

FOU DE *Pâtisserie*

OPUS
#11



Julien Alvarez
Maxence Barbot
Michael Bartocetti
Lilian Bonnefoi
Adrien Bozzolo
Guillaume Cabrol
Matthieu Carlin
Dominique Costa
Yann Couvreur
Sophie de Bernardi
Julien Delhomme
Alexandre Dufeu
Julien Dugourd
Christophe Felder
Maxime Frédéric
Cédric Grolet
Pascal Hainigue
Florence Lesage
Gilles Marchal
Florent Margailan
Christophe Michalak
Jimmy Mornet
Angelo Musa
Nicolas Paciello
François Perret
Jessica Préalpato
Tristan Rousselot
Sébastien Vauxion

LA RÉVOLUTION PALACE!
★ **60 RECETTES** ★

PETIT-DÉJEUNER • TEA TIME • BOUTIQUE • DESSERT À L'ASSIETTE





CLUIZEL

◆ PARIS ◆



LES SENS DU CHOCOLAT



Paris, Saint-Honoré - 201 rue Saint-Honoré 75001

Paris, La Madeleine - 3 rue Tronchet 75008

Paris, Le Marais - 2 rue des Rosiers 75004

Paris, Victor Hugo - 43 rue des Belles Feuilles 75116

Neuilly-sur-Seine - 10 rue Madeleine Michelis 92200

Vivez une expérience sensorielle inédite sur www.lessensduchocolat.com    www.cluizel.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

ÉDITO

PAR JULIE MATHIEU
RÉDACTRICE EN CHEFFE

Ça c'est palace!

Pousser les portes d'un palace, c'est pénétrer dans un univers exceptionnel, unique, rare, où tout n'est que luxe, calme et volupté. Les palaces français sont de hauts lieux d'excellence, véritables ambassades françaises, concentrés d'élégance et de ce qui se fait de mieux en matière d'art de vivre. Jusqu'à récemment, ils étaient le plus souvent des lieux clos, réservés à une élite internationale. Aujourd'hui, ils font leur révolution, ouvrent grand leurs portes, deviennent des lieux de vie, de gourmandise, d'échange et de partage, où le luxe devient le temps qui s'arrête.

Si le séjour reste souvent inaccessible, il est maintenant possible de profiter de ces hôtels et de s'offrir une parenthèse enchantée le temps d'un petit-déjeuner, d'un tea time ou même en profitant des boutiques et pop'up créés pour rapporter un peu de la magie à la maison.

Les palaces sont plus que jamais des lieux de haute gastronomie, avec une nouvelle exigence d'excellence et de responsabilité. Les étoiles s'accumulent, les chefs deviennent ambassadeurs et les pâtisseries, cerises sur le gâteau.

Aujourd'hui, tout palace se doit d'avoir un(e) chef(fe) pâtissier(ère) de talent, capable de créer un petit-déjeuner exceptionnel, un tea time remarquable, des desserts à l'assiette de haute volée et des créations pâtisseries pour une clientèle extérieure.

Le défi est de taille, mais il est remarquable de constater qu'il est relevé haut la main par une génération de chefs pâtisseries et de cheffes pâtisseries qui n'ont pas froid aux yeux et qui, de plus, s'inscrivent dans un travail responsable de sourcing produits, de respect des saisons et de mise en avant du fait maison.

Depuis quelques années nous assistons donc à une véritable révolution gastronomique au sein des palaces, vers toujours plus d'excellence, de talent et de féerie. Nous sommes allé(e)s dans leurs cuisines, pour vous offrir leurs meilleures recettes, partager leurs conseils et leur passion.



LA BRIOCHÉ FEUILLETÉE
AUX PRALINES ROSES DE
MICHAËL BARTOCETTI, FOUR
SEASONS HÔTEL GEORGE V
© Valéry Guedes

FOU DE PÂTISSERIE EST DISPONIBLE EN FORMAT NUMÉRIQUE.

TÉLÉCHARGEZ VOTRE MAGAZINE SUR TABLETTE OU SMARTPHONE POUR L'AVOIR TOUJOURS AVEC VOUS.



