



Relais Desserts

DESSERTS

HAUTE PÂTISSERIE & LIFESTYLE MAGAZINE



— N° 19 —

PRINTEMPS - ÉTÉ 2018

With English Texts

SAMEDI 10 NOVEMBRE 2018

JOURNÉE du MARRON



Dessert réalisé par **Emmanuele Forcone**,
Champion du monde de la pâtisserie 2015.

LE MARRON GLACÉ, CAVIAR DE LA CONFISERIE, AINSI QUE LE TRADITIONNEL MARRON CONFIT AU SIROP SONT DES PRODUITS INCONTOURNABLES D'AGRIMONTANA.

C'est pour cette raison que la maison italienne a décidé d'organiser un événement pour lui rendre hommage : la Journée du Marron. Cette manifestation se déroulera dans toute la France le samedi 10 novembre dans les boutiques ayant à cœur de proposer des spécialités à base du marron, l'un des fruits emblématiques de la Haute Pâtisserie et de la Confiserie. Les produits **Agrimontana** : marrons et fruits confits, confitures, miels, ingrédients pour Gelato 100% naturels et le chocolat **Domori** sont distribués par : **Agrimontana International**. Info : agriland@agriland.mc - Tél. +377.93.30.61.73 ou, depuis la France : 06.77.12.34.25.

agrimontana
intl.

www.agrimontana-international.fr
f AgrimontanaInternational

(Édito)

À l'instar d'Anatole France qui en 1922 proclamait que « *la cuisine française est la meilleure du monde !* », nous revendiquons la **haute pâtisserie à la française** et son **savoir-faire unique**.

Et si les **pâtissiers Relais Desserts** maîtrisent parfaitement la pâtisserie, le chocolat, la glace et la confiserie, en France mais aussi de l'Espagne au Japon en passant par les États-Unis et l'Australie, ils n'ont qu'un seul vœu : contribuer au **rayonnement de cet art gourmand**.

Aussi, les pages de ce magazine, dédié à cette philosophie de la « haute pâtisserie », notion qui nous est chère et titre éponyme de notre ouvrage collectif paru en 2017, ont avant tout vocation à vous rapprocher de nos chefs pâtissiers et à partager leur sensibilité. Ainsi, l'air du temps de ce numéro est à l'intime avec une plongée dans les souvenirs sucrés de l'enfance de nos chefs. Dans un reportage réalisé à **Nice** sous l'égide de **Pascal Lac**, cinq d'entre eux clament le droit à la simplicité et aux saveurs de leur jeunesse. Un *teatime sur la Riviera* suivi de leurs **recettes** et **bonnes adresses**, le tout en vue de régaler les âmes joyeuses.

Bref, un numéro pour profiter d'un **printemps** placé sous le signe des douceurs sucrées, en attendant les **Prix d'Excellence** qui viendront, en juin, récompenser une nouvelle fois les meilleurs talents de la pâtisserie.

D'ici là, nous vous invitons à rejoindre notre communauté gourmande et connectée.

Bonne(s) lecture(s)...

Frédéric Cassel, président de *Relais Desserts*

MIXTE
Papier issu de
sources responsables
FSC® C014767

Voire magazine « Desserts » est
désormais imprimé sur du papier
certifié FSC issu de forêts gérées
durablement et imprimé avec des
encres bio-végétales.

Grand Marnier®
Maison fondée en 1827



*Subtilité
& rondeur*

*Saveur fruitée
& délicatesse*

*Grâce à son savoir-faire unique,
la maison GRAND MARNIER®
est devenue un acteur majeur dans la gastronomie.*

*Le parfum intense de la liqueur GRAND MARNIER®,
rehaussé par les notes d'oranges amères
& sublimé par le cognac, est un accord
incontournable de l'univers
du chocolat, de la pâtisserie, de la glace...*

www.grand-marnier.com

N° 19 —
PRINTEMPS - ÉTÉ 2018

COUVERTURE

Le jardin d'Alice par Arnaud Larber
Fraisier revisité framboises pistaches.
Photo : Claire Curt

Directeur de la publication
Frédéric Cassel

Rédactrice en chef
Laura Annaert
la@lauraannaert.com

Coordination éditoriale
Alice Morabito
redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro
Claire Curt, Florence Gendre (illustratrice),
Alice Morabito

Traduction
Amaury de Cizancourt

Direction artistique
Laura Annaert

Maquette
Création : Laurent Cairoli

Photogravure & Impression
Graphius Group - graphius.com

Éditeur délégué
L.A.Lifestyle
21, rue du Dr Desfossez
92210 Saint-Cloud

Publicité
desserts@lalifestyle.fr
Numéro ISSN 2112-2717

© DESSERTS - LA REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE,
DES ARTICLES ET ILLUSTRATIONS PARUS DANS
DESSERTS EST INTERDITE. TOUTS DROITS RÉSERVÉS.
LA RÉDACTION DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ
POUR TOUTS LES DOCUMENTS, QUEL QU'EN SOIT LE
SUPPORT, QUI LUI SERAIENT CONFÉRIÉS.



18



36

SOMMAIRE

03 – ÉDITORIAL
Par Frédéric Cassel,
président de Relais Desserts

07 – SHOPPING

08 – VOYAGE GOURMAND
Teatime sur la Riviera

10-13 – ATELIER ENTRE AMIS
Les coulisses de l'atelier
& les astuces des chefs

14-16 – INTERVIEW CROISÉE
Sébastien Bouillet & Jérôme De Oliveira
à l'heure du goûter

17-29 – CARNET DE RECETTES

30 – BONNES ADRESSES
Les lieux de prédilection des pâtissiers
entre Alpes et Riviera

32 – CONFESSION GOURMANDE
Laurent Mariotte, un animateur gourmand
dans votre cuisine

34-36 – DESSERTSCOPE
L'actu des pâtissiers Relais Desserts

37 – ENGAGEMENT DURABLE
Les avancées du projet Cacao Forest

38 – LIVRES

40-42 – ENGLISH TEXTS

43 – RÉPERTOIRE RELAIS DESSERTS
Les membres Relais Desserts dans le monde


Relais Desserts



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



L'instinct d'exception.

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

200 ANS 1828 2028

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

SHOPPING



BIEN DOSÉ

Chic et un brin rétro, ce set de cuillères en acier inoxydable permet de mesurer de petites quantités sans avoir à faire de conversion. Ultra pratique tout autant qu'élégant.
Set de 4 cuillères, Bloomingville, 13 €
<https://fr.smallable.com>



ENFANTIN

Avec ses illustrations toute douces, cette ligne de vaisselle enfants a tout pour séduire les grands. Ou quand nuages, renards, étoiles et biches sortent de leurs contes...
Adelynn Cup, Ø 7 x H. 7 cm, Bloomingville Kids, 3,95 €
www.boutiquelesfleurs.com



ADDICTIF

Fait maison dans ses ateliers parisiens et 100 % bio, ces granolas sont terriblement crunchy et savoureux. Comme ce Doudou Daddy, aux noix de pécan et cranberries. Existents en bocaux.
Granola Doudou Daddy, La Mère Mimosa, 12,50 €
www.mere-mimosa.fr

**BEAU
et (ou) BON !**

PAR ALICE MORABITO



LUDIQUE

Déclinés sous la forme de trois dinosaures, ces plats à gâteaux en porcelaine blanche ultra régressifs apporteront à coup sûr un brin de gaieté au twist décalé à toutes vos tablées gourmandes.
Plats Seletti, Ø 18,5 cm, 22 cm et 29 cm, 69 €, 79 € et 109 €.
www.seletti.it & www.uaredesign.com



PERFECT BOX

Déclinées dans une foule de couleurs, ces box sont parfaites pour se délecter d'un savoureux repas comme d'un bon goûter. Sans dire qu'elles ne craignent ni congélateur, micro-ondes ou lave-vaisselle.
MB Original, 2 compartiments de 500 ml, revêtement soft touch, 35 €
www.monbento.com & www.shoji.fr



ECO-FRIENDLY

Cette gourde design est aussi et surtout destinée à remplacer les bouteilles en plastique et donc à œuvrer en faveur d'un monde plus propre. Le bouchon, lui, se renverse pour devenir un verre.
Dopper original, Perfect paradise collection, 12,50 €
www.mantagifts.com & www.altermundi.com



TEATIME *sur* LA RIVIERA

PAR LAURA ANNAERT - PHOTOS CLAIRE CURT

Prenez trois pâtisseries qui régaleront sur la Côte d'Azur.
Ajoutez-y deux jeunes Relais Desserts, tous deux au pied des Alpes,
le premier installé en Savoie, le deuxième au Sud-Tyrol en Autriche.
Rajoutez un dernier installé à Lyon & fou de goûter.
Et vous obtenez un joyeux atelier aux allures de *battle* sucrée.
Ou quand six pâtisseries sortent le teatime des palaces pour
le plus grand bonheur des friands de douceurs nomades.

En toute simplicité.

