

With English Texts

A-H 2012-2013 — N° 8

DESSERTS

MAGAZINE DE HAUTE PÂTISSERIE & ART DE VIVRE



TENDANCE

La noisette

ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

L'Italie & la Suisse

CONFESSION GOURMANDE

Christian Vadim



*Relais
Desserts*


Grand Marnier®

QUINTESSENCE

Cognacs rares de Grande
Champagne et essence
d'orange doublement distillée

Exquise
essence

GRAND MARNIER® Quintessence
est l'ultime expression du savoir-faire
GRAND MARNIER® perpétué par la famille
Marnier Lapostolle depuis la création
de la liqueur GRAND MARNIER® il y a
plus de 130 ans et six générations.



www.grand-marnier.com

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



ÉDITO

Trois ans déjà que notre *magazine* vous dévoile notre univers et nos coups de cœur.

Already three years that our magazine has been revealing to you our world and our personal favorites.

And for this *Fall-Winter 2012-2013* edition, *Desserts* has changed! Finer esthetically with lighter lines, the new layout spotlights the content while giving visual pleasure.

Our only objective: to transport you with our gustatory, artistic, cultural discoveries... to the heart of our passion.

Among your favorite items, the Epicurean Itinerary will bring you to Italy and Switzerland to meet Relais Desserts pastry chefs. Brescia, Bergame, Padoue, Lausanne, Montreux, Zurich or La Tour-de-Peilz... the stops are numerous and savory!

As for Trends, the hazelnut is the key flavor for this fall. Full of energy, it is both delicate and refined. Chopped, crushed or ground, the sweetness of the hazelnut reminds us of our childhood.

With this magazine made for gourmet palates and sugar lovers, but also through our iPhone application and our numerous gatherings, such as the Chocolate Show or Macaroon Day and, of course, through our shops, we want to be at your side throughout the year and to continue to bring you privileged gastronomic moments.

Bye for now!

Frédéric Cassel • Relais Desserts President

Et pour ce numéro *d'automne-hiver 2012-2013*, *Desserts* se transforme ! Esthétique épurée, lignes aériennes, la nouvelle mise en page fait toujours la part belle au contenu et se recentre sur le plaisir visuel. Un seul objectif : vous faire voyager au fil de nos découvertes gustatives, artistiques, culturelles... et au cœur de notre passion.

Parmi vos rubriques favorites, l'itinéraire épicurien vous emmènera en Italie et en Suisse à la rencontre des pâtisseries Relais Desserts. Brescia, Bergame, Padoue, Lausanne, Montreux, Zurich ou La Tour-de-Peilz... les étapes sont aussi nombreuses que savoureuses !

Côté Tendances, la noisette sera la saveur clé de cet automne. Energétique, elle est aussi délicate que raffinée. Hachée, concassée ou en poudre, la noisette appelle, par sa douceur, les souvenirs d'enfance.

A travers ce magazine dédié aux fins gourmets et aux bords sucrés, mais aussi via notre application iPhone et nos nombreux rendez-vous, tel le Salon du chocolat ou le Jour du macaron et, bien sûr, à travers nos boutiques, nous souhaitons être présents à vos côtés tout au long de l'année et continuer à vous apporter ces moments privilégiés de plaisirs gourmands.

A très bientôt !

Frédéric Cassel • Président de Relais Desserts



Relais Desserts lance son application **iPhone**

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



▶ NOS PATISSIERS :

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

▶ NOS RECETTES :

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

▶ NOS EVENEMENTS :

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

* application gratuite sur iPhone





22



24



26



31



DESSERTS

A-H 2012-2013 — N° 8

Couverture

Paris-Brest de la maison
Pierre Hermé Paris.
Photo : Laurent Fau.

Directeur de la publication

Frédéric Cassel

Rédactrice en chef

Laura Annaert

l.annaert@lalifestyle.fr

Coordination éditoriale

Alice Morabito

redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro

Bénédict Beaugé

Morgane Deboutin

Estérelle Payany

Traduction

Linda Revol (anglais), Paola Artero
(italien), MO.DES.TI (allemand)

Direction artistique

Laura Annaert

Maquette

Création : Laurent Cairoli

Exécution : Séverine Landrieu

Photogravure

Key Graphic - keygraphic.fr

Impression

Geers Offset

Eekhoudriesstraat 67

B-9041 Gent-Oostakker

geers-offset.be

Editeur délégué

L.A.Lifestyle

21, rue du Dr Desfossez

92210 Saint-Cloud

Publicité

desserts@lalifestyle.fr

Numéro ISSN 2112-2717



SOMMAIRE

03 — ÉDITORIAL

Par Frédéric Cassel, président de Relais Desserts

07 — SHOPPING

Objets de désir • Objects of desire

08 — TENDANCE

La noisette • The hazelnut

10 - Recettes : Paris-Brest, chocolat aux noisettes...

18 - Délicates papilles : la géographie de la noisette

20 - Histoire : la noisette & le chocolat

22- Accords exquis : dégustation avec Jean-Paul Hévin
et Eric Duchossoy

24 — CONFESION GOURMANDE

Christian Vadim, la vie à vitesse grand V

Christian Vadim, life in the fast lane

26 — ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

Entre lacs et montagnes, de l'Italie à la Suisse

Amongst lakes and mountains, from Italy to Switzerland

31 & 34 - Carnet d'adresses

36 — DESSERTSCOPE

Une saison d'événements dédiés à la pâtisserie

A season of events devoted to pastry

40 — SWEET'ART LIVRES

42 — RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS

Les membres Relais Desserts

La rédaction remercie tous les membres Relais Desserts,
Aurélié Delmaet, chez Actual Consultants, Marie Bordarier
et tout particulièrement la maison Pierre Hermé Paris.

SPHÈRE D'AMANDES AU COEUR CRÉMEUX

Imaginée par Christophe Adam



Rendez-vous
sur notre STAND 3D48
au SIRHA à Lyon
du 26 au 30 janvier 2013,
pour découvrir nos
nouveauautés



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



OBJETS DE DÉSIR

OBJECTS OF DESIRE

Par Morgane Deboutin



HUILE FRUITÉE

Cette huile, pressée à Pujols, offre une saveur à la fois douce et puissante qui accompagnera vos mets, aussi bien sucrés que salés.

0,25 l – 17,90 € //

www.terreexotique.fr



COFFRET PARTAGE

Coffret luxe noir mat de Billecart-Salmon, contenant un seau et une bouteille d'Extra-Brut.

Pour fêter Noël avec de fines bulles.

180 € // www.champagne-billecart.fr



IL SCOIATTOLO

Imaginé par le célèbre designer et architecte Andrea Branzi, ce casse-noix *Scoiattolo* (« écureuil » en italien) en acier et bois fera craquer tous vos fruits à coque.

79 € // www.alessi.com

APPLICATION GOURMANDE

Née d'une envie de Julie Andrieu, l'application Apple *Julie & Moi* de Moulinex dévoile tous ses tours de main.

4,99 € //

www.apple.com/itunes/

L'ARTISAN DU CAFÉ

Ce broyeur permet de moudre la quantité de grains de café souhaitée et de préserver tous ses arômes et subtilités. Existe en 4 coloris : noir, crème, gris, rouge.

199 € // www.kitchenaid.fr

DÉGUSTATION ÉLÉGANTE

Un savant travail d'émaillage fait de ce service un partenaire élégant et moderne pour vos pauses-café. Modèle Ecume brun

Coffret de 2 tasses et soucoupes

135 € // www.bernardaud.fr



Available on the
App Store





Noisettes au caramel.

LA NOISETTE

THE HAZELNUT

Fraîche, elle est l'apanage des écureuils.
Torréfiée, cette discrète est l'un des secrets les mieux gardés
des chocolatiers et pâtisseries.

Fresh, it's the preference of squirrels.
Roasted, discreet, it is one of the best kept secrets
of chocolate makers and pastry chefs.

Recettes réalisées par la maison Pierre Hermé Paris.
Photos d'ouverture et des recettes : Laurent Fau.

PARIS-BREST

Par Pierre Hermé

Composition pour un entremets de 22 cm de diamètre :
pâte à choux, crème mousseline pralinée et
noisettes caramélisées

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

PÂTE À CHOUX

62,5 g d'eau
62,5 g de lait frais entier
55 g de beurre
2,5 g de fleur de sel
2,5 g de sucre en poudre
70 g de farine pâtissière
125 g d'œuf (2 très gros œufs)
50 g de sucre grain N°0
(à défaut, remplacez par 50 g d'amandes hachées)
50 g d'amandes hachées

CRÈME PÂTISSIÈRE

125 g de lait frais entier
10 g de Maïzena
30 g de sucre en poudre
30 g de jaune d'œuf
12 g de beurre à température ambiante
1/2 gousse de vanille

CRÈME AU BEURRE PRALINÉ NOISETTE

50 g de sucre en poudre
20 g d'eau
150 g d'œuf entier
30 g de jaune d'œuf
135 g de beurre à température ambiante
90 g de praliné noisette (en épicerie fine
ou en magasin spécialisé)

FINITION

Sucre glace
80 g de noisettes caramélisées concassées*

** Pour plus de facilité, notamment concernant le dosage de la préparation, caramélisez 300 g de noisettes même si seuls 80 g sont nécessaires. Voir la recette du chocolat aux noisettes.*

Ingredients for a 22-cm diameter dessert:
puff pastry, praline mousseline cream and
caramelized hazelnuts

INGREDIENTS FOR 6 TO 8 PEOPLE

PUFF PASTRY

62,5 g water
62,5 g fresh whole milk
55 g butter
2,5 g fleur de sel
2,5 g sugar
70 g flour
125 g egg (2 extra large eggs)
50 g sugar grain #0 (if not available, replace
with additional 50 g chopped almonds)
50 g chopped almonds

PASTRY CREAM

125 g fresh whole milk
10 g cornstarch
30 g sugar
30 g egg yolk
12 g butter at room temperature
1/2 vanilla bean

HAZELNUT PRALINE BUTTER CREAM

50 g sugar
20 g water
150 g whole egg
30 g egg yolk
135 g butter at room temperature
90 g hazelnut praline (in gourmet food
or specialized store)

FINISHING TOUCH

Powdered sugar
80 g chopped caramelized hazelnuts*

** For convenience, caramelize 300 g of hazelnuts even if only 80 g are needed. See recipe for Chocolate with hazelnuts.*



PARIS-BREST



PÂTE À CHOUX

Préchauffez le four à chaleur tournante à 200 °C (th. 6). Dans une casserole, versez l'eau, le lait, le sucre et la fleur de sel. Ajoutez le beurre en morceaux et portez à ébullition. Dès que le liquide bout, versez la farine en une seule fois. Restez alors sur le feu et fouettez vivement avec une spatule jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et homogène. Continuez de mélanger environ 2 à 3 min afin que la pâte se dessèche et se décolle des bords de la casserole. Sans attendre, versez la pâte dans une bassine. Incorporez-y les œufs un par un. La pâte est prête lorsqu'elle forme un ruban. Versez-la alors dans une poche munie d'une douille lisse n°12. Dessinez un cercle de 22 cm de diamètre sur une feuille de papier siliconé et retournez celle-ci sur une plaque à pâtisserie. Façonnez un premier boudin au bord du cercle et un second, à l'intérieur, accolé au premier. Puis formez un dernier boudin sur le dessus, au milieu des deux premiers.

Sur une seconde plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier siliconé, façonnez une quatrième couronne de diamètre inférieure à la triple couronne. Sans attendre, parsemez-les du mélange de sucre grain et d'amandes hachées. Glissez aussitôt les plaques dans le four. Au bout de 15 min de cuisson, insérez une cuillère dans la porte du four afin de le maintenir entrouvert. Laissez cuire 35 min supplémentaires puis faites refroidir sur une grille.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Dans une casserole, à l'aide d'un fouet, mélangez 15 g de sucre et le lait. Fendez en deux la demi-gousse de vanille et avec la pointe d'un couteau, grattez l'intérieur. Mélangez les graines et la gousse dans la préparation. Portez à ébullition tout en fouettant. Dans une bassine, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre restant et la Maïzena puis versez le lait chaud toujours

PUFF PASTRY

Preheat convection oven to 200°C (th. 6). In a pan, add water, milk, sugar and fleur de sel. Add butter, cut into pieces, and bring to a boil. As soon as liquid boils, add the flour all at once. Continue heating, stirring regularly with a spatula until the batter is smooth. Continue to stir for about 2 to 3 more minutes until the batter dries out and doesn't stick to the edges of the pan. Immediately pour into a bowl. Add the eggs one by one. The batter is ready when it becomes ribbon-like. Put in a pastry bag with a #12 piping tip. Draw a 22-cm circle on a silicone baking sheet and turn this upside down onto a baking sheet. Using this circle as a guide, make a sausage-shaped crown on the outer edge of the circle and another crown inside the first, just touching it. Then put another sausage-shaped crown on top and in the middle of the first two.

