert une torture, on ne peut plus s'en passer, on y va même avec le doigt !

Alors frustrée, elle finira par combler le manque avec quelque chose de plus constant, revenir à son petit gâteau tendre et croustillant de l'enfance, équilibré entre l'amande et une touche de noisette : oui, un petit financier.

imparting forever to the memory of one's palate. A sweet presence, discreet, which makes you become addicted.

A gourmet adventure!

A matcha tea-flavored crème brûlée, at her favorite Japanese patisserie shop?

After the mango, the French know-how.

The crème brûlée isn't exactly the same as that of François Mustajac, director of culinary pleasures for Philippe d'Orléans, but one must sometimes capitulate.

First of all, its color, a gentle green, the smell of gilded sugar, caramel, coming to titillate one's nose. Perfect at the temperature of the human body, slightly warm, crackling to the spoon.

The first gustatory sensation perceived is smoothness, a caress to the tongue, then it disappears, leaving a slight bitter note from the green tea. Each mouthful becomes sweeter, the last one being a torture, one cannot live without it, we even go at it with our finger!

So frustrated, she ends up satisfying her needs with something more substantial, coming back to the small tender and crispy cake of her childhood, a balance between almonds and a bit of hazelnut: yes, a small financier.

Harmonie d'arômes exotiques, emprisonnés dans la matière, fondant dans la bouche, lentement, se levant à jamais dans le souvenir du palais.



Flexipan®
le moule souple original

L'incontournable
toile Silpat®





Flexipan® 106 x 46 mm
prof. 25 mm
Volume 90 ml
600 x 400 mm FP 1187 24 emp.
400 x 300 mm FP 2187 12 emp.



Flexipan® 495 x 40 mm
prof. 33 mm
Volume 370 ml
FP 1184
600 x 400 mm 5 emp.



www.demarle.com

Objets de désir

Objects of desire



- 01 Atmosphère**
Atmosphère

Le doux feu des girafes, de la cannelle et de l'orange transporte l'âme en Orient. Bougie Hauserei - de végétale, 270 g, temps de brûlage : 80 heures, 50 € ou parfum d'inspiration, 110 €

The sweet scent of giraffes, cinnamon and orange transports one's soul to the Orient. Hauserei Candles - vegetal wax, 270 g, burn time: 80 hours, 50 € or room spray, 110 €

Dirk Trudon
www.dirktrudon.com
- 02 Arôme**
Flavor

Une adaptation de la célèbre liqueur en spray pour finaliser vos plats. A spray adaptation of the famous liqueur to top off your dishes. Recueil de 0,35 cl. 18 € - Coïncidence Cuisine
www.coincidence.com
- 03 Love**

Une cuiller pour découper les fruits en cœur.

This spoon makes peeling fruit fun. Cuisseur d'amarre 7,30 € - Design
www.digite.com
- 04 Confiture**
Jam

Baséine à confiture M'passion en cuivre martelé aux montures de benzol & l'andamine.

Jam pan M'passion in hammered copper with lacquer handles. 29 € on

A partir de 125,00 € - Meusel
www.meusel.com
- 05 Gâteau de rêve**
Dream cake

Entre sculpture et architecture, conçu de table Silver Ray argenté et or conçu par Haim Reizot.

Édition limitée (3 exemplaires) Between sculpture and architecture, Silver Ray - gold and silver centerpiece, designed by Haim Reizot. Limited edition (3 samples) Christie's
www.christies.com

La tarte Squase-collage est posée sur une coupe en nougatine.



Fruits magiques

Magic Fruit

Crue, cuite ou confite, la chair délicate des fruits peut livrer mille saveurs. Les artistes pâtisseries et confiseurs s'en réjouissent. Nous aussi.

Freshly picked, cooked or candied, their delicate flesh can deliver one thousand flavors. Pastry chefs and confectioners love them. So do we.

Photos | Laurent Fau - Studio des Fleurs
Stylisme | Sophie Brisaud
Réalisation | Arnaud Larher

Fruits confits

Candied Fruit

Longtemps les fruits confits n'ont été qu'une simple conserve. L'usage du sucre de canne les a transformés : leur brillance, la lumière qui s'y accroche les a changés en bijoux de la gastronomie.

For a long time, candying fruit was only a means of preserving them. The use of cane sugar has changed that: their shine, the light reflecting off them has transformed them into jewels of gastronomy.

Par **Bénédict Bougé**

Cuire des fruits dans le miel pour les conserver est une pratique ancienne, connue des Romains : Apicius parle même de conges confits entiers. Mais, en général, avec cette technique un peu brutale, les fruits se défont et, si une confiture peut être délicieuse, elle ne restitue pas leur aspect. C'est sans doute ce désir de pouvoir profiter de « vrais » fruits à contre-saison qui a conduit à mieux maîtriser leur cuisson. En France, les fruits confits apparaissent en Provence avec l'arrivée des papes en Avignon, c'est-à-dire dans la deuxième moitié du XIV^e siècle et ils deviendront très à la mode partout en Europe avec la généralisation de l'utilisation du sucre de canne. Des livres d'économie ménagère anglais de la fin du XVII^e siècle comme Olivier de Serres' *Thésor d'agriculture* publié en 1600, donnent des détails sur leur fabrication.

La manière traditionnelle est longue et délicate, aussi, bien peu ont-ils conservé cette manière de faire : on est loin d'une logique de flux tendu ! Si une vertu devait caractériser l'art du confiseur, ce serait la patience... Le principe est de remplacer l'eau contenue dans le fruit par un sirop. Pour cela les fruits sont soigneusement sélectionnés : c'est la moindre des choses, ils doivent être beaux ; piqués et blanchis, ce qui permet au sirop de mieux pénétrer, on leur donne une première cuisson dans un sirop léger. Au premier bouillon, on arrête et laisse reposer vingt-quatre heures en terrine. Le lendemain, le contenu de celle-ci, complété par un sirop plus concentré, est transféré dans le poëlon où il subit une deuxième cuisson identique à la première. Et ainsi de suite jusqu'à ce que le degré du sirop reste stable, en augmentant le temps de repos entre chaque bouillon car, en se concentrant, le sirop met de plus en plus de temps à pénétrer au cœur du fruit. Cela peut aller jusqu'à dix bouillons étalés sur sept à huit semaines, comme nous l'explique Frédéric Jousaud qui depuis quelques années a rejoint à sa pâtisserie de Carpentras une activité de confiseur : voyant le métier se perdre, il a appris les secrets de son art auprès de Monsieur Bono, ancien confiseur très réputé de la ville. Tous les fruits ne peuvent être confits de manière satisfaisante : il faut choisir les variétés, préférer les productions locales, sauf, évidemment, pour les fruits exotiques. En France, la Provence et l'Auvergne sont réputées pour leurs fruits confits, chacune ayant ses spécialités : melons, fraises et agrumes à Carpentras, angelique et apricots de Clermont, sans compter, ici ou là, poires, figes et pineapples.

Cooking fruit in honey in order to preserve them is an ancient practice, known by the Romans: Apicius even mentions whole candied quinces. But, in general, with this slightly rough technique, the fruits fall apart and, although jams can be delicious, it will not render the original appearance of the fruit. It is without a doubt the desire to have 'real' fruit off-season which has led to the better control of their preparation. In France, candied fruit appeared in Provence with the arrival of the Popes in Avignon during the second half of the 14th century and became fashionable throughout Europe with the generalisation of the use of cane sugar. English home economic books dating from the end of the 16th century such as Olivier de Serres' *Thésor d'agriculture* published in 1600, give the details of their preparation.

The traditional ways long and tricky, therefore, few continue to prepare them in this fashion: we are far cry from the fast minute production method. If a virtue could characterise the confectionery art, it would be patience... The principle being to replace the water contained in the fruit by syrup. In order to do that, fruits must be carefully selected: it's very important, they must be beautiful, pricked and blanched, allowing the syrup to better penetrate, they are cooked a first time in a light syrup brought to a boil and immediately stopped and set aside for 24 hours in a terrine. The next day, the contents of the terrine, along with a more concentrated syrup are transferred to a saucepan where they are brought to a boil a second time. And so on, until the syrup degree remains stable, augmenting the soaking time between each simmering, because, as it becomes concentrated, the syrup takes more and more time to penetrate to the heart of the fruit. This can be up to ten times over seven to eight weeks, explains Frédéric Jousaud, who has added a confectionery activity to his pastry shop in Carpentras: watching the art disappear, he decided to learn the secrets of candying fruit with Mister Bono, a well-known former confectioner from the city.

Not all fruits can be candied: one must choose the right varieties, preferring local production, except, of course for exotic fruits. In France, the Provence and Auvergne Regions are known for their candied fruits, each having its specialities: melons, strawberries and citrus fruits in Carpentras, angelica and apricots from Clermont, and of course, here and there, pears, figs and pineapple.

Un bâton de cannelle, une goutte de vanille noire ou l'œuf d'œille amènent à merveille poires, pêches, figes et oranges.



Approchés éclairés Enlightened approaches

Quatre pâtisseries révèlent leur vision des fruits festifs, magiques.
Four pastry chefs reveal their vision of magical festive fruits.



Luc Guillet
Romans • France

Un fruit magique ?

La noix de Grenoble et particulièrement la française, plus fine en goût. Nous avons nos propres noyettes dans la famille à Orieux-en-Royans (Drôme), au pied du Vercors.

Sa plus belle expression ?

La glace Vercors : un subtil équilibre de glace à la vanille, de cerneaux de noix, bûches feuilletées et de caramel.

Votre alchimie ?

La superposition d'un caramel moelleux toisé d'inclusions de noix et d'une ganache pur-Caribbe.

Un secret ?

Il faut être très vigilant quand on la chauffe car trop grillée, son goût se transforme et devient très rapidement amer.

A magical fruit ?

The Grenoble walnut, and particularly the française variety. We have our own family-owned walnut orchards in Orieux-en-Royans (Drôme), at the foot of the Vercors mountains.

Its most beautiful form?

Vercors ice cream: a subtle balance of vanilla ice cream, finely chopped walnuts and caramel.

Your concoction?

A layer of soft caramel followed by a sweet chocolate cream with walnuts.

A secret?

One must be very careful when heating walnuts because when they are too grilled, they quickly become bitter.



Jacques Bernard
Vierzon • France

Un fruit magique ?

Le gingembre qui provient du sud des Indes.

Sa plus belle expression ?

Une ganache avec des morceaux de gingembre confit et macéré dans l'alcool. En bouche, on obtient la douceur du chocolat, ainsi que le croquant et le piquant du gingembre.

Votre alchimie ?

La gingembre confite au chocolat noir son dynamisme. Il stimule les sens. C'est une association surprenante !

Un secret ?

Afin d'obtenir une ganache bien lisse, porter à ébullition la crème, puis la verser lentement sur le chocolat fondu en mélangeant à la cuillère pour créer un « noyau », élastique et brillant. Mixer l'ensemble pour parfaire l'émulsion.

A magical fruit ?

Ginger which comes from the southern Indies.

Its most beautiful form?

A sweet chocolate cream with pieces of alcohol-soaked candied ginger. In the mouth, we get the fullness of chocolate, as well as the crunchiness and spice of the ginger.

Your concoction?

Ginger makes dark chocolate dynamic. It stimulates the senses. It's an astonishing combination!

A secret?

In order to obtain a very smooth chocolate cream, bring the cream to a boil, then slowly pour the melted chocolate while mixing the cream to create an elastic and shiny "heart". Mix together to perfect the emulsion.



Carles Mampel
Barcelone • Espagne

Un fruit magique ?

La poire est un fruit fantastique à travailler en liver.