Retrouvez les produits sur notre site internet
www.relais-desserts.net



ATELIER ENTRE AMIS

Sur une invitation de **Pascal Lac**,
six chefs Relais Desserts
se sont donc réunis à **Nice**
pour improviser un atelier
sur le thème *du goûter*.

Leur dénominateur commun ?
La pratique de la haute pâtisserie
avec de **belles matières** premières
qu'ils transforment, comme *par magie*,
en ganaches, chantilly,
biscuits soyeux, fruités ou cacaotés,
aux saveurs précises et **délicates**.

Plus précisément, sur un plan personnel, tous partagent un même penchant pour des créations aux parfums de leur enfance. D'où l'envie de se retrouver ici, pour s'amuser à (ré)inventer gâteaux et chocolats d'antan en vue d'un grignotage un brin nostalgique, assurément ultra gourmand.

Sur la Riviera où climat et « grande bleue » sont synonymes de douceur de vivre, Pascal Lac fait les délices des Niçois et des vacanciers avec ses eskimos glacés et ses Diabolix, fins palets-biscuits linzer fourrés de caramel ou de gianduja et enrobés de chocolat. À Cannes, Jérôme De Oliveira constate qu'en plus des incontournables de l'entremets du dimanche, il est des habitués qui aiment se prélasser en terrasse avec un thé glacé maison, un flan sans œufs ou des Bubble cakes à croquer. Denis Matyasy, lui, régale une foule de fêtes, dont baptêmes et mariages, avec la même préoccupation : sublimer ses bouchées et petits fours, sucrés ou salés, pour 100 % de gourmandise. Andreas Acherer, installé en Italie, à quelques kilomètres de l'Autriche, patrie de la viennoiserie, excelle en strudels, feuilletages au chocolat, raisins ou cannelle, composant de délicieux *frühstück* ou goûters. Cédric Pernot pour ce pique-nique a, lui, décliné sa sucette Pas Pom' aux saveurs de l'été. Quant à Sébastien Bouillet, globe-trotter pâtissier, il a interprété une spécialité d'origine américaine et fétiche au Japon, plébiscitée dans sa boutique [Goûter]... le chiffon cake.

Quand petits gâteaux, madeleines, brioches à la praline, sucettes affriolantes ou eskimos n'indiquent pas seulement une tendance, mais une folle envie de bonheurs simples. La preuve en images.

De gauche à droite : Andreas Acherer, Cédric Pernot, Pascal Lac,
Denis Matyasy, Sébastien Bouillet et Jérôme de Oliveira.

01 à 03 — Goûter encore et encore pour déceler l'acidité, la sucrosité mais aussi la texture et la longueur en bouche. Ici, c'est la crème caramel-framboise de Cédric Pernot, testée sur ses fingers sablés, qui est passée en revue.

04 — Trente ans de franche camaraderie lieent Denis Matyasy, pâtissier et traiteur à Hyères, et Pascal Lac, chocolatier-pâtissier à Nice.



ANDREAS ACHERER

Le *knödel* (*canederli* en italien), proche des gnocchi de pomme de terre, se transforme en pâtisserie avec, à cœur, un abricot moelleux et un morceau de sucre. Avant de le frire, Andreas l'enrobe de panure de pain sucrée.

PASCAL LAC

La forme fine et longue est pensée pour assurer l'élégance des bouchées. Pour ce moelleux coco-fraise-menthe, la crème pâtissière à la menthe s'infuse dès la veille, alors que le biscuit se dresse minute.

SÉBASTIEN BOUILLET

Sébastien examine les bords du *chiffon cake* après l'avoir délicatement démoulé. Après cuisson, il le laisse refroidir complètement dans le moule posé à l'envers sur une grille afin de préserver sa texture aérienne.



DENIS MATYASY

De par son tout petit diamètre, cet entremets devient petit gâteau nomade pour notre *teatime* à la plage. À un biscuit léger est ajoutée une crème framboise rehaussée de chantilly. Le pochage extérieur chantilly est fait en premier avec une douille plate, tandis que la crème framboise au centre est coulée à la douille lisse.



JÉRÔME DE OLIVEIRA

Fou d'agrumes, Jérôme garnit ses sablés lunette d'une marmelade maison à la mandarine.



La pratique de l'excellence

Bachelor, Reconversion, Formations professionnelles en arts culinaires

ducasse-education.com

Centre de Formation
OLGIN DUCASSE
ORGENTEUIL

École Nationale
Supérieure de Pâtisserie
DUCASSE & THURIÉS
YSSINGEAUX

École de Cuisine
OLGIN DUCASSE
PARIS

OLGIN DUCASSE
EDUCATION

C'EST L'HEURE DU GOÛTER

Si la pâtisserie se travaille façon couture, elle peut aussi être pensée dans un désir de simplicité. Histoire, par exemple, de se rappeler la douceur de l'enfance, de retrouver le goût d'antan et de partager encore et encore de délicieux moments.



Rencontre

avec deux magiciens du goût(er),
Sébastien Bouillet & Jérôme De Oliveira,
qui nourrissent tous deux une vision joyeuse et colorée de la pâtisserie
et se connaissent bien, *Jérôme*, plus jeune champion du monde de pâtisserie à 23 ans,
ayant fait ses premières armes auprès de *Sébastien*.

Propos recueillis
PAR ALICE MORABITO - PHOTOS CLAIRE CURT

Le goûter pour vous ?

— **S.B.** : Ce n'est pas seulement le quatre-heures, c'est aussi « goûter » au sens premier du terme, et ce à toute heure de la journée.

— **J.D.O.** : Pour moi, c'est vraiment l'image de parents qui arrivent à la sortie de l'école et apportent un goûter : c'est le quatre-heures !

Haute pâtisserie ou goûter ?

— **S.B.** : Comme un chef étoilé ou un gastro décide d'ouvrir son bistrot, [Goûter] est mon « bistrot » à moi. Il y a un côté abordable avec des choses simples, bonnes et des produits frais et de saison, notamment avec les tartes. Ce n'est pas contradictoire mais complémentaire et c'est un succès. Il y a ainsi la maison mère avec la pâtisserie, la chocolaterie et le goûter : trois concepts dans trois lieux différents et tous complémentaires.

— **J.D.O.** : Un goûter, ça se partage chez soi ou dans une pâtisserie. La différence avec un dessert, c'est sa simplicité. Il s'agit plus de grignotage, de gourmandise comme un petit encas, alors qu'avec un dessert, on finit un repas avec une note sucrée. Ce n'est pas du tout contradictoire. Moi, tout me plaît : les chocolats, les gâteaux, les glaces, les cakes. Il est important pour moi aussi d'être abordable et que chacun puisse se faire plaisir, de 3 ans à 99 ans et plus...

Le profil de vos fidèles amateurs ?

— **S.B.** : La clientèle du matin qui part travailler aime les viennoiseries ainsi que les madeleines et les financiers que les gens viennent prendre tout au long de la journée. Comme d'ailleurs les cakes et les tartes qui sont coupés au mètre. Entre midi et deux, les amateurs prennent plutôt un dessert ou du grignotage qu'ils mangent après leur déjeuner. Ensuite, il y a le goûter de l'après-midi et les mamans qui viennent avec leurs enfants. Puis le week-end, c'est encore différent avec les tartes, de grosses pièces ou la viennoiserie du petit-déjeuner comme la brioche d'antan, une plaque de brioche nature de très grand format.

— **J.D.O.** : De tous âges ! La clientèle du premier salon, très cosy, est plus âgée alors que celle du salon de la rue Hoche, ouvert en avril l'an dernier, est plus jeune avec principalement des trentenaires-quarantenaires. D'ailleurs, notre formule goûter-champagne plaît beaucoup, surtout entre copines. Aussi, nous avons imaginé avec mon épouse une déco plus personnelle et moderne, avec des objets chinés et des ustensiles de cuisine ayant appartenu à ma grand-mère chez qui je goûtais enfant.

Vos best ?

— **S.B.** : Nous avons quatre ou cinq cakes, mais aussi des spécialités régionales (des recettes de confrères et amis Relais Desserts, ndlr) comme le gâteau basque de Lionel Raux, la tarte François, de François Granger, aux pommes-poires-frangipane, le kouign amann d'Arnaud Larher ou encore l'Ancolie de Patrick Chevillot, MOF à Val-d'Isère, aux noisettes et framboises. Nous faisons aussi des madeleines et des financiers, nature, toute la journée. Une cloche de gare à l'extérieur de la boutique sonne lorsqu'ils sont prêts. Et pour la viennoiserie, nous préférons laisser les classiques aux artisans boulangers afin de privilégier des créations comme la brioche Suzette, au beurre et au Grand Marnier, ou la brioche au chocolat.

— **J.D.O.** : Les madeleines au citron ; les cakes citron, marbré, pistache-griotte, caramel ou chocolat giandujanoisette ; les cookies que je décline au chocolat noir, aux flocons d'avoine-cranberry, chocolat au lait-cacahuète... et surtout le flan vanille qui a un succès fou auprès des blogueurs et ce jusqu'à Paris, y compris durant le Festival de Cannes. Et puis il y a aussi les Bubble Cakes...