Sommaire

P.12

BÛCHES DE RÊVE POUR NOËLS FÉERIQUES

P.22

LE PETIT DÉJEUNER OU BRUNCH

P.40

**LE TEA TIME OU LA PARENTHÈSE
ENCHANTÉE**

P.56

**DESSERTS À L'ASSIETTE
ULTIME LUXE SUCRÉ**

P.72

**LES BOUTIQUES
ET LES POP-UP DE PÂTISSERIES**

P.86

**PÂTISSIERS DE PALACE :
LES GRANDS PRÉCURSEURS**

P.92

LES FOURNISSEURS

P.98

LES FIGURES MONTANTES

P.104

WANTED MAXIME FRÉDÉRIC

P.107

CAHIER RECETTES

Le talent prend forme.

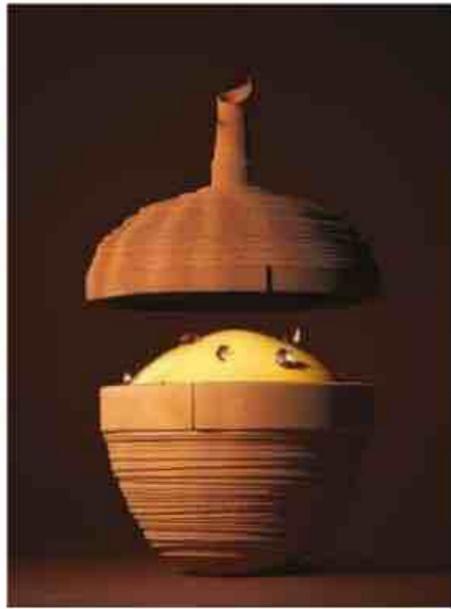
Il y a un pâtissier en vous, découvrez-le.



TOWER, le nouveau moule conçu avec Maja Vase

silikomart®

www.silikomart.com



Le Foisonnement

Par Christophe Felder



"Une crème gastronomique qui atteint des sommets"



Notchip - Paris 2014 - OLF - 400 011 300 - RCS Nanterre - Les Hauts de Seine - Crédit photo: Franck Hainel / Christophe Felder © Laurent Ha...

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Retrouvez la recette de Christophe Felder sur
www.president-professionnel.fr/culinarium

Des performances à la hauteur de vos exigences :

- Engagement taux de foisonnement : 3 L*
- Une excellente tenue à 48 h**
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.

Fabrication en France à la Laiterie de L'Hermitage

*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama»

