



Relais Desserts

DESSERTS

HAUTE PÂTISSERIE & LIFESTYLE MAGAZINE



— N° 21 —

PRINTEMPS - ÉTÉ 2019

With English Texts

LE MEILLEUR DES INGRÉDIENTS
EST LA CRÉATIVITÉ DES CHEFS.



credits: AT Pâtissier / Daniel Töchterle

AGRIMONTANA AU SERVICE DE LA PÂTISSERIE. Depuis plus de 40 ans, Agrimontana aide les maîtres pâtissiers à innover à l'aide de matières premières d'excellence, contrôles attentifs de filière, de méthodes de transformation non invasives, d'ingrédients simples et naturels, d'un profond respect de la tradition des arts sucrés. Les produits **Agrimontana** et le chocolat **Domori** sont distribués par: Agrimontana International. agriland@agriland.mc - Tél: 06.77.12.34.25.



www.agrimontana-international.fr
f AgrimontanaInternational

Nappe, Brost Copenhagen, assiette, Revol, verres, Ailleurs



(Édita)

Ce 21^e numéro de **Desserts** continue d'explorer l'excellence de la pâtisserie à la française sous toutes ses facettes. Au fil des pages, nous vous y invitons à découvrir nos **pâtissiers du Sud-Ouest** où les spécialités régionales, l'épopée du cacao et un **carnet de recettes** et de bonnes adresses ont la part belle.

Nous nous sommes aussi arrêtés sur les **ingrédients**. Car sans eux et sans les femmes et les hommes qui les produisent, nous ne saurions vous offrir les meilleures saveurs et créations qui soient. Aujourd'hui plus que jamais, comme l'a écrit l'anthropologue Claude Lévi-Strauss : « *Un aliment ne doit pas seulement être bon à manger, mais aussi bon à penser* ». Ce qui nous conforte dans notre implication depuis toujours sur la qualité et l'origine de nos matières premières, notre ADN. L'action en faveur du développement de la culture du cacao en agroforesterie, portée par le **projet Cacao Forest** que nous soutenons, va dans ce sens.

Et pour ce printemps, le **Jour du Macaron** s'est réinventé, avec le souhait cher d'œuvrer en faveur de la jeunesse à travers l'éducation. Aussi, cette formidable journée a été l'occasion de créer un nouveau coffret de macarons **aux saveurs de Madagascar**. Sous la symbolique du partage et du goût, nos pâtissiers, à travers plus de 350 boutiques, y ont participé. Ainsi, 100 % des profits vont être reversés à l'association malgache Zazakely Sambatra présidée par Stéphane de Bourgies.

Enfin, pour notre Confession gourmande, un grand chef, celui qui orchestre les cuisines de l'Élysée, **Guillaume Gomez**, nous a fait l'honneur de nous livrer ses penchants sucrés.

Quant à moi, en tant que nouveau président de notre Association, je vous souhaite une excellente lecture des plus gourmandes, ici ET sur nos réseaux sociaux !
Bonne(s) lecture(s)...

Vincent Guerlais, Président de Relais Desserts

Pavlova aux raisins de Monbazillac par Arnaud Marquet



La pratique de l'excellence

Bachelor, Reconversion, Formations professionnelles en arts culinaires

ducasse-education.com

Centre de Formation
QLGIN DUCASSE
ORGENTEUIL

École Nationale
Supérieure de Pâtisserie
DUCASSE & THURIÈS
YSSINGEUX

École de Cuisine
QLGIN DUCASSE
PGRIS

 DUCASSE
EDUCATION

© SOUS GÉOGRAPHIQUES / PHOTOS P. MONETTO

N° 21 — PRINTEMPS - ÉTÉ 2019

COUVERTURE

Canelés soufflés par **Arnaud Marquet**
Photo Christophe Bornet
Stylisme Pauline Ricard-André

Directeur de la publication
Vincent Guerlais

Rédactrice en chef
Laura Annaert
la@lauraannaert.com

Coordination éditoriale
Alice Morabito
redaction@lalifestyle.fr

Ont collaboré à ce numéro
Christophe Bornet, Bénédicte Beaugé,
Nathalie Duchamp, Florence Gendre,
Alice Morabito, Pauline Ricard-André

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
L.A. Lifestyle
Numéro ISSN 2112-2717

© Desserts - La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans Desserts est interdite. Tous droits réservés. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient confiés.

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

 **MIXTE**
Papier issu de
sources responsables
FSC® C014767



SOMMAIRE

03 – ÉDITORIAL
Par Vincent Guerlais

07 – SHOPPING

08 – VOYAGE GOURMAND
Le Sud-Ouest, un terroir aussi beau
que généreux

10-12 – ATELIER ENTRE AMIS
Les coulisses de l'atelier et le canelé
soufflé en quelques pas à pas

13-23 – CARNET DE RECETTES

**24-27 – L'ÉPOPÉE GOURMANDE
DU CACAO**
Retour sur son histoire

28 – LE SUD-OUEST CÔTÉ SUCRÉ
Focus sur les spécialités régionales



30 – BONNES ADRESSES
Les lieux de prédilection des pâtissiers

32 – CONFESSION GOURMANDE
Guillaume Gomez, l'autre chef de l'Élysée

34-37 – DESSERTSCOPE
L'actu des pâtissiers Relais Desserts,
la 14^e édition du Jour du Macaron et
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



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



VÉGÉTAL

Avec ses lignes aux formes fragiles, ce service revisite avec poésie les parfaites imperfections de la nature, rappelant branchages, feuilles et coquillages.

Couverts Flora Vulgaris, design Roos Van de Velde, Serax, en acier argenté ou doré, à partir de 8,40 €.

www.serax.com & madeleine-gustave.com



POP

Glam et pop à souhait, ce plateau en porcelaine orné de détails en or va pimper toutes vos créations sucrées. À moins de le préférer version vide-poches ou épuré de tout objet, version bouche ourlée.

Plateau Lips, collection Trinket de Jonathan Adler, L.24 x l. 16,2 cm, 98 €.

www.madeindesign.com



ARTY

Rien de tel pour égayer ses mets salés et sucrés que ce service d'assiettes en porcelaine fine rehaussées d'aplats d'or et de couleurs chatoyantes. Beau comme la mer au soleil couchant l'été.

Assiette Picasso, version « période rose » (photo) et « période bleue », Ø 20 et 25 cm, 69 \$ l'unité.

www.articture.com

BEAU et INSPIRANT

PAR ALICE MORABITO



ÉQUITABLE

Ces petites cafetières italiennes conjuguent à merveille bon, bio et beau... Car outre un design épuré aux couleurs acidulées, elles vont de pair avec une gamme de six cafés indiens d'exception bios et équitables.

Coffret Araku, avec cafetière italienne, 2 tasses à espresso et 1 boîte de café moulu : de 77 € à 85 €.

www.arakucoffee.com



ACROBATIQUE

Joliment illustré de voltigeurs, ce service à thé pour deux revisite avec glamour le tea-time. Sans dire qu'il est en porcelaine fine et fait main dans les règles de l'art à Stoke-on-Trent, berceau de la céramique britannique.

Service à thé pour deux Acts of Daring, de Melody Rose. Théière, tasses et soucoupes, assiettes et pot à crème. 260 €.

www.melodyrose.co.uk



LUDIQUE

On craque pour ces jarres en verre XXL soufflées bouche puis peintes autant que pour les confiseries que l'on peut y conserver. Sans parler de leurs couleurs gourmandes, ces pots étant déclinés en rose bonbon, caramel et vert jade.

Magic Jar, collection Tivoli, de Normann Copenhagen (en 1,5 l, 1,8 l et 3,8 l), 67 €, 73,75 € et 105 €.

www.normann-copenhagen.com & fleux.com



LE SUD-OUEST

UN TERROIR AUSSI BEAU QUE GÉNÉREUX

PAR LAURA ANNAERT - PHOTOS CHRISTOPHE BORNET

Pour ce voyage sucré, nous nous sommes rendus chez **François Granger** à Bergerac où l'ont rejoint six chefs Relais Desserts. Sous la houlette de **Lionel Raux**, Bayonnais et chef de région depuis l'arrivée de notre président fraîchement élu, Vincent Guerlais, *cette réunion gourmande* a donc permis de rassembler, le temps d'une journée, nos *sept pâtissiers-chocolatiers* qui, tel un jeu de dés jetés, sont installés du *Pays Basque à l'Occitanie et de la Gironde jusqu'en Corrèze*. Résultat ? Des spécialités sucrées préparées pour l'occasion comme autant de *témoignages ultra gourmands* d'un terroir aussi varié que séduisant.

De gauche à droite : Jérôme Allamigeon, Xavier Berger, Bernard Besse, Arnaud Marquet, Michel Belin, François Granger et Lionel Raux.



ATELIER ENTRE AMIS

~~~~~

Lors de cette session au labo de **François Granger**, les pâtisseries ont fait preuve *d'éclectisme* et chacun à leur manière choisissant qui, de la recette ultra traditionnelle ou de la création personnelle, *allait interpréter*, adapter, *caresser* la pâtisserie dans le sens du terroir avec générosité.

~~~~~

En haut, Arnaud Marquet travaillant son canelé soufflé avec, à sa gauche, Michel Belin, Jérôme Allamigeon et, à sa droite, Xavier Berger, Lionel Raux et Bernard Besse.

Arnaud Marquet, petit-fils de maître de la Confrérie du canelé a choisi de revisiter celui-ci tout en virtuosité technique avec une coque « écrin » en caramel renfermant l'appareil aux saveurs de la spécialité, mais en version liquide. Installé dans la cité cathare d'Albi, Michel Belin nous a surpris avec son Splash, petite bombe de saveurs choco-framboise. Côté locavorisme, Bernard Besse a mis à l'honneur la myrtille de sa Corrèze natale et François Granger les fraises cultivées à Bergerac. Lionel Raux, lui, a travaillé la cerise d'ITxassou dans l'incontournable spécialité de sa région, le gâteau basque. Même si le chocolat en est une autre spécialité, la cour d'Espagne s'en étant entichée dès le XVII^e siècle... ce qui le fit arriver par le port de Bayonne. Pour dire, en 1854, Bayonne, avec 34 maisons spécialisées dans le chocolat, était la première ville chocolatière de France ! Enfin, Jérôme Allamigeon, basé à Montauban, a défendu une belle pâtisserie à la française avec le saint-honoré, dévoilé dans ce carnet de recettes, quand il ne s'amuse pas à créer des chocolats en hommage à la plus grosse météorite tombée sur la terre... À Montauban précisément ! Non loin de là, à Tarbes, Xavier Berger se consacre quasiment exclusivement au chocolat. Meilleur chocolatier de France en 2010, il manie la matière avec beaucoup de créativité et nous a proposé un bonbon chocolat « apéritif » au piment d'Espelette, cerises noires et fromage de brebis. Bon appétit ou, comme on dit en euskara, *goza itzazu* !



En haut : François Granger avec, à sa gauche, Jean-Paul Fizaine, son gendre et pâtissier et, à sa droite, Xavier Berger, chocolatier à Tarbes.