Et à propos de votre quatre-heures ?

— **S.B.** : J'ai deux enfants et je goûte avec eux. Ils adorent les madeleines. Moi j'aime le cake aux fruits confits, et quand je passe à [Goûter], je m'en prends une tranche plus ou moins épaisse...

— **J.D.O.** : J'adore le cake, les cookies et le flan. Je ne goûte plus, mais j'en reprendrai quand j'aurai des enfants !



Photo : Fyon Richard-Berland

Une nécessaire Gourmandise

Pour l'histoire, le goûter s'est installé au XVIII^e siècle en France, même si une pratique semblable du nom de *reciner* (du latin *recanare*, dîner) avait déjà cours à la Renaissance. Un rituel nullement futile, les gens ne prenant alors que deux repas par jour : le « dîner » le matin et le souper en fin d'après-midi. Jusqu'à ce que le Roi Soleil opte pour trois repas, ajoutant le « déjeuner » le matin et décalant le dîner vers 13 h ainsi que le souper tard en soirée. Raison pour laquelle on se met à prendre une collation sucrée permettant de patienter jusqu'à ce dernier. Essentiel pour les enfants qui ont une intense activité comme pour les adolescents, en pleine croissance, le goûter est tout autant recommandé aux femmes enceintes ou allaitant qu'aux personnes convalescentes ou âgées, pour reprendre des forces. Sans oublier les grands sportifs ou les personnes souhaitant contrôler leur poids et qui dînent légèrement. Autant de bonnes raisons de se faire plaisir !



Photo : Aline Cernat - Cook and Shoot

- 01 — La pâtisserie-salon de thé de J. De Oliveira rue Hoche à Cannes.
- 02 — Bubble cakes pain d'épice, confit mandarine et chocolat au lait de J. De Oliveira.
- 03 — Tarte abricot-coco de S. Bouillet.
- 04 — La boutique [Goûter] de S. Bouillet, place de la Croix-Rousse à Lyon.



Photo : Laurent Fum



Photo : Laurent Fum

CARNET DE RECETTES

All Recipes
ARE PUBLISHED IN ENGLISH
ON OUR WEBSITE



ILLUSTRATION FLORENCE GENDRE

Cédric Pernot à Chambéry
RELAIS DESSERTS depuis 2016



PETITS SABLÉS AU CARAMEL FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

Pour 3 pots de 200 ml

CARAMEL À TARTINER

650 g de framboises
fraîches (600 g + 50 g)
340 g de sucre
190 g de crème 35 % MG
55 g de beurre doux

PETITS SABLÉS

150 g de beurre doux
100 g de sucre glace
3 g de sel fin
60 g d'œuf (soit 1 œuf)
270 g de farine
(20 g + 250 g)
10 g de levure chimique

♦ CARAMEL À TARTINER

— Mixer 600 g de framboises au blender afin d'obtenir 500 g de pulpe.

Dans une casserole, mélanger le sucre, la crème et le beurre (utiliser une casserole un peu haute, la crème prenant, comme le lait, du volume à ébullition).

Donner un bouillon puis ajouter la pulpe de framboises et les 50 g de framboises entières.

Cuire le tout à 104 °C à l'aide d'un thermomètre.

Refroidir ensuite à 60 °C et mixer avant de couler en pots.

♦ PETITS SABLÉS

— Dans un cul de poule, ramollir le beurre puis incorporer le sucre glace et le sel.

Ajouter ensuite l'œuf et 20 g de farine.

Bien homogénéiser la pâte avant d'incorporer les 250 g de farine restants et la levure.

Emballer ensuite dans un film étirable et réserver au réfrigérateur environ 1 heure.

Sortir la pâte et la rouler en boudins d'un demi centimètre de diamètre. Y détailler des morceaux de 8 cm de long.

Déposer les sablés bien à plat (afin qu'ils soient le plus droit possible) sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Préchauffer le four à 175 °C et cuire à 160 °C pendant 10 minutes.

ASTUCE

On peut remplacer la pulpe de framboises par de la pulpe de fraises ou d'abricots, tout aussi délicieuses.

PRODUITS FÉTICHES

Signature, macaron framboise, crème vanille aux framboises fraîches (du mini à l'entremets à partager).

Candide, en hommage à Voltaire : tartelette chocolat et vanille de Madagascar.

BIO Express

Fils de boulanger, pâtissier et chocolatier dans l'âme, il se passionne dès l'âge de 12 ans pour la matière « chocolat ».

Ses créations sont précises, gourmandes, avec des jeux de textures inspirés. Le Fidèle Berger, sa boutique-salon, une institution locale depuis 1832, est redevenu un rendez-vous incontournable.

♦ www.cedric-pernot.fr ♦



Sébastien **Bouillet** à Lyon
 RELAIS DESSERTS depuis 2005



CHIFFON CAKE

INGRÉDIENTS

Pour 6 à 8 personnes

USTENSILE

Moule à chiffon cake
 Ø 18 cm x H. 8 cm
 Sinon, prendre un moule
 à génoise.

CHIFFON CAKE

25 g de jaune d'œuf
 20 g d'huile de pépin
 de raisin
 20 g d'eau
 1/2 gousse de vanille
 1 pincée de sel
 35 g de sucre
 140 g de farine
 1 g de levure chimique
 70 g de blanc d'œuf

Inventé en 1927 par un assureur californien,
Harry Baker, reconverti en traiteur, ce gâteau aérien
 et tendre à souhait ne contient ni crème ni beurre.
 Il fait les délices de nombreux becs sucrés, notamment
 au Japon et aux États-Unis, ces derniers ayant
 même créé une journée nationale, le 29 mars,
 pour le *lemon chiffon cake*.

◆ CHIFFON CAKE

— Dans la cuve d'un batteur, mélanger au fouet le jaune
 d'œuf, l'huile, l'eau, la vanille (fendre et gratter la gousse
 avec la pointe d'un couteau), le sel et une pincée de sucre.
 Tamiser la farine et la levure chimique puis les incorporer,
 petit à petit, à la préparation. Mélanger jusqu'à obtenir une
 pâte homogène.

À côté, monter les blancs d'œufs avec le restant de sucre
 afin d'obtenir une meringue. Puis incorporer délicatement
 celle-ci à la première préparation.

Verser l'appareil dans le moule et faire cuire à 170 °C pen-
 dant 40 minutes environ.

À déguster nature ou avec une pâte à tartiner à la praline
 ou au praliné et un bon thé.

PRODUITS FÉTICHES

*Red Lyon, tablette fourrée à la fameuse praline rouge de Lyon.
 Côté entremets, le Tendance : thé, vanille, cassis, dacquoise. En goûter régressif : Crème d'ange,
 une mousse légère infusée au gingembre frais et un cœur coulant à l'ananas et vanille de Madagascar.*

BIO Express

*À la tête de la maison fondée par son père Henri à la Croix-Rousse, Sébastien est résolument tourné vers la modernité.
 Des créations inspirées par la pop culture, rock et sexy, qui conjuguent qualité, gourmandise et humour.
 Plusieurs adresses au Japon et à Lyon, dont la dernière-née : [Goûter].*

◆ www.chocolatier-bouillet.com ◆



Denis Matyasy à Hyères
RELAIS DESSERTS depuis 2008



MÂBOISE AU FROMAGE BLANC & FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

**Entremets
pour 12 personnes**
À confectionner la veille
de préférence

USTENSILE

1 moule à génoise
Ø 26-27 cm x H. 6 cm

FRAMBOISE PÉPIN

25 g de pectine NH
35 g de sucre
100 g de framboises
10 g de glucose
5 g de jus de citron
ou
125 g de framboise pépin

PÂTE SUCRÉE

31 g de beurre
62 g de farine T 55
1 g de sel
20 g de sucre glace
15 g d'œuf entier

APPAREIL AU FROMAGE BLANC & CITRON

3 zestes de citron bio
100 g de sucre semoule
110 g de fécule de maïs
50 g de lait entier
500 g de fromage blanc
à 40 % MG
250 g de blanc d'œuf
(soit 8 blancs)
100 g de sucre

◆ FRAMBOISE PÉPIN

— Mélanger la pectine avec la moitié du sucre.
Dans une casserole, chauffer à 50 °C l'autre moitié de sucre,
les framboises, le glucose et le jus de citron, puis ajouter le
mélange pectine-sucre. Porter à ébullition durant 2 minutes
puis refroidir. Réserver au froid.

◆ PÂTE SUCRÉE

— Découper en petits morceaux le beurre sur la farine
tamisée. Sabler le mélange jusqu'à l'obtention d'une texture
sableuse. Incorporer le sel et le sucre.
Mélanger puis ajouter les œufs.
Fraisier légèrement la pâte – la pousser et l'écraser avec la
paume de la main afin de ne pas lui donner trop d'élasticité –
puis reformer une boule.
Réserver à + 4 °C après avoir filmé au contact.

◆ APPAREIL AU FROMAGE BLANC & CITRON

— Laver les citrons et les zester.
Mélanger le sucre avec la fécule de maïs.