Sa plus belle expression ?

La tarte sablée aux poires, aux épices et au gingembre et sa meringue croustillante !

Votre alchimie ?

C'est un fruit très intéressant qui se combine aussi bien avec des mets sucrés que salés : marmelade de poires et d'épices, mousses de poires à la vanille, nicotée de frite gras de canard et sa gelée de poires...

Un secret ?

Faire infuser les poires avec les épices, par osmose à froid et sous vide. Cela permet de les aromatiser sans les exposer à la chaleur, elles restent ainsi fraîches et perdent moins de leur saveur.

A magical fruit ?

The pear is a fantastic fruit to work with in liver.

Its most beautiful form?

The shortcrust crusted pie, with spices and ginger and its crispy meringue topping!

Your concoction?

It's a very interesting fruit which can be associated with both sweet and salty dishes: pear marmalade with spices, vanilla pear mousse, frite gras lollipop with pear jelly...

A secret?

Cold infuse pears with spices by osmosis, pressure can. This allows them to gain flavor without exposing them to heat: they stay fresher and lose less of their taste.



Luigi Bassetto
Padoue • Italie

Un fruit magique ?

L'orange est un fruit qui aime les mariages insolites : chocolat, fruit de la passion, gingembre, épices. Son parfum s'adapte aux saveurs : acide, amer ou sucré, comme si confit.

Sa plus belle expression ?

Licence d'orange confite dans le Panettone qui développe tous ses parfums.

Votre alchimie ?

Combinée également à l'amertume du chocolat, en mendiant, elle est savoureuse.

Un secret ?

Afin que les écorces d'orange ne soient pas trop dures, il faut éviter les hautes températures pendant le confitage. L'idéal est de confire en trois fois en augmentant la densité de sirop de sucre, ce qui permet une cuisson graduelle.

A magical fruit ?

The orange is a fruit which favors unusual marriages: chocolate, passion fruit, ginger, spices. Its perfume adapts to the seasons: sour, bitter, or sweet, like its color.

Its most beautiful form?

Candied orange peel in Panettone which brings out its many flavors.

Your concoction?

Combined with the bitterness of chocolate, the *renduto*, or chocolate disk studded with dried fruit, is savory.

A secret?

In order for the orange peel to not become too hard, one must avoid high temperatures for the candying. Ideally it should be candied in three steps increasing the density of the sugary syrup each time, thus allowing a gradual candoring.

Soufflé myrtilles-chocolat

au Grand Marnier Alain Roux

Bray, Berkshire (Angleterre)

- 01 Préchauffer le four à 180 °C.
- 02 Beurrer les moules à soufflé et les saupoudrer de sucre semoule. Dans une casserole, chauffer la crème pâtissière, ajouter le Grand Marnier, puis amener à ébullition avant de retirer du feu.
- 03 Monter les blancs avec le sucre semoule jusqu'à obtenir une consistance ferme mais encore souple. Incorporer au fouet un tiers des blancs à la crème pâtissière, puis le reste à la maryse. Ajouter les myrtilles et le chocolat sans trop mélanger.
- 04 Répartir l'appareil dans les quatre moules à ras bord et lisser à la palette. Avec le point d'un petit couteau, découper la préparation des bords.
- 05 Enfourmer les moules sur une plaque et cuire 8 à 10 minutes. Dès la sortie du four, les saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.

Blueberry-Chocolate Soufflé with Grand Marnier

- 01 Preheat the oven to 180 °C.
- 02 Butter the soufflé dishes and sprinkle with granulated sugar. In a pan, heat the crème pâtissière, add the Grand Marnier, then bring to a boil and remove from heat.
- 03 Beat the egg whites with the granulated sugar until fluffy but light. With a whisk, mix one third of the egg whites with the crème pâtissière, then the rest with a rubber spatula. Gently fold in the blueberries and the chocolate.
- 04 Fill the four dishes to the top with the mixture and smooth with a spatula. With the point of a small knife, pull back the mixture from the edge of the dishes.
- 05 Put the dishes into the oven on a cooling tray and cook 8 to 10 minutes. Remove from the oven, sprinkle with powdered sugar and serve immediately.

For 4 persons

INGREDIENTS

140 g de crème pâtissière
80 ml de Grand Marnier
100 g de blanc d'œuf
(environ 5 blancs d'œufs)
50 g de sucre semoule
30 myrtilles
20 g de chocolat Guayaquil
Valrhona taillé en petits
dés de 4 mm ; à défaut,
des pétales de chocolat
noir
Une noix de beurre
4 moules à soufflé
(8 cm Ø, 4 cm haut)

For 4 people

INGREDIENTS

140 g crème pâtissière
80 ml Grand Marnier
100 g egg whites (approximately
5 egg whites)
50 g granulated sugar
30 blueberries
20 g Guayaquil Valrhona
chocolate cut into small
4 mm cubes; or dark
chocolate chips
Pat of butter
4 soufflé dishes
(8 cm Ø, 4 cm high)

Nougat au miel

Eric Escobar Montélimar

- 01 Dans un poêlon en cuivre incorporer le sucre, l'eau, le glucose et le miel à feu doux puis cuire le sirop au grand cassé (140-154 °C).
- 02 Tostifier les amandes et les pistaches dans une poêle sans les brûler puis les maintenir au chaud.
- 03 Monter les blancs en neige ferme. Verser ensuite avec précaution le sucre cuit en filet sur les blancs, tout en remuant sans cesse. Pour terminer, dessécher la pâte au bain-marie.
- 04 Vérifier la cuisson en prélevant un peu de pâte à l'aide de la pointe d'un couteau puis le passer immédiatement sous l'eau froide avant de frapper la lame d'un coup sec. Si le morceau se détache, le nougat est cuit. Incorporer alors les amandes et les pistaches chaudes et mélanger.
- 05 Verser la pâte à nougat sur un plan de travail saupoudré de sucre glace.
- 06 Laisser refroidir puis couper le nougat à l'aide d'un couteau-à-sci. Conserver dans du papier cellophane.

Honey Nougat

- 01 In a small copper saucepan, mix together the sugar, water, glucose and honey and heat on low until the syrup obtains the hard crack stage (140-154 °C).
- 02 Toast the almonds and the pistachios in a frying pan without burning them, then keep them warm.
- 03 Beat the egg whites until firm. Slowly pour the cooked sugar in a trickle over the egg whites, stirring constantly. To finish, dry out the mixture in a double-boiler.
- 04 Test the temperature by putting a small amount of the mixture on the point of a knife then running cold water over it before snapping the blade. If the piece comes off, the nougat is cooked. Add the warm almonds and pistachios, mix together.
- 05 Pour the nougat mixture onto a counter top covered with powdered sugar.
- 06 Cool and cut the nougat with a serrated-knife. Store in cellophane wrap.

For 1 kg of nougat

INGREDIENTS

350 g d'amandes mondées et
grillées
75 g de pistaches mondées
250 g de sucre
10 cl d'eau
100 g de glucose
200 g de miel
3 blancs d'œufs
Un peu de sucre glace

For 1 kg of nougat

INGREDIENTS

350 g almonds, blanched and
grilled
75 g pistachios, blanched
250 g sugar
10 cl water
100 g glucose
200 g honey
3 egg whites
A little powdered sugar





LE CHOCOLAT DES CHEFS PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS ENFIN CHEZ VOUS !



Une sélection de produits aux qualités professionnelles pour une expérience chocolat hors du commun.
Pitolo[™] de Chocolat Noir et d'Origine, Pitolo[™] de Chocolat au Lait naturel ou rhassant de Miel ou de Caramel, Pitolo[™] de Chocolat Blanc, des Pipines et des Chunks, des Coupes de Chocolat prêts à garnir, des Petits de Chocolat croustillants, ou encore le Beurre de Cacao Mycryo[®].



Desserts

Boissons

Goûter Gourmand

Chocolats Maison

Tarte à la praline rose

Richard Sève
Lyon

La veille Pâte sucrée

Travailler le beurre en pommade. Incorporer le sucre glace et la poudre d'amandes puis ajouter 25 g de farine, l'œuf, et enfin la ferne restante. Ne pas trop travailler la pâte. La filmer et réserver au réfrigérateur.

Le jour même

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Abaisser la pâte à 3 mm à l'aide d'un rouleau puis tapiser les moules en inox préalablement posés sur un tapis en silicone avant de les enfourner sur une plaque. Faire cuire 18 minutes.

Crème à la praline

Piler les pralines le plus finement possible.

Faire bouillir la crème dans une casserole. Hors du feu, y faire fondre les pralines roses en les mélangeant au fouet.

Verser cette préparation sur les fonds de tarte cuits.

Remettre au four et laisser cuire jusqu'à légère ébullition de la crème à la praline. Laisser refroidir avant de retirer les moules.

Pink praline tart

The day before Crost

Cream the butter. Add the powdered sugar and the powdered almonds then add 25 g of flour, the egg, and then the remaining flour.

Do not over-knead the pie crust.

Put under plastic wrap and store in the refrigerator.

The day

Preheat the oven to 180 °C (th. 6).

Roll out the crust to 3 mm thickness. Then lay out inside the stainless steel pastry molds which have been placed on silicone cooking sheets and put into the oven on the rack. Cook for 18 minutes.

Praline Cream

Crush the pralines as finely as possible.

Boil the cream in a saucepan. Remove from heat, add the pink pralines and melt while mixing with a whisk.

Pour this preparation onto the square crusts.

Put in the oven and cook until the praline cream begins to bubble.

Cool before removing from the cooking sheets.



For 2 tartes carrées d'environ 15 cm

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sucrée
80 g de beurre
35 g de sucre glace
15 g de poudre d'amandes
100 g de farine
1 œuf (50 g)

Pour la crème à la praline

100 g de crème liquide
100 g de pralines roses suifées
2 allocations (pralines sans fond) en inox de forme carrée de 15 cm de côté

For 2 - 15 cm square tarts

INGREDIENTS

For the crust
80 g butter
35 g powdered sugar
15 g powdered almonds
100 g flour
1 egg (50 g)

For the praline cream

100 g cream
100 g good-quality pink praline
2 15 cm square stainless steel bakeware pastry molds

Paris et les boucles de la Seine

Paris and the bends of the Seine

Berceau du luxe, des arts et des rois, l'Île-de-France compte des pâtisseries à combien talentueux... pour la plupart membres de Relats Desserts. Cradle of luxury, arts and kings, Ile de France is home to some of the most talented pastry chefs, most of them members of Relats Desserts.

Par Laura Amourt

© David J. Phillips - The House of Artisan Pastry, et Michel Lecomte - Les Pâtisseries de Paris, et Michel Lecomte - Les Pâtisseries de Paris



La charme des galeries parisiennes anciennes, ici, le passage Jouffroy, Paris 9^e. La sensation des chocolats et macarons Pierre Hermé.



Une compression de la tour Eiffel en chocolat par Jean-Paul Hévin. Le pont Alexandre III.



Le château de Fontainebleau: et ses jardins sont à une heure de Paris.

La créativité des vitrines (ici Dalloyau) et l'élégance de la femme parisienne font partie du mythe.





Le Louvre et le jardin des Tuileries. La place des Droits-de-l'Homme avec, à gauche, le pèlerin de Chailot qui abrite entre autres le Céd de l'architecture et du patrimoine. Au fond, la fermuse tour de l'écobrique Gustave Eiffel. Le carroussel, place de l'Élat-de-Ville à Paris.