On a second baking sheet covered with a silicone baking sheet, make a fourth crown of a slightly smaller diameter than the outside of the triple-crown. Immediately, sprinkle with the mixture of large-grained sugar and chopped almonds. Place the baking sheets in the oven. After 15 minutes of cooking-time, place a spoon into the oven door in order to keep it propped open. Cook for an additional 35 minutes. Let cool on a cooling rack.

PASTRY CREAM

In a pan, mix together with a wire whip the milk and 15 g of the sugar. Split the vanilla bean lengthwise and with a knife, scrape the inside. Add the vanilla seeds and bean to the milk-sugar mixture. Bring to a boil, stirring constantly. In a bowl, mix the egg yolks with the remaining sugar and the cornstarch, then add the warm milk while stirring. Pour the mixture into the pan and bring to a boil. Remove the vanilla



en fouettant. Versez le mélange dans la casserole et portez à ébullition. Retirez alors la gousse de vanille. Faites ensuite refroidir la crème à environ 60 °C et incorporez le beurre en morceaux en remuant vivement. Lorsque le mélange est homogène, faites refroidir rapidement.

CRÈME AU BEURRE PRALINÉ NOISETTE

Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition. Laissez cuire jusqu'à 120 °C. Dans le bol d'un robot muni d'un fouet, fouettez les œufs et les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez-y le sucre cuit à 120 °C tout en continuant de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Dans un autre bol, fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporez alors le mélange aux œufs puis le praliné noisette. Continuez de fouetter jusqu'à ce que la crème soit lisse. Utilisez aussitôt.

CRÈME MOUSSELINE PRALINÉE

Mélangez la crème au beurre praliné et la crème pâtissière en fouettant l'ensemble. Versez la crème dans une poche munie d'une douille à chantilly.

FINITION

Découpez le haut de la couronne du Paris-Brest légèrement au-dessus du milieu et saupoudrez-le d'un voile de sucre glace. Façonnez ensuite une petite spirale avec environ un tiers de la crème mousseline pralinée sur la base de la couronne. Dessus, parsemez des noisettes caramélisées concassées. Posez alors la couronne de pâte à choux cuite à part, puis façonnez avec la crème une sorte de tresse en la faisant déborder légèrement des bords de la couronne. Enfin, recouvrez avec la couronne saupoudrée de sucre glace. Dégustez aussitôt ou conservez au réfrigérateur.

bean. Cool the cream to 60°C and add the pieces of butter stirring well. When the mixture is smooth, cool rapidly.

HAZELNUT PRALINE BUTTER CREAM

In a pan, bring water and sugar to a boil. Heat to 120°C. In a mixer bowl equipped with a whip, whip the eggs and the yolks until they become white. Add the sugar heated to 120°C while stirring until completely cooled. In another bowl, whip the butter until creamy. Add the egg mixture, followed by the hazelnut praline. Continue to whip until the cream is smooth. Use immediately.

PRALINE MOUSSELINE CREAM

Whip together the praline butter cream and the pastry cream. Put the cream in a pastry bag with a whipped cream piping tip.

FINISHING TOUCH

Cut the top of the triple-crown in two just slightly above the middle, sprinkle with powdered sugar and put aside. With about one-third of the praline mousseline cream, make a small spiral on the base of the crown. Sprinkle with the caramelized hazelnuts. Place the second crown on top and with the cream make a braid-like circle which slightly overflows from the edges of the crown. Place the previously set aside powdered sugar-crown on top. Serve immediately or keep in refrigerator.



CHOCOLAT AUX NOISETTES

CHOCOLATE WITH HAZELNUTS

INGRÉDIENTS

NOISETTES CARAMELISÉES

300 g de noisettes du Piémont
150 g de sucre en poudre
50 g d'eau

CHOCOLAT

1 kg de chocolat au lait
(Jivara 40 % de cacao, Valrhona)

01

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6).
Répartissez les noisettes sur la plaque du four et faites-les griller 20 min.
Versez-les dans un tamis à gros trous puis roulez-les sous les paumes des mains afin de les débarrasser de leur peau.
Versez ensuite l'eau et le sucre dans une casserole.

02

Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 118 °C.
Puis retirez la casserole du feu et ajoutez les noisettes encore chaudes.
Tournez-les dans le sucre jusqu'à ce qu'il cristallise autour de celles-ci.
Remettez la casserole sur feu moyen jusqu'à obtenir un caramel d'une couleur ambrée foncée.
Versez aussitôt sur une plaque antiadhésive et laissez refroidir.
Prélevez environ un tiers des noisettes afin de les couper en deux et stockez l'ensemble dans une boîte hermétique.

FINITION

Tempérez ensuite le chocolat et ajoutez les noisettes.
Enfin, disposez sur une plaque recouverte d'une feuille de papier siliciné. Laissez cristalliser et réservez dans une boîte hermétique stockée dans un endroit frais.

INGREDIENTS

CARAMELIZED HAZELNUTS

300 g Piedmont hazelnuts
150 g sugar
50 g water

CHOCOLATE

1 kg milk chocolate
(Jivara 40 % cocoa, Valrhona)

01

Preheat the oven to 160°C (th. 5/6).
Spread the hazelnuts on a baking sheet and grill them for 20 minutes.
Pour them into a sieve and roll them in the palms of your hands to remove their skin.
Add the water and sugar into a pan.

02

Bring to a boil and heat up to 118°C.
Remove the pan from the heat and add the warm nuts.
Mix the hazelnuts with the sugar until it crystallizes.
Put the pan over medium heat until you get a dark amber colored caramel.
Pour immediately onto a non-stick baking sheet and let cool.
Take approximately one-third of the hazelnuts and cut them in half to be stored in an air-tight container.

FINITION

Temper the chocolate and add the remaining hazelnuts.
Put on a baking sheet covered with baking paper.
Let crystallize and store in an air-tight container in a cool place.

CAKE

NOISETTES CITRON

LEMON HAZELNUT CAKE

INGRÉDIENTS POUR 2 CAKES,
SOIT 6 À 8 PARTS CHACUN

PÂTE À CAKE

375 g de farine pâtissière
12 g de levure chimique
25 g de zeste de citron jaune
pelé au zesteur et finement haché
400 g de sucre en poudre
6 œufs (environ 300 g) à température
ambiante
190 g de crème liquide
40 g de rhum blanc
1 pincée de fleur de sel de Guérande
135 g de beurre doux fondu et refroidi
140 g de noisettes brutes entières
Environ 250 g de marmelade de citron
pour le glaçage

INGREDIENTS FOR 2 CAKES,
6 TO 8 PIECES EACH

CAKE BATTER

375 g flour
12 g baking powder
25 g lemon zest – peeled with a zester
and finely chopped
400 g sugar
6 eggs (about 300 g) at room temperature
190 g cream
40 g white rum
1 pinch fleur de sel
135 g sweet butter, melted and cooled
140 g whole hazelnuts
About 250 g lemon marmalade
for the icing

01

Préchauffez le four à chaleur tournante à 160 °C (th. 5/6). Répartissez les noisettes sur une plaque à pâtisserie et enfournez-la 20 min. A la sortie du four, tamisez les noisettes pour éliminer les peaux et concassez-les avec un rouleau.

02

Beurrez deux moules à cake de 19 x 9 cm et 6,5 cm de haut, garnissez-les de farine puis tapotez le dessus pour en faire tomber l'excédent.

Tamisez ensemble la farine et la levure et ajoutez les noisettes grillées et concassées. Réservez.

Dans un grand bol mélangeur, frottez entre vos doigts le zeste haché et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit humide. Ajoutez les œufs et battez-les à l'aide d'un fouet afin d'obtenir un mélange moussieux. Ajoutez successivement la crème, le rhum et la fleur de sel. Fouettez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés. À l'aide d'une maryse, remuez le mélange farine, levure et noisettes et incorporez-le à l'appareil en trois fois. Enfin, incorporez le beurre fondu et refroidi en deux fois.

01

Preheat convection oven to 160°C (th. 5/6). Spread the hazelnuts on a baking sheet and grill them for 20 minutes. After removal from oven, put in a sieve to eliminate the skin and break up with a rolling pin.

02

Butter the two 19x9x6.5 cm cake pans, coat with flour then tap to remove extra flour.

Sift the flour and baking powder together and add the grilled crushed hazelnuts.

Set aside.

In a big bowl mix with fingers chopped zests and sugar until the sugar is damp. Add the eggs and beat with a whisk until the mixture is frothy. Add, one after another, cream, rum and fleur de sel. Whip together until all of the ingredients are well mixed. Using a plastic spatula, add by thirds the flour, baking powder and hazelnut mixture to the liquid mixture. Then, add half of the melted, cooled butter followed by the second half.



03

Coulez la pâte dans les moules puis disposez-les sur une plaque à pâtisserie et laissez cuire environ 60 min. Les cakes doivent être bien cuits sur les bords, fendus au centre, et dorés. La lame d'un couteau fin piquée à cœur doit ressortir sèche et sans faire de miettes (vérifiez les cakes après 40 min de cuisson). S'ils brunissent trop rapidement, couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium pliée. Retirez les cakes du four puis démoulez-les sur une grille afin qu'ils refroidissent à température ambiante avant de les glacer ou de les servir.

04

Si vous souhaitez glacer les cakes, chauffez la marmelade au four à micro-ondes et passez-la au chinois. Utilisez un pinceau pour en badigeonner toute la surface du cake (à l'exception du fond) d'une fine couche. Laissez sécher avant de servir (ou d'emballer).

CONSERVATION

Emballés dans du film alimentaire, ils se conservent à température ambiante pendant une semaine. Sinon, vous pouvez les emballer et les réserver au congélateur pendant un mois.

03

Pour the batter into the pans and place on a baking sheet and bake for about 60 minutes. The cakes must be cooked on the edges, split in the middle and golden. A knife inserted into the center of the cake must come out dry and without crumbs (check after 40 minutes baking time). If cakes brown too quickly, cover with a folded piece of aluminum foil. Remove the cakes from the oven and the pans and place on a cooling rack at room temperature before icing and serving.

04

If you want to ice the cakes, heat the marmalade in a microwave and put through a sieve. Use a brush to cover the entire surface of the cake (except the bottom) with a thin layer. Let dry before serving (or wrapping up).

STORAGE

Stored in plastic wrap, they can be kept at room temperature for up to one week. You can also wrap and store in a freezer for one month.

CE PETIT CHEMIN QUI SENT LA NOISETTE...

THAT WONDERFUL HAZELNUT SCENT...

Par Estérelle Payany

Que je me nomme Fertile de Coutard,
Impératrice de Trébizonde ou Daviana,
je suis rousse, née coiffée de vert. Fruit
à coque le plus consommé, j'ai tout d'une
star car j'ai conquis le monde !

From Turkey with love

Je viens d'Asie Mineure, certainement d'Anatolie, où je me suis épanouie sous le soleil turc au point de m'y être installée sur 500 000 hectares. Depuis le Caucase jusqu'aux portes d'Istanbul, je m'appelle Tombul – ma variété nec plus ultra ici –, Palaz, Kara Findik ou Micane. Mes rondeurs généreuses et ma facilité de mondage font de moi « *une noisette parfaite pour être caramélisée et pour décorer les gâteaux* », comme le souligne Laurent Duchêne.

Italia mia

« Piémont, Piémont ! », voilà le cri du cœur de nombreux pâtisseries dès que l'on parle de moi. A mon aise dans les provinces de Cuneo, Asti et Alessandria, appelée ici Tonda Gentile Trilobata, et protégée par une indication géographique protégée (IGP) depuis 1996, je rends fou les chocolatiers. C'est en me mariant à Turin avec le chocolat, sous forme de *gianduja*, que je vis ma notoriété exploser. Entière, en pâte, en poudre, qu'importe la forme, pourvu qu'on ait mon parfum exquis...

Et la Corse ?