Mélanger les poudres avec le lait puis incorporer les zestes et
faire cuire le tout jusqu'à épaississement.

Ajouter alors le fromage blanc et porter à ébullition.

Retirer du feu.

Parallèlement, monter les blancs et les serrer avec le sucre
puis mélanger les deux appareils bien chauds.

RÉALISATION

Préparer la framboise pépin. La laisser refroidir et réserver.
Réaliser la pâte sucrée puis foncer le moule à génoise, pré-
alablement beurré, en relevant les bords sur 1 cm de hauteur.
Piquer le fond de pâte sucrée puis le cuire à blanc à 150 °C
durant 20 minutes environ. Laisser refroidir.

Étaler la framboise pépin sur le fond de pâte sucrée précuit
et froid. Préparer l'appareil au fromage blanc puis le couler
sur la framboise pépin. Dorer le dessus à l'aide d'un œuf
entier battu puis enfourner 17 minutes à 180 °C. Laisser
refroidir. Pour finir, retourner sur une feuille de papier sul-
furisé et laisser refroidir à nouveau 30 minutes avant de dé-
mouler. Réserver au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, retourner et couper.

PRODUITS FÉTICHES

Flagrant délice : bavaroise vanille aux fruits frais, biscuit caramélisé. Les Iles d'Or, pastilles de chocolat noir fourrées
de caramel au beurre salé. Les cakes Carré gianduja, parfum citron ou pistache-griotte.

BIO Express

Denis a fait du sucré sa passion, son métier et, dès 1989, a converti la menuiserie familiale en labo.
QG d'où, aujourd'hui, ses pâtisseries rayonnent vers plusieurs boutiques. Situé en face des célèbres îles d'Or, à Hyères,
sa maison organise aussi de délicieuses réceptions, sucrées comme salées.



Jérôme De Oliveira à Cannes
RELAIS DESSERTS depuis 2015



SABLÉS "LUNETTES" À LA MANDARINE

INGRÉDIENTS

Pour 12 sablés

USTENSILES

Emporte-pièce rectangulaire :
9 x 6,5 cm

Emporte-pièce cuillère : 8 cm

PÂTESABLÉE LINZER

5 g de jaune d'œuf

65 g de sucre glace

180 g de farine T 55

35 g de fécule de pomme
de terre

200 g de beurre extra-fin

MARMELADE DE MANDARINES

275 g de mandarines

110 g de sucre semoule

75 g de jus de mandarine

5 g de pectine

35 g de sucre semoule

♦ PÂTESABLÉE LINZER

— Faire cuire le jaune d'œuf au micro-ondes 30 secondes, à puissance maximum, puis le tamiser.

Tamiser ensuite le sucre, la farine et la fécule puis mélanger avec le jaune cuit.

Ajouter le beurre froid coupé en cubes.

Mélanger tous les ingrédients à la feuille jusqu'à ce que la pâte se rassemble en pàton.

Étaler la pâte à 2,5 mm, puis la détailler avec les emporte-pièces à sablé. Chaque biscuit doit peser 20 g.

Cuire ensuite à 160 °C sur un tapis en silicone de type SILPAIN® durant 20 minutes.

♦ MARMELADE DE MANDARINES

— Afin d'ôter l'amertume des mandarines, les tremper dans de l'eau froide pendant 8 heures.

Égoutter puis rincer. Renouveler deux fois l'opération pour un trempage total de 24 heures soit 3 changements d'eau.

Blanchir alors les agrumes dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que les fruits soient tendres.

Refroidir puis couper grossièrement.

Mélanger ensuite les rondelles de mandarine avec le sucre et le jus. Compoter alors à feu doux dans une casserole.

Lorsque la marmelade est cuite, ajouter la pectine et les 35 g de sucre semoule. Enfin, donner un bouillon de 30 secondes supplémentaires. Pour finir, refroidir et mixer.

MONTAGE & FINITION

Une fois les sablés cuits et refroidis, pocher 25 g de marmelade de mandarines au centre, puis lisser légèrement avec une spatule. Poudrer le 2^e sablé avec du sucre glace et le déposer sur le dessus.

À déguster idéalement dans la journée ou dans les 48 heures. Pour un goûter parfait, accorder avec un thé bio mandarine-verveine de chez Greenma.

ASTUCES DE CHEF

Pour le sablé linzer, il est essentiel de cuire les jaunes d'œufs au préalable puis de les tamiser avant de réaliser la recette, car ils apporteront un croustillant unique après cuisson.

Pour la marmelade, il est important de bien respecter les étapes de trempage, puis de blanchiment des agrumes afin d'enlever toute amertume éventuelle.

PRODUITS FÉTICHES

Cheese-cake Riviera, Tarte citron meringuée, Saint-Honoré fraise-pistache. La tablette Addiction, noisette ou caramel au beurre salé, les Bubble cakes, créations mi-rocher mi-lollipop. Sans oublier le Flan vanillé... sans œufs.

BIO Express

Plus jeune Champion du monde de pâtisserie en 2009, Jérôme, épaulé par Aurore, son épouse, jette l'ancre avec une première boutique-salon, Intuitions by J., sur la Côte d'Azur dès 2012. La haute technicité s'efface derrière des saveurs justes et exquises. Sa signature ? De charmantes créations, rappelant l'enfance, tout en fraîcheur.

♦ www.patisserie-intuitions.com ♦

Andreas Acherer à Brunico
 RELAIS DESSERTS depuis 2012



KNÖDEL AUX ABRICOTS

INGRÉDIENTS

Pour 30 knödel

PÂTE À KNÖDEL

100 g de pommes de terre
 Bintje
 1 pincée de sel
 (pour la purée)
 250 g de farine
 50 g de semoule de blé
 75 g de beurre pomade
 50 g de jaune d'œuf
 30 abricots
 30 morceaux de sucre

CHAPELURE

240 g de beurre
 360 g de pain sec réduit
 en poudre
 18 g de sucre
 36 g de sucre glace

Les knödel sont une spécialité autrichienne que l'on retrouve aussi sous le nom de *canederli* dans le Sud Tyrol. Ces petites boules de pâte pochées à l'eau se déclinent version sucré ou salé et, au gré des envies, fourrées ou nature.

♦ PÂTE À KNÖDEL

— Éplucher et tailler en dés les pommes de terre. Les cuire dans de l'eau salée puis les réduire en purée. Laisser refroidir. Au batteur, travailler la purée avec tous les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dénoyauter les abricots puis déposer dans chacun un morceau de sucre.

Façonner des boudins d'environ 5 cm de diamètre puis détailler la pâte à knödel afin de former 30 boules.

Aplatir chaque boule à la main puis y insérer un abricot avant de la refermer de manière à ce que le fruit soit au cœur de la pâte.

♦ CHAPELURE

— Faire fondre le beurre dans une casserole puis ajouter les autres ingrédients et remuer sur feu doux jusqu'à caramélisation.

RÉALISATION

Cuire les knödel 10 minutes dans de l'eau bouillante. Les égoutter puis les rouler dans la chapelure. Pour finir, saupoudrer de sucre glace.

À déguster immédiatement, quand les knödel sont encore tièdes.

PRODUITS FÉTICHES

Les tartelettes végétales : asperge verte-fraise des bois, betterave-coco ou curry-ananas. Beaucoup de chocolats dont le Schloss Bergspitzen, cône gianduja à la grappa framboise et au miel d'acacia.

BIO Express

Andreas Acherer et son épouse, fleuriste, travaillent ensemble depuis 11 ans. Au fil des saisons, le végétal de Barbara inspire la pâtisserie d'Andreas où pétales et chocolat se marient dans leur boutique épurée de Brunico, village médiéval que surplombent les Dolomites.

♦ www.acherer.com ♦



Pascal Lac à Nice
RELAIS DESSERTS depuis 2006



MOELLEUX COCO-FRAISE

INGRÉDIENTS

Pour 10 tartelettes
individuelles

USTENSILE

Moules en inox ovales
de 12 cm de long

CRÈME PÂTISSIÈRE À LA MENTHE

25 feuilles de menthe
fraîche
20 cl de lait
50 g de sucre
25 g de jaune d'œuf
25 g de fécule de Maizena

DACQUOISE COCO

180 g de blanc d'œuf
140 g de sucre
90 g de poudre d'amandes
grises
70 g de sucre glace
50 g de coco râpée
25 g de farine

CHANTILLY MASCARPONE

50 g de mascarpone
300 g de crème
35 g de sucre

◆ CRÈME PÂTISSIÈRE À LA MENTHE

— *La veille*, ciseler la menthe fraîche puis la mettre à infuser dans le lait au réfrigérateur.

Le lendemain, filtrer le lait et faire bouillir avec la moitié du sucre.

Blanchir l'autre moitié du sucre avec les jaunes et la fécule puis incorporer au lait chaud et faire bouillir 3 minutes. Débarrasser sur une plaque et réserver au réfrigérateur.

◆ DACQUOISE COCO

— Monter les blancs avec le sucre bien ferme.