Du style *tit parisien*, décrit par Alexandre Dumas à l'esprit « couture » de Mademoiselle Chanel, la Haute Pâtisserie reflète Paris sous toutes ses facettes. De Montmartre la gouailleuse à la Butte-aux-Cailles, plus secrète, nombre de quartiers ont gardé un esprit authentique : fraizers du dimanche, éclairs au chocolat et croissants au beurre y sont l'apanage du bien-être quotidien. Au gré de son imagination, le pâtissier invente caramels maison, tablettes de chocolat grands crus ou encore gâteaux de voyage aux épices, ces cakes haute couture. Les gourmandises d'une qualité exceptionnelle – des classiques revisités comme le mont-blanc ou l'Opéra, des entremets aux mariages de saveurs et de formes inédites comme la rose et le litchi ou la saucette au fote gras – se disputent la vedette. De la filanderie gourmande, des Gobelins à Saint-Honoré en passant par Saint-Germain-des-Prés, Paris en a à revendre. A Vernon, voisine de Giverny jadis fief des impressionnistes, puis à Saint-Germain-en-Laye ou encore à Fontainebleau aux racines royales et raffinées, de belles maisons Relais Desserts se vêtent et se goûtent. Sans modération.

From the Parisian street archers, as described by Alexandre Dumas, to the spirit of "haute couture" of Miss Chanel, Fine Pastry reflects all facets of Paris. From cheeky Montmartre to the more discreet Butte-aux-Cailles, many neighborhoods have kept an authentic spirit: strawberry cakes on Sunday, chocolate eclairs and butter croissants are a privilege of every day well-being. Using his imagination, the pastry chef invents home-made caramels, gourmet chocolate bars or travel spice bread, the "haute couture" cake. Sweets of exceptional quality – revisited classics such as the *mont-blanc* or the *Opéra*, desserts which bring together new flavors such as *rose* and *litchi* or the *fote gras* lollipop – fight to be the star. On a gourmet stroll, from the Gobelins to Saint-Honoré passing by Saint-Germain-des-Prés, Paris has lots to offer. In Vernon, a neighbor of Giverny, once the home to impressionists, then on to Saint-Germain-en-Laye or Fontainebleau with their royal roots, beautiful Relais Desserts houses can be visited and rested. To your heart's content.

Pierre Hermé, à Paris

Le rendez-vous a lieu dans un endroit feutré où, les sens en éveil, Pierre Hermé imagine ses gourmandises.

Issu d'une lignée de boulangers-pâtisseries alsaciens, il a déjà vécu plusieurs vies de pâtissier : une passée auprès de Gaston Lenôtre puis une autre à la tête du ruytre *Fanchon*, place de la Madeleine, en tant que chef pâtissier.

La création en 1993 de l'entremets *La Cerise* sur le gâteau inaugure sa collaboration avec des artistes. Avec le designer Yann Pennec, qui sera aussi le concepteur de l'un de ses plus beaux livres, *Serres Gourmandes*, il sublime la forme pour créer un gâteau exceptionnel. L'alliance de la pâtisserie avec les arts ou encore les lettres a hissé la maison Pierre Hermé au rang de « maison de Haute Pâtisserie ».

Au-delà des créations plébiscitées tel *l'apahin* (litchi-framboise-rose), « The Picasso of pastry », comme le surnomme le *Nigir* américain, a transcendé le métier. Parmi ses travaux emblématiques, on compte les macarons aux ganaches généreuses et l'exploration de nouvelles saveurs, telle la vanille pour laquelle il a créé son propre goûtin en associant les vanilles de Madagascar, de Tahiti et du Mexique. La maison, développée avec Charles Znaty, son associé, a connu un spectaculaire développement en France et au Japon car elle répond aux critères de luxe, de création et d'exigence absolue.

En attendant le rendez-vous, je déguste des *Mis Glà'Glà*, glazes prises entre deux biscuits de macarons – *Mis Glà'Glà Mosaic* (ganache black cherries) et *Mis Glà'Glà Satine* (fromage blanc, passion, orange) – qui me rappellent les gaufrettes glacées des plages belges. Les créations de Pierre Hermé sont décidément révélatrices d'émotions.

The rendez-vous takes place in a luxurious environment, where Pierre Hermé with all senses alert, imagines his delicacies.

Born into a family of Alsatian bakers-pastry chefs, he has already held several prominent positions: one with Gaston Lenôtre and another as the head pastry chef of the *Fanchon* flagship store, place de la Madeleine.

The creation in 1993 of the dessert *La Cerise* sur le gâteau inaugurated his artistic collaboration. With the designer Yann Pennec, who will also be the idea man behind one of his most beautiful books, *Serres Gourmandes*, he sublimates form to create an exceptional dessert. The alliance of pastry with the arts or literature has raised the Pierre Hermé house to the rank of "House of Fine Pastry".

Beyond the popular creations such as *l'apahin* (litchi-raspberry-rose), "The Picasso of pastry", as the American magazine *Nigir* refers to him, he transcended the profession. Among his emblematic masterpieces are his ganache-filled macarons as well as the discovery of new flavors, such as his vanilla associating vanilla from Madagascar, Tahiti and Mexico. The house, developed with his associate Charles Znaty, has encountered spectacular development in France and Japan due to its criteria of luxury, creation and absolute perfection.

While waiting for the rendez-vous, I tasted the *Mis Glà'Glà*, ice cream layered between two macaron shells – *Mis Glà'Glà Mosaic* (ganache black cherries) and *Mis Glà'Glà Satine* (fromage blanc, passion fruit, orange) – which remind me of the ice cream waffles of Belgian beaches. The creations of Pierre Hermé bring back the most wonderful memories.



Pierre Hermé
72, rue Bonaparte - Paris 6
105, rue de Valenciennes - Paris 13^e
www.pierreherme.com

Rosebud

Les fleurs odorantes de jardin jouent avec les ganaches et les baies des chemins d'enfer dans cette charmerie boutique du quartier animé de la place de l'Odéon. Célébrités et *veaux chrois*.
www.rosebud-paris.com



Barbara Rilh

La créativité de sa cuisine joue avec les codes du voyage et du luxe. Barbara Rilh, Autrichienne qui a fait le tour du monde et des grandes maisons avant de s'installer à deux pas des Tuileries, mêle ses macarons avec humour et légèreté.
www.barbararilh.com





Arnaud Larher, à Paris

Avec allégresse et appétit, telles Mistinguett et Patachou, Arnaud Larher creuse son sillon sur la butte Montmartre. Il ressemble aux artistes qui ont fait la renommée de son quartier car, comme eux, il a besoin de s'épanouir dans son métier. Déjà petit, l'écaille lui semble vaine, mais l'acharné des blancs qui montent en neige l'interpelle. Contre l'avis de ses parents, l'adolescent rebelle à la dette sacrée entre en apprentissage. D'emblée, il aime se creuser du monde dans un laboratoire pour y explorer les mille possibilités et transformer les matières premières en gourmandises. Arrivé à Paris chez Pêler, puis engagé dans l'équipe de Pierre Hermé chez Fauchon, il n'a qu'une idée en tête : monter sa pâtisserie. Avec Caroline, il s'installe, et c'est dans 12 m² qu'Arnaud fera ses premiers gâteaux, pendant que sa jeune épouse nappera les fruits et servira les clients. L'acharné, concupiscent, attendra patiemment au trottoir... sacs et défilé de place oblige ! Une boutique plus grande – une ancienne galerie d'art – est trouvée rue Cadanxcourt. Arnaud, toujours loué au laboratoire mitoyen, met au point sa gamme délicate de pâtisseries et de chocolats. En 2007, il se prépare au concours de MOF : « *Jamais besoin d'un challenge, il me fallait gagner le JD du métier* ». Ce qui fut dit fut fait avec l'aide de ses deux parrains, Frank Fresson et Christophe Michalak. Au labo, il y a un joyeux va-et-vient des amis et confrères parisiens venus échanger sur la technique. Aujourd'hui, j'en ai pas goûté la tarte Valère, subtil mariage de noisettes et de framboises, car Arnaud avait oublié notre rendez-vous. Nous nous en allons donc l'inter-view pendant les Rencontres internationales à Nice. Ah, les artistes !

With exuberance and appetite, like the French singer Mistinguett and Patachou, Arnaud Larher pursues his task doggedly on the butte Montmartre. He resembles the artists that gave his neighborhood a name because, like them, he wants to enjoy himself in his profession. As a child, school seemed futile to him, but the alchemy of beaten egg whites called out to him. Against his parents' wishes, the sweet-toothed rebellious teenager becomes an apprentice. Immediately, he enjoys shutting himself in the laboratory in order to explore the thousands of possibilities of transforming raw materials into delicacies. Having arrived in Paris at Pêler, then hired on the team of Pierre Hermé at Fauchon, he could think of only one thing: opening his own pastry shop. With Caroline, they set up shop and it was in only 12 m² that Arnaud made his first cakes, while his young wife coated strawberries and served clients. The craftsmen, won-over, waited patiently on the sidewalk... (he is in a hurry and lack of space!) A larger store – an old art gallery – is found rue Cadanxcourt. Arnaud, active in the adjoining laboratory, develops his elegant line of pastries and chocolates. In 2007, he prepares for the MOF competition: *“I wanted a challenge. That is not the Olympics of my profession.”* And so it was, with the help of his two parrains, Frank Fresson and Christophe Michalak. In the lab, there is a joyous coming and going of friends and Parisian colleagues here to exchange techniques. Today, I didn't taste the Valère tart, a subtle marriage of hazelnuts and raspberries, because Arnaud had forgotten our rendez-vous. We will complete the interview during the International Meeting in Nice. Ohhh, artists!

* Voir Dessert/écopage page 40



Arnaud Larher

63, rue Cadanxcourt - Paris 18^e
57, rue Demellemont - Paris 19^e
www.arnaud-larher.com

Dalloyau, à Paris

La maison Dalloyau recèle plus d'un mythe... À commencer par Charles Dalloyau, officier de bouche de Louis XIV et premier de la lignée, à qui Jean-Baptiste Dalloyau succéda après la Révolution française. Désormais, les spectaculaires pièces montées et cornes d'abondance ornent les tables des grandes familles, et non plus celle du roi. La maison Dalloyau est née, faubourg Saint-Honoré. « *Vous comprenez que l'on se vante perpétuer l'excellence de la maison. Elle a son savoir-faire plus que ses créateurs* », me confie Christophe Bernardé et Stéphane Raymond-Bernardé. « *Ces deux grands-pères, Cyrillipe Gastillon, qui a repris la maison en 1949. En 1955, son Opéra, une création monumentale, était assez remarquable* ». Le succès, jamais démenti, du mythique entremets chocolat-café le confirme. « *Un temps ambassadeur de la maison Ritz-Floeffler, il a traversé le golfe du voyage à notre mère Nadine qui, en 1982, a ouvert la première boutique au Japon* ». Puis Jean-Luc Marypsak et Yann Beys m'invitent à goûter des créations maison. Jean-Luc, arrivé en 1981, se souvient du geste de « *passation* » de Jacques Bellanger, alors chef pâtissier au poste de la décoration. « *Il m'a passé le cornet pour inscrire le nom à main levée – geste réservé à ceux qui savent le savoir – sur un entremets marron-cassis, une occasion spéciale pour vingt personnes* ». Yann Beys arrive en 2001 et c'est avec Pascal Niau, l'un des pâtissiers qui « *désuça* » et fit évoluer le répertoire de la maison, qu'il apprend énormément (il a remporté cette année le titre de Meilleur ouvrier de France). Après l'artigénisme de rêve au chocolat et l'Opéra, on goûte un nouvel entremets poché à la sensation onctueuse avec ses parfums de noisettes, de chocolat et de pralines roses. Et on l'appelle « *Divin* » ?