Au centre : Xavier Berger apporte la touche finale à son bonbon apéritif Iraty.

En bas à gauche : Bernard Besse ajoute aux tartelettes enrobées de chocolat blanc la touche finale, une compotée de myrtilles.

En bas à droite : Jérôme Allamigeon nappe les choux du saint-honoré (au centre) de caramel qui leur donnera du croquant.



ARNAUD MARQUET ◆◆◆

Pour la réalisation du canelé soufflé, Arnaud se sert d'une petite pompe à souffler le sucre (en haut). Une fois le moule tapissé de caramel soufflé, il l'ouvre au couteau chauffé au préalable (au centre et à gauche) puis y injecte l'appareil à canelé mousseux au siphon (en bas à gauche), pour enfin le fermer au chalumeau (à droite).

CARNET DE RECETTES

All Recipes
ARE PUBLISHED IN ENGLISH
ON OUR WEBSITE



ILLUSTRATION **FLORENCE GENDRE**
STYLISME CULINAIRE **PAULINE RICARD-ANDRÉ**

Jérôme Allamigeon à Montauban
RELAIS DESSERTS depuis 2008



SAINT-HONORÉ AUX FRUITS ROUGES

INGRÉDIENTS

Pour 6-8 personnes
Ø 22 cm

USTENSILE

1 emporte-pièce de Ø 4 cm

*À défaut, acheter 1 pâton de 1 kilo de pâte feuilletée chez votre pâtissier Relais Desserts (réserver le surplus au congélateur).

PÂTE FEUILLETÉE*

500 g de farine T55
15 g de sel
15 g de lait en poudre
40 g de jaune d'œuf
60 g de beurre doux
170 g d'eau froide
350 g de beurre de tourage

PÂTE À CHOUX

250 g de lait
250 g d'eau
10 g de sucre
10 g de sel
225 g de beurre

275 g de farine T45
500 g d'œuf

CROQUANT POUR PÂTE À CHOUX

300 g de beurre
370 g de sucre de canne
370 g de farine T45

CRÈME AUX FRUITS ROUGES

250 g de fraises
85 g de crème fleurette
45 g de jaune d'œuf
50 g de sucre
35 g de poudre à crème

15 g de beurre doux
15 g de liqueur de cassis
1/2 citron jaune
85 g de mascarpone

CARAMEL

500 g de sucre
100 g de glucose
200 g d'eau

CHANTILLY MASCARPONE

250 g de crème liquide 35 % MG
60 g de mascarpone
30 g de sucre
1/2 gousse de vanille

◆ PÂTE FEUILLETÉE

— Dans la cuve d'un batteur muni d'un crochet, mettre la farine, le sel, le lait en poudre, les jaunes d'œufs et le beurre doux puis mélanger sur vitesse 1.

Ajouter petit à petit l'eau en mélangeant sur vitesse 2. La pâte doit être homogène sans être trop pétrie.

Former une boule et réserver 1 heure au réfrigérateur.

Étaler ensuite la pâte en formant un rectangle, déposer dessus la plaque de beurre de tourage puis donner 2 tours simples avant de laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Renouveler l'opération puis réserver à nouveau 2 heures au froid. Pour finir, donner 1 tour simple puis étaler la pâte à 3-4 mm d'épaisseur et détailler un rond de 22 cm de diamètre.

◆ PÂTE À CHOUX

— Dans une casserole, faire chauffer le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre.

À ébullition, ajouter la farine hors du feu puis chauffer à feu doux environ 15 minutes afin de dessécher la pâte.

Pour finir, mélanger à la feuille avant d'ajouter un par un les œufs.

◆ CROQUANT POUR PÂTE À CHOUX

— Mélanger le beurre et le sucre de canne à la feuille puis ajouter la farine.

Étaler entre deux feuilles de papier de cuisson à une épaisseur de 1,5 mm et congeler.

◆ CRÈME AUX FRUITS ROUGES

— Faire chauffer les fraises avec la crème puis mixer.

Parallèlement, blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. Verser le mélange sur les fraises et cuire comme une crème pâtissière.

Hors du feu, ajouter le beurre, la liqueur de cassis et le jus d'un demi citron à chaud puis mettre à refroidir.

Quand la crème est à 4 °C, la monter au fouet avec le mascarpone.

◆ CARAMEL

— Verser tous les ingrédients dans une casserole et cuire le caramel à 165 °C.

◆ CHANTILLY MASCARPONE

— Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, monter la crème, le mascarpone, le sucre et les grains de vanille grattés. Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

Cuire le disque de pâte feuilletée 20 à 30 minutes à 180 °C. Détailler à l'emporte-pièce une vingtaine de disques de croquant pour pâte à choux de 4 cm de diamètre.

Sur une plaque, dresser avec une poche à douille une vingtaine de choux de 4 cm de diamètre.

Déposer sur chaque chou une pastille de croquant puis enfourner entre 20 et 30 minutes à 160 °C.

Tremper chaque chou dans le caramel (côté croquant) puis laisser refroidir.

Percer ensuite les choux avec un stylo puis garnir, à l'aide d'une poche à douille, de crème aux fruits rouges.

Tremper dans le caramel l'autre côté des choux afin de les coller sur le pourtour du disque de feuilletage.

Enfin, garnir le cœur du saint-honoré de crème aux fruits rouges puis dresser dessus des rosaces de chantilly.

Pour finir, déposer quelques choux et fruits frais en guise de décor.



PRODUITS FÉTICHES

La tarte Occitane et le cake citron sont parmi ses best. Gamme de ganaches innovantes aux poivres d'origine. Packagings ludiques pour les confiseries dont les Météorites et les Tontons Flingueurs.

BIO Express

Très tôt, Jérôme Allamigeon affine son savoir-faire dans de belles maisons comme la Bastide Saint-Antoine de Jacques Chibois et le Negresco avec Dominique Le Stanc. En 2002, après avoir passé trois ans à Kobe au Japon, il ouvre la pâtisserie Alexandres, avec Nathalie son épouse.

◆ www.patisserie-alexandres.fr ◆

Michel Belin à Albi
RELAIS DESSERTS *membre fondateur, depuis 1981*



SPLASH FRAMBOISE

INGRÉDIENTS

Pour 8 petits gâteaux

USTENSILES

8 moules en silicone rond
Ø 3,5 cm
8 moules en silicone rond
Ø 7 cm
2 toiles Silpain® (toiles
de cuisson)
1 emporte-pièce rond Ø 5 cm

À faire l'avant-veille
GLAÇAGE CHOCOLAT-FRAMBOISES
3 g de gélatine en poudre
25 g de crème fluide (35 % MG)
15 g de pulpe de framboises
90 g de sucre semoule
50 g d'eau
35 g de cacao en poudre
15 g d'eau

À faire la veille
SABLÉ CHOCOLAT
65 g de beurre blanc
45 g de sucre glace
20 g d'œuf
15 g de poudre d'amandes
90 g de farine T55
10 g de cacao en poudre
GELÉE DE FRAMBOISES
1 feuille de gélatine
60 g de sucre
175 g de pulpe de framboises

MOUSSE CARAÏBE

85 g de crème fleurette
(35 % MG)
85 g de lait
85 g de jaune d'œuf
35 g de sucre semoule
190 g de chocolat de
couverture Caraïbe (Valrhona)
380 g de crème fleurette
fouettée

◆ GLAÇAGE CHOCOLAT-FRAMBOISES

— Réhydrater la gélatine dans un peu d'eau froide.
Chauffer la crème et la pulpe de framboises ensemble.
Cuire le sucre et l'eau à 110 °C puis ajouter le mélange
crème-framboises ainsi que le cacao en poudre.
Incorporer alors la gélatine puis mixer avec un mixeur plongeant.
Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

◆ SABLÉ CHOCOLAT

— Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace.
Ajouter les œufs, la poudre d'amandes, la farine et le cacao en
poudre préalablement tamisés ensemble.
Laisser reposer 6 heures au réfrigérateur puis abaisser la pâte à 2 mm.
Détailler ensuite huit sablés avec un emporte-pièce rond de
5 cm de diamètre.
Cuire les sablés entre deux toiles Silpain® (toiles de cuisson) à
165 °C pendant 14 minutes.

◆ GELÉE DE FRAMBOISES

— Tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
Dans un cul de poule, mélanger le sucre avec la pulpe de framboises.
En prélever 25 g et chauffer à 50 °C avant de mélanger avec la
gélatine essorée.

Reverser ensuite le mélange au restant de pulpe tout en fouettant.

Pour finir, répartir la gelée dans des moules en silicone rond de
3,5 cm de diamètre.
Réserver au congélateur.

◆ MOUSSE CARAÏBE

— Faire chauffer les 85 g de crème fleurette et le lait.
Blanchir les jaunes avec le sucre puis verser un peu de lait chaud
dessus. Fouetter énergiquement puis verser dans le liquide et
cuire à 80 °C.
Verser alors la préparation sur le chocolat, bien mélanger puis
laisser refroidir.
Lorsque le mélange est à 35 °C, monter les 380 g de crème fleu-
rette puis mélanger délicatement avec l'appareil au chocolat.

MONTAGE

La veille toujours, chemiser les moules en silicone (7 cm de
diamètre) de mousse Caraïbe à l'aide d'une cuiller à café, puis y
placer un insert de gelée de framboises.
Garnir à nouveau de mousse au chocolat et terminer en plaçant
un sablé chocolat dessus.
Placer au congélateur jusqu'au lendemain.
Le jour même, démouler et retourner les gâteaux avant de les
napper sur une grille avec le glaçage chocolat-framboises préa-
lablement réchauffé à 35 °C.

PRODUITS FÉTICHES

*Le Soleillade : fond noix-noisettes, crème caramel, pommes-abricots sautées au beurre, soufflé vanille caramélisé au fer.
Snacking ludique aux pralines caramel-framboise.*

BIO Express

*Formé chez Thuriès, Peltier et Bléchet à Perpignan, Michel Belin s'installe à Albi à 22 ans. Cofondateur de Relais Desserts,
présent au Japon dès 1986, meilleur pâtissier de France en 1998 et 2001, il peaufine, en précurseur,
l'art du chocolat avec des ganaches réglisse, chicorée, praliné fumé ou au tabac de la Havane, son péché mignon.*

François Granger à Bergerac
 RELAIS DESSERTS depuis 1998



MACARONADE AUX FRAISES DU PÉRIGORD

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes
 Ø 20 cm

PÂTE D'AMANDES

75 g de poudre d'amandes
 5 g de miel
 5 g de crème liquide 35 % MG
 20 g de blanc d'œuf
 Quelques gouttes de vanille
 liquide

BISCUIT AMANDE

40 g de poudre d'amandes
 100 g de sucre semoule
 20 g de farine
 60 g de blanc d'œuf
 35 g de sucre

CRÈME PÂTISSIÈRE

100 g de lait
 1 jaune d'œuf
 25 g de sucre
 10 g de farine
 1 gousse de vanille

CRÈME PISTACHE

100 g de crème pâtissière
 30 g de beurre tempéré
 10 g de pâte de pistache
 1 cuillère à café de kirsch

MONTAGE

250 g de fraises
 Quelques beaux fruits rouges
 pour le décor

♦ PÂTE D'AMANDES

— Mixer ensemble la poudre d'amandes, le miel, la crème liquide, les blancs d'œufs et un peu de vanille liquide. À l'aide d'une douille cannelée, pocher sur une plaque un épais cercle d'environ 20 cm de diamètre.