Plus secrète, cachée sur la plus belle île de la Méditerranée, ma variété Fertile de Coutard promet d'être la prochaine star pâtisseries. Si j'y pousse depuis le XIX^e siècle à la place des cédratiers touchés alors par le gel, c'est seulement depuis une vingtaine d'années que l'on a redécouvert mon potentiel gustatif. Appelée

Call me Fertile de Coutard, Impératrice
de Trébizonde or Daviana, I am a modest
red hazelnut born with a green hat.
The most eaten nut, I am considered a star
as I have conquered the world !

From Turkey with love

Since I come from Asia Minor, most certainly from Anatolia, where I blossomed under the Turkish sun to the point of covering 500,000 hectares. From Caucasia to Istanbul, I am known as Tombul (my best variety here), Palaz, Kara Findik or Micane. My generous roundness and my ease of skinning make me “a perfect hazelnut to be caramelized and used to decorate cakes”, as noted by Laurent Duchêne.

Italia mia

“Piedmont, Piedmont!”, such is the hearty cry of numerous pastry chefs when they speak of me. I got comfortable in the provinces of Cuneo, Asti and Alessandria. My Tonda Gentile Trilobata, covered by a protected geographical indication (IGP) since 1996, has everything to drive chocolate makers crazy. It was thanks to a marriage in Turin with chocolate, becoming *gianduja*, that my notoriety exploded. Whole, in paste, in powder, no matter what the form provided as long as one can get my exquisite flavor.

And Corsica?

More secret, hidden on the beautiful Mediterranean island, my Fertile de Coutard variety promises to be the next pastry star. If I have grown here since the 19th century in place of the citron trees damaged by frost, it is only for about twenty years that my gustatory potential has been rediscovered. Also know as



aussi « noisette de Cervione », je suis sur les rails pour obtenir une IGP à laquelle œuvre Charles Sforzini, l'un de mes amoureux les plus acharnés.

Habillée ou nue, mais toujours bronzée

Dans tous les cas, on ne m'aime que bronzée, magnifiée par une subtile torréfaction au four. Certains conservent ma fine peau qui me donnera une note amère ; d'autres, comme Daniel Rebert, me préfèrent toute nue. Dans tous les cas, il faut prendre son temps pour me dorer à cœur : une heure à 130 °C et me voilà parfaitement en valeur. A point, je me fendille légèrement, signe que je suis fin prête à être moulue !

Mes amants préférés

La classique vanille me plaît toujours et quant au chocolat, c'est une belle histoire qui n'est pas prête de s'arrêter. N'oubliez pas de penser à la qualité du beurre qui m'escorte puisqu'on lui trouve souvent, à lui aussi, une saveur noisettée ! Pas étonnant que ce soit donc avec l'historique Paris-Brest que j'aie gagné mes lettres de noblesse pâtisseries... Mais mon grand amour méconnu, c'est avec le citron que je le vis. Il arrive à désucre mon praliné tout en rehaussant mes meilleurs côtés.

PRALINÉ OU GIANDUJA

Il y a deux styles de pralinés : celui où le goût de la noisette l'emporte et celui où le caramel et la torréfaction dominent. C'est alors un équilibre subtil entre le sucre, la noisette (mondée ou non) et la caramélisation plus ou moins poussée, car chacun aime avoir « son » praliné. De l'autre côté des Alpes, pour le gianduja, on broie ultra finement (de l'ordre de 20 microns) noisettes, sucre, chocolat et un soupçon de matière grasse (beurre pâtisseries, beurre de cacao ou crème fraîche) pour une onctuosité mémorable.

the “Cervione hazelnut”, I am on my way to obtaining an IGP thanks to the hard work of Charles Sforzini, one of my fiercest defenders.

Clothed or not, but always tan

In any case, I am appreciated only tanned, magnified by a subtle oven roasting. Some keep my thin skin which gives me a bitter note, others, like Daniel Rebert, prefer me completely naked, the pure tender and sweet nut. In any case, it takes time to brown me just right: an hour at 130°C and then I will be just perfect.

My favorite loves

The classic vanilla always pleases me and as for chocolate, it's a beautiful story which will not soon be over, be it dark or milk. Don't forget to think about the quality of the butter which accompanies me since we often find, in it as well, a hazelnut flavor! Not surprising that it is thus with the historic Paris-Brest (see recipe) that I earned my pastry pedigree... But my great unknown love affair, is with the lemon! It manages to unsweeten my praline-flavoring all the while bringing out my best flavors.

PRALINE OR GIANDUJA

There are two types of pralines: one where the hazelnut flavor is stronger and one where the caramel and roasted flavor dominates. It is thus a subtle balance between sugar, hazelnut (skinned or not) and the caramelization more or less pronounced, because everyone loves to have “his/her” praline. On the other side of the Alps, for the gianduja, they ground ultra-finely (about 20 microns) hazelnuts, sugar, chocolate and a touch of fat (pastry butter, cocoa butter or crème fraîche) for a memorable unctuousness.

1. Entremets Alliance à la dacquoise de noisettes. Laurent Duchêne (Paris) - 2. Cake noisettes chocolat. Daniel Rebert (Wissembourg, Alsace)
3. Entremets Alliance avec un croquant tuile amandes. Laurent Duchêne (Paris)

LA NOISETTE & LE CHOCOLAT

HAZELNUTS & CHOCOLATE

Par Bénédicte Beaugé, Photo : Carl Labrosse



©Getty Images

La noisette est réputée pour sa saveur, ce fameux « goût de noisette »... Dieu merci, elle n'est pas qu'un arôme, aussi subtil soit-il, c'est même l'un de nos « fruits en bois » les plus délicats.

La noisette n'a pas toujours porté ce nom-là et, dans bien des régions de France, l'arbuste dont elle est le fruit s'appelle toujours coudrier. Ce mot vient de son nom latin *corylus*, qui sert à désigner l'espèce et évoque ce petit chapeau vert effrangé qui la coiffe et lui donne un air effronté. Ce qui fait dire à Jean-Luc Hennig, dans son *Dictionnaire littéraire et érotique des fruits et légumes*, que « *recluse au fond de sa collerette de verdure, elle ne pouvait tenter, disait-on, que les faunes, les écureuils et les mauvais garçons.* »

Comme beaucoup d'autres fruits, la noisette nous vient d'Asie mineure d'où elle s'est répandue sur toute la rive nord de la Méditerranée dès la préhistoire. Les Romains appréciaient la qualité de ces « noix pontiques » et importaient des arbustes pour la culture. C'est de là que vient le nom d'une des variétés les plus courantes – « avellana » – qui a servi en français à désigner cette variété assez grosse et un peu allongée, l'aveline.

S'il existe, en France, des vergers de noisetiers – en Corse, dans tout le Sud-Ouest, mais aussi en Bretagne ou dans le sud du Dauphiné –, la cueillette le long des chemins a encore de nombreux adeptes... dans le Massif central en particulier. En Italie, il existe des vergers renommés dans le Piémont et cette région a donné au monde deux spécialités à base de noisettes : le *gianduja*... et le Nutella® !

Le goût fin de la graine du noisetier l'a faite apprécier très tôt en confiserie et en pâtisserie. Elle a souvent servi à confectionner des douceurs du type praline ou nougat. Elle a servi aussi de substitut à l'amande et est entrée dans la confection du pralin ou la préparation de bien des pâtisseries.

Vendue en coque ou décortiquée, la noisette est utilisée entière ou concassée, voire réduite en poudre, en pâtisserie comme en cuisine. Elle est particulièrement appréciée en charcuterie, dans les terrines. Mais ce n'est pas tout : la graine, très riche en huile (elle en contient 50 %), est aussi réputée pour cela. L'huile, qu'il vaut mieux éviter de chauffer de manière inconsidérée, a une saveur délicate et pourtant affirmée : le fameux goût de noisette. Que l'on retrouve aussi dans le beurre, mais ça n'a rien à voir, pas plus que le beurre noisette, qui fait référence à sa couleur !

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

The hazelnut is known for its flavor, that famous “taste of hazelnut”...

Thank goodness, it is not only an aroma, as elusive as it is, it is also one of our most delicate “nuts”.

The hazelnut has not always been called a hazelnut. In several regions of France, the tree which it comes from is called the “coudrier”. This word comes from the latin *corylus*, which refers to the species and evokes the little green frayed hat which covers it and gives it its impertinent look. Which encouraged Jean-Luc Hennig to say, in his *Literary and Erotic Dictionary of Fruits and Vegetables*, that “*cloistered under its green hood, it could tempt, they say, only wildlife, squirrels and bad boys.*”

Like many other fruits, the hazelnut comes from Asia Minor from where it spread over the entire northern shore of the Mediterranean in prehistoric times. The Romans appreciated the quality of these “Pontic nuts” and imported trees to cultivate them. That is where one of the most common varieties gets its name “avellana” – which, in French, designates the large, slightly elongated variety, the aveline.

If, in France, one finds hazelnut orchards – in Corsica, throughout the southwest, but also in Brittany and the southern part of Dauphiné –, picking them along paths is still popular... particularly in the Massif Central region. In Italy, there are well-known orchards in the Piedmont region which have introduced two hazelnut specialties worldwide: the *gianduja*... and Nutella®! Due to its refined flavor, the hazelnut was appreciated in sweets and pastries early on. It has often been used to prepare sweets such as pralines or a nougat. It has also served as a substitute for almonds and is used to prepare pralin or other pastries.

Sold with or without the shell, the hazelnut is used whole or ground, even reduced to powder, in pastries and in cooking. It is particularly good in charcuterie and in terrines. But that is not all: the seed is also known for its oil (very rich, it contains 50 %). The oil, which should not be overheated, has a delicate but strong flavor: the well-known hazelnut flavor. We can find the flavor in butter as well, but that is not the same, nor is the beurre noisette, which makes reference to its color!

La noisette
entre subtilement dans
la composition des ganaches
de macarons et chocolats
(chocolats et macarons :
Jean-Paul Hévin).



LE CAFÉ & LA NOISETTE

COFFEE & HAZELNUT

Par Laura Annaert, Photos : Barbara Siegel

Un dégustateur chocolatier et un « trouveur » de café nous proposent les meilleurs accords entre cafés pure origine et chocolats à la noisette.

A chocolate “taster” and a coffee “finder” suggest the best harmony between pure origin coffees and chocolates with hazelnuts.



A peine présentés, ces messieurs parlent « crus » : Jean-Paul Hévin évoque la noisette du Piémont et les trente tablettes de chocolat qu'il a créées. Eric Duchossoy évoque le Salvador Pacamara, un café très subtil, et le Hawaï Kona, un must pour lui.

Monsieur Duchossoy, propriétaire des *Cafés Verlet*, est « né dans un grain de café ». Traduction : dans une famille d'importateurs torréfacteurs au Havre où, dès les années vingt, le grand-père partit vivre dix ans à Madagascar, l'un des meilleurs terroirs au monde. Au début des années 80, il entre dans les pas de Philippe Jobin, sourceur de cafés pure origine. Avec lui, il visitera fermes et plantations sous les tropiques : Java, Ethiopie...

On ne présente plus Jean-Paul Hévin, pâtissier chocolatier, membre Relais Desserts et Meilleur Ouvrier de France. Toutefois, on doit indiquer que la justesse de son travail est due à l'une de ses principales caractéristiques : son incroyable désir de pureté. Ainsi, la provenance et la qualité du cacao bien sûr, mais aussi, plus rare, la fraîcheur des noisettes ou la qualité de l'eau et du thé vert qui font l'objet d'observations, de voyages et de dégustations quotidiennement répétés. Les noisettes, elles, arrivent fraîches, décorquées mais entières, vers la fin août, de Corse ou du Piémont. Pour révéler leur goût, il les torréfie puis les conserve, isolées de l'oxygène, jusqu'à leur utilisation. La preuve ? Le Longchamp, petit gâteau à la « macaronade » aux noisettes et meringue légère...

Et si pour produire un vin rare, on prend soin de chercher le pays, la région, le château et jusqu'au vigneron, il en va de même pour le café, les noisettes ou le cacao pure origine, où le terroir et les hommes sont essentiels. Car de l'observation du climat et de l'environnement, du soin apporté à la récolte, jusqu'à la fermentation et à la torréfaction, naîtra la qualité.

Having just barely met, these two men speak about “vintages”: Jean-Paul Hévin mentions the Piedmont hazelnut and the thirty chocolate bars that he has created. Eric Duchossoy talks about the Salvador Pacamara, a very subtle coffee, and the Hawaii Kona, a “must” for him.