The Dalloyau House is more than a myth... To begin, Charles Dalloyau, kitchen officer for Louis XIV and the first of a long line, followed by Jean-Baptiste Dalloyau after the French Revolution. Henceforth, the spectacular crepe montées and cornucopia adorn tables of grand families, and no longer only the King's. The Dalloyau House is born, faubourg Saint-Honoré. *“You understand that we want to perpetuate the house's excellence. The savoir-faire is three hundred years-old”* confides Christophe Bernardé and Stéphane Raymond-Bernardé. *“Our grandfathers, Cyrillipe Gastillon, who took over the house in 1949. In 1955, his Opéra, a monumental creation, was actually very ordinary”*. The uncontradicted success of the mythic chocolate-coffee dessert confirms this. *“Once the ambassador for the Ritz-Floeffler, he gave his name for good to our mother Nadine who, in 1982, opened the first boutique in Japan”*. Then Jean-Luc Marypsak and Yann Beys invite me to taste the house creations. Jean-Luc, having arrived in 1981, remembers Jacques Bellanger's "passation" gesture, then the head pastry chef in charge of decoration. *“He handed me the cornet bag in order to write the name free hand – usually reserved only for those who had the special know-how – on a chocolate-cassis dessert, a special order for twenty people”*. Yann Beys arrived in 2001 and it is with Pascal Niau, one of the pastry chefs who "designed" and helped to develop the catalogue of the house, that he learned so much (he won the title of *Meilleur ouvrier de France* this year). Following the dreamy chocolate religieuse and the Opéra, we taste a new chocolate powdered dessert, an onctuous sensation of hazelnut, chocolate and pink praline flavors. And what if we called it "Divine"?



Jean-Luc Marypsak & Yann Beys



Maison Dalloyau

101, rue du Faubourg-Gérain-Honoré - Paris 8^e
2, place Edmond-Rostand, Paris 9^e
www.dalloyau.fr



Sacré-Cœur

À l'époque mouvementée de la guerre de 1870, on décide de construire sur cette butte à vocation sacrée une basilique de style romano-byzantin dédiée au cœur du Christ. Tout est en ruine et l'édifice y voit de près. Paris, 18^e

Moulin Rouge

Au pied de Montmartre, le cabaret, immortalisé par le peintre Toulouse-Lautrec, resta le temple du french cancan. Inauguré, rénové et pieu de vieux depuis 1989, www.moulinrouge.fr



Opéra Gallery

Peinture, sculpture, photographie, vidéo, tous les genres sont représentés dans cette galerie où des maîtres de l'art moderne le Miro ou Braque côtoient des artistes contemporains internationaux. www.opergallery.com

Etar de siège

Créé par des passionnés de la chaise design, la boutique propose aujourd'hui les meilleures du mobilier, principalement italien mais aussi suédois, américain ou scandinave. www.etaresiege.com





Laurent Duchêne, à Paris

Originaire du Berry, Laurent Duchêne a d'abord été attiré par l'aspect artistique de la pâtisserie. Très jeune, ses parents lui offrent le plaisir à l'été et il entre au service de l'un des meilleurs, Denis Ruffel, chez Millet, alors président de la Confédération de la pâtisserie. Il fera plusieurs maisons, puis travaillera le dessert à l'assiette pour plusieurs tables étoilées comme Le Toit de Pazy ou le Manoir aux Quatre Saisons de Raymond Blanc, à Oxford en Angleterre. Son goût pour la création l'incite à devenir un grand technicien. Il participe au Charles Prost, puis gagne la distinction suprême, celle de Meilleur ouvrier de France en 1993. Riche de toutes ces expériences, Laurent transmet son savoir comme formateur à l'école du Condon Bleu et dans ses succursales à travers le monde.

Puis ce qu'il ressent comme un ultime challenge se profile. Rapidement, en plein cœur de la Butte-aux-Cailles, il trouve la pâtisserie-boulangerie de ses rêves, à deux pas du parc Montsouris. Sur les trottoirs, je croise les familles venues chercher le quatre heures de leurs bambins qui savourent ses viennoiseries. Car ici, le MOF ne se contente pas de préparer le meilleur de la pâtisserie comme la tartelette passion-framboise, mais aussi de succulents pains au chocolat, baguettes à la farine mouline à la meule et caramels qui valent le détour... De quoi enchanter la vie d'un quartier, et ce avec l'implication de son épouse japonaise Kyoko côté laboratoire. « *J'ai eu besoin de créer des recettes, de les fabriquer, de pousser mon métier d'artisan.* » C'est ici chose faite, et depuis 2010, Laurent, son épouse et leur chef Benoît Lelièvre, ont ouvert une pâtisserie tout chocolat, entremets et macarons.

A native of the Berry region, Laurent Duchêne was first drawn by the artistic aspect of pastry. His parents got him started early on and he entered the service of one of the best, Denis Ruffel, at Millet, then President of the Pastry Confederation. He worked for many pastry shops, and then moved to creating desserts for several Michelin starred restaurants like Le Toit de Pazy and Raymond Blanc's Le Manoir aux Quatre Saisons, in Oxford, England.

His love of creativity incited him to become a great technician. He participated in the Charles Prost competition, winning the supreme distinction, that of *Meilleur ouvrier de France* in 1993. Enriched by these experiences, Laurent passes this knowledge on as a teacher at the Condon Bleu School and its branches worldwide.

Then what he considers the ultimate challenge presents itself. Rapidly in the heart of the Butte-aux-Cailles, he finds the boulangerie-pastry shop of his dreams, a few steps from the Montsouris Park. On the sidewalk, I pass by families come to choose their afternoon snack and children savoring dainties. Because here, the *Meilleur ouvrier de France* is not content to prepare the best pastry such as his raspberry-passion fruit tartlet, but also the succulent chocolate croissants, baguettes made from millstone-ground flour and caramels that are worth the détour... Thus enchanting the neighborhood, and this with the implication of his Japanese wife Kyoko in the laboratory. "I needed to create recipes, to bake them, to practice my work as a craftsman." Consider it done, and since 2010, Laurent, his wife and their chef Benoît Lelièvre, have opened a pastry shop full of chocolate, sweets and macarons.



Laurent Duchêne

2, rue Wurtz - Paris 13e
LA PÂTISSERIE DE KYOKO
230, rue de la Convention - Paris 15e
www.laurent-duchene.com

Sadaharu Aoki, à Paris

Sadaharu Aoki me reçoit me gauche. Sa boutique, un écrin blanc, se situe au pied d'un immeuble de style haussmannien : la combinaison parfaite des acquis classiques et de la modernité qu'il aime et abe dans son travail. Imprégnés de sa double culture franco-japonaise, ses créations, telle sa tartelette parfumée à l'agrumes yuzu, son entremets au caramel des plus onctueux, son éclair au thé matcha ou encore sa tarte citron-praline, pour résumer, déclinent les saveurs très fines des classiques français qu'il interprète avec son sens esthétique minimaliste tout japonais. Au fil des vitrines liquides s'égrènent les borbons Macallan et les Chocoron, ces macarons enrobés de chocolat - véritable signature du chef -, et plein d'autres petites choses irrésistibles : rondelles d'orange confite chocolatées d'un coup de pasta, biscuits spéciaux surdimensionnés, mini-cakes Pomponette...

Mais comment ce jeune tokyôite - que rien ne prédestinait à la pâtisserie - est-il arrivé à Paris ? L'adolescent en quête de liberté quitte prématurément l'école qui ne correspond pas à ses aspirations. La cuisine l'attire. Il y met un pied en s'engageant à l'école Machida de Tokyo. Rapidement après ses débuts et inspiré par une tarte immigrée aux États-Unis, il décide de gagner le lieu culte de la pâtisserie. C'est ainsi qu'il arrive à Paris. Madame Pelletier de la célèbre maison éponyme le prend sous son aile, il fait ses gammes chez Millet et Couderc, travaille les desserts à l'assiette en Suisse, puis se lance dans l'enseignement aux côtés de Jean-Michel Perruchon, « son frère », à l'école Bellouet. Mais c'est de l'histoire ancienne. Pour l'heure, je vous invite plutôt à méditer la tarte citron-praline au finissage délicat, à délicat.

Sadaharu Aoki welcomes me on the left bank. His boutique, a white jewelry case, is located in a Haussmannian style building: the perfect combination of classic and modern which he enjoys blending in his work. Steeped in his Franco-Japanese dual culture, his creations, such as his yuzu-flavored tartlet, his wonderfully unctuous caramel dessert, his matcha tea éclair or his lemon-praline tart, to sum up, represent the classical French flavors which he interprets with his minimalist Japanese aesthetic sense. In the successive lacquered showcases one finds Macallan borbons and Chocoron, chocolate-covered macarons - the chef's specialty - and many other irresistible items: candied orange slices painted with a bit of chocolate, oversized specious cookies, Pomponette mini-cakes...

But how did the young Tokyoite - that nothing predestined as a pastry chef - arrive in Paris? The teenager in search of freedom leaves school early as it doesn't respond to his aspirations. Gastronomy lured him. He decides to try it and enrolls at the Machida school in Tokyo. Soon after starting and inspired by an aunt who had immigrated in the United States, he decides to go to the place where pastry reigns. Thus he arrived in Paris. Madame Pelletier from the famous eponymous House takes him under her wing, he studies at Millet et Couderc, works on desserts with Frédy Girardet, is at his apogee at Couderc in Switzerland, and then launches into teaching with his spiritual brother Jean-Michel Perruchon, at the Bellouet school. But all that is ancient history. For the moment, I invite you to meditate over a lemon tart with its delicate fineness, so delicate.



Sadaharu Aoki

25, rue de Valenciennes - Paris 5e
56, boulevard de Port-Royal - Paris 5e
www.sadaharu-aoki.com



Le Benkey

D'ancien la propriété de Japan Airlines, le restaurant japonais de Paris Nouvelle situé dans le quartier Grenelle aux grilles-œil situés au bord de Seine, reste l'une des tables de qualité de la haute cuisine japonaise à Paris.
www.restaurant-benkey.com

La Butte-aux-Cailles

Près du centre de Paris, le quartier se découvre lors d'une promenade dont le Petit Abbat, ensemble de charmantes maisons à colombages, parmi d'autres endroits pittoresques.
Paris, 13e



Et en plus...

L'Ourine, bières-croissants du 13e



Jardin du Luxembourg

Acquis par Marie de Médicis, ce jardin spacieux attenant au Sénat a acquis son local actuel avec le berceau haussmannien. Parmi son patrimoine architectural s'élève, la fontaine de Médicis, le buste de Deshayes, ou le buste de Leconte de Lisle.
www.paris.fr

Marché Mouffetard

Situé dans le bas de la rue éponyme, primeurs, bouchers, fromagers et autres offrent l'une des rues les plus anciennes de Paris, qui descend du quartier Latin jusqu'à la petite Seine-Martin.
Paris, 5e



Carnet d'adresses

Address book



Beau(tiful) | Musée du quat Branly

Installation and thematics contemporaines des plus récentes - essor d'œuvres géométriques créées par Jean Nouvel suspendues au-dessus des jardins de Gilles Clément - dédiées aux arts premiers.

Contemporary architectural achievement - a system of giant cubes created by Jean Nouvel and suspended above the gardens of Gilles Clément - dedicated to primitive art.
www.quatbranly.fr



Design | Galerie Sentou

Un concentré de design actuel : petit mobilier, luminaires, sets de table par les T&T, Arne Jacobsen ou Isamu Noguchi.