**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice

Casting palace



Julien Alvarez
HÔTEL LE BRISTOL, PARIS



Maxence Barbot
SHANGRI-LA HÔTEL, PARIS



Michael Bartocetti
HÔTEL GEORGE V, PARIS



Lilian Bonnefoi
HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC,
ANTIBES



Adrien Bozzolo
HÔTEL MANDARIN ORIENTAL,
PARIS



Guillaume Cabrol
HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE,
PARIS



Matthieu Carlin
HÔTEL DE CRILLON, PARIS



Yann Couvreur
PARIS



Sophie de Bernardi
INTERCONTINENTAL LE GRAND,
PARIS



Julien Delhomme
HÔTEL DU LOUVRE, PARIS



Julien Dugourd
LA CHÈVRE D'OR, EZE



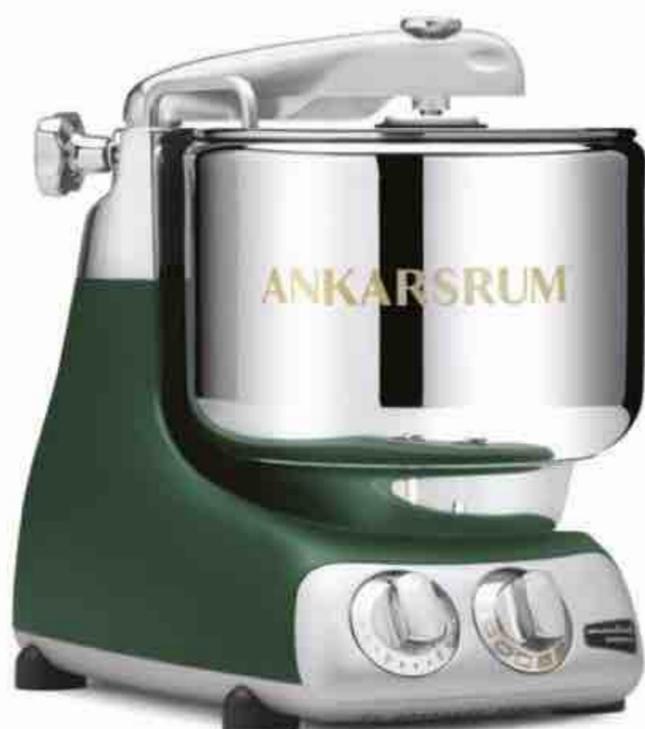
Christophe Felder
MUTZIG



Robot pâtissier

ANKARSRUM Assistant

Découvrez les merveilleuses saveurs du pain et des gâteaux *faits maison*



Capacité 5 kg de pâte
Cuve tournante

Accessoires qui étirent la pâte et préservent ses propriétés

Garanti 7 ans
Fabriqué en Suède

+ KIT PÂTISSERIE

1 bol à émulsion de 3,5 L
+ fouets double
+ fouets à cookies
inclus en plus des accessoires standards





Maxime Frédéric
CHEVAL BLANC,
SAMARITAINE, PARIS



Gaëtan Fiard
TERRE BLANCHE, TOURRETTE



Cédric Grolet
HÔTEL LE MEURICE, PARIS



Pascal Hainigue
LE BURGUNDY, PARIS



Florence Lesage
THE WESTIN, PARIS



Gilles Marchal
PARIS



Florent Margailan
GRAND HÔTEL DU CAP-FERRAT,
SAINT-JEAN-CAP-FERRAT



Christophe Michalak
PARIS



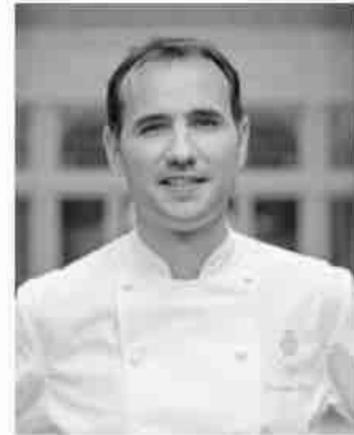
Jimmy Mornet
PARK HYATT PARIS-VENDÔME,
PARIS