Mr. Duchossoy, owner of *Verlet Cafés*, was “born in a coffee bean”. Translation: in a family of importers-roasters in the Havre, where starting in the 20's, his grandfather left to spend ten years in Madagascar, one of the best terrains in the world. Beginning in the 80's, he followed the footsteps of Philippe Jobin, a seeker of pure origin coffee. With him, he visited farms and plantations under the tropics: Java, Ethiopia...

Jean-Paul Hévin no longer needs to be introduced: pastry chef, chocolate maker, Relais Desserts member and Meilleur Ouvrier de France. Nevertheless, we must mention that the exactness of his work is due to one of his main characteristics: his incredible desire for purity. Thus, the origin and the quality of the cacao of course, but also, rarer, the freshness of the hazelnuts or the quality of the water and green tea which are the object of reflection, trips and daily repeated tastings. The hazelnuts arrive fresh, shelled but whole, near the end of August, from Corsica or Piedmont. To bring out their flavor, he roasts them, then preserves them, oxygen free, until they are used. The proof? The delicateness of the Longchamp, a small cake with hazelnuts and light meringue...

And if to produce a fine wine, one takes the time to find the right country, region, castle even down to the vintner, it is the same for coffee, hazelnuts or pure origin cacao where the terrain and the person are essential. Because, through the study of the climate and the environment, from the care taken during the harvest, the fermentation, and the roasting comes the quality.

ET VOICI LES ACCORDS À RETENIR DE LA DÉGUSTATION.

Bonbon chocolat Troglodyte et café de Papouasie

E. D. : je propose un Papouasie, un bel arabica.

J.-P. H. : on va le goûter avec un Gianduja légèrement épicé. Après l'enrobage de chocolat noir, on tombe sur une texture approchant du biscuit – c'est de la noisette torréfiée et broyée au sucre –, puis sur la crème de noisette, plus onctueuse. C'est ce que l'on appelle un bitexture.

E. D. : ils vont très bien ensemble.

J.-P. H. : mmm, les arômes se prolongent. C'est très subtil.

Bonbon chocolat Soupçon et café Panama de la ferme la Torcaza

J.-P. H. : ce praliné de texture très fine est peu sucré, ce qui affaiblit la stabilité des matières. Sa conservation est de ce fait restreinte, mais c'est tellement bon !

E. D. : ce café a une belle acidité mais il doit être préparé bien court. Il est un peu caramélisé. Le chocolat à la noisette et au lait l'adoucit.

J.-P. H. : les arômes de la noisette ressortent bien.

E. D. : beau mariage !

Bonbon chocolat Soupçon, chocolat au lait aux noisettes entières et café Moka Harrar d'Ethiopie

E. D. : ce moka est assez masculin car il n'a pas subi de fermentation. C'est ce que l'on appelle un café nature. Il a moins de raffinement, mais il y a des amateurs pour ce parfum plus dense, plus racé.

J.-P. H. : il va très bien avec le Soupçon qui donne du gras. Le café renforce l'expression du praliné, tandis que le chocolat adoucit ce café viril.

E. D. : ça, c'est fabuleux car les arômes révélés sont très différents. Superbe !

J.-P. H. : je crois que c'est mon accord préféré !

Chocolats Jean-Paul Hévin

231, rue Saint-Honoré - 75001 Paris

www.jphevin.com

AND HERE ARE THE HARMONIES THAT CAME OUT OF THE SAMPLING

Troglodyte chocolate candy and Papouasie coffee

E. D.: I suggest a Papouasie, a nice arabica.

J.-P. H.: we will taste it with a lightly spiced Gianduja. Underneath the dark chocolate coating, we find a texture which resembles cake – it is hazelnuts, roasted and crushed with sugar –, then the hazelnut cream. It is what one calls a bi-texture.

E. D.: they go very well together.

J.-P. H.: mmm, the flavors last. It is very subtle.

Soupçon chocolate candy and Panama coffee from the Torcaza farm

J.-P. H.: this very delicate praline is only lightly sugared, which weakens the stability of the ingredients. Its storage is therefore limited, but it is so good!

E. D.: this coffee has a nice acidity but it must be prepared strong. It is slightly caramellized. The milk chocolate with hazelnuts tone it down.

J.-P. H.: the hazelnut flavors are very present.

E. D.: a good marriage!

Soupçon chocolate candy, milk chocolate with whole hazelnuts and Mocha Harrar coffee from Ethiopia

E. D.: this mocha is very masculine because it has not been fermented. It is what we call a natural coffee. It is less refined,

but there are amateurs of this deeper, racier flavor.

J.-P. H.: it goes very well with the Soupçon which is rich. The coffee reinforces the flavor of the praline, while the chocolate softens this manly coffee.

E. D.: its fabulous because the flavors revealed are so different. Superb!

J.-P. H.: I think its my favorite match!



Cafés Verlet

256, rue Saint-Honoré - 75001 Paris

www.cafesverlet.com

CHRISTIAN VADIM

LA VIE À VITESSE GRAND V

Par Nathalie Duchamp

Comédien, ce « fils de » a atteint le bel âge.
Dans l'intimité, il assume pleinement
son rôle de papa et cultive une passion
pour la cuisine et la moto.

Actor, this “son of” has come of age.
In his private life, he fully assumes his role
as a father and cultivates a passion for
cooking and motorcycles.

Votre saveur fétiche ?

Depuis tout petit, le sucre candi. Ce souvenir de petits cailloux à croquer, c'est ce qui me vient en premier.

Un dessert préféré ?

En ce moment, c'est le baba au rhum !

Vos recettes sucrées ?

Le pain perdu à l'américaine de mon père (le metteur en scène Christian Vadim, ndlr) chez qui je passais l'été à Santa Monica en Californie. Il mélangeait des œufs, du lait et de l'extrait de vanille. Une fois les tranches de pain imbibées et cuites, on les arrosait copieusement de sirop d'érable. Et puis il y avait aussi le milkshake à la banane. Le truc, c'est de mixer d'abord la banane dans très peu de lait pour qu'elle devienne très onctueuse. A la fin, on ajoute du sucre et de la glace pilée. On le buvait très froid et très sucré, c'est comme ça que je l'aime.

Un souvenir sucré de votre enfance ?

Le fraisier. C'est le gâteau que maman (la comédienne Catherine Deneuve, ndlr) achetait toujours pour mon anniversaire chez Dalloyau. Elle continue d'ailleurs ! Un ami de la famille nous apportait aussi le puits d'amour.

Et côté fourneaux ?

Quand je ne cuisine pas, j'adore manger asiatique, japonais et thaï. Ce sont mes cuisines préférées. Sinon, j'aime cuisiner le risotto au champagne et au parmesan, les pâtes *all'arrabiata* (recette pimentée du Sud de l'Italie) et au *pesto*, que je fais à la main au mortier comme en Ligurie, les poissons en croûte de sel, les œufs en meurette (recette d'origine bourguignonne au vin rouge) à l'oseille, le *tzatziki* ou encore les poivrons grillés. Une cuisine plutôt du Sud. Et j'adore parler vin et truffes avec mon ami Serge Ghoukassian (restaurateur à Carpentras, ndlr). Dès que je peux, je descends le voir !

A flavor you adore?

Ever since I was little, rock candy. The memory of crunching small rocks, that's what comes back the strongest.

A favorite dessert?

The baba au rhum (rum soaked cake filled with whipped cream)!

Your sweet recipe?

My father's American style French toast (the director, Christian Vadim - editor's note). I spent summers with him in Santa Monica, California. He mixed eggs, milk and vanilla extract. Once the slices of bread has been soaked and fried, we poured lots of maple syrup on them. And there was also the banana milkshake. The trick is to first mix the banana with a small amount of milk until it becomes unctuous. Afterwards, you add sugar and shaved ice. We drank them very cold and very sugary, that's how I like them.

A particular sweet dish from your childhood?

The fraisier (sponge cake filled with butter cream and strawberries). It's the cake that my mother (the actress Catherine Deneuve - editor's note) always bought for my birthday at Dalloyau. She still does! A friend of the family also brought us the puits d'amour (caramelized puff pastry filled with vanilla ice cream).

As to cooking?

When I'm not cooking, I love eating Asian food, Japanese and Thai. I love to make risotto with champagne and parmesan, pasta with an arrabiata sauce (spicy recipe from Southern Italy) and with pesto, which I make from scratch with a mortar like in Ligurie, fish in a salt crust, poached eggs in a meurette sauce (recipe from Burgundy made with red wine) with sorrel, tzatziki or grilled bell peppers. And I love to talk about wine and truffles with my friend Serge Ghoukassian (restaurant owner in Carpentras - editor's note). Whenever I can, I go and see him!



Un péché à partager ?

A part la gourmandise ? (silence pudique) On peut s'en tenir à la gourmandise, non ?

Que feriez-vous idéalement à l'heure du goûter ?

Pour vous parler franchement, l'amour. C'est l'heure idéale, mais c'est plus compliqué quand on a des enfants...

Si vous étiez une sucrerie ?

Un dessert japonais un peu bizarre. On manquerait un peu de repères pour le comprendre, on ne saurait pas trop ce que c'est. Au fond, un mélange des quatre saveurs. Assez indéfinissable.

Christian Vadim rejoue dans *Le Jeu de la vérité* aux côtés de Philippe Lellouche, Vanessa Demouy et David Brécourt au Palace, à Paris, à partir du 25 septembre jusqu'au 7 janvier 2013.

www.justepourrire.fr

Restaurant Chez Serge

90, rue Cottier à Carpentras.

www.chez-serge.fr

A guilty pleasure to share?

Other than gluttony? (modest silence) Can we stick to gluttony?

Ideally what would you do at snack time?

Frankly, make love. Its the perfect time, but it's often complicated with children...

If you were a dessert?

A strange Japanese dessert. A little bit difficult to understand, nobody would really know what it was. In the end, a mixture of four flavors. Undefined.

Christian Vadim is playing in *Le Jeu de la vérité* with Philippe Lellouche, Vanessa Demouy and David Brécourt at the Palace, in Paris, from September 25th to January 7th, 2013.

www.justepourrire.fr



1



2



3



6



7

1. Un cappuccino et des pâtisseries « mignon » au salon de thé d'Iginio Massari à Brescia.
2. L'un des autels de la cathédrale du Duomo Nuovo à Brescia.
3. La voile se pratique dans le cadre serein du lac Léman, bordé par les Alpes.
Ici, le port de plaisance de Lutry en Suisse.
4. L'art de vivre au salon de thé des frères Biasetto à Padoue.
5. Sur la Riviera vaudoise, l'imposante entrée de l'hôtel des Trois Couronnes à Montreux, en Suisse.
6. Monument à l'effigie du grand mathématicien Niccolò Tartaglia (XV^e siècle),
piazza de Santa Maria Calchera à Brescia.
7. Porte dans le pur esprit Jugendstil ou Art nouveau dans le centre de Zurich.



BALADE AU-DESSUS DES ALPES

A STROLL THROUGH THE ALPS

De l'Italie à la Suisse, les pâtisseries Relais Desserts
cultivent, entre lacs et montagnes,
un art de vivre typique.

From Italy to Switzerland, Relais Desserts
pastry chefs cultivate, amongst lakes and mountains,
a specific lifestyle.

Reportage : Laura Annaert, Photos : Barbara Siegel
Portraits des pâtisseries : Laurent Fau

IGINIO MASSARI

à Brescia

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1987
Fondateur de l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani



Iginio Massari ressemble à Brescia, ville située au pied des Alpes, patchwork de vestiges romains et d'industrie contemporaine. Comme elle, il conjugue de multiples visages en toute discrétion, passant d'un essai au laboratoire à son bureau, du salon de thé à la terrasse, QG où amis, politiques et industriels en quête de douceurs lui font des confidences. Goûter en sa compagnie une *meringaggio alla frutta* (meringue) et successivement assister à la lecture d'un de ses poèmes est pour le moins commun...

« *J'aime la combinaison de la théorie et de la science qui ne révèle rien tant que l'expérience et l'intelligence humaines ne s'en sont pas mêlées.* » Entendez par là des décennies de recherche, de réflexion et d'essais. Et Iginio excelle non seulement dans la pâtisserie, mais s'est fait une spécialité de la technique des pâtes levées. Plus d'un confrère Relais Desserts a traversé les Alpes pour apprendre ici l'art du *panettone*.

La *mamma* avait un restaurant et une *gelateria*. « *J'ai dû tomber dedans et la crème rester dans ma tête ! Les parfums des glaces ont probablement éveillé quelque chose...* » A l'instar de sa mère, Iginio possède le *Carlo Magno*, un restaurant événementiel.