Mixer la poudre d'amandes, le sucre glace et la coco ensemble puis incorporer délicatement au précédent mélange et ajouter la farine. Dresser dans chaque moule une spirale de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 0,8 cm.

Cuire 15 minutes à 165 °C.

Après refroidissement, décoller les biscuits avec la pointe d'un couteau et démouler.

◆ CHANTILLY MASCARPONE

— Faire monter au batteur le mélange bien froid.

DRESSAGE

Pocher un fond de crème pâtissière à la menthe sur les dacquoises puis, à l'aide d'une poche munie d'une douille de 1 cm, dresser des pointes de chantilly sur la crème tout en laissant des espaces afin de déposer des morceaux de fraises fraîches.

Pour finir, décorer de quelques petites feuilles de menthe.

PRODUITS FÉTICHES

Les petits gâteaux 100 % chocolat : Intense, Guérande et Craquelin. Sa dernière création, La chaise bleue de Nice, d'après l'œuvre de Sab. On accourt aussi pour ses babas, saint-honoré et mille-feuilles aux fruits.

BIO Express

En 1995, Pascal et Valérie Lac créent une première pâtisserie à Beaulieu-sur-Mer puis rapidement, leurs jolies pâtisseries gagnent Nice. Passionné par le travail du chocolat dès ses débuts, Pascal est classé parmi les 20 meilleurs chocolatiers de France par le Club des Croqueurs de Chocolat.

◆ www.patisserie-lac.com ◆





UN WEEK END ENTRE ALPES & RIVIERA

Des sommets enneigés à la grande bleue, la route est toujours belle. La preuve avec ces séduisantes adresses qui conjuguent au plus-que-parfait soleil et ciel azur, chic et authenticité. On dirait le Sud...



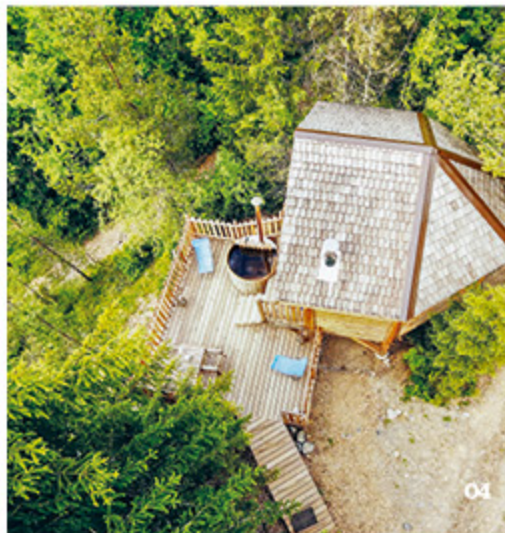
01 — Le Galet, LA bonne adresse pour profiter, en plein cœur de Nice, de la mer, avec sa plage privée, et d'une cuisine baignée de soleil.

02 — Paysage idyllique à Porquerolles.

03 — Les Salins des Pesquiers à Hyères, où l'on peut observer plus de 200 espèces d'oiseaux... dont des flamants roses.

04 — Pour dormir dans les arbres tout en profitant d'un bain nordique, direction les cabanes perchées Là-Haut, au-dessus du charmant lac de la Thuile, en Savoie.

05 — Absolument magnifique, le Jardin des Méditerranées du Domaine du Rayol, paysagé par Gilles Clément et que borde une mer azur. Un voyage botanique luxuriant et extravagant.



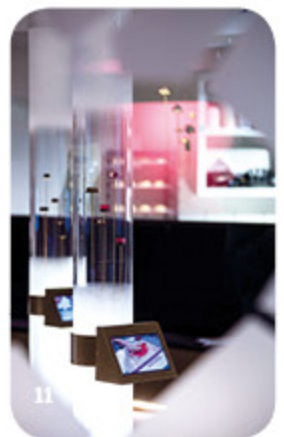
06 — Volupté et gourmandise à la Guérite, ce restaurant niché dans une jolie crique sur l'île de Sainte-Marguerite en face de Cannes. Un coin de paradis à la cuisine savoureuse et ensoleillée.

07 — Imaginé par l'architecte Zaha Hadid, le MMM Coronas, musée de Reinhold Messner dédié à la montagne et perché sur le plateau de Kronplatz (Italie), est une œuvre en soi. Sans parler de la vue.

08 — Véritable trésor naturel, Port-Cros, en face d'Hyères, offre d'aussi belles balades sur terre qu'en mer, avec ses extraordinaires sentiers sous-marins.

09 — Les jardins botaniques du château Trauttmansdorff à Merano dans le Sud Tyrol (Italie) alternent panorama grandiose sur les Alpes et jardins fantastiques et exotiques. Parmi les plus beaux du monde.

10-11 — La Cité du chocolat Valrhona, à Tain-l'Hermitage. Pour découvrir, apprendre, goûter et s'exercer, avec les stages et ateliers autour du chocolat.



DESSERT

SCOPE

VIANNEY BELLANGER

Conçue comme une maison de famille qui voit les générations se succéder, à l'image de Vianney qui a suivi les pas de son père Jacques, la nouvelle boutique, baptisée *Maison Bellanger*, devient le cœur de la pâtisserie familiale à deux pas de la *Boutique Béline*, sur le point, elle, d'être rénovée. Un lieu où gourmandise rime avec convivialité, sachant que le 1^{er} étage accueillera aussi des cours.

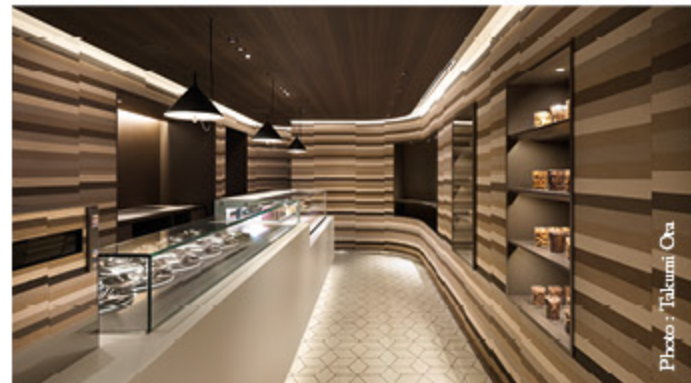
2, rue de l'Étoile, Le Mans
www.chocolats-bellanger.com



HIDEKI KAWAMURA

En avril dernier, Hideki Kawamura inaugurerait juste à côté de sa pâtisserie *À tes Souhaits !* une mini-boutique dédiée aux glaces et aux chocolats. Signée par le studio ondo du designer Nendo, on peut y déguster, dans un décor ultra moderne aux couleurs de cacao, des chocolats Sakura, à la fleur de cerisier, au Tamari-sauce soya ou encore des glaces au saké « Junmai-ginjo » bio et Koji de riz.

3-8-9 Kichijoji-bigashicho Musashino-shi, Tokyo



JÉRÔME DE OLIVEIRA

Jérôme De Oliveira a insufflé, à son second salon de thé ouvert en avril dernier, un esprit plus coffee-shop. L'occasion de savourer, le nez au soleil depuis sa belle terrasse, mets sucrés et salés, tels ses irrésistibles Bubble cakes. Le salon, lui, conjugue couleurs acidulées et mobilier vintage chiné ou ayant appartenu à sa grand-mère, dont ses fameux ustensiles de cuisine.

35, rue Hoche, Cannes
www.patisserie-intuitions.com



ARNAUD LARHER

Après Athènes et Dubaï, c'est à Tokyo, dans le quartier huppé de Hiroo, qu'Arnaud Larher a ouvert en janvier une jolie boutique. Dans un écrin sobre et élégant paré de pierres blanches, qui compte à son étage le labo, les Tokyoïtes vont enfin pouvoir se délecter de son fameux kouign-amann, de sa tarte au citron ou, en exclusivité, de son sablé diabolique...

5-19-9 Hiroo, Shibuya, Tokyo
https://arnaudlarher.com

NOS NOUVEAUX MEMBRES 2017

« S'il existe plusieurs cuisines dans le monde, il n'y a qu'une seule pâtisserie et elle est française », explique Michel Bannwarth, membre Relais Desserts depuis plus de 20 ans et qui valide, avec son confrère Olivier Buisson, l'admission des nouveaux membres. Chaque entrant doit ainsi être parrainé par deux pâtisseries de l'association : « Les parrains sont le responsable de région, puis le Relais Desserts le plus proche. Dès leur accord donné, nous visitons les candidats et, s'il est retenu, il est convié

à faire une démonstration à notre séminaire d'automne d'Yssingeaux. Là, face à tous les membres réunis au complet, il présente sa maison puis réalise un produit de son choix. Et quel que soit le candidat, cela reste une épreuve, car l'élite de la pâtisserie internationale a les yeux braqués sur lui, même s'il s'agit alors plus d'une formalité. » Aussi, pour cette année, ce sont quatre chefs pâtisseries qui ont intégré l'association qui compte désormais 88 membres dans le monde entier. Bienvenue !