♦ BISCUIT AMANDE

— Tamiser les poudres ensemble, à savoir la poudre d'amandes, le sucre semoule et la farine. Parallèlement, monter les blancs avec 35 g de sucre puis y incorporer délicatement à la spatule la première préparation. Verser l'appareil au milieu du cercle et cuire à 145 °C durant 45 minutes.

♦ CRÈME PÂTISSIÈRE

— Mélanger tous les ingrédients puis porter doucement la crème à ébullition en remuant avec la gousse de vanille fendue.

♦ CRÈME PISTACHE

— Dans une casserole, chauffer 100 g de crème pâtissière à 25 °C puis ajouter le beurre tempéré, la pâte de pistache et le kirsch. Foisonner le tout au batteur. Pour finir, dresser en rosaces sur le biscuit cuit et refroidi.

MONTAGE

Disposer les fraises délicatement sur la tarte puis ajouter quelques beaux fruits rouges pour le décor.

PRODUITS FÉTICHES

La Dartoise, biscuit macaron moelleux, ganache chocolat noir, la Macaronade aux fraises du Pays, l'entremets Croquant, un croustillant praliné, crémeux chocolat au lait et chantilly chocolat. Enfin, la tarte aux pommes Grand-Mère, plébiscitée par Pierre Hermé.

BIO Express

Après un parcours initiatique allant de la maison Peltier (Paris) à Séoul et de l'hôtel du Palais (Biarritz) à plusieurs tables étoilées, François Granger revient à Bergerac et y ouvre sa pâtisserie en 1995. Soucieux de la qualité des matières premières, il visite les plantations équatoriales à la recherche des crus de cacao les plus fins.

♦ www.patisserie-francois.com ♦

Arnaud Marquet à La Teste-de-Buch
RELAIS DESSERTS depuis 2007



CANELÉS SOUFFLÉS

INGRÉDIENTS Pour 10 canelés

USTENSILES

1 siphon
1 pompe à souffler le sucre
10 moules à canelé en cuivre
(sinon en métal)

: À faire la veille
: **APPAREIL À CANELÉS**
: 500 g de lait
: 1 gousse de vanille
: 200 g de jaune d'œuf
: 75 g de sucre semoule
: 20 g de farine T45
: 15 g de rhum

: À faire le jour même
: **CARAMEL**
: 150 g de sucre semoule
: 10 g de beurre

: Pour retrouver la recette du
: canelé classique, rendez-vous
: sur le site Relais Desserts.
: www.relais-desserts.net

◆ APPAREIL À CANELÉS

— Préparer l'appareil à canelés comme une crème anglaise. Infuser la gousse de vanille fendue et grattée dans le lait. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la farine. Faire bouillir le lait infusé puis en verser une partie sur le mélange jaunes-sucre-farine. Bien délayer au fouet puis verser dans la casserole avec le reste du lait et cuire à la nappe à 84 °C. Hors du feu, ajouter le rhum. Débarrasser l'appareil dans un siphon et refermer. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

◆ CARAMEL

— Cuire le sucre à sec jusqu'à 180 °C puis ajouter le beurre et recuire à 165 °C. Débarrasser sur une toile de cuisson.

MONTAGE

Disques de caramel

Travailler le caramel en l'étirant finement sur la toile de cuisson. Prendre un moule à canelé en guise d'emporte-pièce et détailler des disques en enlevant l'excédent de caramel autour du moule.

Coques de caramel

Travailler le caramel au doigt (avec des gants) puis former une petite boule. À l'aide de la pompe à sucre, souffler la boule de caramel dans un moule à canelé. Attendre 6 à 7 secondes que le caramel durcisse puis démouler en tirant légèrement sur la canule de la pompe. Si le caramel durcit trop, le passer dix secondes tout au plus au micro-ondes. Insérer deux cartouches de gaz dans le siphon et bien agiter. Dresser au siphon l'appareil à canelés dans les coques de caramel puis refermer avec un disque de caramel.

À déguster minute.

PRODUITS FÉTICHES

LE canelé, la Linette de La Salie, une confiserie à l'amande fourrée praliné croustillant, pignons caramélisés et chocolat au lait. En saison, rien de tel que ses crèmes glacées chocolat ou crème brûlée.

BIO Express

Depuis quatre générations, chez les Marquet, la pâtisserie, et particulièrement le canelé, sont une affaire de famille. Avec un grand-père grand maître de la Confrérie du canelé, Arnaud grandit dans la boutique où, aujourd'hui, il propose les meilleures spécialités du bassin d'Arcachon avec son épouse Linette.

◆ www.patisserie-marquet.fr ◆

Bernard Besse à Treignac
RELAIS DESSERTS depuis 2002

TARTELETTES AUX MYRTILLES



INGRÉDIENTS

Pour 8 tartelettes
Ø 8 cm

À faire la veille

COMPOTÉE DE MYRTILLES

450 g de purée de myrtilles
135 g de sucre
22 g de pectine NH
45 g de jus de citron

À faire le jour même

PÂTE SABLÉE

120 g de beurre
235 g de farine
2 g de sel
90 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
1 œuf

CRÈME D'AMANDES

100 g de beurre
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes
2 œufs

CRÈME VANILLE

210 g de lait
1/2 gousse de vanille
85 g de sucre
1 jaune d'œuf
7 g de gélatine (3 feuilles)
45 g d'eau froide
210 g de chocolat blanc de couverture
500 g de crème fouettée
(crème liquide 35 % MG)

GELÉE DE MYRTILLES

150 g de purée de myrtilles
75 g d'eau

25 g de glucose
4 g de pectine NH
8 g de sucre

GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC

150 g de chocolat blanc
75 g d'huile de pépins de raisin
QS * de colorant vert naturel
QS d'amandes hachées grillées
* Quantité suffisante

MONTAGE

600 g de myrtilles

◆ COMPOTÉE DE MYRTILLES

— Faire chauffer la purée de myrtilles à 50 °C. Incorporer le sucre et la pectine, puis porter à ébullition pendant environ 3 minutes. Ajouter le jus de citron et réserver au frais pendant au moins 24 heures.

◆ PÂTE SABLÉE

— Sabler rapidement le beurre à température ambiante avec la farine, le sel, le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajouter l'œuf entier et mélanger délicatement du bout des doigts sans écraser le sablage. Réserver au réfrigérateur.

◆ CRÈME D'AMANDES

— Mélanger au fouet le beurre tempéré avec le sucre glace, puis incorporer la poudre d'amandes et finir par les œufs.

◆ CRÈME VANILLE

— Faire bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille fendue. Verser une partie du lait bouillant sur le jaune d'œuf et le sucre préalablement blanchis. Reverser le mélange dans la casserole et cuire à la nappe* à 85 °C. Ajouter la gélatine dans la crème anglaise chaude puis verser le tout sur le chocolat blanc haché ou en pistoles. Mixer.

* Cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Pour vérifier la bonne cuisson de la crème, tremper la spatule dedans et tracer un trait au doigt. La crème est prête quand le trait reste bien visible.

◆ GELÉE DE MYRTILLES

— Chauffer la purée de myrtilles, l'eau et le glucose à 40 °C. Incorporer le mélange pectine-sucre à la purée puis porter à ébullition pendant 2 minutes. Réserver.

◆ GLAÇAGE CHOCOLAT BLANC

— Faire fondre au bain-marie le chocolat blanc avec l'huile de pépins de raisin, puis ajouter le colorant et bien mixer au mixeur plongeant. Ajouter les amandes.

MONTAGE

Étaler la pâte sablée à 8 mm d'épaisseur. À l'aide de cercles de 8 cm de diamètre, détailler des disques de pâte en laissant celle-ci dedans. Pocher ensuite sur chaque sablé la crème d'amandes puis cuire à 160 °C pendant 30 minutes. Après refroidissement, ajouter la compotée de myrtilles, préalablement mélangée au batteur afin d'obtenir une compotée souple, puis la crème vanille. Réserver 1 heure au congélateur. Décercler les tartelettes puis les tremper du dessous jusqu'au rebord dans le glaçage chocolat chauffé à 35 °C. Pour finir, déposer les myrtilles puis napper avec la gelée de myrtilles préalablement chauffée à 40 °C.

PRODUITS FÉTICHES

La Polka, coque pâte à choux et crème vanille légère caramélisée, vient de fêter ses 80 ans !
Côté chocolat, savourez les yeux fermés le généreux Caillou des druides, feuilleté praliné noisettes.

BIO Express

Issu de quatre générations de boulangers, Bernard Besse doit sa renommée à la pâtisserie, au chocolat et à son art de recevoir avec raffinement. Dans plusieurs boutiques et un salon de thé cosu, il propose chocolats fins et pâtisseries créatives. Le must ? Une visite au Comptoir du Chocolat, petit musée ouvert au public et donnant sur ses labos.

◆ www.chocolats-borzeix-besse.com ◆



Photo par Sergio Coimbra extraite du livre Chocolat de Pierre Hermé paru aux éditions Flammarion.

L'ÉPOPÉE GOURMANDE DU CACAO

PAR NATHALIE DUCHAMP

Comment le cacao a-t-il été découvert ?