Mais revenons à la pâtisserie via Salvo d'Acquisto où évolue Mary, son épouse. C'est son domaine. Les pâtisseries, créations précieuses et personnelles, y répondent aux noms de *Sogno* (songe) – entremets de poire pochée maison et biscuit –, ou *Desiderio* (désir) – biscuit joconde à la crème, compote et couronne de framboises fraîches.

« *Dans un monde où l'intelligence artificielle domine la créativité de l'Homme, quel est l'avenir de la haute pâtisserie ?* » Les réponses à cette question, posée à deux prix Nobel, figurent en préface du deuxième tome de l'encyclopédie des techniques de la pâtisserie dont il est l'auteur. Iginio Massari, pâtissier, poète ou penseur ?

Pasticceria Veneto, Via Salvo d'Acquisto 8, Brescia
www.iginio-massari.com/it



Iginio Massari somiglia a Brescia, un patchwork di vestigia romane e industria contemporanea, ai piedi delle Alpi. Proprio come la sua città, con gran discrezione, coniuga molteplici volti, passando da una prova in laboratorio alla sua scrivania, e dal salone da tè alla terrazza: il quartier generale dove con lui si confidano amici, politici e imprenditori industriali alla ricerca di dolcezze. Gustare in sua compagnia un "meringaggio alla frutta" e poi assistere alla lettura di uno dei suoi poemi è cosa assai comune...

« *Amo la combinazione tra teoria e scienza, che non rivela nulla fintantoché non si immischiano l'esperienza e l'intelligenza umana.* » Dietro queste parole, vi è l'eco di decenni di ricerche, riflessioni e tentativi. E Iginio non eccelle soltanto nella pasticceria, ma è diventato uno specialista nella tecnica della pasta lievitata. Sono parecchi i colleghi di Relais Desserts che hanno attraversato le Alpi per imparare da lui l'arte del panettone. La mamma aveva un ristorante e una gelateria: « *Devo esserci capitato dentro e la crema mi è rimasta nella testa! Probabilmente i profumi dei gelati hanno risvegliato qualcosa...* » Come sua madre, Iginio possiede il "Carlo Magno": un ristorante in cui si organizzano eventi.

Ma torniamo alla pasticceria in via Salvo d'Acquisto, dove lavora Mary, sua moglie. È questo il suo ambito prediletto. I dolci, creazione preziosa e personale, portano nomi come "Sogno" (entremets di pera affogata della casa con biscotto) o "Desiderio" (biscotto joconde alla crema, composta e corona di lamponi freschi).

« *In un mondo in cui l'intelligenza artificiale domina la creatività dell'Uomo, qual è il futuro dell'alta pasticceria?* » Le risposte a questa domanda, rivolta a due premi Nobel, figurano nella prefazione al secondo tomo dell'enciclopedia delle tecniche in pasticceria, di cui è l'autore. Iginio Massari, pasticciere, poeta o pensatore?



LUIGI BIASETTO

à Padoue

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2008
Champion du monde à Lyon en 1997



Luigi Biasetto, nato da una stirpe di artigiani calzaturieri italiani residenti in Belgio, compie il suo apprendistato presso Wittamer, a Bruxelles, prima di appassionarsi ai concorsi: campionato di Francia di preparazione della pasta sfoglia, Charles Proust, Arpajon... Quindi, desideroso di rientrare in Italia, viene assunto come consulente e, insieme alla giovane moglie Sandra, percorrerà per sette anni lo stivale. Poi (finalmente!), con il titolo di campione in tasca, Luigi e il fratello Alessandro, anche lui pasticciere, decidono di aprire una pasticceria – salone da tè a Padova.

I fratelli sviluppano ricette *light*, prive di zuccheri o senza glutine, grazie alle quali sono oggi riconosciuti: torta al limone “alleggerita”, tiramisù *light*... D’altro canto, nel nuovo laboratorio, Alessandro mi farà gustare un’altra prodezza la cui sbalorditiva consistenza rispecchia le loro capacità tecniche: la *Sette Veli*®, creazione con cui Luigi ha vinto la Coppa del Mondo. Una bavarese alla nocciola (sfoglie sottili di cioccolato fondente, soffice mousse al cioccolato del Madagascar, su una base biscottata al croccante di corn flakes) che suscita una bella emozione.

Ma torniamo nella pasticceria di via Facciolati, con le sue vetrine di piccoli entremets alla francese, le collezioni di *macarons* e di *entremets mignon*, e al suo bancone, dove le brioches e i bomboloni lasciano spazio, a mezzogiorno, a tramezzini imbottiti con una ricetta della casa al tonno aromatizzato al limone, bollito al rafano e salsa agrodolce all’arancia e cavolo crudo, o una deliziosa *parmigiana*. Questo locale è valso loro il premio del “Bar dell’anno 2007” sulla guida del Gambero Rosso. E dimenticavo, se aveste bisogno di altri pretesti per venire, ci sono anche i gelati della casa: nocciola, fior di latte...

Issu d’une lignée d’artisans chausseurs italiens installée en Belgique, Luigi Biasetto effectue son apprentissage chez Wittamer, à Bruxelles, avant de se passionner pour les concours : championnat de France de feuilletage, Charles Proust, Arpajon... Désireux de rentrer en Italie, il est alors engagé comme consultant et c’est accompagné de sa jeune épouse, Sandra, qu’il sillonnera la botte pendant sept années. Puis – enfin ! – le titre de champion du monde en poche, Luigi et son frère Alessandro, pâtissier également, décident d’ouvrir leur pâtisserie et salon de thé à Bergame, au pied du lac de Côme.

Les frères développent des recettes *light*, « désuées », ou sans gluten, pour lesquelles ils sont aujourd’hui reconnus : tarte au citron allégée, tiramisù *light*... Alessandro me fera d’ailleurs goûter, au nouveau laboratoire, une autre prouesse dont la texture époustouflante reflète leurs capacités techniques : le *Sette Veli*® (sept voiles), création avec laquelle Luigi a gagné la coupe du monde. Une bavaroise noisette – fines feuilles de chocolat noir, mousse fondante au chocolat Madagascar posée sur une base au biscuit au croustillant de corn flakes –, qui donne une belle émotion.

Mais revenons à la pâtisserie via Facciolati avec ses vitrines de petits entremets à la française, ses collections de macarons et d’entremets « mignon », et à son comptoir où brioches et beignets fourrés font place, le midi, aux *tramezzini*, sandwichs de pain de mie fourrés maison au thon citronné, au pot-au-feu au raifort et aigre-doux d’orange au chou cru, ou à une délicieuse *parmigiana*. L’endroit leur a d’ailleurs valu le prix du « Bar dell’anno 2007 » du guide Gambero Rosso. Et j’oubliais, si vous aviez besoin d’autres prétextes pour venir, il y a aussi des *gelati* maison : *nocciola*, *fior di latte*...

Pasticceria Biasetto, Via Facciolati 12, Padoue
Chaussée de Waterloo 1201, Bruxelles
www.pasticceriabiasetto.it

GIOVANNI PINA

à Trescore Balneario

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2009

Pâtissier de la 3^e génération, depuis 1920



A Trescore Balneario, ville balnéaire, on dit : « *Andiamo da Pina!* » Le charme du bar garni de *pasticcerie* « mignon » et de « brioches », entremets et viennoiseries miniatures typiquement italiens, le dispute à celui des tables recouvertes de napperons rouges. Un cliquetis de soucoupes et des pschitt prolongés de la Cimbali à *espresso* indiquent que bien qu'à peine de l'autre côté des Alpes, nous sommes déjà dans cette Italie-là. L'Italie de la dolce vita ! Arborant sa blouse de pâtissier et un large sourire, Giovanni nous explique : « *Ah ! J'ai essayé de m'éloigner de cet univers, mais après trois années en médecine, c'était tout vu !* »

A la pâtisserie-bar – véritable institution –, Giovanni respire les effluves de la pâtisserie paternelle où il est au contact d'une clientèle locale et fidèle. Très jeune, il parfait ses connaissances loin du bercail : à Venise, puis en Floride et à New York. Le jeune pâtissier y fait l'expérience du « dessert à l'assiette » durant un an au *Cirque*, chez Cirio Maccioni, puis vient le temps de rentrer à Trescore.

Il perpétue les pâtes levées italiennes comme le *Pandoro* ou le *panettone* et nombre de spécialités de la péninsule : les biscuits secs vanillés à la texture très fine – les *cantucci* croquants aux amandes entières –, les fameux *amaretti* qui doivent leur nom à l'amertume de l'amande d'abricot et les *cannoncini*, petits cornets feuilletés fourrés à la crème pâtissière.

Puis celui que Giovanni qualifie de « second père », Iginio Massari, l'invite à rejoindre l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani qu'il dirige, et Relais Desserts dont il est chef de région. « *D'un coup, les portes des meilleures maisons s'ouvrent à vous partout dans le monde.* »

A quoi rêve Giovanni ? « *Ma vie ! Sono fortunato !* » Heureux de faire son métier avec passion dans le pays qu'il aime.

Pasticceria Giovanni Pina, Via Locatelli 14, Trescore Balneario

www.pasticceria giovannipina.it



A Trescore Balneario, città balneare, si dice: « *Andiamo da Pina!* » Il fascino del bar ben fornito di pasticceria *mignon* e brioches, *entremets* e dolci da forno in miniatura tipicamente italiani fa a gara con quello dei tavolini ricoperti di tovaglette rosse. Il tintinnio di piattini e i “pschitt” prolungati della Cimbali per il caffè espresso indicano che, anche se ci troviamo appena al di qua delle Alpi, siamo già in quell'Italia che conosciamo: l'Italia della “dolce vita”! Sfoggiando il suo grembiule da pasticciere e un largo sorriso, Giovanni ci spiega: « *Ah! Ho cercato di allontanarmi da quest'universo; ma dopo tre anni di medicina, tutto era chiaro per me!* » Al bar pasticceria (una vera e propria istituzione), Giovanni respira gli effluvi della pasticceria paterna, a contatto con una clientela locale e fedele. Giovanissimo va a perfezionare le sue conoscenze lontano da casa: a Venezia prima, poi in Florida e a New York. Qui, a *Le Cirque* di Cirio Maccioni, il giovane pasticciere fa per un anno l'esperienza del dessert al piatto, finché giunge il momento di tornare a Trescore.

Giovanni Pina perpetua la tradizione dei dolci italiani a pasta lievitata, come il *pandoro* o il *panettone*, e di molte altre specialità della penisola: i biscotti secchi vanigliati dalla consistenza finissima (i croccanti *cantucci* con mandorle intere), i famosi *amaretti* che devono il loro nome al gusto amarognolo del nocciolo dell'albicocca e i *cannoncini*, piccoli cornetti di pasta sfoglia ripieni alla crema pasticciere.

Poi, colui che Giovanni definisce un “secondo padre”, Iginio Massari, lo invita a raggiungere l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani che lui stesso dirige, e Relais Desserts di cui è il responsabile regionale. « *D'un tratto, le porte delle migliori case si aprono a voi, ovunque nel mondo.* »

Che cosa sogna Giovanni? « *La mia vita! Sono fortunato!* » Felice di fare il suo lavoro con passione, nel paese che ama.



Photo : Barbara Siegel

PADOUE

Pour les passionnés d'histoire, cette librairie spécialisée en livres anciens et rares, manuscrits, mais aussi gravures, cartes géographiques et vues devrait vous permettre de trouver la perle rare !

Libreria Antiquaria Sapienza
Via F. Squarcione 14,
Piazza delle Erbe.
www.librieriasapienza.it/



Photo : Studio Fotografico Image - Bs

BRESCIA

C'est dans une superbe bâtisse du XIX^e siècle, en pleine campagne romantique, à Collebeato, tout près de Brescia, qu'Iginio Massari a ouvert son restaurant *Carlo Magno*. Un voyage dans le temps mais aussi un voyage gustatif avec, aux commandes, le chef Beppe Maffioli, orfèvre de la cuisine méditerranéenne. Tous les produits sont rigoureusement sélectionnés et faits maison, jusqu'au pain et gressins. Quant aux desserts, ils sont bien sûr signés Massari.

Carlo Magno Via Campiani 9, Collebeato.
www.carlomagno.it



BRESCIA

Situé dans le château de Brescia, le *Museo delle Armi Luigi Marzoli* abrite l'une des plus importantes collections d'armes et d'armures d'Europe. Armes blanches, armes à feu, armures, ce sont presque 600 pièces qui retracent l'histoire de la tradition armurière de la ville mais aussi l'histoire et l'art guerriers de Brescia et de Milan du XV^e au XVIII^e siècle sur une dizaine de salles. Sans omettre la collection d'armes à feu du XIX^e siècle.