A concentration of up-to-date furniture, lighting, tableware by T&T, Arne Jacobsen or Isamu Noguchi.
www.sentou.fr



Royal | Château de Saint-Germain-en-Laye

Ancienne demeure de François I^{er} et de Louis XIV enfant, le château abrite le musée d'Archéologie nationale qui possède l'une des collections les plus riches d'Europe.

Former residence of François I and Louis XIV as a child, the castle houses the national Archaeological Museum which has one of the richest collections in Europe.
www.musee-archeologienationale.fr

Intrig(ar)e | Musée de la Vie romantique

Demeure X^{IX} au charme érotique ayant appartenu au peintre Ary Scheffer, où sont exposés entre autres les mémorabilia (souvenirs) de Georges Senece dans un décor de Jacques Garcia.

19th century residence with an erotic charm having belonged to the painter Ary Scheffer, where one finds, among other things, Georges Senece's memorabilia in a setting by Jacques Garcia.
www.paris.fr



Cool | Tokyo Ear

Quand le restaurant est autorisé à déclassifier l'une des ailes du palais de Tokyo, on découvre cette table dynamique à l'atmosphère collective et moderne. Jacques Garcia l'a dessiné.

When dining opportunities are allowed to de-classify one of the wings of the Palais de Tokyo, one encounters a dynamic restaurant with a creative and modern ambience all the way into one's plate.
www.palaisdetokyo.com



Jean-Paul Hévin, à Paris

La créativité des vitrines de la rue Saint-Honoré exprime la personnalité de Jean-Paul Hévin : des boîtes colorées bariolées de bleu roi, des bonbons au chocolat posés géométriquement et une compression de tous Efffil en chocolat. Chaque objet est sobre et superbe à la fois.

Dès son apprentissage, il est immergé dans l'univers des concours et remporte une dizaine de titres. Repéré ensuite par Joël Robuchon, il intègre la brigade de l'hôtel Nikko où il restera douze ans. Puis Lucien Péliet l'emmène au Japon. De retour à Paris, Jean-Paul remporte le titre de Meilleur ouvrier de France en 1986, discipline pâtisserie-confiserie. En 1988, il s'installe enfin avenue de la Motte-Piquet, rive gauche. Il s'y consacre au chocolat, et met au point des recettes qui feront partie de son best of comme le Guayaquil, mi-cake, mi-pâtisserie : une mousse au chocolat, un biscuit au cacao et un dôme praliné délicatement meringués.

Quand je lui demande qui réalise les vitrines, le chocolatier globe-trotter répond : « C'est les filles de la boutique avec moi. En atelier je travaille avec Jean Ode, mon directeur artistique. » Et c'est là son secret : Jean-Paul Hévin s'investit tout autant dans la création que dans la communication, apportant le même soin à tous ses bars à chocolat, qu'ils soient à Paris, Tokyo ou Shanghai. Chaque produit, chaque détail retient son attention, comme ici, dans le bar à chocolat de la rue Saint-Honoré où il scrute le degré d'infusion de son thé et la mousse qui rappe mon chocolat chaud. Sans nul doute peut-on citer l'architecte Mies van der Rohe : « Dieu est dans les détails ».

The creativity of the shop windows on the rue Saint-Honoré denotes the personality of Jean-Paul Hévin: Harana colored boxes bordered in royal blue, chocolate candies geometrically positioned and a compression of chocolate Efffil towers. Each object is both sober and superb.

Starting as a young apprentice, he was immersed in the universe of contests having won ten titles. Spotted by Joël Robuchon, he joined the team at Hotel Nikko where he stayed for twelve years. Then Lucien Péliet sent him to Japan. Back in France, Jean-Paul earned the title of Meilleur ouvrier de France in 1986, in the pastry and confectionery division. In 1988, he set up shop on the avenue de la Motte-Piquet, on the left bank. He decides to devote himself to chocolate, and invents recipes that will become part of his "best of" such as the Guayaquil, half-cake, half-pastry - a chocolate mousse, chocolate cake and a praline-flavored dome with a delicate meringue.

When I ask him who creates the shop windows, the globe-trotting chocolate-maker responds: "It's the girls from the shop with me. In preparation, I work with Jean Ode, my artistic director." And that is his secret: Jean-Paul Hévin invests himself as much in the creation as in the communication, bringing the same care to his chocolate bars, be they in Paris, Tokyo or Shanghai. Each product, each detail draws his attention, like here, in the chocolate bar on the rue Saint-Honoré where he studies the degree of infusion of his tea and the mousse on top of my hot chocolate. Without a doubt, we can quote the architect Mies van der Rohe: "God is in the details."



Jean-Paul Hévin

201, rue Saint-Honoré - Paris 1^{er}
23 bis, avenue de la Motte-Piquet - Paris 7^e
www.jphevin.com



Colette

Concept store où le vision de Colette et Sarah Lerbé, mère et fille, s'exprime à travers leur sélection de créations précieuses dans les domaines du design, food, fashion, high-tech, musique ou encore des comédies.
www.colette.fr

Hôtel Costes

Entre le baroque des maisons classées et les cabinets de curiosités, Jacques Garcia a su donner une belle identité aux multiples espaces de l'hôtel : chambre, jardin intérieur, clubs, bar et restaurant. Côté rue, le toute nouvelle boutique de roses de la chérieuse Dani - Roses, Costes Dani Roses.
www.hotelcostes.com





Reynald Petit, à Vernon

Contigues, un papa charcutier-traitier à une maman qui tient la boutique... Cela donne un fils gourmand. A seize ans donc, Reynald entre en apprentissage chez un pâtissier. « *À l'époque, j'ai fini à la dure, le maître de stage, un gîte exceptionnel, m'a mis sur le rail. Et le métier ne m'a plus quitté* », confie-t-il. S'étant un long périple de perfectionnement : à Cannes chez Ernest, à Paris chez Lesbène, puis en Suisse, notamment à la fameuse école Caha. A Paris chez Petit, il rencontre Nadine. Avec elle et la demande d'Yves Thuriès, ils partent à Dakar en Afrique. Un heureux événement les poussera à revenir s'installer en France... C'est entre Paris et Honfleur, à Vernon, à deux pas de la maison de Claude Monet, qu'ils jetteront leurs amants.

Vingt ans déjà... Un jour de marché, parois et étalage paident vers le centre où l'enseigne Relais Desserts annonce la maison. A gauche de la façade, le comptoir chocolat et sa Pierre de Vernon composée d'une émulsion pralinée au café et aux noix, de nougatine concassée, le tout enrobé d'une fine couche de meringue, ou son Bouchon de Vernon : un bûchet japonais - appris en Suisse - aux amandes et aux noisettes, fourré d'un moelleux praliné au chocolat et de bâtonnets d'amandes caramélisées. Rien qu'à l'énoncé, l'eau vient à la bouche.

Des grands classiques aux créations comme le Molière et sa succession de textures aux parfums de chocolat, crème vanille et noisettes - l'entremets est décoré de feuilles d'érable en chocolat aux terres colorées de l'automne - tout est ici affaire de passion : les finitions charmantes, intuitives, des maisonnettes en nougatine, aux croquem'bouches, jusqu'aux roses en sucre, tout est fait maison!

Put together a carter/butcher father and a mother that runs the store... And you get a son who loves to eat. At sixteen, Reynald enters into an apprenticeship with a pastry chef. *"The old job was not easy, sometimes the hard way, my master was an exceptional person, got me on track. And the profession has remained with me since"*, he confides. There follows a long educational journey, in Cannes at Ernest, in Paris at Lesbène, then in Switzerland, notably at the famous Caha school. In Paris at Petit, he meets Nadine. With her and at the request of Yves Thuriès, they go to Dakar in Africa. A happy event will bring them back to France. It's between Paris and Honfleur, in Vernon, only a few steps from Claude Monet's home, that they decide to drop anchors.

Twenty years already... A market day, parois guide me to the centre where the Relais Desserts sign indicates the shop. To the left of the façade, the chocolate display case within Pierre de Vernon made of a coffee-walnut flavoured praline emulsion, with crushed nougatine, coated with a fine layer of meringue, or the Bouchon de Vernon a Japanese cake - learned in Switzerland - with almonds and hazelnuts, filled with a chocolate praline cake with caramelized almond sticks. Just hearing about it, makes ones mouth water.

From classics to creations such as the Molière with its succession of textures flavoured with chocolate, vanilla and hazelnuts - this creamy dessert is decorated with chocolate walnut leaves tinted with autumn coppery colors - everything here is a matter of passion: the finishing touches, charming, intuitive, from small nougatine houses, to croquem'bouche, to sugar roses, everything is home made!



Reynald Petit
PÂTISSERIE REYNALD
10, rue Saint-Jacques - Vernon
www.chocolat7.com

Michel Pottier, à Saint-Germain-en-Laye

En apprentissage dès quatorze ans et après avoir perfectionné ses acquis à Paris, Michel Pottier s'installe à La Celle-Saint-Cloud où il se fait une belle réputation. En 1979, il est séduit par la maison Grandin à Saint-Germain-en-Laye. « *Cette maison existait depuis 1822 et avait une belle réputation. Ses recettes se sont transmises sur six générations. Le Saint-Germain et le Debusay sont restés dans la maison, nous avons les potiers* ». En effet, le compositeur Claude Debussy est né ici et le petit gâteau éponyme composé de deux disques de macarons à la noisette de forme ovale et enrobés de chocolat noir, garnis d'une crème pralinée au kirsch et aux râstres, lui rend hommage. Le Saint-Germain, une autre coquette d'une simplicité parfaite, est fait de pâte sablée garnie de crème d'amandes parfumée au rhum et recouverte d'un glaçage. Les deux gourmandises se présentent dans de petites caissettes monogrammées. Pan de Gènes, viennoiseries, bûches au rhum et tartes aux fruits affoleraient les plus sages. « *Pour les framboises, fraises, fraises des bois, prunelles, cerises, miris, j'aime les chercher sur leur pied vert, dans une petite coopérative à Orgueil* », ajoute Michel.

« *Et avec, vous connaissez la Motte d'Or ? La première réunion se passa chez Pélissier* », figure du métier à l'époque. Ce que j'apprends ici est que les maîtres pâtisseries ont toujours cherché à évoluer et échangé autour de leur savoir-faire. La Motte d'Or donc, association ainsi nommée d'après le beurre, ingrédient majeur, avait précédé Relais Desserts.

A la tête de cette maison séculaire, Agnès, l'épouse de Michel Pottier, œuvre côté magasin, tandis que lui préside côté cour d'où s'échappent d'exquises fragrances chocolatées.

Apprenticed at the age of fourteen and having perfected his skills in Paris, Michel Pottier settles in La Celle-Saint-Cloud where he earns a good reputation. In 1979, he is seduced by the Grandin House in Saint-Germain-en-Laye. *"This house had existed since 1822 and was well-known. Its recipes have been passed down for six generations. The Saint-Germain and the Debusay have always been part of the house, you still use them"*. In deed, the composer, Claude Debussy was born here and the eponymous small cake made with two oval-shaped hazelnut macaron discs covered with dark chocolate, garnished with a kirsch-flavoured praline cream with râstres, honours him. The Saint-Germain, another pastry of simply perfect elegance, is made with a shortbread crust filled with rum-flavoured almond cream and glaze covered. The two sweets are presented in small monogrammed pastry trays. Pan de Gènes (almond cake), danishes, bûches au rhum and fruit tarts would bewilder the most reasonable. *"For the raspberries, strawberries, wild strawberries, red currants, cherries, and blackberries - I go down my far from here, in a small cooperative in Orgueil"*, adds Michel.