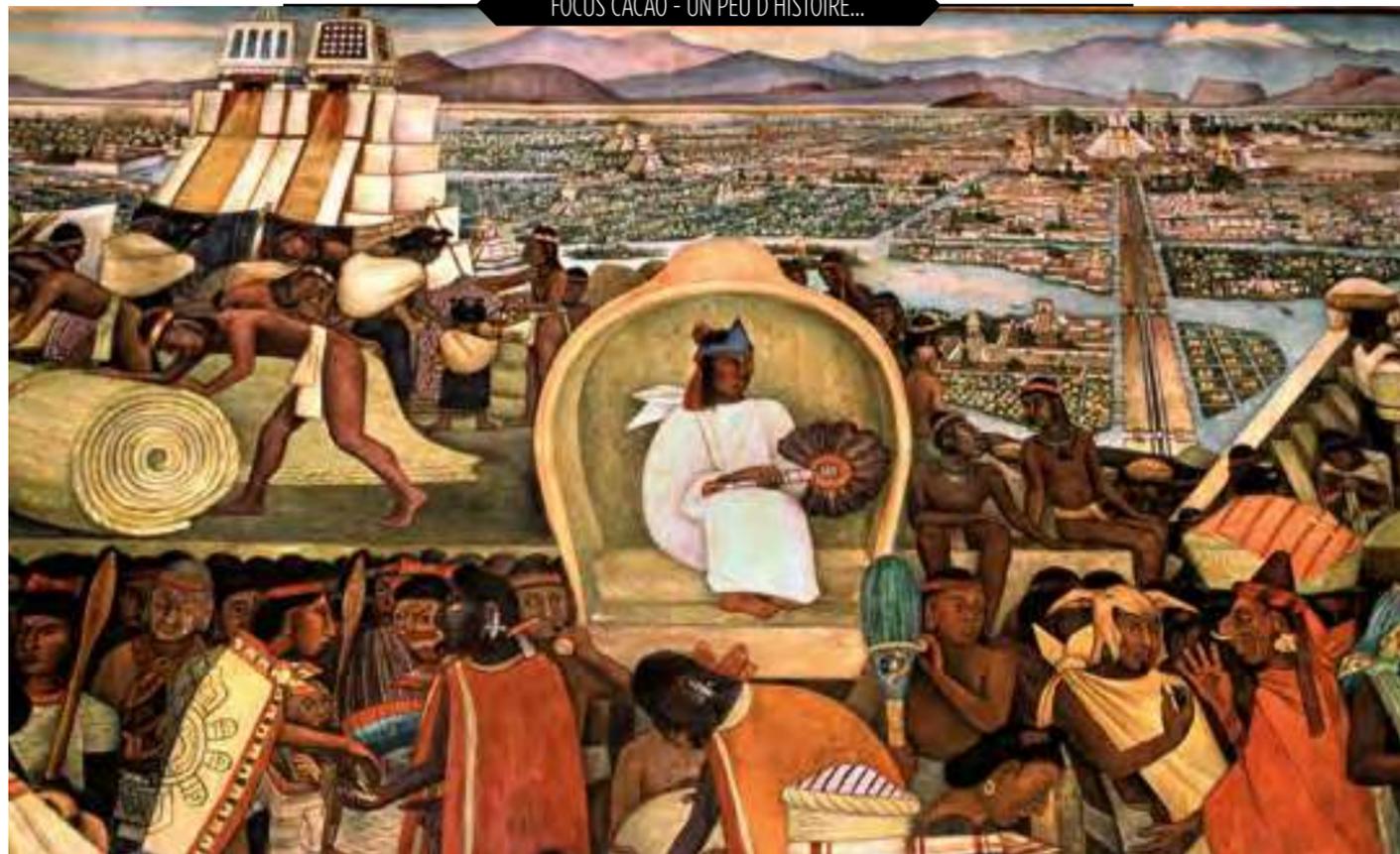
Comment, *des Mayas aux Européens*, les savoir-faire ont transcendé la matière première, le faisant passer de monnaie d'échange puis de *boisson rituelle* chez les Aztèques à la *coqueluche des cours royales* ?

Retour sur son histoire.

Si aujourd'hui on peut se délecter de ganaches, bonbons et tablettes de chocolat des plus fins, c'est notamment grâce à la qualité et à la diversité des fèves de cacao. Originaires de terroirs précis, les cacaos d'exception, de plus en plus sourcés directement par les chocolatiers jusque sous les latitudes tropicales, sont le fruit d'une longue épopée qui remonte au XVI^e siècle. Tout commence avec Hernán Cortés, aristocrate défricheur espagnol, qui débarque le premier sur la côte Atlantique du Mexique en avril 1519 et rapporte à l'empereur Charles Quint que « ... le cacao est un fruit comme des amandes [que les Aztèques] vendent moulu. Ils le tiennent en si grande valeur [que les fèves] sont traitées en monnaie dans toute leur terre et achètent avec elles toutes choses utiles sur les marchés et ailleurs. »

Des origines au large des Caraïbes

Au royaume des indiens aztèques, le cacaoyer est en effet roi. Le « xocoatl », cacao à l'eau, agrémenté de piment et de fécule de maïs, est bu amer et noir à souhait lors des rites sacrés. Les fèves séchées, sorte de sequins végétaux, tiennent lieu, elles, de monnaie d'échange au royaume de Moctezuma, alors empereur. Une autre coutume des plus cocasses est également rapportée par Gonzalo Fernández de Oviedo, historien et savant espagnol. La pâte de cacao s'étale sur le visage pour protéger la peau du soleil et les indigènes « *sucent l'huile de cacao prélevée au doigt* ». Étonnant masque de beauté gourmand avant l'heure ! Quelques décennies plus tard, la couronne d'Espagne a installé des comptoirs sur toute la côte Pacifique, de l'actuel Mexique au Honduras, et les galions repartent avec, en plus de l'or, des sacs de fèves séchées dans les cales, vers les ports de Séville et Cadix.



La naissance d'une passion en Europe

La vanille et le sucre de canne étant également du voyage, le breuvage issu des fruits du *Theobroma cacao*, jugé trop amer, sera adapté au goût des Européens au fil des décennies. Dans son *Curieux Traité de la nature et de la qualité du chocolat*, le médecin andalou Antonio Almenero de Ledesma affirme, dès 1531, que l'équilibre doit régner dans le chocolat à boire. C'est-à-dire que pour nous plaire, on adjoint au « composé tempéré », le cacao, une « qualité chaude », des épices. À l'origine, aux fèves fermentées et torréfiées – cette dernière phase étant capitale pour le développement des arômes –, s'ajoute un mélange de chili, d'anis, de cannelle, de poudre d'amandes et de noisettes, mais surtout la plus délicieuse des épices, la vanille, originaire du Mexique également, et le sucre. Le traité est un véritable best-seller et sera traduit en latin, en français, en anglais et en italien.

Au XVII^e siècle en France, la marquise de Sévigné entretient une relation passionnelle avec le chocolat chaud qui, de breuvage fétiche à la cause de tous ses maux, est au centre de ses lettres à Mademoiselle de Grignan, sa fille. Pendant le siècle des Lumières, la mode du chocolat à boire se répand comme une trainée de poudre dans les cours d'Espagne, d'Angleterre, de Hollande... En France, la chocolatière à bec verseur, tripode muni d'un mousoir, bâton à remuer pour faire mousser le chocolat, fait fureur. Et du côté de Venise, Casanova affirme que la liqueur chocolatée stimule ses appétits libertins.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin propose d'ailleurs dans sa *Physiologie du goût* publiée en 1825, un « chocolat des affligés » de sa composition à l'ambre. Un véritable remède à la mélancolie comme il l'explique : « *Que tout homme qui aura passé à travailler une portion notable du temps qu'on doit employer à dormir, que tout homme d'esprit qui se sentira temporairement devenu bête, que tout homme qui sera tourmenté par une idée fixe qui lui ôtera la liberté de penser... s'administrent un bon demi-litre de chocolat agrémenté de 72 grains d'ambre et ils verront merveille.* » Le cacao régale ainsi les élites jusqu'à ce qu'une ère nouvelle s'annonce avec la transformation mécanique des fèves.

La révolution industrielle & l'invention du chocolat solide

Au XIX^e siècle, la création de presses, broyeurs et mélangeurs de fèves de cacao aboutit à des processus industriels permettant de manufacturer la tablette de chocolat. L'une des premières inventions revient à l'ingénieur François Pelletier qui, dès 1811, met au point un prototype de « mélangeur » capable de réaliser 75 kilos de chocolat en 12 heures, soit autant que par le travail manuel de sept ouvriers. D'autres noms, célèbres aujourd'hui encore, lui emboîtent le pas. Lindt, en 1879, met au point le pétrissage et l'affinage, mieux

connu sous le nom de « conchage ». Cailler, Meunier, Suchard et bien d'autres contribuent eux aussi au progrès de sa fabrication. Les fabriques de chocolat fleurissent partout en Europe. En 1828, aux Pays-Bas, Casparus Van Houten déposera le brevet du « cacao en poudre », séparant le beurre de cacao de la matière sèche. Le cacao à boire, que l'on connaît aujourd'hui encore, est né.

Devenu solide, le chocolat est enfin à la portée de tous. Le marché a alors besoin de cacao, beaucoup de cacao, et l'arbre se répand de l'Afrique à l'Asie. Ce chocolat industriel sera ainsi bien plus sucré, le sucre étant moins cher que le cacao, et au goût de tous. Il s'inscrit ainsi d'emblée au goûter des enfants qui l'adorent, avant de s'inviter fondu dans les desserts comme l'Opéra, grand classique de la pâtisserie française, ou encore en carrés pour déguster le café. Dans *La première gorgée de bière*, paru en 1997, Philippe Delerm l'érige même en péché avec le banana-split.

Dessert érotique s'il en est, composé d'une banane fendue et de boules de crème glacée vanillée, qui est à son apogée lorsque l'ensemble fond et se confond arrosé de sauce chocolat chaude. En somme, le chocolat concilie bel et bien, toutes générations confondues, âmes gourmandes et voluptueuses. Comme le dit l'adage, si neuf personnes sur dix aiment le chocolat, la dixième ment ! ■

Les cacaoyers doivent surtout être « ... à l'abri d'un autre [arbre] afin que, tout comme le nouveau-né dans le sein de sa nourrice, ils soient protégés des ardeurs du soleil et de la fureur des tempêtes. » Pierre Martyr d'Anghiera, 1457-1526.



Tasses à café et plat Revol, para-tapas Tissage Moutet

Le savoir-faire du chocolat du Sud-Ouest

Le chocolat apparaît à Bayonne au début du XVII^e siècle. Son histoire est intimement liée à celle de la communauté juive venant d'Espagne qui détient les clés du commerce de la fève de cacao et les secrets de sa fabrication. En 1854, Bayonne comptait rien moins que 34 maisons spécialisées dans le chocolat, devenant ainsi la première ville chocolatière de France.

Au premier plan, Xavier Berger marie le fromage de brebis, les cerises noires d'Ixassou et le piment d'Espelette au cacao dans un bonbon apéritif Iraty puissant et envoûtant. Au second plan, les chocolats, ganaches noires aux poivres d'origine et les Météorites de Jérôme Allamigeon.



> Pour retrouver la recette des **Chocolats apéritif Iraty de Xavier Berger**, rendez-vous sur le site Internet Relais Desserts.



LE SUD-OUEST CÔTÉ SUCRÉ

PAR BÉNÉDICT BEAUGÉ



Nappe Tissage Moutet, plateaux en bois Brost Copenhagen et Welcome Bio Bazar

Le Sud-Ouest est riche d'une **tradition sucrée ancienne**, tant en petits qu'en gros gâteaux. Le tourisme balnéaire ou thermal, présent dans la région dès le *milieu du XIX^e siècle*, y a ainsi favorisé la reconnaissance et la codification de cette *pâtisserie régionale généreuse*.

L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, pour la région, l'ancienne province de Guyenne, ne compte pas moins de seize spécialités, du canelé bordelais à la tourtière, du gâteau basque aux diverses variétés de macarons, en passant par le casse-museau, le crespè ou le gâteau à la broche !

Certaines d'entre elles sont très rustiques, d'autres, plus sophistiquées, en particulier celles qui ont évolué pour satisfaire une clientèle aisée de curistes ou d'amateurs de bains de mer. En effet, si la région est riche de pâtisseries diverses, héritage d'un passé plus ou moins lointain, quelquefois mouvementé, celui-ci a connu une évolution plus récente due en grande partie, comme un peu partout en France et ailleurs, au tourisme qui s'est développé ici dès le milieu du XIX^e siècle.