Museo delle Armi Luigi Marzoli
Via Castello 9.
www.bresciamusei.com

Photo : Comune di Brescia, servizio turismo



Photo : Comune di Brescia, servizio turismo

BRESCIA

Marquée par la domination vénitienne, Brescia, qui subit de lourdes pertes durant la Seconde Guerre mondiale, compte encore quelques joyaux architecturaux comme la *Piazza della Loggia* (fin XV^e-début XVI^e) de pur style Renaissance. La Loggia, qui aujourd'hui abrite l'hôtel de ville, la tour de l'Horloge et les Palazzi dei Monte di Pietà Vecchio e Novo ornent la place qui accueille tous les samedis un marché. Tout près, le monument alla Bella Italia, dédié à l'insurrection des Dix Jours de Brescia, et la piazza de Santa Maria Calchera qui compte bien sûr son église et un monument au grand mathématicien Niccolò Tartaglia, originaire de Brescia (XV^e siècle).

www.comune.brescia.it/turismo



Photo : Archive Turismo Bergamo - Dimitri Salvi

CARNET D'ADRESSES

BERGAME

Cité médiévale marquée du sceau de la domination vénitienne, Bergame abrite, au cœur de sa ville haute, *le Duomo* (cathédrale) dont la coupole est ornée de la statue en or de Sant'Alessandro, patron de la cité. A quelques pas seulement se trouvent la chapelle Colleoni, le baptistère et la basilique Santa Maria Maggiore, le Palazzo della Ragione et la Torre Civica (beffroi) qui, chaque soir, sonne plus de 100 coups.

www.turismo.bergamo.it

LUCIEN MOUTARLIER

à Chexbres

RELAIS DESSERTS DEPUIS 2001



Très jeune, Lucien Moutarlier a un penchant pour la bonne cuisine. « *Ma culture du goût vient de ma mère et de mes tantes, originaires de l'île d'Yeu.* » Dès quatorze ans, il entre en apprentissage à Chantenay, près de Nantes. Après s'être imprégné de plusieurs maisons, il quitte sa Bretagne natale pour la Suisse, pour une année... C'est ici, vingt-sept ans après, que la maison mère est installée à Chexbres. L'atelier se trouve également dans le village, à flanc de coteau, entouré de vignobles. Lucien y est à l'œuvre depuis 1 heure du matin. « *La conscience professionnelle, la qualité de l'individu et son investissement définissent sa trajectoire.* » Le temps lui a donné raison. Avec ses fils Damien, pâtissier, et Christophe, chocolatier, et leur chef Christophe Renoux, lauréat du prix Charles Proust en 2010, ils préparent une pâtisserie artisanale pour une clientèle exigeante. Les points de vente se sont développés au fil des années : Lutry, Lausanne, Chexbres et Montreux. Le sucré comme le salé, tout est réalisé dans le souci du détail et fait maison. Parmi les spécialités, le Samba, entremets tout chocolat à la texture onctueuse et à l'amertume agréable. La tarte vanille à la ganache crème mascarpone est, elle, très gourmande.

La France et l'Italie inspirent tout autant Lucien, sans parler de son admiration pour les frères Bissetto qui comptent parmi ses amis. Et au salon, on a ce sentiment d'être déjà un peu en Italie : un service simple et soigné où la succession de gestes tel le « serviette-soucoupe-croissant » sonne comme une délicate attention. La clientèle étrangère ne s'y trompe pas.

L'épouse de Lucien, Angela, travaille avec lui, ainsi que Giuseppina, leur belle-fille. Bientôt, ils partiront en Italie pour des vacances bien méritées : « *Je peux le faire parce qu'il y a mes fils. Avec eux, la relève est assurée !* »

Confiserie Lucien Moutarlier, Grand-Rue, Chexbres
Place de la Palud 7, Lausanne
www.moutarlier.ch



Very young, Lucien Moutarlier has a weakness for good cooking. “*My cultivation of flavors comes from my mother and my aunts, originally from the island of Yeu.*” At fourteen, he becomes an apprentice in Chantenay, near Nantes.

After soaking up knowledge from several houses, he leaves his native Bretagne for Switzerland, for one year... It is here, twenty-seven years later that the headquarters is set up in Chexbres. The workshop is also in the town, on the hillside, surrounded by vineyards. Lucien starts working at one in the morning. “*Professional dedication, the quality of the individual and his personal investment define his path in life.*” Time has proven him right. With his sons Damien, pastry chef, and Christophe, chocolate-maker, and their chef, Christophe Renoux, winner of the Charles Proust prize in 2010, they make artistic pastry for demanding clientele. Shops have been opened throughout the years: Lutry, Lausanne, Chexbres and Montreux.

Sweet or savory, everything is homemade and done with care for details. Among the specialties, the Samba, chocolate dessert with an unctuous texture and a delightful bitterness. The vanilla tart with mascarpone ganache cream is gastronomic. And in the pastry shop, one feels like they are already a little bit in Italy: simple and neat where the succession of gestures such as the “napkin-saucer-croissant” are a delicate consideration. Foreign clientele is not deceived.

Lucien's wife, Angela, works with him as does their daughter-in-law, Giuseppina. Soon they will go to Italy for a well-deserved vacation: “*I can do it thanks to my sons. With them, things are in safe hands!*”



ÉRIC BAUMANN

à Zurich

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1995



Nachdem wir durch die schönen Zürcher Avenuen mit ihren Luxus-Boutiquen gefahren sind und den Fluss Limmat überquert haben, setzt uns die Strassenbahn der Linie 11 am Rande der Goldküste, einem Wohnviertel am Ufer des Zürichsees, ab vor der Confiserie Baumann.

Eric, dem dieser Beruf in die Wiege gelegt wurde, weiss genau, was er will: « Ich möchte mit 30 Jahren meine Confiserie haben, mit 40 Jahren der Chaîne Confiseurs angehören, (dem schweizerischen Verband der besten Konditoren) und vor 50 Jahren Mitglied von Relais Desserts International sein. » Während 10 Jahren arbeitete Eric bei den besten Adressen in der Schweiz und in Muhlhouse bei Bannwarth Vater. Und pünktlich wie eine Schweizeruhr eröffnete er seine Confiserie Baumann am Balgrist mit knapp 30 Jahren.

Zwanzig Jahre Team-Arbeit mit seiner Frau Babette haben daraus einen bekannten Treffpunkt gemacht. Das herzhaftes Angebot enthält Laugenbrötchen, wie die mit Thunfischsalat gefüllten Baumann-Fischli oder die mit Käse belegten Bau-Männli. Für die

Konditorei lässt sich Eric von traditionellen Rezepten inspirieren. « *Ich liebe den Gedanken, Tradition weiterzugeben, habe aber schon für drei bis vier Leben Rezepte zum Weiterentwickeln.* » Beispielsweise der Rehrücken: Das traditionelle Rezept aus Haselnuss-Mandel-Bisquit gefüllt mit Kirsch-Buttercrème kam aus der Mode. Anlässlich seiner Reise nach Japan findet Eric die Inspiration bei Norihiko Terai und geht erneut von den einstigen Geschmacksrichtungen aus, um sein neues Mini-Cake-Sortiment zu kreieren. Eine weitere Spezialität ist das Hauskonfekt, eine Auswahl feiner Leckereien, die viel Handarbeit erfordert. « *Ich finde sie sehr hübsch, anzusehen.* » In der Tat, weckt das mit Zartbitter-Schokolade dekoriertes Minigebäck oder das Mini salbé-Carré mit Gianduja-Crème und Rosa-Fondant die Geschmacksknospen.

Après avoir sillonné de belles avenues zurichoises qui abritent les boutiques de luxe et traversé le fleuve Limmat, le tram 11 nous dépose à la lisière de la Côte d'Or, quartier résidentiel au bord du lac de Zurich, devant la confiserie Baumann.

Eric, né dans ce métier, a un plan de carrière tout tracé : « *Avoir ma pâtisserie à 30 ans, appartenir à la Chaîne confiseur, association suisse des meilleures confiseries, à 40, et avant 50, être membre Relais Desserts.* » Après une école de commerce et de management, il commence son apprentissage près de Zurich. Durant dix ans, Eric parcourra les meilleures maisons en Suisse et à Mulhouse chez Bannwarth père. Et c'est avec une ponctualité toute helvétique qu'il ouvre sa pâtisserie-salon de thé à tout juste 30 ans...

Vingt ans de travail en équipe avec son épouse Babette ont fait de l'endroit un rendez-vous prisé. Côté salé, des petits pains bretzels comme les *fischli*, en forme de poisson, garnis de salade de thon ou les *mänli*, en forme de bonhomme, au fromage. Côté pâtisserie, Eric s'inspire de recettes traditionnelles. « *J'aime l'idée de transmettre le patrimoine de mon pays. J'ai ainsi des recettes à faire évoluer pour les trois ou quatre vies à venir !* » Comme le *rehrücken*, ce cake nommé d'après la forme du râble du gibier. La recette traditionnelle, composée de deux biscuits garnis de crème au beurre ou de confiture, était tombée en désuétude. Lors d'un voyage au Japon, Eric trouve l'inspiration chez Norihiko Terai et repart des saveurs d'antan pour créer sa gamme.

Autre spécialité, le *Haus konfekt*, un assortiment de friandises très délicates qui demandent beaucoup de main-d'œuvre. « *Je les trouve très jolies à regarder.* » En effet, le sablé miniature strié d'un décor au chocolat noir ou le mini carré sablé à la crème *gianduja* et au fondant rose éveillent pour le moins les papilles.

Confiserie Baumann, Balgriststrasse 2, Zurich
www.confiserie-baumann.ch



Photo : Zürich tourism - Rubiano Soto

ZURICH

Point de départ de la Réforme germano-helvétique, l'église *Grossmünster* (XII^e siècle) aurait connu un premier édifice érigé par Charlemagne. Sa tour, qui porte le nom de l'empereur, offre une vue imprenable sur la ville. Couvent fondé au IX^e siècle par le petit-fils de Charlemagne pour ses deux filles et destiné aux femmes de la noblesse, l'église *Fraumünster* possède des vitraux réalisés par Marc Chagall et Augusto Giacometti. Incontournables !

Grossmünster, Grossmünsterplatz
& **Fraumünster**, Stadthausquai 19



Photo : DR

SAINT-GINGOLPH

Pour déguster les meilleurs poissons du lac Léman, il faut aller *Chez Monmon*, alias Edmond Duchoud, patron de l'hôtel-restaurant *le Rivage* qui régale depuis plus de 40 ans les gourmets mais aussi les bouches étoilées, tel Peter Ustinov ou Michel Troisgros, avec ses spécialités du lac : omble chevalier, perche, truite, féra... Et pour se délecter de poissons les pieds dans l'eau, le restaurant dispose d'une belle terrasse sur le lac.

Hôtel-restaurant le Rivage « Chez Monmon »
www.rivage.ch



Photo : Montreuxriviera.com

LAVAUX

Inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, *Lavaux et ses vignobles* sont de toute beauté. Cultivés dès le XII^e siècle, les vignobles en terrasse – pas moins de 10 000 étagées sur 40 niveaux et quelque 400 km de murs – ont été façonnés par dix-sept générations de viticulteurs. On y trouve évidemment les meilleurs cépages : le chasselas en très grande partie mais aussi le chardonnay, le pinot noir et le gamay. Les caveaux-bars sont bien sûr nombreux...

www.lavaux.ch



Photo : Montreuxriviera.com

MONTREUX

Du 24 novembre au 24 décembre se tient à Montreux le plus grand *marché de Noël* de Suisse. Au bord du lac Léman, au pied des montagnes, plus d'une centaine d'artisans et marchands viennent s'installer dans des chalets typiques et richement décorés pour proposer leurs créations. Sans oublier le marché couvert où des ateliers pour enfants sont organisés et, incontournable, le train du Père Noël qui dessert sa maison même où il accueille, en personne, les bambins.