"And have you heard of the Motte d'Or? The first meeting took place at Pélissier", well-known figure of the profession at the time. What I learn here is that the pastry masters have always been interested in evolving and exchanging their know-how. The Motte d'Or, an association named after a golden mound of butter, one of the main ingredients in pastry, preceded Relais Desserts. At the head of this ancient house, Agnès, Michel Pottier's wife, works in the store, while he presides in the background, from where exquisite chocolate smells escape.



Michel Pottier
PÂTISSERIE GRANDIN
15, rue du Pain - Saint-Germain-en-Laye
www.patisserie-grandin.com



La maison et les jardins de Monet à Giverny

Les scènes pleurées, le pont et les nymphéas sublimes par le peintre à la barbe blanche, Claude Monet, maître impressionniste du XIX^e-XX^e siècle, se matérialisent ici, ainsi que sa maison.
www.fondation-monet.fr

Le Vieux moulin et le château des Tourelles

Le château médiéval avec son châtelet et ses tourelles, et le moulin à blé du XVI^e siècle suggèrent telle une carte postale, au détour des bords de Seine fertiles et verdoyants.
www.vernon-ville.org



La Forestière

Maison de famille, Relais & Châteaux depuis trois générations, la Forestière, au cœur de la forêt de Saint-Germain-en-Laye, est une adresse idéale pour les amoureux de nature et d'art. Et c'est sur le gîteau, une jolies programmation de concerts de jazz par le maître des lieux, Philippe Cazadehon.
www.cazadehon.fr

Musée du Prieuré

La demeure du père Maurice Denis, érigée à la fin du XIX^e siècle à l'initiative de Madame de Montepan, abrite des peintures symbolistes et naïves de Paul Gauguin, Pierre Bonnard, Odilon Redon... Exposition Maurice Denis et le Sineisme du 15 octobre 2011 au 31 janvier 2012
www.musee-mauricedenis.fr



La chapelle

“ Si vous n’êtes pas capable d’un peu de sorcellerie,
ce n’est pas la peine de vous mêler de cuisine ”

Colette



COINTREAU
CUISINE

SALADE DE FRAISES ET MENTHE FRAÎCHE COINTREAU CUISINE

- Banquette de fraises
- Purée de fraises
- Sucre, menthe, eau
- Cointreau Cuisine

Par personne : infusez les feuilles de menthe dans de l'eau chaude pendant 20min, filtrez et récupérez l'infusion. Mélangez et mixez tous les ingrédients puis gardez au frais avant de garnir les coupes avec les fraises fraîches coupées. Décorez avec une feuille de menthe et vaporisez Cointreau Cuisine selon votre goût. Ajoutez à votre guise un chamallow ou un macaron.

Recherchez toutes nos recettes magiques sur www.cointreau.fr

Frédéric Cassel, à Fontainebleau

On a bon le Fontainebleau, ville royale, par sa forêt domaniale à 50 km au sud de Paris. La maison Cassel est installée dans la rue Grande qui traverse la ville : d'un côté, le château érigé sous Louis VII et qui connut ses derniers fastes sous le second Empire ; de l'autre, la forêt immense.

« J'aime ce métier, c'est un mélange de savoir-faire artisanal et de créativité qu'il faut renouveler à chaque saison, sans en dénigrer sa mission. De ce point de vue, on peut faire le parallèle avec la haute couture », raconte Frédéric.

Si son apprentissage terminé, il arrive à Paris, où il enseigne les techniques du sucre, et fait la connaissance de Pierre Hermé, une rencontre décisive qui verra naître une belle amitié. Frédéric le rejoint chez Fauchon dès 1987 et ce pour sept ans. En 1994, il se lance et reprend avec Hélène, son épouse, la maison Mesplès, maison réputée à Fontainebleau. Ils progressent rapidement : Frédéric sera élu « Meilleur pâtissier » par les guides

Chapeman et Pudovski. Outre la qualité des entremets, le couple fait preuve d'un formidable art de vivre, choyant avec générosité sa clientèle : un petit macaron ou une coupette de champagne en attendant la commande de Noël ?

La boutique, un *patisserie store*, propose une sélection de douceurs – chocolats maison, thés, pains et viennoiseries, macarons, entremets –, et de mets salés : saumon fumé, bouchées fines à l'artichaut ou au sarama. Hélène, qui veille sur l'entreprise, et Frédéric ont ouvert leur premier salon de thé en 2002 à Fontainebleau. Depuis, au fil de leurs voyages, ils se sont implantés à Berlin, Kyoto, Tokyo et Casablanca.

Et finalement, Frédéric Cassel, président de Relais Deserts depuis 2003, a initié un certain magazine... « Merci Monsieur le Président ! »

We arrive at the royal town of Fontainebleau by the state forest 50 km south of Paris. The Cassel House is located in the rue Grande which crosses through the town: on one side, the chateau built under Louis VII which saw the end of its splendor under the second Empire; on the other side, the immense forest.

« I love this profession, it's a mixture of artisanal ability and creativity that must be renewed each season, all while respecting our mission. From this point of view, you can make a parallel with haute couture », Frédéric tells us.

As soon as he had finished his apprenticeship he arrived in Paris, where he taught the techniques of sugar and met Pierre Hermé, a decisive encounter from which was born a beautiful friendship. Frédéric joined him at Fauchon in 1987 and remained for seven years.

In 1994, he takes over with his wife Hélène, the Mesplès House, a well-known establishment in Fontainebleau. They progress rapidly: Frédéric is elected *Meilleur pâtissier* by the Chapeman and Pudovski guides. Beyond the quality of the sweets, the couple proves their incredible *art de vivre*, generously pampering their guests: a macaron or a small glass of champagne while waiting for the Christmas order.

The gourmet store often a selection of sweets – home-made chocolates, tea, bread and danishes, macarons – and savory dishes: smoked salmon, bite size paniers with artichoke or sarama. Frédéric and Hélène, who run the business together, opened their first tea room in Fontainebleau in 2002. Since then, visits abroad have permitted the opening of locations in Berlin, Kyoto, Tokyo and Casablanca. Oh, and finally, Frédéric Cassel, president of Relais Deserts since 2003, initiated a certain magazine... “Thank you, Mr President!”



Frédéric Cassel

patissier
11-13, rue Grande - Fontainebleau
SALON DE THÉ
21, rue des Sablons - Fontainebleau
www.federic-cassel.com



Forêt de Fontainebleau

Du cyclope à la grotte de Robert le Diable, sur les traces des peintres ou à la recherche des champignons d'automne, toutes les promenades sont possibles dans l'un des domaines les plus beaux de la Seine-et-Marne. www.aef.fr

La messe de saint Hubert

Le patron des chasseurs est célébré chaque année dans la tradition avec les équipes de chasse à courre au son des cornes et des trompettes à Fontainebleau. www.venerlog.com





En haut, le clos des Bouveries, parcelle historique de la maison située en plein cœur du terroir champenois, à Vertus.
En bas à gauche, la salle des fêtes où sont vieillies de grands crus. À droite, la salle de dégustation où le chef de cave procède aux assemblages.



1900-1910

Champagne ! Champagne !

Vin « magique » acquis aux grands moments de la vie, le champagne a gardé, au fil des siècles, tout son éclat. Depuis six générations, il est l'objet de toutes les attentions de la prestigieuse maison Duval-Leroy.

"Magic" wine acquired for great moments in one's life, champagne has maintained, over the centuries, all of its sparkle. For six generations, it has been the center of attention of the prestigious House of Duval-Leroy.

Par Alice Morabito

« Le champagne aisé à l'émerveillement », disait Georges Sand. Assurément ! Léger, délicat, il exhausse à merveille les textures et les saveurs, douces ou acides, des desserts. Le Lady rose dry, cuvée créée en collaboration avec Pierre Hermé, a d'ailleurs été produit à cet effet : sublimer la pâtisserie... et flatter notre palais.

Une histoire d'alliance donc comme en 1859, lorsque les familles Duval (vignerons) et Leroy (négociants), toutes deux originaires de Champagne, s'associent... pour le meilleur. De ces destins ainsi scellés naît un champagne qui obtient tant la reconnaissance des pairs que du public. Les amateurs sont sous le charme, succombant à ses bulles fines, et les récompenses se succèdent : Duval-Leroy remporte le premier prix de l'exposition universelle de Barcelone en 1888. L'histoire est en marche. En 1911, Raymond Duval-Leroy invente le champagne premier cru, Fleur de champagne, en hommage au parfum subtil de la fleur de vigne.

Restée 100 % familiale, donc indépendante - fait rare - la maison n'a de cesse de préserver la qualité de ses créations et de son savoir-faire, tout en s'adaptant aux défis écologiques actuels... et à venir. Première maison de vin au monde certifiée ISO 9002 pour sa maîtrise de la qualité, elle s'inscrit avec conviction dans le développement durable et ce, sur toute sa chaîne de production. Sa cave, inaugurée en 2009, associe centrale solaire photovoltaïque, système de récupération des eaux de pluie et isolation phonique par mur végétal ! Le domaine, lui, laisse rêver : un vignoble de 200 hectares, principalement situé dans les villages classés « Grand cru » de la Côte des Blancs (chardonnay) et « Grand noir » de la Montagne de Reims (pinot noir). Avec plus de 5 millions de bouteilles par an, la maison, aujourd'hui sous la conduite de Carol Duval-Leroy, exporte son champagne dans plus de 50 pays. Fleur Duval-Leroy, Clos des Bouveries, Millénaire 1999, Brut bio... les cuvées ravissent les plus grandes tables, tels les 250 étoiles au Michelin qui brillent dans le monde, mais aussi les meilleurs pâtisseries. Une coupe s'il vous plaît !

« Champagne aisé à émerveillement » said by Georges Sand. Most certainly! Light, delicate, it wonderfully brings out the textures and flavors, sweet and bitter, of desserts. The Lady rose dry vintage created in collaboration with Pierre Hermé, was produced for exactly that purpose: to sublimate pastry... and to flatter our palate.

A history of alliances, when in 1859 two families, the Duvals (vintners) and the Leroy (wine merchants), both natives of the Champagne region, became partners... for the better. From these destinies thus sealed born a champagne, which earns the recognition of both its peers and the public. Champagne-lovers fall under the spell, succumb to its fine bubbles, and the awards follow. Duval-Leroy won the first prize at the Universal Exposition in Barcelona in 1888. History has begun. In 1911, Raymond Duval-Leroy invents the Premier Cru champagne, Fleur de Champagne, as a tribute to the subtle perfume of the grapevine flower.

100 % family owned, therefore independent - a rare thing - the house continues to preserve the quality of its creations and its know-how, all the while adapting to the current ecological challenges... as well as those to come. The first wine house in the world to be certified ISO 9002 for its quality control, it adheres with conviction to the idea of sustainable development and this, across the entire production line. Its fermentation tanks, inaugurated in 2009, associate solar photovoltaic energy, a system of rainwater recuperation and phonic insulation by using green wall! The property is stunning - a vineyard of 200 hectares, mainly located in villages known for their "Grand cru" of the Côte des Blancs (Chardonnay) and "Grand noir" of the Reims Mountain (Pinot Noir). With over 5 million bottles produced per year, the champagne house, today run by Carol Duval-Leroy, exports its champagne to over 50 countries. Fleur Duval-Leroy, Clos des Bouveries, Millénaire 1999, Brut bio... the vintages grace the tables of the best restaurants, such as the 250 Michelin stars which alone would be too, but also delight the best pastry chefs. A glass of champagne, please!

Balades gourmandes

Arrêter le temps pour une pause gourmande et culturelle, voilà la promesse de ces quelques destinations.
Stop time for a sweet and cultural treat, the promise of these selected destinations.