Quelques douceurs du Terroir

Parmi les spécialités, quelques-unes mettent en valeur des productions locales : c'est ainsi le cas du gâteau aux noix consommé dans tout le Périgord ou du gâteau basque dont la recette la plus ancienne se caractérise par la présence de confiture de cerises noires d'Itxassou. En saison, la confiture peut être remplacée par des fruits frais ou une compote, mais toujours de cette cerise particulière, production réputée des contreforts pyrénéens. Une version moins ancienne de ce gâteau, fourrée d'une crème pâtissière, existe également.

Nombre de pâtisseries régionales, par ailleurs, emploient dans leur composition des amandes comme produit de base, qu'il s'agisse des différents macarons et de leurs dérivés – comme la Dartoise de François Granger à Bergerac – ou des petits gâteaux secs, tels les croquets de Bordeaux. D'aucuns y voient une influence arabe, directe et datant alors des invasions du haut Moyen Âge, ou indirecte, via l'Espagne, à l'occasion du mariage de Louis XIV dont on sait qu'il eut lieu à Saint-Jean-de-Luz... Influence que l'on retrouve aussi peut-être dans la tourtière, ce feuilleté « feuille à feuille » obtenu par étirement à la main de la pâte et fourré aux pommes en général. Le tout formant une liste de plaisirs sucrés loin d'être exhaustive... ■

Le Temps des Cerises par Laura Annaert



Bordant les sentiers du pays basque, les cerisiers ont bien failli disparaître après-guerre. Mais grâce à la mobilisation de quelques locaux, la Pelloa à chair noire ou encore la Xapata couleur vermillon ont pu être replantées. Pour le plus grand bonheur de ses amateurs et des pâtisseries. Dès 1863, Pierre Loti témoigne ainsi du charme de « ce petit pays de cerisiers » où de grands merisiers longent prairies et chemins, du bas de la vallée aux flancs des montagnes tout autour d'Itxassou. À la fois emblématiques et source importante de revenus pour l'économie locale avec pas moins de 200 à 300 tonnes vendues chaque année au début du XX^e siècle, la cueillette des cerises sera cependant délaissée au profit de l'élevage de brebis dans les années 50 avec la mécanisation de l'agriculture et la diminution de la main d'œuvre familiale. Fort heureusement, dans les années 90, quelques locaux inspirés se mobilisent pour créer l'association Xapata, installer un conservatoire, créer une appellation commerciale « Cerise d'Itxassou-Itsasu » et replanter ce fruit charnu et gourmand dont la récolte reste manuelle et la culture sans pesticides. Aujourd'hui, le gâteau basque fourré de cerises noires fait donc toujours le délice des becs sucrés, tout comme les confitures artisanales.

Les cerises d'Itxassou sont un produit « sentinelle » soutenu par Slow Food pour son maintien de la biodiversité.

> Pour en savoir plus : cerise-itxassou.com et slowfood.fr - Pour aider à la récolte, les vergers du Pas-de-Roland accueillent des Wwoofers : app.wwoof.fr



Pour retrouver la recette du **Gâteau basque aux cerises noires d'Itxassou** de Lionel Raux, rendez-vous sur le site Internet Relais Desserts.



Photo : Mairie de Tarbes

01



Photo : Mairie de Tarbes

02



Photo : Pascal Lattes

03



Photo : DR

04

01 — En plein cœur de Tarbes, le charmant jardin Massey, labellisé jardin remarquable. Au fond, le musée Massey.

02 — Les haras de Tarbes, incontournables. Créés par Napoléon, ils comptent un parc naturel de 8 hectares regorgeant de trésors muséographiques.

03 — Pâtisserie de Guillaume Pigot qui officie tout en finesse à Gaillac.

04 — La place Nationale à Montauban, parfaite pour voir la vie en rose.

05 — Festive et colorée, la ville de Bayonne sait aussi cultiver le charme de la quiétude, comme ici sur les quais.

06 — Le musée du Président Jacques Chirac à Sarran qui abrite la collection des objets offerts au Président durant ses deux mandats. Le tout dans un bâtiment contemporain, signé Jean-Michel Wilmotte.

UN WEEK-END DANS LE SUD-OUEST

Entre océan et montagnes, vignobles et villages de caractère, le Sud-Ouest regorge d'adresses authentiques. Bref, tout un art de vivre à découvrir dans ce carnet de route de nos pâtisseries.



Photo : calskphoto

05



Photo : MJC/Gratiien

06



Photo : Carlos Martinez

07



Photo : DR

09



Photo : Christophe Barnet

11

07 — Une adresse de rêve ? Gaztelur qui conjugue au plus que parfait restaurant, fleuriste, showroom déco, antiquités et organise des événements. Sans oublier son parc et son magnifique potager.



Photo : Brochard / CREA

08



Photo : DR

10

08 — Impossible de se lasser de cette vue depuis la dune du Pilat sur les passes du bassin d'Arcachon et le banc d'Arguin.

09 — La Table du marché couvert, orchestrée par Stéphane Cuzin, à Bergerac. Une cuisine créative, généreuse et colorée. Une belle adresse.

10 — Pour déguster des huîtres ultra fraîches, les pieds dans l'eau, la cabane de l'Aiguillon à Arcachon est juste par-fai-te.

11 — La famille Borderie, à la tête du château Poulvère, près de Monbazillac, travaille la vigne depuis presque un siècle dans les règles de l'art.

12 — Pour apprendre à surfer ou manier la pagaie comme personne, que ce soit en paddle ou en pirogue, direction la plus cool des écoles : Surf en Buch.



Photo : DR

12



GUILLAUME GOMEZ

L'AUTRE CHEF DE L'ÉLYSÉE

Consacré MOF en 2004, à tout juste 25 ans, l'ancien apprenti est, depuis 2013, **le chef des cuisines de l'Élysée** où il œuvrait déjà depuis... 1997. Aussi loyal que discret, ce bourreau de travail est également **ambassadeur des « appellations d'origine » auprès des Nations unies** et se consacre au rayonnement de la gastronomie et à sa transmission. Comme à travers **deux ouvrages culinaires**, de référence forcément.

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURA ANNAERT
PHOTO JEAN-CHARLES VAILLANT

Vos saveurs fétiches ?

— J'ai un penchant pour l'acidité. C'est elle qui révèle les autres saveurs : le salé, l'amertume. Elle équilibre bien le sucré.

La place de la gourmandise dans votre vie ?

— Très grande ! Je suis très gourmand, je le porte sur moi (rires). Je ne pense pas d'ailleurs que l'on puisse pratiquer un métier de bouche sans avoir l'appétence ou la curiosité pour découvrir de nouveaux mets et goûter de nouvelles saveurs.

Le moment gourmand que vous préférez ?

— J'ai un faible pour les casse-croûtes. Ce moment improvisé entre collègues ou copains me réjouit. Si je rencontre un ami chef ou maître d'hôtel au marché, on va s'arrêter chez le poissonnier pour partager quelques crevettes, déboucher une bouteille et ainsi de suite. Tout comme j'apprécie un repas plus formel. Mais ici, c'est la spontanéité qui me plaît.

Ce qui vous touche dans la pâtisserie ?

— Les pâtissiers tout comme nous (Ndlr. les chefs) sont de grands gourmands, des épicuriens qui aiment les gens et la vie. Ils m'impressionnent de par leur capacité à créer des gâteaux d'une régularité parfaite jour après jour. À la différence du chef qui peut faire appel à son intuition, le travail du pâtissier demande une grande technicité où la rigueur et la précision ne laissent pas de place au hasard.

Les pâtes, clé de voûte...

— Il est vrai qu'avec une poignée d'ingrédients seulement, on peut réaliser aussi bien une pâte feuilletée, une brioche ou une pâte salée comme pour un pâté en croûte (Ndlr. l'un de ses péchés mignons). Elles sont peut-être le lien entre le sucré et le salé !

Un beau moment de sucré à l'Élysée ?

— En 2015 avec le tournage, à l'Élysée, de la finale du *Meilleur Pâtissier* que l'on doit à Philippe Urraca. Puis la remise de la légion d'honneur à Paul Bocuse, en 1975, par le président Valéry Giscard d'Estaing. Une première pour un chef de cuisine que je regrette de ne pas avoir vécue. Pour l'occasion, Maurice Bernachon (Ndlr. chocolatier d'une famille de précurseurs du bean-to-bar depuis trois générations à Lyon) a créé le fameux *Président*, gâteau décoré d'une dentelle de chocolat, inspiré de la forêt-noire.

Comment est déterminé le choix des desserts à l'Élysée ?

— C'est toujours le Président qui décide, car c'est lui qui mange tous les jours ce que nous préparons ! Avec Fabien Cochetoux, le chef pâtissier, nous prenons en compte le goût du Président ainsi que la saisonnalité. L'été, nous fabriquons nos glaces maison et orientons notre approvisionnement vers les producteurs français autant que faire se peut. Je milite d'ailleurs pendant la Semaine du Goût car nous, les chefs, y compris pâtissiers, devons prendre notre part de responsabilité dans l'éducation du goût, le respect des saisonnalités comme l'équilibre nutritionnel.

Un protocole à respecter au palais ?

— Le service « à la française » dit « au plat » est révolu. Les grands entremets à partager, accompagnés d'une présentation de pièce en sucre ou en chocolat, ne sont plus au goût du jour. Pour accélérer le rythme des repas, tous nos desserts sont servis à l'assiette. La tendance, elle, est plutôt au bien-être.

Un dessert en particulier ?

— J'aime les pâtisseries assez simples, au goût « juste » comme la tarte tatin ou au citron. Les macarons de Pierre Hermé concluent également très bien un repas.

Et côté chocolat ?

— J'adore le chocolat ! Les tablettes de Sébastien Bouillet sont un supplice. Une fois entamées, impossible de m'arrêter. Je garde aussi en mémoire quelques excès, notamment lorsque, travaillant à côté de la boutique de Jean-Paul Hévin, j'y achetais des chocolats chaque semaine. Terrible ! Parmi les événements dédiés, j'apprécie beaucoup le Salon impérial chocolat au château de Fontainebleau initié par Frédéric Cassel.

Un souvenir sucré de votre enfance ?

— Ayant grandi à Paris, c'est d'abord le flan parisien que l'on trouvait dans toutes les boulangeries. Il était toujours bon car préparé « maison » avec de vrais œufs. Mais aussi les crêpes car en un tour de main, on improvisait un goûter convivial et gourmand.

ACTU —

— *Cuisine, leçons en pas à pas pour les enfants*, par Guillaume Gomez et illustré par Louison, paru aux éditions du Chêne.



DESSERT

— SCOPE —

VIANNEY BELLANGER

Pour son nouvel écrin gourmand, inauguré en novembre en lieu et place de la boutique historique de la maison, Vianney Bellanger s'est penché sur les plaisirs du goûter. Avis aux amateurs de madeleines fraîches et fondantes, de cakes salés et barres gourmandes confectionnés chaque matin avec des produits locaux, en circuit court, et servis dans des emballages éco-responsables.