Marché de Noël de Montreux,
du 24 novembre au 24 décembre.
www.montreuxriviera.com
www.montreux-vevey.com



Photo : Zürich tourism

CARNET D'ADRESSES

ZURICH

Le Kunsthhaus (musée des Beaux-Arts) de Zurich abrite l'une des plus importantes collections d'art moderne de la ville. Très réputé pour ses collections permanentes et ses expositions temporaires, il compte également l'une des plus importantes collections d'œuvres de Munch, sans parler de celle de Giacometti. Pour cette fin d'année, il présente une exposition sur l'œuvre graphique de Paul Gauguin (jusqu'au 20 janvier 2013) et sur le nouveau Kunsthhaus – le musée étant agrandi (jusqu'au 6 janvier 2013).

Kunsthhaus, Heimplatz 1
www.kunsthhaus.ch



JEAN-MARIE AUGNET

à La Tour-de-Peilz

RELAIS DESSERTS DEPUIS 1983



Born in the Caux region of Normandy surrounded by farmers who were close to nature, Jean-Marie was inspired by a mother who was an outstanding cook and pastry chef. Leaving the loops of the Seine river was difficult for him, and after an apprenticeship that took him from Paris to Rouen, he sought another place where he could find the charms of Normandy. Switzerland, the home to fine chocolate, attracted him. Hired in Lausanne at *Monjonnier*, a well-known pastry shop, he met Denise, his future Swiss wife, and paradoxically, shortly after getting married, the couple moved to Alençon in Normandy! Nevertheless, after nine years, they returned to the Vaudoise Riviera:

"It was, for me, the land of all desires."

In 1988, they settled between Vevey and Montreux, between vineyards and the lake. Very quickly, Jean-Marie, assisted by his apprentice, Miguel, earned a good reputation. His traditional French pastry and his flaky, buttery, danishes were quickly appreciated.

"For me, a cake must be good and perfect, before being beautiful or sophisticated. I can't stand asking myself what it is I am eating."

This new Swiss departure offers an abundance of encounters: Jean-Marie gets closer in particular to his Relais Desserts colleagues and Pit Oberweis, the then President from Luxembourg, entrusts him with the commission of admission of new members. Starred chefs visit him. Palaces serve his danishes and wedding cakes...

"Each day, this profession requires sampling in order to verify textures and flavors. What luck!" For his winter specialties, Jean-Marie likes to use spices. He also prepares stollen, having origins in Alsace, and being of Swiss patrimony, he has adopted the tarte au vin cuit whose crème brûlée is sweetened with Botzi pear juice from Fribourg.

Sound dreamy? Take a trip to the mountains in the near future...

Né en pays de Caux dans un milieu de paysans proches de la nature, Jean-Marie est inspiré par une mère cuisinière et pâtissière hors pair. Quitter les boucles de la Seine lui sera pénible, et après un apprentissage le menant de Paris à Rouen, il songe à un autre pays où retrouver les charmes de sa Normandie. La Suisse, alors berceau du chocolat fin, l'attire. Engagé à Lausanne chez *Monjonnier*, pâtisserie très réputée, il y rencontre Denise, sa future épouse, suisse, et paradoxalement, peu après s'être marié, le couple s'installe à Alençon en Normandie !

Pourtant, après neuf années, ils repartent pour la Riviera vaudoise : *« C'était pour moi le pays de toutes les envies. »*

En 1988, ils s'installent entre Vevey et Montreux, entres vignes et lac. Très vite, Jean-Marie, secondé par son apprenti Miguel, se fait une belle réputation. Sa pâtisserie française traditionnelle et ses viennoiseries aux feuilletages pur beurre font des adeptes. *« Pour moi, un gâteau doit être bon et juste, avant d'être beau ou sophistiqué. Je ne supporte pas de me poser la question de ce que je mange. »*

Ce nouveau départ helvète offre un creuset de rencontres : Jean-Marie se rapproche notamment de ses confrères Relais Desserts et Pit Oberweis, alors président luxembourgeois, lui confie la commission d'admission des nouveaux membres. Des chefs étoilés viennent le visiter. Les palaces servent ses viennoiseries et pièces montées...

« Chaque jour, ce métier exige de goûter afin de vérifier textures et saveurs. Quelle chance ! » Pour ses spécialités d'hiver, Jean-Marie aime les épices. Il prépare aussi le *stollen*, originaire d'Alsace, et du patrimoine suisse il adopte la tarte au vin cuit dont la crème brûlée est sucrée au jus de poire à Botzi de Fribourg.

Un rêve ? Profiter plus de la montagne dans un avenir assez proche...

Pâtisserie-confiserie Augnet, Grand-Rue 2, La Tour-de-Peilz
L'épicerie fine du Pont-de-Chailly, Avenue de Béthusy 86, Lausanne
www.patisserie-augnet.ch

DE L'OR EN BARRE

A BAR OF GOLD

Par Alice Morabito

Experte du chocolat haut de gamme, la société Valrhona livre une nouvelle gamme de chocolat... blond.

Comme toute belle découverte, c'est par un heureux hasard qu'est né le Dulcey. En oubliant son bain-marie d'Ivoire une dizaine d'heures, Frédéric Bau a obtenu un chocolat blond, couleur non répertoriée jusque-là ! L'odeur de sablé breton grillé mêlée à celle de lait caramélisé et de sucre non raffiné est renversante, comme le goût. Mais pour reproduire la délicieuse alchimie à grande échelle et livrer le Dulcey, huit années seront nécessaires. Car chaque étape est cruciale, du sourcing à la production, en passant par l'analyse sensorielle et la fabrication. Cette expertise hors norme explique d'ailleurs l'attrait des grands chefs, et notamment pâtisseries, pour les séminaires dispensés par l'école du Grand Chocolat Valrhona... Et inversement, car les chefs, comme les experts, ont besoin de réfléchir et de partager leur expérience : l'expérience du produit fini et de la clientèle d'un côté ; celle de la matière première et de ses applications de l'autre. Le résultat de cette synergie ? Loin d'un oxymore, vers une gourmandise raisonnée !



Photo : Ginko

When Valrhona brings us a new variety of "blond" chocolate...

Like most discoveries, it was pure luck that Frédéric Bau created the Dulcey. Forgetting a bain-marie for 10 hours, resulted in a "blond" chocolate, never before seen! The smell and flavor of petit sablé, caramelized milk and unrefined sugar is astounding. Wide-scale reproduction of this alchemy took 8 years. Each step is crucial: from the sourcing to the production, the sensory analysis to the manufacturing. This expertise explains why great pastry chefs are attracted to the seminars of the Valrhona Grand Chocolat school...And inversely, as the chefs, like the experts, need to share their experiences. The result of this synergy? Far from an oxymoron, a reasonable indulgence.

le hangar
BISCUITERIE



*se régaler, goûter, cuisiner, déjeuner,
se détendre, partager*



le nouveau lieu imaginé par Michel Galloyer & Anne-Marie Guillard

BISCUITERIE - DÉCORATION - SALON DE THÉ - RESTAURANT - CHOCOLATERIE - EPICERIE - ATELIER DE CUISINE

RENCONTRES INTERNATIONALES

Par Alice Morabito

C'est à Mulhouse que se sont retrouvés, en avril dernier, plus de 80 pâtisseries Relais Desserts.

Ce rendez-vous annuel très attendu, organisé sur trois jours, a permis aux chefs de visiter la *pâtisserie Jacques* de Michel Bannwarth – maître d'œuvre de ces Rencontres –, mais aussi la *manufacture* de Pierre Hermé de Wittenheim, la *pâtisserie Jean* de Thierry Mulhaupt à Colmar et les maisons Gilg à Munster, Vergne à Audincourt et Baud à Besançon. Des temps d'échanges et de découvertes auxquels ont succédé des temps de création et de dégustation comme le concours de macarons, le dîner à l'auberge de l'III et, cerise sur le gâteau, le buffet organisé à la Cité de l'automobile où chaque membre avait réalisé 200 petits fours... Soit 16 000 pièces concoctées, selon les équipes régionales, dans une scénographie gourmande sur le thème et l'univers chromatique d'un constructeur automobile et dont les 1 500 invités se sont délectés...

It was in Mulhouse where, last April, over 80 Relais Desserts pastry chefs got together.

This much anticipated annual meeting, organized over three days, allowed the chefs to visit not only the Michel Bannwarth's *pâtisserie Jacques* – organizer of this event –, but also Pierre Hermé's Wittenheim factory, Thierry Mulhaupt's *pâtisserie Jean* in Colmar, and the Houses Gilg in Munster, Vergne in Audincourt as well as Baud in Besançon. Times for exchanges and discoveries were followed by times to create and taste, such as the macaroon contest, the dinner at the Auberge de l'III and, icing on the cake, the buffet at the Cité de l'automobile where each member made 200 petits fours... Not less than 16,000 pieces concocted, by regional teams, in a gourmet scenography on the theme of the chromatic world of a car manufacturer were much enjoyed by the 1500 guests...



Photos : Catherine Kohler, Photo en bas à gauche : Dom Poirier



RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Par Alice Morabito

Photo : Arnaud Larher

Mets vertueux et raffiné s'il en est, le chocolat dévoile tous ses secrets, ou presque, chaque année lors du Salon du chocolat. Gourmets passionnés, chefs multi médaillés et chocolatiers du monde entier s'y retrouvent pour célébrer avec délices cet or brun synonyme de plaisir.

If a virtuous and refined delicacy exists, chocolate is it; and it reveals all of its secrets, or almost, each year at the Chocolate Fair.

Passionate gourmets, multi-medaled chefs and chocolate makers from all over the world get together to celebrate with delight this brown gold – synonym of pleasure.

Avec 23 éditions nationales et internationales organisées aux quatre coins du monde, le Salon du chocolat, créé en 1994 à Paris par Sylvie Douce et François Jeantet, est le plus grand événement dédié au chocolat qui soit. Attirant chaque année pas moins d'un million de visiteurs dans le monde – 130 000 personnes sont attendues pour cette 18^e édition parisienne –, il est LE rendez-vous incontournable des amateurs éclairés et des professionnels de toute la filière cacao. Cette année verra plus de 200 chefs et chefs pâtisseries, dont nombre de Relais Desserts – cela va de soi –, et quelque 160 chocolatiers (exposants) venus partager leur savoir-faire et leur créativité. Au programme, l'alléchant défilé de robes en chocolat dont celles de Frédéric Cassel, Arnaud Larher, Jean-Paul Hévin..., l'élaboration quotidienne d'irrésistibles recettes par un duo de chefs et jeunes talents tels Grégory Cuilleron et Sébastien Bouillet ou Yann Brys et Estelle Bidart. Sans parler des conférences-dégustations comme le Tour du monde des chocolats chauds de Jean-Paul Hévin, ou le master class Vin & Chocolat avec, entre autres, le Château Hostens-Picant et Sébastien Bouillet ou le Mas Amiel et Vincent Guerlais. Mais encore ? Des journées spéciales, des shows, la remise des Awards du chocolat, des ateliers pour enfants, un espace livres, où les chefs viendront dédicacer leurs ouvrages, et le fameux concours Charles Proust.

With 23 national and international editions organized all over the world, the Chocolate Fair, started in 1994 in Paris by Sylvie Douce et François Jeantet, is the largest event dedicated to chocolate that exists. Bringing together each year not less than one million visitors worldwide – 130,000 people are expected for this 18th edition in Paris – it is a MUST for enlightened amateurs and professionals from the entire cocoa field. This year will see over 200 chefs and pastry chefs, of which many are members of Relais Desserts, of course, and some 160 chocolate-makers (exhibitors) sharing their savoir-faire and their creativity. Activities include the enticing chocolate fashion show, with dresses presented by Frédéric Cassel, Arnaud Larher, Jean-Paul Hévin...; daily elaboration of irresistible recipes by chef-young talent duos including Grégory Cuilleron and Sébastien Bouillet or Yann Brys and Estelle Bidart. Notwithstanding conferences-tastings like Jean-Paul Hévin's Tour du monde of hot chocolates, or the master class Wine & Chocolate with, among others, the Château Hostens-Picant and Sébastien Bouillet or the Mas Amiel and Vincent Guerlais. But what else? Special days, shows, the Chocolate Awards ceremony, children's workshops, a bookshop where chefs come to autograph their books, and the famous Charles Proust competition.



CONCOURS CHARLES PROUST

Frangrân's,
interprétation japonisante de
la Saint-Valentin de *Christophe Renou*,
de l'école du Grand Chocolat Valrhona,
qui a remporté avec cette création, lors de
la dernière édition (2010), le premier prix
Charles Proust ainsi que le prix artistique.