Colmar

Créée en 1938, la Mandelstet* aujourd'hui rénovée par Thierry Mühaupt propose une expérience sensorielle unique. Parmi ses sources d'inspiration, le Palais d'Arce de Nicolas de Staël, au musée d'Unterlinden dont les riches collections vont de l'archéologie à l'art moderne.

Created in 1938, the Mandelstet* today, made by Thierry Mühaupt offers a unique sensory experience. Among his sources of inspiration, the Palais d'Arce by Nicolas de Staël, at the Unterlinden museum, which houses rich collections from archeology to modern art.

PÂTISSERIE JEAN-PAUL THIERRY MÜHAUPT
6, place de l'Arce • www.muhaup.fr

MUSEE D'UNTERLINDEN

1, rue d'Unterlinden • www.musee-unterlinden.com



Palais d'Arce by Nicolas de Staël
July to Oct. 2012

Vught

Arthur de Roux, pâtissier chef du Docteur néerlandais, célèbre régulièrement l'art en collaboration avec la galerie Van Loon & Simons, l'une des galeries d'art indépendantes des Rencontres Internationales de cet automne.

Arthur de Roux, leading pastry chef from Docteur restaurant, regularly celebrates the art of collaboration with the gallery Van Loon & Simons, one of the art galleries that lodged the Rencontres Internationales of this autumn.

PÂTISSERIE DE ROUX

Kloosterstraat 1 • www.derox.nl

GALERIE VAN LOON & SIMONS

Twiskstraat 53 • www.vanloonandsimons.com

WISSEKING - ART DE VIVRE - DU BRAGANT

www.hopmanandermooijngen.nl

Besançon

Précisément, le temps s'écoule dans la ville horlogère quand on goûte au Swin blanc de chez Baud. Sa mouise de chocolat blanc fondente, l'accès de son coulis de framboises et groseilles, le conquiert de ses dentelles... Au musée du Temps, yifflez qu'il se tienne sur un pied en visitant le pendule de Foucault.

Precisely, time stops in the clock-making city when one tastes the Swin blanc at Baud. Immersed in your mouth with chocolate mouise, the acidity of the raspberry and red currant coulis, and the crispness of its dentelles... At the Time Museum, check that the swin stays upright and mouth with the Foucault clock.

BAUD CENTRE-VILLE

4, Grande Rue • www.baudbesancon.com

MUSEE DU TEMPS

Place Grandvaux • 80, Grande Rue • www.besancon.fr

Exposition Grandvaux - Un autre monde, un autre Temps du 25 novembre 2011 au 4 mars 2012

Lang 03 76 30 00 00 le mardi de 10h à 18h / Lang 03 76 30 00 00 le mardi de 10h à 18h



Vichy

Imaginé avec Frédéric Bau, chef Vethron, et le docteur Fern, nutritionniste à Vichy, le Pâté-Doux de Jean-Paul Gardel, est allégé de 20 % de ses calories sans rien perdre en arôme, pour devenir le Pâté-Vichy, emblématique de la pâtisserie néo-classique. Aute aux épices et mûres de la ville d'eau.

Designed up by Vethron chef Frédéric Bau, and nutritionist Doctor Fern, in Vichy, Jean-Paul Gardel's Pâté-Doux, has given up 20 % of its calories without losing any of its flavor, becoming the Pâté-Vichy, symbol of "reasonable pastry". This new epicurean and lover of the city of water!

SALON DE THÉ LE SOPHIA

5, rue du président Roosevelt • www.vichy.fr

OPÉRA DE VICHY

Programmation lyrique d'octobre à juin • www.ville-vichy.fr



Laurent Delahousse met les bouchées doubles Laurent Delahousse, a man in high gear

Passtronné par son époque, le présentateur vedette du JT propose aussi les documentaires *Un jour, un destin*. Charmant et profondément humain, il a pris le temps de se confesser à *Desserts*.

Fascinated by his era, the television anchorman also presents the documentaries *Un jour, un destin*. Charming and profoundly human, he has taken some of his time to confess to *Desserts*.

Quelle saveur fétiche ? La vanille ! Celle du chou garni d'une vraie crème pâtissière ! Si j'ai une madeleine de Proust, c'est vraiment celle-là. J'avais une grand-mère qui cuisinait beaucoup, une mère qui cuisinait aussi... j'ai été baigné dans les parfums et les saveurs du sucré.

Votre recette préférée ? Une crème à la vanille. Du lait rapidement battu avec quelques œufs et du sucre, épaissi à petits bouillons avec un peu de féculé. J'en fais pour les enfants. La cuisine est une vraie bulle de vie avec eux. En dehors de ces choses intuitives - j'aime ouvrir mon frigo et improviser, plutôt qu'il s'agit - je laisse la pâtisserie aux vrais pâtissiers.

A flavor you adore? Vanilla! That of a puff pastry garnished with a real custard filling! If I have one Proust's flashback, that's it. I had a grandmother who baked a lot, a mother who cooks as well... I grew up with the perfumes and flavors of sweets.

Your favorite recipe? A vanilla custard. Milk beaten rapidly with a few eggs and sugar, thickened while slow boiling with a little starch. I make it for my kids. The kitchen is a real bubbly place with them. In addition to cooking intuitively - I like to open my fridge and improvise, mostly savory dishes - I let the pastry chefs make the pastries.

J'ai une réelle admiration pour leur technicité, la somme des préparations rigoureusement élaborées, et le résultat, souvent magique. Que ce soit une religieuse à l'ananas, un Solferino - un dessert du Nord de la France - ou simplement un bon Paris-Brest, déguster une pâtisserie reste vraiment pour moi un moment exceptionnel.

Un souvenir sucré de votre enfance ? La tarte à la cassonade. Ou, je suis du Nord ! Ma grand-mère faisait sa pâte très fine, mi-cuite, à peine croquillante. A l'intérieur, la cassonade était fondante comme, par exemple, le cœur d'un fondant au chocolat très, très mi-cuit. Lorsque je ferme les yeux, le souvenir de son parfum remonte, jusqu'à visualiser la cuisine de ma grand-mère... pas seulement la pièce, mais aussi la manière dont elle y évoluait.

Un péché à partager ? Les petites gaufres lilloises lorsqu'elles sont très fraîches. Ce sont comme de petites crêpes souples avec, à l'intérieur de la crème vanillée bien fondante. C'est un vrai péché, et je sais que si j'en coupe une en deux pour la partager, j'en prendrai aussi une deuxième... Le café de chocolat est un péché aussi, magique, mais plus solitaire.

Si vous étiez une sucrerie ? Un sorbet très frais - fraise, framboise ou fraise des bois. C'est une douceur bienfaisante pour la digestion qui apporte ce goût sucré si agréable à la fin d'un repas, un instantané où l'on a tous les saveurs en bouche... ça titille un peu.

I really admire their technical skills, preparations rigorously elaborated, and the result which is often magical. Be it a pineapple religieuse, a Solferino - a dessert from the North of France - or simply a Paris-Brest, relishing a pastry is really an exceptional moment for me.

A particular sweet dish from your childhood that brings back memories? A brown sugar tart. Yes, I'm from the North! My grandmother made her pastry crust very thin, half-cooked, only slightly crispy. Inside, the brown sugar was melted like, for example the center of a chocolate fondant just barely cooked. When I close my eyes, the memory of its smell comes back. Even as far as visualizing my grandmother's kitchen... not only the room, but also the way she moved around in it.

A guilty pleasure to share? The small waffles from Lille, when they are very fresh. They are like little crepes with vanilla cream on the inside. It's a real sin, and I know that if I share one with someone, I'll also have a second... A piece of chocolate is a sin as well, magic, but a more solitary one.

If you were a dessert? A refreshing sorbet: strawberry, raspberry or wild strawberry. It's a dessert that is good for digestion while bringing a wonderful sweet flavor to the end of the meal, a moment when one has many different sensations in one's mouth... it tickles a little.

« Un souvenir sucré de votre enfance ? »
« La tarte à la cassonade. »

Millefeuille

Nostalgique Nostalgie

Philippe Delerm nous offre ses recettes comme un bouquet de fleurs qui surgit du passé à travers le voile de Jean-Pierre Cassel, tel Le paquet de gâteaux du dimanche matin. Philippe Delerm presents us his best like a bouquet of flowers coming from the past with the voice of Jean-Pierre Cassel, such as Le paquet de gâteaux du dimanche matin.

LA PREMIÈRE GORGÉE DE BIÈRE ET AUTRES PLAGES MÉRISÉES
Editions Gallimard - L'Asphodèle, 1987
Par Philippe Delerm, lu par Jean-Pierre Cassel
Editions audio Gallimard et France Inter - 10 €



RÊVES DE PÂTISSIER

50 CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE RÉINVENTÉS

Réinventer Reinventing

Pierre Hermé nous révèle l'histoire trépidante et sa vision de 50 classiques de la pâtisserie française. Pierre Hermé reveals the colorful history as well as his version of 50 French pastry classics.

RÊVES DE PÂTISSIER - 50 CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE RÉINVENTÉS
Par Pierre Hermé
Photographie : Laurent Fau
Styleme : Coco Jobard
Textes : Dun-Martin Zucco-Lati
Editions La Martinière - 42 €



Fiches Recipe Cards
Le B.A. BA des recettes, facile et rapide comme le magazine.
Best recipes, easy and light, just like the magazine.
GOPPETTE ELLE, LES FICHES-CUISINE (160 RECETTES)
Editions Grégoire - 15 €



Miam ! Yummy!

Recettes inédites de la petite confiserie à base d'amandes en forme de noisette originaires d'Alsace-Provence. Solides comme sucettes. Recettes, both sweet and savory. Inspired by the small almond-licorice candy-shaped sweet made in Provence.

CALISSONS MARIAGE
Par José-Manuel
Photographie : Olivier Merlequin
Collection Les petits plats aux Editions Mirobot - 7,50 €



Anthologie Anthology

Un ouvrage de référence sur l'histoire et la technique de la pâtisserie par le chef de file italien Igino Messeri en VO !
A reference book on the history and techniques of pastry by Italian top-chef Igino Messeri in his native language!

NON SOLO ZUCCHERO: TECNICA E QUALITÀ IN PASTICCERIA - VOL. 1
Par Igino Messeri
Editions Reed Gourmet - 75 €
www.reedgourmet.it



Fiable, propre, facile, concret, programmable, ambitieux, résistant, silencieux, précis, solide, productif, incroyable, professionnel, efficace, indispensable, rentable, complice, polyvalent, rapide, économique... simplement inimitable !

Voilà les mots que NOS clients emploient pour définir

brittico executive

Rien ne sera plus comme avant !

www.bravofrance.fr - www.youtube.com/user/bravofrance1



Rencontres internationales à Nice

International Meeting in Nice



Ignace Messeri et Olivier Dubouzon au palais de la Méditerranée.



Michel Gelluyer et Gérard Bernwieser à la villa Masstré.



Visite de la boutique de Denis Matyas, à Hyères.



Les pâtisseries Relais Desserts dans les jardins de la villa Masstré.

Pour son trentième anniversaire, Relais Desserts a élu l'un des joyaux de la Côte d'Azur afin d'y convier l'ensemble de ses membres chefs pâtisiers, tous à la tête de maisons prestigieuses à travers le monde.

Qu'ont en commun l'une des plus belles baies de la Riviera et la Fine Pâtisserie ? La capacité à créer des moments inoubliables. La présentation de quarante-cinq buffets sucrés - au nombre des membres de l'association - au palais de la Méditerranée a ébloui les quelque cinq mille invités. Puis la meilleure tarte aux herbes, spécialité locale, fut élue sous l'œil vigilant du jury dont Franck Cerruti, chef du Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco. La remise d'un chèque pour venir en aide aux sinistrés de la catastrophe de Fukushima à l'ambassadeur du Japon en France, Yasuo Saito, fut un moment de recueillement.