Place Saint-Nicolas, Le Mans
www.l-instant-b.fr



YANN BLANCHARD

La nouvelle adresse de Yann Blanchard, Berlingo, ravit, depuis l'été passé, les amateurs de plaisirs glacés et de chocolat, et ce jusqu'aux douze coups de minuit. Sans dire que le pâtissier utilise du lait bio, des ingrédients locaux, et a aussi imaginé des glaces vegan, sans noix et sans gluten. À apprécier depuis une maisonnette colorée ou en terrasse entre un bain de soleil et un ciel étoilé.

327, 23rd Ave SW Calgary, T2S 0J3, Alberta, Canada
www.berlingocalgary.com



MAISON JOUVAUD

C'est dans l'ancien quartier des geishas de Kyoto que la maison Jouvaud a ouvert au printemps dernier une charmante boutique-salon de thé. Dans un décor de style indus mêlant gourmandises et objets déco, la maison y propose ses Rocailles, des meringues typiques du Sud, des gâteaux de voyage et de délicats desserts à l'assiette. Autant de douceurs à retrouver aussi depuis décembre à leur nouvelle adresse kyotoïte au cœur du temple du shopping à Isetan.

71-5 Motoyoshi-cyo, Shinbashi-Agaru Yamatoji, Higashimama-ku, Kyoto-shi, Kyoto & au JR Kyoto Isetan
www.patisserie-jouvaud.com



MICHEL BELIN

Pour célébrer les 40 ans de sa maison, Michel Belin a inauguré l'été dernier la Manufacture, soit une boutique et un labo de quelque 700 m². Au menu ? Des pâtisseries délicates mais aussi une boutique-atelier dédiée au chocolat, des viennoiseries, du pain et toute une gamme de snacking salé ultra frais. À déguster sur place, les yeux fermés ou en regardant les artisans à l'œuvre depuis les vitres qui donnent sur les ateliers.

233, avenue Gambetta, Albi
www.michel-belin.com

NEWS

VOLKER GMEINER

Ayant su revisiter avec modernité les pâtisseries traditionnelles allemandes, Volker Gmeiner a inauguré en octobre une nouvelle boutique à Constance, en Allemagne. L'adresse parfaite pour apprécier ses savoureuses créations où le fruit est en majesté comme la cerise dans son irrésistible forêt-noire, la poire ou l'abricot déclinés en tartes à se damner ou encore la pomme, divine en apfels-trudel.

Kanzleistrasse 3, Constance, Allemagne
www.chocolatier.de

JEAN-PAUL PIGNOL

Indissociable de la gastronomie lyonnaise, Jean-Paul Pignol vient d'ouvrir un espace gourmet dans les Halles du Grand Hôtel Dieu récemment réhabilitées. Résultat ? Outre ses créations sucrées et salées, le traiteur et MOF, qui a porté ce projet, y a convié huit maisons lyonnaises incontournables et complémentaires : poissons, viandes, fromages, vins, fruits, viennoiseries... Un exquis voyage gustatif.

1, place de l'Hôpital, Lyon 2^e
www.pignol.fr



CONCOURS RELAIS DESSERTS CHARLES PROUST 2018

Pour sa 7^e édition, le concours Relais Desserts Charles Proust a révélé quatre futurs grands talents du sucré lors du Salon du Chocolat qui s'est tenu fin octobre à Paris. Sous l'égide de Frédéric Cassel, Claire Heitzler, Thierry Bamas, Mercotte et Gilbert Pytel, onze candidats ont rivalisé de créativité et de technicité pour composer des pièces sur le thème de la bande-dessinée et des gâteaux à base de marron. Au final ? Keita Ishiguro a rafé la mise, remportant le 1^{er} Prix Relais Desserts Charles Proust mais aussi les Prix Grand Public, Artistique et Dégustation. Les 2^e et 3^e Prix ont été respectivement attribués, eux, à Ludovic Dufils et Enzo Roussel et le Prix Presse à Pierre-Henri Roullard. Prochaine fournée en 2020 !

PIERRE HERMÉ

Tout juste ouvert à l'automne, le Café Pierre Hermé, en face de l'emblématique pâtisserie de la rue Bonaparte, est l'occasion de savourer le café dans les règles de l'art. Baristi hors pair, sélection de cafés d'exception par Hippolyte Courty, fondateur de l'Arbre à Café, ce nouveau lieu aux couleurs pimpantes et acidulées conjugue au plus que parfait l'intensité de cette boisson et les fins plaisirs sucrés.

61 bis, rue Bonaparte, Paris 6^e
www.pierreherme.com



JEAN-PAUL HÉVIN

Début décembre, Jean-Paul Hévin a ouvert une 13^e boutique au Japon. Où ? À Kyoto, dans l'espace gourmet du haut lieu du shopping nippon : Isetan. Pour les gourmets pressés en transit ou becs sucrés aguerris, ce nouvel écrin, directement connecté à la gare de Kyoto, propose tous les chocolats et pâtisseries de la maison mais aussi quelques friandises exclusives, composées avec des ingrédients locaux.

JR Kyoto Isetan, B1 Higashi-Shiokoji-cho, Karasuma-dori, Shimogyo-ku, Kyoto-shi, Kyoto
www.jeanpaulhevin.com

LE JOUR DU MACARON

Chaque 20 mars, le **Jour du Macaron** est l'occasion de faire rimer gourmandise avec solidarité. Pour cette **14^e édition**, les Relais Desserts ont mobilisé leur créativité et les fins gourmets leurs penchants sucrés au profit de l'association **Zazakely Sambatra** qui œuvre auprès de la jeunesse malgache. **Pour le meilleur.**

Si la gourmandise est intimement liée au monde de l'enfance, les valeurs de transmission et de partage le sont tout autant. Aussi, c'est guidés par ces mêmes valeurs, au cœur de leur métier, que les pâtisseries Relais Desserts ont souhaité, sous l'impulsion de Pierre Hermé, initiateur du Jour du Macaron, soutenir la cause de la jeunesse malgache à travers l'éducation, promesse d'un avenir meilleur.

La gourmandise en partage

Dirigée par le photographe Stéphane de Bourgies, l'association Zazakely Sambatra, qui signifie « enfants heureux » en malgache, soutient depuis quinze ans la jeunesse de cette île très pauvre, les moins de 14 ans y représentant la moitié de la population dont 92 % vit avec moins de 1 dollar par jour. Créée en 2004 par Véronique de Bourgies, tragiquement disparue dans les attentats parisiens de novembre 2015, cette association reconnue d'utilité publique a développé un solide dispositif éducatif global, travaillant sur l'éducation parascolaire, la santé, la nutrition et le social.



Ainsi, pour cette 14^e édition, les pâtisseries se sont tout naturellement inspirés des richesses du terroir de l'île pour composer un coffret de cinq macarons – chocolat, vanille, parfums épicés – ainsi qu'un macaron signature pour certaines maisons. Le tout dans un coffret gourmand en édition limitée et chamarré aux couleurs de Madagascar avec, en prime, un joli bracelet de tissu créé par la styliste malgache Sih Rakout. Un bracelet comme un lien tissé entre les enfants, les pâtisseries et tous les gourmands philanthropes.



© Pierre Hermé Paris / Zazakely Sambatra



CACAO FOREST

Toujours plus attentifs à la qualité de leurs matières premières, les pâtisseries Relais Desserts soutiennent, **depuis 2017, le projet Cacao Forest** qui œuvre pour une cacao culture durable.

Récit de leur voyage en **République dominicaine**.

En octobre dernier, onze Relais Desserts sont allés visiter ces cacaoyères pilote cultivées en agroforesterie. Un mode d'exploitation vertueux qui permet d'améliorer la rentabilité des parcelles des producteurs et leurs revenus en associant à la culture du cacao d'autres cultures comme les mangues, avocats, noix de macadamia, le tout dans un souci de durabilité de l'environnement.

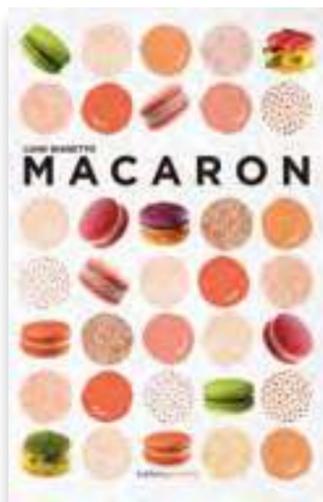
Produire avec éthique

Créées grâce au projet Cacao Forest après deux années d'études de terrain, ces cacaoyères pilote sont le gage de la préservation de la diversité des fèves et donc des saveurs de chocolat. D'autant que la République dominicaine est le premier pays producteur de cacao en agriculture biologique. Un projet précurseur, né en 2015 de l'initiative de l'ONG The Forest Trust, d'ingénieurs-agronomes du CIRAD, de fabricants de chocolat et de pâtisseries-chocolatiers, qui a permis de récolter suite à une campagne

de crowdfunding en décembre dernier 9 500 euros, soit de quoi planter plus de 1 325 arbres.

Cultiver le goût

Comme l'expliquait Éric Vergne, Relais Desserts membre du comité de pilotage Cacao Forest, lors de ce périple : « Notre métier de pâtissier et de chocolatier est de procurer des émotions gourmandes à travers nos gâteaux et nos chocolats. Nous y arrivons grâce au savoir-faire de femmes et d'hommes passionnés mais aussi grâce à des matières premières de grande qualité ». Aussi, ce voyage a été l'occasion pour les pâtisseries, outre la découverte du terrain et des techniques de culture du cacao, de rencontrer les producteurs locaux. Et une fois n'est pas coutume, les producteurs ont eu le plaisir de goûter le fruit de leur travail, les Relais Desserts leur ayant préparé une belle dégustation de leurs créations chocolat. Un voyage aussi instructif que savoureux.



SAVOUREUX

Pâtissier parmi les plus reconnus de la Botte, Luigi Biassetto s'attache dans ce livre à dévoiler toutes les facettes du macaron. De ses origines à la sélection des meilleurs ingrédients en passant par les règles essentielles de sa confection, il le décline en 60 recettes. Côté sucré, glacé ou salé, variant les techniques, garnitures et décorations. Un indispensable pour les inconditionnels de cette gourmandise douce et ronde à souhait.

LUIGI BIASETTO, MACARON
Par Luigi Biassetto
Langue : italien
Éditions Italian Gourmet - 69 €



À LIRE

PAR ALICE MORABITO

NÉCESSAIRE

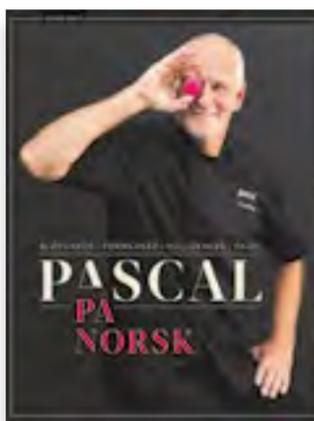
Cet ouvrage richement illustré, qui s'adresse aussi bien aux pâtisseries amateurs que confirmés, lève également le voile sur les grandes règles de la pâtisserie, telle l'alchimie entre certains ingrédients, les changements de texture. Résultat ? Quelque 750 recettes allant des créations fétiches du pâtissier aux grands classiques avec un détour par les spécialités régionales, étrangères ou encore des recettes légères. Une merveille de bible gourmande.