**Angelo Musa
& Alexandre Dufeu**
HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE, PARIS



Nicolas Paciello
LE FOUQUET'S, PARIS



François Perret
HÔTEL RITZ, PARIS



Jessica Préalpato
HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE,
PARIS



Antony Prunet
HÔTEL HA(A)ÏTZA, PYLA-SUR-MER

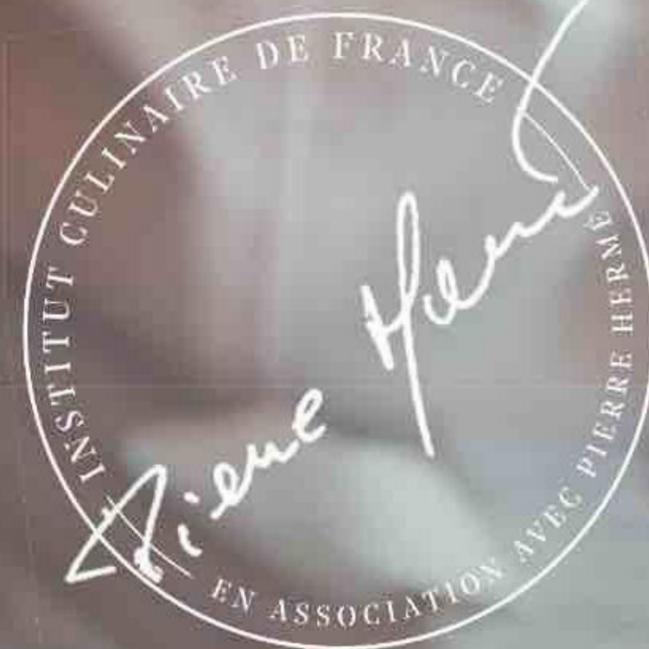


Tristan Rousselot
HÔTEL PRINCE DE GALLES, PARIS



Sébastien Vauxion
LE K2 COLLECTIONS,
COURCHEVEL

INSTITUT
CULINAIRE
DE FRANCE



L'ÉCOLE DES ENTREPRENEURS CULINAIRES

À BORDEAUX

PÂTISSERIE - BOULANGERIE
CHOCOLATERIE / CONFISERIE
GLACERIE
MANAGEMENT

INSTITUT CULINAIRE DE FRANCE

www.institutculinaire.fr

44 Rue de la Faïencerie
Bordeaux

 @InstitutCulinaireFrance
 institut.culinaire

Établissement supérieur d'enseignement privé

©THOMAS DUDAN



Bûches de rêve pour Noëls féériques

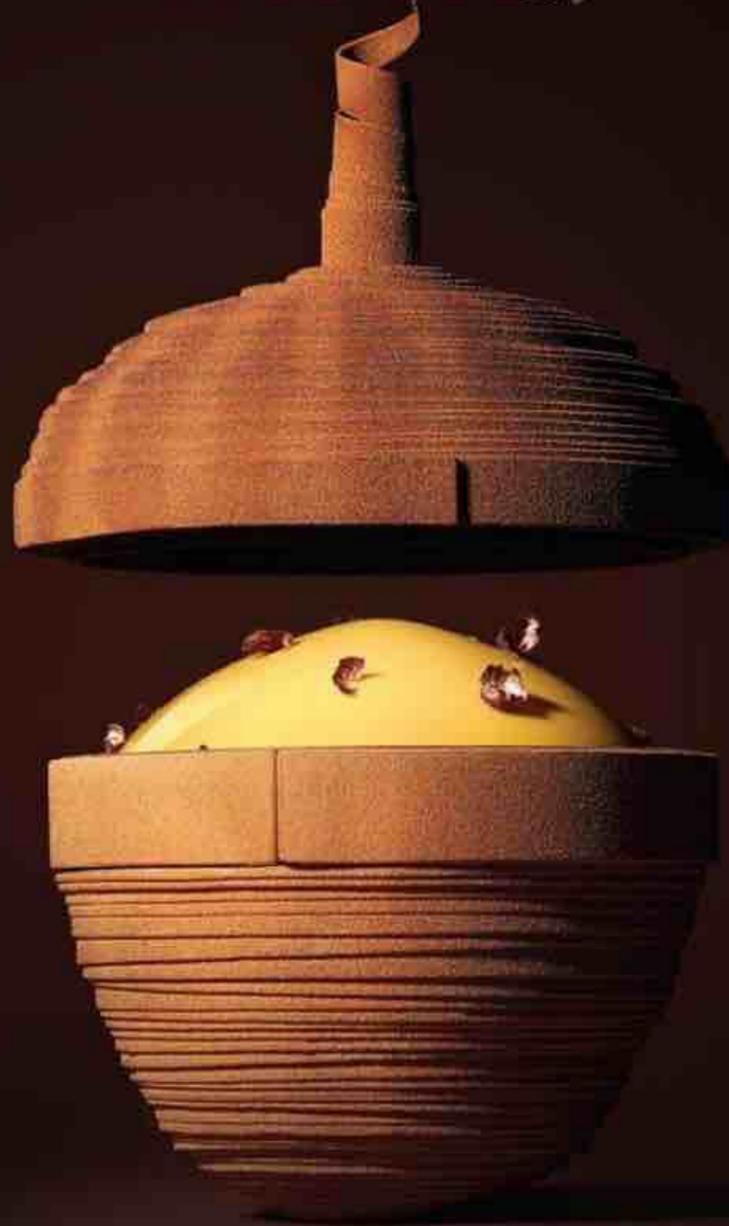
C'est le sommet absolu de l'excellence pâtissière : la bûche de palace. Car c'est à l'occasion des fêtes de Noël que les brigades ultra pointues des grands hôtels du monde laissent parler tout leur talent. Associations audacieuses, défis artistiques inouïs, quête des ingrédients les plus rares, tout est mis en œuvre pour montrer au monde ce que le luxe ultime peut offrir de plus extraordinaire et de plus gourmand. Hélas, revers de la médaille, ces sublimes réalisations ne restent en général accessibles qu'à une poignée de privilégiés ; et même si de nombreux palaces ont aujourd'hui la volonté sincère de permettre à un plus grand nombre d'y accéder, le grand luxe reste forcément l'affaire d'une minorité. Alors, réjouissons-nous, car leurs recettes, elles, vous sont proposées ici. Quel meilleur moyen d'approcher et de déguster le travail de ces artisans au talent unique que de tenter de le reproduire à l'occasion des fêtes de fin d'année ? Un défi technique assurément, mais une belle aventure pâtissière à vivre pour ce Noël. Joyeuses fêtes à tous !