PIERRE HUBERT

Installé à Dijon, Pierre Hubert a démarré très tôt sa carrière... à l'âge de 14 ans. Une passion-vocation pour laquelle il laisse libre cours à son imagination, créant des compositions précises et raffinées à souhait.



NICOLAS BERNARDÉ

MOF et Meilleur pâtissier du monde, Nicolas Bernardé a voyagé dans le monde entier avant de se poser à la Garenne-Colombes où il compose des produits d'excellence avec une vision inédite et très personnelle de la pâtisserie.



JEAN-CHRISTOPHE JEANSON

Depuis dix ans, Jean-Christophe Jeanson perpétue les valeurs d'excellence de la maison Lenôtre, maison d'exception, tout en en bousculant les codes avec élégance et le désir avoué de susciter de belles émotions.



YANN BLANCHARD

Après avoir grandi en France, Yann Blanchard a filé aux États-Unis puis au Canada où il a ouvert sa boutique à Calgary, dans une maison typique. Ses créations colorées conjuguent à merveille finesse et simplicité.



01 — De gauche à droite : Jean-Christophe Jeanson, Yann Blanchard, Pierre Hubert, Nicolas Bernardé.

COMME UN PARFUM DE GOURMANDISE



Adresse parisienne prestigieuse ouverte début décembre, **86Champs** augure une nouvelle manière de s'adonner à la gourmandise, comme un véritable rituel de beauté. Car dans ce lieu ultra raffiné se savourent tant les créations de **Pierre Hermé** que les produits de beauté de L'Occitane. Deux maisons attachées à sublimer le savoir-faire de leur univers respectif et pour lesquelles la nature est une merveilleuse source d'inspiration. Imaginée par la talentueuse Laura Gonzalez, ce lieu à part met en scène avec autant de sophistication que de poésie les univers de la beauté et de la gourmandise. Un temple dédié au culte de la féminité : couleurs douces, matériaux nobles et décor onirique dont un plafond composé de mille ballons de verre soufflé. Mais aussi plusieurs « jardins » aromatiques dédiés aux plantes phare de L'Occitane, dont l'immortelle, chaque jardin s'articulant autour d'un point d'eau central, sorte de fontaine de Jouvence. Côté palais, on peut y déguster à toute heure les compositions emblématiques de Pierre Hermé, mais aussi des créations exclusives.



Photo : Jean-Baptiste Hall



Photo : Benoît Lapuy

Avec « *le plaisir pour seul guide* », comme il aime à le souligner, le pâtissier a en effet imaginé un répertoire salé en vue d'accompagner au mieux ses desserts, à croquer ou à boire. Sans oublier qu'il a développé, avec Hippolyte Courty, 16 façons de déguster magistralement son café, le tout en admirant les pâtisseries à l'œuvre au bar à desserts. **LA belle adresse.**

86Champs

86, avenue des Champs-Élysées, Paris 8^e
www.pierreherme.com

CONCOURS RELAIS DESSERTS CHARLES PROUST

Concours prestigieux ayant livré nombre de MOF, le Relais Desserts Charles Proust sera pour cette 7^e édition présidé par **Frédéric Cassel**, président de Relais Desserts. Les futurs meilleurs talents de la profession pourront ainsi laisser libre cours à leur passion et à leur inspiration sur le thème de la bande-dessinée, en imaginant une pièce artistique destinée à présenter trois gâteaux individuels. La dégustation, elle, sera placée sous le signe du marron et aussi sous le regard de Claire Heitzler et de Christelle Brua. Rendez-vous au prochain Salon du Chocolat le mercredi 31 octobre !

Appel à candidats pros !
Pour s'inscrire, rendez-vous sur : www.relais-desserts.net



CACAO FOREST

Initié en 2015 en République dominicaine, le projet **Cacao Forest**, destiné à préserver et améliorer les filières de production du cacao et auquel se sont joints les pâtisseries Relais Desserts début 2017, donne ses premiers fruits.

- Fin 2017, ingénieurs agronomes du CIRAD, membres de l'ONG The Forest Trust (TFT) et petits producteurs locaux ont mis en place nombre d'ateliers participatifs, imaginant ensemble des systèmes agroforestiers innovants.
- Après deux années d'études de terrain, relevés à l'appui, des parcelles ont ainsi été identifiées dans la région de San Cristóbal, des cacaoyers pilote s'appropriant à y être plantées fin 2018.
- Les ateliers ont permis de déterminer quelles espèces cultiver en complément du cacao, car l'atout merveilleux de l'agroforesterie réside dans la synergie féconde des végétaux et des animaux entre eux... ce qu'on appelle la biodiversité !
- Car, on ne le répètera jamais assez, la préservation de la diversité des espèces de cacao est le gage de la diversité des fèves et donc des saveurs de chocolat. Ce que n'a pas manqué de rappeler Richard Sève lors des premières journées internationales de l'agro-écologie organisées à l'ISARA de Lyon en octobre dernier, présentant Cacao Forest devant quelque 300 experts scientifiques.

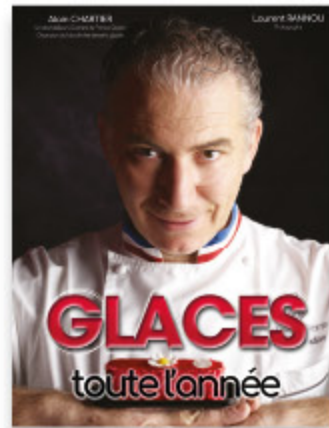
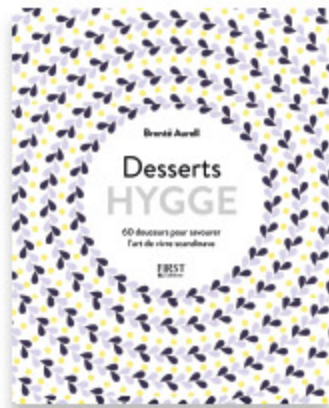


INCONTOURNABLE

Véritable orfèvre de la viennoiserie, Daniel Álvarez, à la tête de l'une des pâtisseries espagnoles les plus en vue, la maison Dalua à Elche, livre ici nombre de ses recettes mais aussi ses astuces et tours de main de maître en 60 pas-à-pas. Une authentique bible de la viennoiserie, superbement illustrée avec 600 photos pour des brioches, croissants, millefeuilles et panettones à se damner.

SWEET DEVOTION

Par Daniel Álvarez
Ouvrage Anglais/Espagnol
Éditions Grupo Vifbo - **54,90 €**



COUTURE

Pour fêter les 60 ans de cette maison qui incarne les valeurs d'excellence de la gastronomie française, Guy Krenzer, directeur de la création Lenôtre depuis dix ans, a imaginé huit collections thématiques déclinées en 160 recettes salées et sucrées : pantone, enfance, love, supernature... Qui plus est, il a invité des artistes à l'origine de huit créations spéciales dont Petit H et Pierre Frey. À déguster sans modération.

MAISON LENÔTRE

Haute Création
Par Guy Krenzer
Photo : Caroline Faccioli
Stylisme : Marion Chatelain
Texte : Bénédicte Bortoli
Éd. de La Martinière - **45 €**

À LIRE

PAR ALICE MORABITO

SCANDINAVE

Pour savourer pleinement l'art de vivre des pays nordiques, et plus précisément le fameux Hygge, où simplicité, confort et bien-être ne font qu'un, Brontë Aurell, chef danoise, dévoile dans ce livre joliment illustré 60 de ses recettes 100 % plaisir : brioches tressées, pains et feuilletés sucrés, gâteaux étagés à la crème fouettée, bundt cakes ou tartes gourmandes... 100 % douceur.

DESSERTS HYGGE

60 douceurs pour savourer l'art de vivre scandinave
Par Brontë Aurell
First éditions - **19,95 €**

ULTRA FRAIS

MOF glacier et Champion du monde des desserts glacés, Alain Chartier excelle en son domaine. Aussi, dans ce livre destiné aux professionnels, il aborde l'histoire des glaces, le marché en France, la réglementation et les innovations techniques. Et bien sûr il dévoile une infinité de recettes classées par saison et produit : éclairs et macarons glacés, bâtonnets et barres, crèmes... Très complet.

GLACES TOUTE L'ANNÉE

Par Alain Chartier
Photo : Laurent Rannou
Éditions Maison Chartier - **90 €**

INITIATIQUE

Pâtissier chevronné, MOF, Nicolas Bernardé a voyagé aux quatre coins du globe avant d'ouvrir sa boutique et son école de pâtisserie à la Garenne-Colombes, près de Paris. Dans ce beau livre, il rapporte de ses pérégrinations 80 gâteaux de voyage qui laissent songeurs et ravissent les papilles. Comme le Koh Pipi Island, cake noix de cajou, mangue et coco, ou le Black Jack, inspiré de Las Vegas, au chocolat, griotte et groseille.

INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR

Par Nicolas Bernardé
Photo : Guillaume Czerw
Éd. de La Martinière - **29,90 €**

PLEIN FRUIT

Frédéric Cassel nous invite à explorer la richesse des fruits rouges depuis son jardin et sa « maison » à Fontainebleau. Dans cet ouvrage, il présente ainsi ces fruits juteux et acidulés, divulgue des astuces pour les préparer et conserver. Sans oublier 70 recettes, simples et gourmandes ou plus festives : clafoutis cerise, tulle au thym et sorbet fraise, truffes à la mûre ou baba aux fruits rouges. Un délice.

LES FRUITS ROUGES DE MON JARDIN

Par Frédéric Cassel
Photo : Laurent Fau
Éd. de La Martinière - **25 €**

LE FIL SUCRÉ

Recettes exclusives, magazine et actus, tout le savoir-faire des Relais Desserts est à retrouver sur nos réseaux. Histoire de rêver, d'échanger, de savourer... Et bien plus encore.

The sweet connexion.

Exclusive pastries, our magazine and highlights of our association, all the know-how of Relais Desserts is on Instagram, Facebook and our website. Connect to keep in touch, share and more!

 @relaisdesserts_officiel



Frédéric Cassel, Fontainebleau



Arthur de Rouw, Vught



Éric Vergne, Audincourt
Daniel Rebert, Wissembourg

 www.relais-desserts.net



VERRINES FRAISE RHUBARBE
De Laurent Le Daniel



TARTE ESTIVALE FRAISE FRAMBOISE
De Sébastien Brocard



ENTREMETS CITRON
De Vianney Bellanger



www.facebook.com/
RelaisDesserts

Pour ne rien louper de l'actu internationale des pâtisseries Relais Desserts, une pause gourmande sur leur compte Facebook Relais Desserts s'impose. Comme ici à Paris, où ils sont venus présenter leurs créations de Noël et leur livre Haute Pâtisserie.



ENGLISH TEXTS

EDITORIAL

— 03 —

In 1922, Anatole France proclaimed that “French cuisine is the best in the world!” and we join him in boasting haute pâtisserie à la française and its unique savoir-faire. The Relais Desserts pastry chefs master the art of pastry, of chocolate, of ice cream and of confectionery from France to Spain and from Japan to the United States or Australia and share the same will, that of contributing to the radiance of this art of delicacy.

The pages of this magazine are dedicated to this philosophy of haute pâtisserie, a notion that is dear to us and the eponym of our collective book published in 2017, and above all they vow to bring you close to our pastry chefs and to share their sensitivity. The ambiance of this issue is intimate: a dive into the sweet souvenirs of the childhood of our chefs. In an article from Nice under the auspices of Pascal Lac, five of them state their rights to simplicity and to the flavours of their childhood. *Teatime on the Riviera* is on the program, followed by their recipes and good addresses. The aim is to treat some happy souls.

This is indeed an issue to take advantage of a spring focused on sweet delicacies, waiting for the Excellence Awards that will take place in June to honour the best talents of pâtisserie one more time.

Until then, we invite you to join our gourmet and connected community.

Have a nice read!

Frédéric Cassel • *President of Relais Desserts*

Your Desserts magazine is now printed on FSC certified paper, originating from sustainably managed forests and printed with bio-vegetal inks.



GOURMET JOURNEY

— 08 —

TEATIME ON THE RIVIERA

Take three pastry chefs who will give you a treat on the Côte d'Azur and add two young Relais Desserts chefs working at the foot of the Alps, the first in Savoy and the second in South Tyrol, Austria. Also add a chef from Lyon, ecstatic with teatime. The result is a joyful workshop with gaits of a sweet battle. Also known as "When six pastry chefs take teatime away from palaces for the satisfaction of anyone fond of nomadic delicacies". Quick and easy.

— 10 —

WORKSHOP BETWEEN FRIENDS

At Pascal Lac's

Following an invitation from Pascal Lac, five Relais Desserts chefs met in Nice to improvise a workshop over the theme of teatime.

Their common denominator? Haute pâtisserie with wonderful ingredients, which they magically transform into ganaches, Chantilly, silky, fruity or chocolate biscuits, with precise and delicate flavours.

On a more personal point of view, they also share a common fondness for creations of their childhood, hence the wish to meet in this workshop and play at (re)inventing cakes and chocolates of days gone by, with the objective of a nostalgic, and very gourmand, snack session.

Climate and the Big Blue are synonyms of douceur de vivre on the Riviera. This is where Pascal Lac treats the natives of Nice and holiday makers with his ice cream bars and Diabolix's. In Cannes, Jérôme De Oliveira notices that some are devotees of the Sunday entremets while others enjoy lounging on the terrace with a house iced tea, a pudding without eggs or some Bubble cakes. Denis Matyasy, for his part,

treats baptism and wedding parties with the same spirit in mind: to beautify his bites and nibbles, whether sweet or savoury, for a 100% gourmandise. Andreas Acherer, located in Italy, a few kilometres away from Austria, the country of Viennese pastry, excels in Strudels, chocolate, raisins or cinnamon flakes, a component of delicious *frühstück* or teatime snacks. For picnic, Cédric Pernot declined his Pas Pom' lollypop with summer flavours. For his part, Sébastien Bouillet, a globe-trotter pastry chef, interpreted a specialty from America that has become a fetish in Japan and one of the favourites in his boutique, the Chiffon cake.

Small cakes, madeleines, praline brioches, enticing lollypops and ice cream bars not only indicate a tendency here, but more of an urge for simple delights. Proof comes with images...

INTERVIEW

— 14 —

TEATIME!

Pastry is prepared like haute couture. It can also be thought of with a wish for simplicity. To remind oneself of childhood happiness for instance, or to retrace the tastes of times gone by and share delicious moments, again and again. Let us meet two magicians of taste and teatime, Sébastien Bouillet and Jérôme De Oliveira, who have in common a cheerful and coloured vision of pastry and know each other well. Jérôme, the youngest pastry world champion at 23 years of age, started his career with Sébastien.

What does teatime mean to you?

SB: It's not just the 4 o'clock teatime, it is truly a tasting session, at any time of day.

JDO: To me, it corresponds to the image of parents arriving when you are coming out of school with a teatime snack: the 4 o'clock snack.

Haute pâtisserie or teatime snack?

SB: Like when a starred chef or a gastronome decides to open his own bistro, [Goûter] is my bistro. It has an affordable side, with simple and good products, fresh and of season, especially with tarts. They are not contradictory but complement each other, and it's a success. We have the mother company with pastry, the chocolate manufacture and teatime snack: three concepts in three different locations, all supplementing each other.

JDO: Teatime is made for sharing, at home or in a tearoom. The difference with a dessert is simplicity. It is more like snacking, gourmandise for a little snack, whereas with a dessert, you are ending a meal with a sweet note. These are not contradictory. I like everything, be it chocolates, cakes or ice creams. I also find it important to be affordable so that anyone can please himself, from 3 to 99 years old, and even further...

Your teatime fans?

SB: The clientele going to work in the morning likes Viennese pastry, people come to taste throughout the day madeleines and financiers. I could also mention cakes and tarts, cut by the yard. Between midday and 2 PM, amateurs take a dessert or a snack they eat after lunch. The afternoon tea time with mums and their kids comes next. It also changes during the weekend, clients going for tarts, the bigger pieces, or Viennese pastry for breakfast, like the traditional brioche, a very large plate of natural brioche.

JDO: Of all ages! The clientele of the first tearoom, which is very cosy, is older than that of the rue Hoche, which we opened last April and attracts thirty and forty year old clients. Our tea time snack with champagne is very much appreciated, especially between girl friends. With my wife, we have designed a more personal and modern décor, with objects found in flea markets and kitchen utensils that belonged to my grandmother, where I had teatime when I was a kid.

Your best success?

SB: We have four or five cakes and some regional specialties (editor's note: recipes from colleagues and friends at Relais Desserts) like Lionel Raux's Basque gâteau, the François tart, by François Granger, with apples, pears and frangipane, the Kouign-amann by Arnaud Larher or the Ancolie by Patrick Chevallot, Best French Artisan (MOF) at Val-d'Isère, with hazelnuts and raspberries. We also make madeleines and financiers, natural only, throughout the day. A railway station bell, outside of the boutique, rings when they are ready. As far as Viennese pastry is concerned, we prefer to stick the classics to the bakery shops and concentrate on such renowned creations as the Brioche Suzette, all butter and Grand Marnier, or the chocolate brioche.

JDO: Lemon madeleines, lemon cakes, marbled cakes, pistachio-sour cherry, caramel or Gianduja chocolate with hazelnuts, cookies with black chocolate, oatmeal and cranberry, chocolate and peanut milk... and most of all the vanilla flan,

ENGLISH TEXTS

which is quite a success among bloggers, as far as Paris or during the Cannes Festival. Not to forget the Bubble Cakes.

Your teatime snack?

SB: I have two kids and I have teatime with them. They just love madeleines. As far as I am concerned, I love candied fruit cake and, whenever I go to Goûter, I take a, more or less, thin slice.

JDO: I love cakes, cookies and flans. I do not take a teatime break anymore, but I will start again when I shall have kids!