LE LAROUSSE DES DESSERTS
La bible des amateurs et des professionnels. Par Pierre Hermé
Larousse Cuisine - 29,95 €

AUDACIEUX

À mi-chemin entre Lyon et le Japon, Sébastien Bouillet fait twister les grands classiques de la pâtisserie française avec fraîcheur et légèreté, le design en prime. Dans ce *Best Of*, il divulgue 10 de ses desserts signature en pas-à-pas, histoire de nous inviter sans crainte à pâtisser comme les chefs : crème d'ange coriandre-citron, Pavlova, chou exotique, Chiffon Cake... Ne reste qu'à se laisser guider.

BEST OF SÉBASTIEN BOUILLET
Par Sébastien Bouillet
Ducasse Édition - 14 €



FONDANT

Emmenés par Pierre Marcolini, treize grands chocolatiers belges, dont Jean-Philippe Darcis, se livrent sur leur amour du chocolat et d'un métier un temps oublié, maîtrisant toutes les étapes de sa fabrication, de la fève à la tablette. Outre leur vision, leur savoir-faire et leurs spécialités, ils dévoilent ici trois de leurs meilleures recettes salées ou sucrées. Un bonheur.

LE CHOCOLAT BELGE
Génération bean to bar
Par Pierre Marcolini & Michel Verlinden
Photo : Alexandre Bibaut
Éditions Racine - 29,95 €



NORDIQUE

Installé depuis plus de vingt ans en Norvège, Pascal Dupuy, à la tête de plusieurs belles adresses très courues à Oslo, dont des boulangeries, pâtisseries et restaurants, manie aussi bien le sucré que le salé. Dans ce beau livre de recettes, il conjugue avec délicatesse et générosité le savoir-faire français avec les traditions et les matières premières norvégiennes. Un régal.

PASCAL PÅ NORSK
Par Emma Therese Hansen
Photo : Sune E. Frøyseth
Langue : norvégien
Éditions Dinamo Forlag - 40 €

GÉNÉREUX

Aussi délicieuse qu'instructive, cette échappée au Pays basque nous emmène à la rencontre de 20 chefs qui y officient avec maestria, mais aussi de producteurs, maraîchers, artisans qui chacun subliment leurs produits et leur terroir. Soit 72 recettes sélectionnées dans la pure tradition ou revisitées avec modernité à consommer sans modération : ttoro, pipe-rade, gâteau basque, crumble fraise et fromage bleu de brebis basque. Terriblement bon.

CUISINE BASQUE
Ouvrage collectif
Photo : Puxan
Hachette Cuisine - 29,95 €

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



Lionel Pellé, Beyrouth



Jérôme de Oliveira, Cannes



Bernard Besse, Treignac



www.relais-desserts.net



TARTE ILOPANGO
par Daniel Álvarez



CONFITURE DE PÊCHES
par John Kraus



PETITS POTS AU CHOCOLAT
par Thierry Gilg



Notre page Facebook est le fil sucré où trouver au quotidien la pâtisserie qui vous fera envie. C'est aussi l'endroit où vous pouvez suivre les actions et projets menés par les Relais Desserts comme leur voyage en République dominicaine (photo) dans le cadre du projet Cacao Forest. Chaque mois, le concours #LeTourdeFranceDesRelaisDesserts, en partenariat avec Fou de pâtisserie, vous fait gagner une expérience chez l'un de nos pâtisseries !



EDITORIAL

— 03 —

This 21st issue of Desserts continues to explore the excellence of pastry “à la française” in all of its aspects. Along these pages, we invite you to discover our pastries from the South-West of France and other regional specialties. The saga of chocolate and fine addresses also have their share. We have also focussed on ingredients, without them, and without the men and women who produce them, we wouldn't be able to offer you the best of flavours and creations. The statement made by Claude Levi-Strauss has never been so true: “Food should not only be good to eat, but also to think”. This comforts us in our continuous search for quality and origin of our raw materials, a big part of our DNA. Our action in favour of the development of cocoa culture in agroforestry, through the Cocoa Forest project that we support, follows this philosophy.

As for spring, the Day of the Macaroon has been reinvented, with a wish that was dear to me, that of working to support youth through education. This exceptional day gives an opportunity to create a gift-box of macaroons with the flavours of Madagascar. Under the symbol of sharing and of taste, our pastry chefs, in more than 350 boutiques, took part in the project and 100% of profits will be donated to the Malagasy association Zazakely Sambatra, of which Stéphane de Bourgeois is president.

For our Confession Gourmande, Guillaume Gomez, a great chef who orchestrates the kitchens of l'Élysée, has honoured us with his sweet leanings. As far as I am concerned, and as the new president of our association, I wish you a most exquisite and gourmand reading, here, on our website AND on our social networks!

Have a nice read!
Vincent Guerlais • President of Relais Desserts



RECIPE BOOK

— 13-23 —

**THE RECIPES
 OF THIS EDITION ARE TO BE
 FOUND ON OUR WEBSITE**

www.relais-desserts.net



FOCUS COCOA

— 24 —

THE GOURMAND SAGA OF COCOA

How was cocoa discovered? How did the know-how transcend the raw material, from the Mayas to the Europeans, making what was first used as an exchange currency, then a ritual drink of the Aztecs, a favourite of the royal courts? A journey through history.

The fact that we can today taste ganaches and chocolate sweets or bars of the finest chocolates notably arises from the quality and the diversity of cocoa beans. Originating from specific soils, exceptional cocoas are more and more currently sourced by chocolate makers under tropical latitudes and their saga is one that dates back to the 16th century.

It all started with Herman Cortes, a Spanish pioneering aristocrat who lands first on the Atlantic coast of Mexico in April 1519 and reports the following to Charles V: “...cocoa is a fruit that the Aztecs sell grounded. They hold it in such value that beans are used as a currency throughout their land and that they buy all sorts of useful things on markets and elsewhere.”

Origins off the coasts of the Caribbean

In the kingdom of the Aztec Indians, the cocoa tree is king. “Xocoatl”, cocoa in water to which are added chili and corn starch, is drunk sour and black during sacred rites. The dried beans, which look like vegetal sequins, were used as exchange currency in the kingdom of Montezuma, who was then the Emperor. Another strange habit is told by Gonzalo Fernandez de Oviedo, a Spanish historian and scientist: cocoa paste is spread over the face to protect the

skin from the sun and the locals “suck the cocoa oil which they collect with their finger”. An astonishing beauty mask before its time!

A few decades later, the Spanish Crown had set up trading posts on the Pacific coast, in what has become Mexico, and in Honduras, and galleons travelled back to the harbours of Seville and Cadiz with bags of dried beans in the bilges as an extra for gold.

The birth of a European passion

Vanilla and cane sugar were also travelling and the drink produced from the fruits of the *Theobroma cacao*, which was found too sour, was adapted to European taste along the decades. As soon as 1531 and in his “Strange treaty on the nature and quality of chocolate”, the Andalusian doctor Antonio Almenero de Ledesma states that a balance should be found when drinking chocolate. For it to please us, we add to the “tempered composite”, cocoa, a “hot quality”, spices. At the beginning, and this phase is essential for the development of aromas, chili, aniseed, cinnamon, almond and hazelnut powder are added, as well as the most delicious of all spices, vanilla, which also comes from Mexico, and sugar. The treaty soon becomes a best-seller and will be translated in Latin, French, English and Italian.

In France of the 17th century, the Marquise de Sévigné entertains a passionate relationship with hot chocolate, which, from a lucky charm against all of her ailments, becomes a centre topic of her letters to Mademoiselle de Grignan, her daughter. During the Enlightenment, the fashion for drinking chocolate spreads around the courts of Spain, England and Holland like wildfire. In France, chocolate pots with a pouring spout, a tripod with a frother, a shaking stick to create froth in the chocolate, become a fashionable craze. In Venice, Casanova declares that chocolate liquor stimulates his libertine appetites.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin indeed suggest in his “Physiology of taste”, published in 1825, a “chocolate for the afflicted” in his amber composition. A true remedy against melancholy, he states: “That any man who has spent a notable portion of time working that should have been spent sleeping, that any man of spirit who feels silly for a time, that any man tormented by an obsession that restrains his freedom of thought... drinks a good half litre of chocolate with 72 grains of amber, and they will see marvel.”

Cocoa delights elites until a new era opens with a mechanical transformation of beans.



The industrial revolution and the invention of solid chocolate

In the 19th century, the invention of cocoa bean presses, mills and mixers allows for the industrial processes necessary to manufacture chocolate bars. One of the first such inventions is that of the engineer François Pelletier who, as soon as 1811, creates a prototype of a “mixer” able to produce 75 kilos of chocolate within 12 hours, which corresponds to the manual production of seven workers. Other names that are still famous today soon follow. In 1879, Lindt develops kneading and refining, better known as “conching”. Cailler, Meunier, Suchard and many others also contribute to the improvement of chocolate making. Chocolate manufactures open throughout Europe and, in 1828, Casparus Van Houten, registers the patent for powder chocolate in the Netherlands after having separated the cocoa butter from the dry matter. Drinking chocolate as we know it today is born.

Once it became solid, chocolate came within range of everyone. The market then needed cocoa, a lot of cocoa, and the cocoa tree spread to Africa and Asia. Industrial chocolate is a lot more sugary, sugar being less expensive than cocoa, and appreciated by all. It immediately becomes part of children's afternoon snack, and the children love it. Melted, it then becomes part of desserts such as the Opéra, a great classic of French pastry, or is made into bars to be tasted with coffee.

In his “The small pleasures of life”, published in 1997, Philippe Delerm makes a sin of it, together with the banana-split: an erotic dessert if any, banana-split consists of a split banana with vanilla flavoured ice-cream, which reaches its peak when melting and mixing with hot chocolate sauce. As a matter of fact, chocolate brings together gourmand and voluptuous souls of all ages. As the saying goes, if nine persons out of ten say they like chocolate, the tenth person is lying!

— 28 —

THE SOUTH-WEST ON THE SWEET SIDE

By *Bénédict Beaugé*

The South-West of France is rich of an old tradition of sweet, be it in small or bigger cakes. Seaside and thermal tourism, which have been present in the region as soon as the middle of the 19th century, have promoted an acknowledgment and a codification of this generous regional pastry.

The Inventory of culinary heritage of France for the region, the former province of Guyenne, counts no less than sixteen specialties, from the Canelé Bordelais or the Tourtière and from the Basque Cake to various varieties of macaroons, not to forget the Casse-museau, the Crespet or the Gâteau à la broche! Some are very rural, others more sophisticated, especially those that have evolved to satisfy a wealthy clientele of cure guests and amateurs of sea bathing. The region is indeed rich of various pastries, a heritage from a more or less remote past, sometimes tumultuous, and has recently evolved towards tourism, which, as through most of France, has developed since the middle of the 19th century.