Sous le soleil, la famille Marnier avait réservé le meilleur accueil à ses invités dans ses jardins botaniques de Saint-Jean-Cap-Ferrat, où une garden-party fut organisée sous la houlette de Nicolas Boussin, Grand Marnier's gastronomical ambassador, and Denis Matyas, canteur for the event. At the close of the lunch organized at the Villa Masstré, the inhabitants of Nice hailed the hearing chefs, as well as Pascal Lac, instigator of the event.

La remise du "Métronome 30 ans" de Relais Desserts au patron.



Jean-Luc Matysjak de la maison Delcovey.



Frédéric Cassat et Yasuo Saito, ambassadeur du Japon en France.

For its thirtieth anniversary, Relais Desserts chose one of the jewels of the French Riviera as the location to invite its pastry chef members, all heads of prestigious pastry houses throughout the world.

What does one of the most beautiful bays of the Riviera have in common with Fine Pastry? The ability to create unforgettable moments. At the Mediterranean palace, the five thousand guests were dazzled by the presentation of eighty sweet buffets - corresponding to the number of association members. A jury, including Franck Cerruti, chef at Alain Ducasse's Monaco restaurant Louis XV, selected the best herbs chard tart, a local speciality. There was a solemn moment as a check was presented to the Japanese Ambassador to France, Yasuo Saito, to aid the Fukushima disaster victims.

Under the sun, the Marnier family gave a warm welcome to their guest in the botanical gardens of their property in Saint-Jean-Cap-Ferrat, where a garden-party was organized under the guidance of Nicolas Boussin, Grand Marnier's gastronomical ambassador, and Denis Matyas, canteur for the event. At the close of the lunch organized at the Villa Masstré, the inhabitants of Nice hailed the hearing chefs, as well as Pascal Lac, instigator of the event.



Madeline Marnier et Pascal Lac à la villa des Cygnes.



Frédéric Dau, de la maison parvenue Valmona.

France

www.relais-desserts.net

Alsace

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

THÉRY GIG
Munster (54) • Colmar (68)
• Ribeauvillé (68)
www.patisserie-gig.com

PIERRE HERMÉ
Strasbourg (67)
www.pierreherme.com

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

JEAN-PIERRE OPPE
Mutzig (67)
+33 (0) 3 88 36 13 21

DANIEL REBERT
Wissembourg (67)
www.rebert.fr

Aquitaine

FRANÇOIS GRANGER
PÂTISSERIE FRANÇOIS
Beynac (24)
+33 (0) 5 53 24 81 58
+33 (0) 5 53 81 42 10

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

LIONEL RAUX
Beynac (24) • Baretz (24)
www.patisserie-raux.fr

Auvergne

JEAN-PAUL BARDOT
LE SOFELA
Mchy (33)
www.jeoffila.fr

BERNARD BESSE
Clémont-Ferrand (63)
www.chocolats-barnabé-besse.com

Bretagne

FRANÇOIS GILTON
Lorient (56)
www.gilton-creation.com

YANNICK LABBÉ
AU PAÛL DU ROI
Lorient (56)
www.yannicklabbe-aspavedurol.com

LAURENT LE DANIEL
Rennes (35) • St-Jacques (35)
www.patisserieledaniel.fr

Centre

JACQUES BERNARD
Verzon (41)
www.jbernard.fr

CHRISTOPHE MÉNIARD
LA CHOCOLATERIE
Tours (37)
www.le-chocolatier.com

Champagne-Ardenne

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

Franche-Comté

JOËL DAUD
Besançon (25)
www.beudaud.com

ERIC VERPINE
Audincourt (25) • Delfort (93)
www.patisserie-verpin.fr

Haute-Normandie

REYNALD PETIT
PÂTISSERIE REYNALD
Vimont (27)
www.chocolatpetit.com

SADAHARU AOKI
Paris (75)
www.sadaharu.com

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

DALLOYAU
Paris (75) • Boulogne (92)
www.dalloyau.fr

LAURENT DUCHÊNE
Paris (75)
www.lecent-duchene.com

PIERRE HERMÉ
Paris (75) • La Chauxey (78)
www.pierreherme.com

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

ARNAUD LATHIER
Paris (75)
www.arnaud-lathier.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
BORDEIX-BESSE
Tignes (19) • Limoges (87)
• Drive-la-Gallarde (19)
www.chocolats-barnabé-besse.com

FRANCK POLLET
Limoges (87)
+33 (0) 5 55 77 53 88

Lorraine

ANDRÉ CORDEL
AU PALLET D'OR
Beaumont (55)
+33 (0) 3 89 79 08 32

FRANCK FRESSON
Jarry (54) • Metz (57)
www.fresson-chocolatier-patisier.fr

ANDRÉ THÉBAULT
Nancy (54)
+33 (0) 3 83 32 03 06

Midi-Pyrénées

JÉRÔME ALLAMIGNON
PÂTISSERIE ALEXANDROS
Montauban (82)
www.alexandros.fr

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

PATRICK ET XAVIER BERGER
ROYALTY
Toulouse (31)
www.royalty-toulouse.com

Pays-de-la-Loire

JACQUES BELLANGER
CHOCOLATERIE BELINE
La Merie (72)
www.beline.fr

MICHEL GALLOYER
Angers (49)

PATRICK GELZENSER
La Roche-sur-Yon (85)
• Chalonvay (85)
• Les Sables-d'Olonne (85)
• Challers (85)
www.chocolats-gelzenc.com

VINCENT GUERLAS
Nantes (44) • La Chapelle-aux-États (44)
www.vincentguerlas.com

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

ALRÉLION TROTIER
ARTISAN PASSIONNÉ
Angers (49)
www.artisanpasseionne.com

Poitou-Charentes

DANIEL HUE
PÂTISSERIE SUZÈRE
Angoulême (16) • Ruelle (16)
+33 (0) 5 45 58 31 87

Provence-Alpes-Côte d'Azur

CHRISTOPHE CALDERON
Saint-Rhémy (05)
+33 (0) 4 94 83 83 08

FRÉDÉRIC ET PIERRE JOURNALD
Carpentras (84) • Avignon (84)
http://maisonjournald.blogspot.com/

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

DENIS MATYAS
Hyères (83) • La Ciotat (83) • Toulon (83)
www.matyas.com

Rhône-Alpes

SÉBASTIEN BOUILLET
Lyon (69) • Pélissier-le-Pape (69)
www.chocolatier-boillet.com

SÉBASTIEN BROCARD
Dionne-les-Bains (01)
• St-Germain-Pouilly (01)
www.brocard-patisserie.com

OLIVIER BLESSON
LE CHARDON BLEU
• St-Julien-St-Rambert (42)
www.le-chardonbleu.com

ERIC ESCHBAR
Montélimar (26)
• Les Miroules (73)
www.nougats-eschbar.com

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

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

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

DOMINIQUE PLATI
Rennes (42)
+33 (0) 4 77 71 26 40

Monde

Allemagne

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

HEINZ-RICHARD HEINEMANN
Mönchengladbach • Düsseldorf
• München • Duisburg • Hildesheim
• Neuss
www.lordofheinemann.de

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

DANIEL REBERT
ENGELHORN MODE
Mannheim
www.rebert.fr

Autriche

MARCO WALIER
Innsbruck
+33 (0) 5 58 61 80

Belgique

LUIGI BIASETTO
Bruxelles
www.pasticceriaelbiato.it

JEAN-PHILIPPE DARCIS
Wervicq • Bruxelles • Liège
• Hainaut • Louvain
www.darcis.com

MARC DUCOBU
Wavre
www.ducobu.be

BERNARD PROOT
DEL REY
Anvers
www.delrey.be

PAUL WITTMER
Bruxelles
www.wittmer.com

Bresil

FRANÇOIS PIVARD
Rio de Janeiro
www.pivard.com

Chine

JEAN-PAUL HÉVIN
Hong Kong • Shanghai
www.jphwin.com

Corée

FRANÇOIS PIVARD
Séoul
www.pivard.com

DALLOYAU
Séoul • Gwangju • Incheon
www.dalloyau.fr
International.html

Espagne

CARLES MANUEL
ELBO
Barcelona
www.elbo.es

MOISÈS MORENO
MALLORCA
Ménor
www.patisserie-mallorca.com

FRANCISCO ET
JACOB TORREBLANCA
Osaka • Madrid • Oïche
• Valence • Alicante
www.torreblanca.net

RAFAËL ET JORDI TUGUES
Lisbonne
www.tugues.com

Grande-Bretagne

PIERRE HERMÉ
London
www.pierreherme.com

MICHEL ET ALAIN ROLU
THE WATERSIDE INN
Brixley
www.waterside-inn.co.uk

Italie

LUIGI BIASETTO
Padova
www.pasticceriaelbiato.it

LUCA MANNORI
Pistoia
www.mannorispaces.it

KINO MASSARI
PASTICCERIA VENETO
Dreieck
www.pasticceria-veneto.it

GIOVANNI PINA
Bergamo
www.pasticceriajovannipina.it

Japon

YUKIHIRO KAWAGUCHI
ORIGINES GAGAO
Tokyo
+81 (0) 3 5731 5271

YOSHINARI OTSUKA
PÂTISSERIE JACQUES
Fukuoka
+81 (0) 92 2712 7007

HIDEKI SUGINO
Tokyo
+81 (0) 3 5538 5780

NORIHITO TERAI
AGRE DOLICE
Tokyo
+81 (0) 3 5268 0300

SADAHARU AOKI
Tokyo
www.sadaharu.com

MICHEL BELIN
Nagoya
www.michel-belin.com

SÉBASTIEN BOUILLET
Tokyo
www.chocolatier-boillet.com

FRÉDÉRIC CASSEL
Tokyo • Kyoto
www.frederic-cassel.com

DEL REY
BERNARD PROOT
Tokyo • Fukuoka
www.delrey.com

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

JEAN-PAUL HÉVIN
Tokyo • Hiroshima • Fukuoka
www.jphwin.com

FRÉDÉRIC JOURNALD
Tokyo
http://maisonjournald.blogspot.com/

FRANÇOIS PIVARD
Tokyo
www.pivard.com

RICHARD SÈVE
Yokohama
www.chocolats-seve.com

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

PALL WITTMER
Tokyo • Nagano • Kyoto • Osaka
Kobe • Chiba • Yokohama
www.wittmer.jp

Koweït

DALLOYAU
Koweït City
www.dalloyau.fr
International.html

Liban

LIONEL PELLÉ
PÂTISSERIE CANNELLE
Beirut
+961 (0) 20 21 68

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.deroeuw.nl

Suisse

JEAN-MAURICE ALKINET
La Tour-de-Peilz
• Lucerne
www.patisserie-alkinet.ch

ERIC BAUMANN
Zürich
www.confiserie-baumann.ch

LIÉGEN MOUTARLIER
Châtenay • Lausanne
• Montreux • Luzern
www.moutarlier.ch

USA

FRANÇOIS PIVARD
New York • Las Vegas
www.pivard.com



Le Cordon Bleu
Paris

Préparez votre carrière
internationale
avec Le Cordon Bleu !

Cuisine
Skills
Pâtisserie
Gastronomy
Passion
Innovation



Get your passport for
an international career!

Le Cordon Bleu Paris
Distribution d'enseignements supérieurs en
Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie, Desserts
+33 (0) 3 38 22 38

paris@lecb.com

lecbparis.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.

Tain l'Hermitage - France
www.valrhona.com