Remis au goût du jour en 2006 par l'association Relais Desserts, en collaboration avec la Maison Grand Marnier®, cet illustre concours, organisé tous les deux ans – en public s'il vous plaît –, récompense les meilleurs talents de la profession. Pour cette 4^e édition, présidée par Pierre Hermé, les pâtisseries, chocolatiers et glaciers devront se surpasser sur le thème des *Fables* de Jean de La Fontaine avec, en guise de thème gustatif, les fruits et le chocolat. Inutile de préciser que les pièces réalisées dans le cadre de ce prestigieux concours, très apprécié des grands pâtisseries, font figure d'œuvres véritables. Forme, texture, couleur, harmonie des goûts et des matières, chaque détail a son importance tant par rapport à l'approche artistique que gustative. Au final, trois prix Charles Proust ainsi que quatre prix – artistique, dégustation, presse et public – seront décernés. Un rendez-vous auquel il sera difficile de résister...

Le Salon du chocolat,
du 31 octobre au 4 novembre,
de 10 h à 19 h, Porte de Versailles.
www.salon-du-chocolat.com

Revived in 2006 by the Relais Desserts association, in collaboration with the Maison Grand Marnier®, this illustrious competition, organized every two years, in public of course, rewards the best talents of the profession. For this 4th edition, presided by Pierre Hermé, the pastry-chefs, chocolate-makers and ice cream-makers will have to outdo themselves using the gustatory theme of chocolate and fruits integrated into the theme of Jean de La Fontaine's *Fables*. Needless to say, the presentations of this prestigious competition, very much appreciated by the great pastry chefs, are real works of art. Shape, texture, color, harmony of flavors and materials, each detail is important, as much in relation to the artistic approach as the gustatory one. In the end, three Charles Proust awards as well as four others – artistic, tasting, press and public – will be awarded. A rendezvous which will be difficult to resist...

Concours Charles Proust,
le mercredi 31 octobre de 11 h à 19 h
au Salon du chocolat de Paris.
www.charlesproust.com

MILLEFEUILLE

Par Alice Morabito



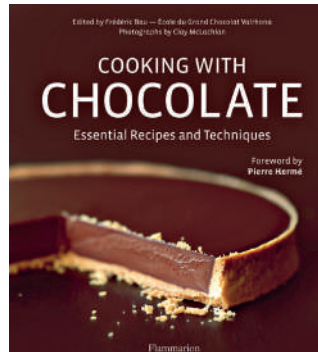
Alléchant

Avec 100 recettes inédites et 100 classiques revisités, Christophe Felder, pâtissier virtuose, invite à plonger avec délices, mais aussi technicité et pas à pas, dans le chocolat, qu'il s'agisse de le choisir ou de le travailler.

CHOCOLAT

Par Christophe Felder

Editions de La Martinière - 35 € //



Fondamental

Ce livre aborde non seulement la technique avec 100 pas à pas fondamentaux, la théorie avec les secrets et les mythes, mais aussi la pratique avec 100 recettes classiques et tendance. Sans parler du DVD. Une bible !

COOKING WITH CHOCOLATE

Par Frédéric Bau - Photos : Clay McLachlan

Flammarion - £29.95 //



Savoureux

Pâtissier français installé depuis plus de 20 ans à Oslo où ses pâtisseries et restaurants égrènt la capitale, Pascal Dupuy, membre Relais Desserts, livre ici ses recettes les plus gourmandes.

PASCAL

Par Pascal Dupuy

Dinamo Forlag - krN 398 //



Enlevé

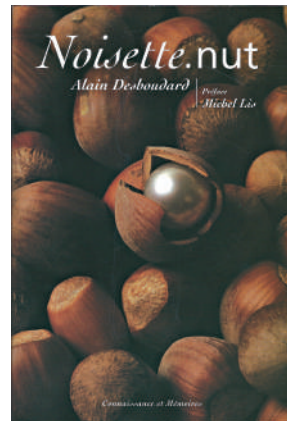
Iginio Massari, orfèvre pâtissier de la botte, et membre Relais Desserts, révèle dans ce 2^e volume tout ce qu'il faut savoir sur les pâtes, confitures, gelées mais aussi ses desserts préférés ! Technique, passionné... à son image.

NON SOLO ZUCCHERO – Vol. II

Par Iginio Massari

Reed Gourmet - 82 € //

www.reedgourmet.it/



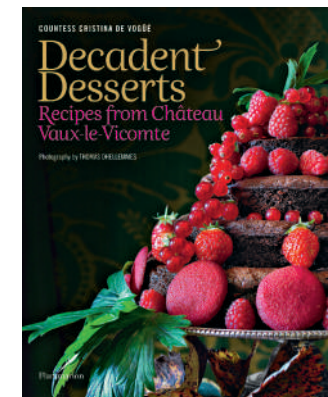
Cultivé

Tombé sous le charme de cette « petite noix des bois », Alain Desboudard cultive avec passion depuis plus de trente ans la noisette. Dans cet ouvrage, il dévoile toutes les facettes de ce fruit délicieux à cultiver et à croquer !

NOISETTE.NUT

Par Alain Desboudard

Connaissance et Mémoires – 30 € //



Intemporel

A l'image de la splendeur du château de Vaux-le-Vicomte, qui inspira Versailles, la comtesse Cristina de Vogüé, sa propriétaire, livre 63 recettes extraites des archives du château mais aussi ses propres créations, ainsi que des recettes de ses proches et de sa famille...

DECADENT DESSERTS

Par la comtesse Cristina de Vogüé

Photos : Thomas Dhellemmes

Flammarion - \$45.00 //



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

LAITERIE D'ÉCHIRÉ

76 PLACE DE L'ÉGLISE
74410 ÉCHIRÉ

TÉL: 05 49 25 70 01
FAX: 05 49 25 26 09

www.echire.com



Les Minoteries VIRON,
la tradition a un nom !

WWW.MINOTERIES-VIRON.FR

RUE DU MOULIN LECOMTE 28630 CHARTRES
Tél : 02 37 28 34 46 - infos@minoteries-viron.fr



FRANCE

ALSACE

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

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

PIERRE HERMÉ
Strasbourg (67)
www.pierreherme.com

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

DANIEL REBERT
Wissembourg (67)
www.rebert.fr

AQUITAINE

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

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

LIONEL RAUX
Bayonne (64) • Biarritz (64)
www.patisserie-raux.fr

AUVERGNE

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

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

BRETAGNE

PIERRE-YVES HÉNAFF
C.CHOCOLAT
Brest (29) • Quimper (29)
www.c-chocolat.fr

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

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

CENTRE

JACQUES BERNARD
Vierzon (18)
www.jbernard.fr

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

CHAMPAGNE- ARDENNE

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

FRANCHE-COMTÉ

JOËL BAUD
Besançon (25)
www.baudbesancon.com

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

HAUTE-NORMANDIE

PATRICK GELENCSE
Le Havre (76)
www.chocolats-gelencser.com

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

ILE-DE-FRANCE

SADAHARU AOKI
Paris (75)
www.sadaharuaki.com

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

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

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

PIERRE HERMÉ
Paris (75) • Le Chesnay - Versailles (78)
www.pierreherme.com

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

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

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

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

LIMOUSIN

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

LORRAINE

ANDRÉ CORDEL
AU PALET D'OR
Bar-le-Duc (55)
+33 (0)3 29 79 08 32

FRANCK FRESSON
Jarmy (54) • Metz (57)
www.fresson-chocolatier-patissier.fr

MIDI-PYRÉNÉES

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

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

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

XAVIER BERGER
Tarbes (65) • Pau (64)
www.xavier-berger.com

PAYS-DE-LA-LOIRE

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

MICHEL GALLOYER
Angers (49)

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

MAELING GEORGELIN
AU PETIT PRINCE
Etel (56)
www.aupetitprince-etel.fr

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

PIERRE HERMÉ
Nantes (44)
www.pierreherme.com

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

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

POITOU-CHARENTES

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

PROVENCE-ALPES- CÔTE D'AZUR

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

PIERRE HERMÉ
Nice (06)
www.pierreherme.com

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

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

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

RHÔNE-ALPES

PATRICK AGNELLET
Annecy-le-Vieux (74)
www.patrickagnellet.com

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

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

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

ERIC ESCOBAR
Montélimar (26)
• Les Ménuires (73)
www.nougats-escobar.com

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

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

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

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

MONDE

ALLEMAGNE

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

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

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

DANIEL REBERT
ENGELHORN MODE
Mannheim
www.rebert.fr

AUTRICHE

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

BELGIQUE

LUIGI BIASETTO
Bruxelles
www.pasticceriabiasetto.it

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

MARC DUCOBU
Waterloo
www.ducobu.be

BERNARD PROOT
DEL REY
Anvers
www.delrey.be

PAUL WITTAMER
Bruxelles
www.wittamer.com

BRÉSIL

FRANÇOIS PAYARD
Rio de Janeiro
www.payard.com

CHINE

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

CORÉE

FRANÇOIS PAYARD
Séoul
www.payard.com

DALLOYAU
Séoul • Gwangju • Incheon
[www.dalloyau.fr/
international.html](http://www.dalloyau.fr/international.html)

EMIRATS ARABES UNIS

PIERRE HERMÉ
Dubai
www.pierreherme.com

ESPAGNE

CARLES MAMPEL
BUBO
Barcelona
www.bubo.ws

MIGUEL MORENO
MALLORCA
Madrid
www.pasteleria-mallorca.com

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

RAFAEL ET JORDI TUGUES
Lleida
www.tugues.com

GRANDE-BRETAGNE

WILLIAM CURLEY
Londres
www.williamcurley.co.uk

PIERRE HERMÉ
Londres
www.pierreherme.com

MICHEL ET ALAIN ROUX
THE WATERSIDE INN
Bray
www.waterside-inn.co.uk

ITALIE

ANDREAS ACHERER
ACHERER PATISSERIE BLUMEN
Bruneck
www.acherer.com

LUIGI BIASETTO
Padova
www.pasticceriabiasetto.it

LUCA MANNORI
Prato
www.mannoriespace.it

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

GIOVANNI PINA
Bergamo
www.pasticceriagiovannipina.it

JAPON

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

YOSHINARI OTSUKA
PÂTISSERIE JACQUES
Fukuoka
www.jacques-fukuoka.jp

HIDEMI SUGINO
Tokyo
+81 (0)3 3538 6780

TAIHEI OIKAWA
UN PETIT PAQUET
Yokohama
+81 (0)4 5973 9704

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

SADAHARU AOKI
Tokyo
www.sadaharuaoaki.com

MICHEL BELIN
Nagoya
www.michel-belin.com

SÉBASTIEN BOUILLET
Tokyo
www.chocolatier-bouillet.com

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

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

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

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

FRÉDÉRIC JOUVAUD
Tokyo
<http://maisonjouvaud.blogspot.com/>
FRANÇOIS PAYARD
Tokyo
www.payard.com

RICHARD SÈVE
Yokohama
www.chocolatseve.com

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

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

KOWEIT

DALLOYAU
Koweït City
[www.dalloyau.fr/
international.html](http://www.dalloyau.fr/international.html)

LIBAN

LIONEL PELLÉ
PÂTISSERIE CANNELLE
Beyrouth
+961 (0)1 20 21 69

LUXEMBOURG

MAISON OBERWEIS
Luxembourg • Bertrange
www.oberweis.lu

MAROC

FRÉDÉRIC CASSEL
Casablanca
www.frederic-cassel.com

NORVÈGE

PASCAL DUPUY
Oslo
www.pascal.no

PAYS-BAS

ARTHUR DE ROUW
Vught
www.derouw.nl

SUISSE

JEAN-MARIE AUGNET
La Tour-de-Peilz
• Lausanne
www.patisserie-augnet.ch

ERIC BAUMANN
Zurich
www.confiserie-baumann.ch

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

USA

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



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



**Catalogue des formations disponible à
l'adresse ci dessous:**

**ÉCOLE GASTRONOMIQUE
BELLOUET CONSEIL**

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

Email : bellouet.conseil@wanadoo.fr

Site internet :

www.ecolebellouetconseil.com



DE NOTRE
SAVOIR-FAIRE UNIQUE
EST NÉ
UN NOUVEAU MONDE
DE CRÉATION



DÉCOUVREZ **DULCEY**, LE PREMIER CHOCOLAT BLOND

AVEC LA CRÉATION DES CHOCOLATS BLONDS, ET FORT DE SES 90 ANNÉES D'EXPERTISES AU SERVICE DU GOÛT, VALRHONA OFFRE UN NOUVEAU MONDE DE CRÉATION ET DE SAVEURS.

www.valrhona.com

**VALRHONA**