Some delicacies of the terroir

Among the specialties, some of them promote local produces: this is the case, for example, of the walnut cake that is tasted throughout Périgord or of the Basque cake, of which the oldest recipe includes black cherry jam from Ixassou. In season, the jam can be replaced by some fresh fruits or by a compote, but always of this specific cherry, a renowned produce of the Pyrenean foothills. A more recent version of the cake, filled with pastry cream, also exists.

A significant number of regional pastries use almonds as the basic ingredient, be it macaroons or their by-products, such as the Dartoise by Françoise Granger in Bergerac, or small cookies, such as the Croquets in Bordeaux. Some perceive a direct Arabic influence, dating back to the invasions of the high middle-ages, or an indirect one, through Spain, on the occasion of the wedding of Louis XIV, which is known to have taken place in Saint-Jean de Luz... An influence that can also be traced in the Tourtière, a puff pastry “layer by layer”, which is made by stretching the dough by hand and usually filling it with apples. All producing a list of sweet pleasures which is far from being exhaustive...

GOURMET INTERVIEW

— 32 —

GUILLAUME GOMEZ

THE OTHER CHEF OF THE ÉLYSÉE

Named Best Worker of France (MOF) in 2004 at the early age of 25, the former apprentice is the chef of the kitchens of l'Élysée, where he already worked back in...1997. As loyal as direct, this workhorse is also an ambassador of Designations of origin to the United Nations and spends most of his time promoting the diffusion and transmission of gastronomy, such as in two culinary books of reference.

Your fetish flavour?

I do have a penchant for sourness, which promotes other flavours: the savoury, the bitterness. It balances the sugary in a good way.

The place of gourmandise in your life?

Very important! I am very gourmand, and it shows (laughs). I do not think anyone can practice a food profession without a certain attraction or curiosity to discover new dishes and to taste new flavours.

Your favourite moment of gourmandise?

I have a soft spot for quick bites: this improvised moment between colleagues or friends delights me. If I meet a chef or a maître d'hôtel that is a friend at the market, we stop at the fishery to share some shrimps, open a bottle and so forth. I also enjoy more formal meals, but spontaneity pleases me.

What moves you in pastry?

Pastry chefs are like us (editor's note: the chefs), they are very gourmand, they are epicureans who love people and life. They impress me by their capacity to create cakes with perfect regularity, day after day. Different to that of the chef, who can call on his intuition, the work of a pastry chef requires high technicality, in which discipline and precision do not leave a room for chance.

Dough, the cornerstone...

True to say that with only a handful of ingredients one can either produce a puff pastry, a brioche or a savoury dough such as the one for pâté en croûte (editor's note: one of his heavenly sins). They may well form the link between sweet and savoury!

ENGLISH TEXTS

A nice sweet moment at l'Élysée?

In 2015, at l'Élysée, with the filming of the Best Pastry Chef by Philippe Urraca. Then the receiving of the Légion d'Honneur by Paul Bocuse in 1975 from President Valéry Giscard d'Estaing. This was a first for a chef and I am sorry not to have been there. For this occasion, Maurice Bernachon (editor's note: a chocolate maker from a family of pioneers of bean-to-bar for three generations), created the famous Président, a cake decorated with a lacework of chocolate, inspired by the Forêt-noire.

How are desserts selected at l'Élysée?

The President always decides, as he is the one who eats what we prepare on a daily basis! With Fabien Cochetoux, the pastry chef, we take into account both the taste of the President and the season. In summer, we make home-made ice-creams and get our supplies from French producers as much as we can. As a matter of fact, I champion the Semaine du Goût as we, chefs and pastry chefs, must take our share of responsibility in the education of taste, in the respect of seasonality, as well as in nutritional balance.

Any protocol that needs to be respected at the palace?

Service "à la française", "by the dish" is outdated. The great entremets to be shared, accompanied by a sugar or chocolate piece, are not in the flavour of days. To speed up the rhythm of meals, all of our desserts are served on the plate. The tendency is more towards well-being.

Any specific dessert?

I love simple pastries, with a "just" taste, like the Tarte Tatin or the lemon tart. Macarons by Pierre Hermé conclude a meal very well.

And on the chocolate side?

I love chocolate! Chocolate bars by Sébastien Bouillet are a torment: once started, I cannot stop. I remember some excesses, especially when I worked near Jean-Paul Hévin's boutique. I used to buy chocolates every week. Awful! Among the dedicated events, I really appreciate the Salon Impérial Chocolat at the Château de Fontainebleau created by Frédéric Cassel.

Any sweet souvenir from childhood?

Having grown up in Paris, the Parisian pudding that we found in all bakeries comes first. It was always good as it was home-made with real eggs. I should also mention crepes, as at home and as a child, we would improvise a convivial and gourmand snack with them in no time.

DESSERTSCOPE

— 34 —

OPENINGS
NEW STORES

— VIANNEY BELLANGER

For his gourmand casket, inaugurated in November on the historical site of the boutique, Vianney Bellanger focussed on the pleasures of teatime snacks. A must for enthusiasts of fresh and melting madeleines, of savoury cakes and of gourmet bars produced every morning with local produce in direct distribution, served in eco-responsible packaging.

Place Saint-Nicolas, Le Mans
www.l-instant-b.fr

— MAISON JOUVAUD

It is in the old geisha quarter of Kyoto that Maison Jouvaud has opened a charming boutique and tearoom last spring. In Indus style, mixing gourmandises and decorative object, Maison Jouvaud presents its Rocailles, a meringue that is typical of the south of France, its travel cakes and some delicate desserts served by the plate. So many delicacies to be found at their new address in Kyoto, at the heart of the Isetan shopping temple.

71-5 Motoyoshi-cho, Shinbashi-Agaru Yamato-ji, Higashimama-ku, Kyoto-shi & at JR Kyoto Isetan. *www.patisserie-jouvaud.com*

— MICHEL BELIN

To celebrate the 40 years of his boutique, Michel Belin inaugurated the Manufacture last summer, a boutique and a lab of nearly 700m². The menu? Delicate pastries and a boutique-workshop dedicated to chocolate, Viennese pastry, bread and a whole range of savoury and ultra-fresh snacks. To be tasted on the spot, eyes closed or watching the artisans work through the windows overlooking the workshop.

233, avenue Gambetta, Albi
www.michel-belin.com

— YANN BLANCHARD

Yann Blanchard's new address, Berlingo, ravishes all amateurs of frozen delicacies and of chocolate since last summer, until midnight bells ring. Needless to say that the pastry chef uses organic milk, local ingredients, and has also created vegetable ice-creams, without gluten.

To be tasted within a coloured little house or on the terrace, between sunbathing and a starred sky.

327, 23rd Ave SW Calgary, T2S 0J3,
Alberta, Canada - www.berlingocalgary.com

— PIERRE HERMÉ

Just opened in autumn, Café Pierre Hermé, which faces the emblematic pastry shop of rue Bonaparte, is an opportunity to savour coffee within the rules of the art. Exceptional barista, a selection of outstanding coffees by Hippolyte Courty, founder of l'Arbre à Café, this new place with its dashing and tangy colours, declines the intensity of the beverage and of fine sweet pleasures in the most delicate way.

61 bis rue Bonaparte, Paris 6^e
www.pierreherme.com

— JEAN-PAUL HÉVIN

At the beginning of December, Jean-Paul Hévin opened a 13th boutique in Japan. Where? In Kyoto and within the gourmet space and Isetan shopping high place of Isetan. For the hurried gourmets in transit or for the seasoned sweet teeth, this new casket presents home-made pastries and chocolates as well as some exclusive delicacies produced with the local ingredients.

JR Kyoto Isetan, B1 Higashi-Shiokoji-cho, Karasuma-dori, Shimogyo-ku, Kyoto-shi, Kyoto
www.jeanpaulhevin.com

— VOLKER GMEINER

Having revised traditional German pastry with success, Volker Gmeiner inaugurated a new boutique in Konstanz, Germany, in October. A perfect address to appreciate his tasty creations, in which fruits are at the forefront, such as cherries in his irresistible Forêt Noire, pears or apricots in tarts worth spoiling yourself for, or apples, which become divine in his apfelstrudel.

Kanzleistrasse 3, Constance, Allemagne
www.chocolatier.de

— JEAN-PAUL PIGNOL

Inseparable from Lyon's gastronomy, Jean-Paul Pignol has just opened a gourmet space in the Halles of the Grand Hôtel Dieu, which has recently been refurbished. The result? Apart from his sweet and savoury creations, the caterer, and MOF, conducted the project and has brought in eight unavoidable and complementary trades: fish, meat, cheese, wine, fruits, Viennese pastry... An exquisite and tasty voyage.

1, place de l'Hôpital, Lyon 2^e. *www.pignol.fr*

RELAIS DESSERTS
AROUND THE WORLD

ACHERER ANDREAS

AGNELLET PATRICK

ALLAMIGEON JÉRÔME

ALVAREZ DANIEL

AOKI SADA HARU

BANNWARTH MICHEL

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

DAMON CLAIRE

DARCIS JEAN-PHILIPPE

DE OLIVEIRA JÉRÔME

DE ROUW ARTHUR

DUCHÊNE LAURENT

DUCOBU MARC

DUPUY PASCAL

ESCOBAR ÉRIC

GALLOYER MICHEL

GELENCSEY PATRICK

GEORGELIN MAËLIG

GILG THIERRY

GMEINER VOLKER

GRANGER FRANÇOIS

GUILLET LUC

GUILMET ALBAN

SUIVEZ-NOUS SUR

www.relais-desserts.net

GUERLAIS VINCENT

HEINEMANN HEINZ-RICHARD

HERMÉ PIERRE

HÉVIN JEAN-PAUL

HUBERT PIERRE

JOUVAUD MAÏE & PIERRE

KAMM MATHIEU

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 TAIHEÏ

OTSUKA YOSHINARI

PAYARD FRANÇOIS

PELLÉ LIONEL

PERNOT CÉDRIC

PETIT REYNALD

PIGNOL JEAN-PAUL

PILATI DOMINIQUE

PROOT BERNARD & JAN

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



Bellouet Conseil
PARIS

Bellouet Conseil

Depuis 30 ans
au service des professionnels

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@orange.fr • www.ecolebellouetconseil.com




BELLOUET CONSEIL

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

TULAKALUM



Tulakalum 75% Pur Belize

La révélation d'un goût rare

L'étonnant profil de ce chocolat pur Belize, né de l'alliance étroite entre force de caractère et douceur des épices, saura vous surprendre et vous inspirer.

En dialecte maya, Tulakalum signifie « Ensemble ». Et c'est bien ensemble, en collaboration avec notre partenaire producteur Maya Mountain et nos sourceurs, que nous avons relancé la filière de ce cacao rare, issu du Belize.

Retrouvez la nouveauté TULAKALUM 75% en vente sur le site valrhona-selection.fr

#ValrhonaTulakalum #ValrhonaUnbelizeable