— 16 —

A NECESSARY GOURMANDISE

For a bit of History, tea time snack made its French début in the 18th century, though a similar habit called *reciner* (from the Latin *recaenare*, to have dinner) existed during the Renaissance. Not a futile ritual as people only took two meals a day at the time: one in the morning and one towards the end of the afternoon. Louis XIV, the Roi Soleil, then opted for three meals a day, adding “dîner” to “déjeuner” in the morning and shifting “diner” to 1PM, supper being for later at night. This is why a sweet snack is needed to hold on till supper. Essential for kids and teens with their intense activity, tea time snack is also recommended to pregnant or breastfeeding women, to convalescents or old people as it allows to regain energy. Not to forget sport champions or people in need to watch their weight. All good reasons to enjoy it!

RECIPE BOOK

— 17-29 —

FLASH THE CODES TO FIND THE RECIPES ON OUR WEBSITE



• **RASPBERRY CARAMEL & SHORBREADS** •
By Cédric Pernot



• **CHIFFON CAKE** •
By Sébastien Bouillet



• **WHITECHEESE RASPBERRY MABOISE** •
By Denis Matyasy



• **TANGERINE LUNETTES SHORTBREADS** •
By Jérôme De Oliveira



• **APRICOT KNÖDEL** •
By Andreas Acherer



• **COCO STRAWBERRY SOFT BISCUIT** •
By Pascal Lac

ENGLISH TEXTS



— HIDEKI KAWAMURA

Last April, Hideki Kawamura inaugurated *À tes Souhais!* a mini boutique dedicated to ice cream and chocolate, just beside his pastry shop. Designed by Nendo, of the Onndo studio, you will be able to savour Sakura chocolates with cherry flowers or with Tamarind-soya sauce, or bio "Junmai-ginjo" sake ice creams with rice Koji in a very modern décor, all chocolate brown.

3-8-9 Kichijoji-higashicho Musashino-shi, Tokyo

— ARNAUD LARHER

After Athens and Dubai, Arnaud Larher opens a beautiful boutique in Tokyo, in the chic neighbourhood of Hiroo. Within a sober and elegant oasis covered with white stone, with the lab on the first floor, residents of Tokyo will be able to savour his famous kouign-amann, his apple tart or the Diabolic shortbread, an exclusivity...

5-19-9 Hiroo, Shibuya, Tokyo
<https://arnaudlarher.com>

DESSERTSCOPE

— 34 —

OPENINGS NEW STORES

— VIANNEY BELLANGER

Designed like a family home with its successive generations, like Vianney who followed the steps of his father Jacques, the new boutique, called *Maison Bellanger*, becomes the heart of the family pastry business, two steps away from the *Boutique Béline*, which is going to be refurbished. A place where gourmandise rhymes with conviviality. The second floor will also welcome pastry lessons.

2, rue de l'Étoile, Le Mans
www.chocolats-bellanger.com

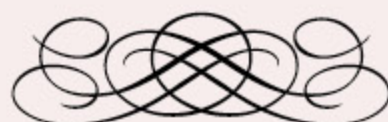
— JÉRÔME DE OLIVEIRA

Jérôme De Oliveira opened a second tearoom with a coffee-shop spirit last April. An opportunity to savour sweet and savoury delicacies, such as his irresistible Bubble Cakes, under the sun and on his beautiful terrace. The tearoom itself combines lively colours and vintage furniture hunted in flea markets or owned by his grandmother, including her famous kitchen utensils.

35, rue Hoche, Carnes
www.patisserie-intuitions.com



◆ SPRING - SUMMER
2018 ◆



— 36 —

A SCENT OF GOURMANDISE

A prestigious Parisian address opened at the beginning of December, 86Champs announces a new way to indulge in gourmandise... with beauty. In this extremely refined décor, creations by Pierre Hermé and beauty products by L'Occitane can indeed be savoured. Both companies are committed to bring the best out of the know-how of their respective universes and, for both, nature is a beautiful source of imagination. Conceived by the talented Laura Gonzalez, this very special place puts forward the worlds of beauty and of gourmandise with sophistication and poetry. A temple dedicated to the cult of femininity: soft colours, noble materials and dreamlike décor, including a ceiling covered with thousands of blown glass balloons. Plus several aromatic "gardens" dedicated to the key plants of L'Occitane, including the everlasting, each garden circling a central water source acting like a fountain of youth. On the palate side, emblematic creations by Pierre Hermé can be savoured at all times of day, together with exclusive creations. With "pleasure as the only guide", as he likes to say, the pastry chef indeed created a savoury portfolio to accompany his desserts in the best possible way, whether for a bite or a drink. Not to forget that, in cooperation with Hippolyte Courty, he conceived 16 ways to masterfully savour coffee while admiring the pastry chefs working at the pastry bar. THE beautiful address.

86Champs, 86, avenue des Champs-Élysées, Paris 8^e
www.pierreherme.com

RELAIS DESSERTS CHARLES PROUST CONTEST

A prestigious contest that has delivered many Best Craftsman of France (MOF), the Relais Desserts Charles Proust will be presided by Frédéric Cassel for this 7th edition. Future best talents of the profession will be able to let their passion and inspiration go free on the theme of comic strips, imagining a piece of art for three individual cakes. The tasting session will be placed under the sign of chestnut. Claire Heitzler and Christelle Brua, among others, will be part of the jury. Warning! Only 16 candidates will be able to participate. Entries are opened until June 30th. Let us meet during the next Salon du Chocolat, on Wednesday, October 31st!
www.relais-desserts.net

RÉPERTOIRE

RELAIS DESSERTS AROUND THE WORLD

ACHERER ANDREAS
AGNELLET PATRICK
ALLAMIGEON JÉRÔME
ALVAREZ DANIEL
AOKI SADA HARU
BANNWARTH MICHEL
BARDET JEAN-PAUL
BAUD JOËL
BAUMANN ÉRIC
BELIN MICHEL
BELLANGER VIANNEY
BERGER XAVIER
BERNARDÉ NICOLAS
BESSE BERNARD
BIASSETTO LUIGI
BLANCHARD YANN
BOUILLET SÉBASTIEN
BROCARD SÉBASTIEN
BUISSON OLIVIER
CALDERON CHRISTOPHE
CASSEL FRÉDÉRIC
CHARTIER ALAIN
CURLEY WILLIAM
DALLOYAU
DAMON CLAIRE
DARCIS JEAN-PHILIPPE
DE OLIVEIRA JÉRÔME
DE ROUW ARTHUR
DUCHÈNE LAURENT
DUCOBU MARC
DUPUY PASCAL
ESCOBAR ÉRIC
GALLOYER MICHEL
GELENCSEY PATRICK
GEORGELIN MAÉLIG
GILG THIERRY
GMEINER VOLKER
GRANGER FRANÇOIS
GUILLET LUC
GUILMET ALBAN



GUERLAIS VINCENT
HEINEMANN HEINZ-RICHARD
HERMÉ PIERRE
HÉVIN JEAN-PAUL
HUBERT PIERRE
JOUVAUD MAÏE & PIERRE
KANEKO YOSHIKI
KAWAGUCHI YUKIHIKO
KAWAMURA HIDEKI
KRAUS JOHN
LAC PASCAL
LARHER ARNAUD

LE DANIEL LAURENT
LENÔTRE
MANNORI LUCA
MARQUET ARNAUD
MASSARI IGINIO
MATYASY DENIS
MORENO MIGUEL
MOUTARLIER DAMIEN
MULHAUPT THIERRY
OBERWEIS JEFF
OIKAWA TAIHEI
OTSUKA YOSHINARI
PAYARD FRANÇOIS
PELLÉ LIONEL
PERNOT CÉDRIC
PETIT REYNALD
PIGNOL JEAN-PAUL
PILATI DOMINIQUE
PINA GIOVANNI
POTTIER MICHEL
PROOT BERNARD
RAUX LIONEL
RAYNAUD JEAN-MICHEL
REBERT DANIEL
RINALDINI ROBERTO
ROUSSEL CHRISTOPHE
ROUX ALAIN
SÈVE RICHARD
TERAI NORIHIKO
TORREBLANCA JACOB
TROTIER AURÉLIEN
TUGUES JORDI
VALIER MARCO
VERGNE ÉRIC
WITTAMER PAUL
ZANIN ROLAND

École Gastronomique Bellouet Conseil • 304 / 306, rue Lecourbe - 75015 Paris • Tél.: 01 40 60 16 20 - Fax: 01 40 60 16 21
e-mail: bellouet.conseil@wanadoo.fr • www.ecolebellouetconseil.com

Cours de perfectionnement

Conseils techniques en entreprises

Formation longue durée pour adultes et débutants

*Julien, sourceur cacao chez Valrhona
et Céline, chocolatière*

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

Nous préservons la diversité des cacaos, pour préserver la diversité des goûts. Nos sourceurs parcourent la ceinture tropicale, de l'Amérique du Sud à l'Océanie, pour cultiver avec nos partenaires producteurs plus de 30 terroirs dans près de 18 pays.

Découvrez notre nouveau site valrhona.com

**VALRHONA**

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®