texte **Claire Pichon**

La cazette

PAR MICHAËL BARTOCETTI (FOUR SEASONS HÔTEL GEORGE V, PARIS)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 108 



Il en faut des épaules pour tenir la destinée sucrée d'un palace de la dimension du George V, et cela tombe bien car Michaël Bartocetti sait tout faire. La bûche qu'il nous livre cette année en est encore la preuve éclatante. C'est d'abord l'histoire d'un produit du terroir, la cazette, cette noisette de Bourgogne au goût prononcé, car Michaël a toujours à cœur de choisir et de mettre en valeur les produits les plus authentiques de notre patrimoine. C'est ensuite un design de haute volée, dont le moule (fait sur mesure, *of course*) esquisse une noisette formée par un ruban enroulé, que l'on imagine de papier mais qui pourrait être de bronze; ce qui lui donne une allure à la fois fragile et robuste. Elle est en fait constituée d'une coque en chocolat incrustée de fruits secs et de fleur de sel, dont la richesse apparaît par surprise à l'ouverture de l'œuvre. C'est enfin un entremets d'une sophistication inouïe dans sa composition, mais d'un équilibre parfait en bouche, réunissant en un accord sublime la cazette bien sûr, mais aussi la cardamome, le café ou le pain d'épice. En bouche, c'est pourtant subtil et élégant, pas de surenchère ou d'éparpillement, juste une délicieuse sensation, presque familière et rassurante, que Noël est décidément la plus belle des fêtes gourmandes.

Sous le sapin

PAR ANGELO MUSA ET ALEXANDRE DUFEU (PLAZA ATHÉNÉE, PARIS)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 108 



C'est un duo de chefs hors du commun qui officie en pâtisserie dans le palace de l'avenue Montaigne. Angelo Musa, champion du monde et MOF, l'un des chefs pâtissiers les plus importants de notre époque malgré son infinie discrétion; et Alexandre Dufeu, qui déploie ses ailes à ses côtés et livre avec maestria des compositions toujours ultra raffinées. C'est aussi un double pari qu'ils ont pris cette année, d'abord celui d'une « bûche » comme une composition, véritable mise en scène d'un 25 décembre gourmand : sapins de chocolat, petits oursins de massépain et entremets portions figurant des petits cadeaux. Ensuite, celui de la composition de ces merveilleux gâteaux cadeaux : en interprétant le pain d'épice, le risque est souvent de tomber trop loin ou trop près de ce goûter d'enfance dont chacun garde un souvenir qui lui est propre. Nous vous rassurons bien vite : les deux défis sont emportés avec une rare maestria et la dégustation, surtout, est enchantée. Sous la fine coque de chocolat, l'entremets pain d'épice est si doux et délicieux que l'on en a des frissons de régression. Assurément, ceux qui poseront cette scène gourmande de Noël sur leur table passeront un moment de joyeuse excellence, dont le souvenir restera longtemps.

Il était une fois...

PAR EDDIE BENGHANEM (TRIANON PALACE, VERSAILLES)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 109 



C'est un endroit unique que le splendide Trianon Palace, situé à l'orée du parc du château de Versailles, dont Louis XIV avait fait le palace ultime. Le chef qui en signe la pâtisserie, Eddie Benghanem, est un artiste habitué des plus grands hôtels, passé par le Crillon, le George V et bien sûr le Ritz pendant sept ans. Il est aujourd'hui l'un des chefs les plus respectés de la profession, pour sa pâtisserie de haute voltige qui sait pourtant toujours rester d'une très grande lisibilité de goûts. Mais c'est par son univers artistique imaginaire et poétique que la bûche qu'il signe cette année séduit d'abord. L'esprit sylvestre fantastique qui semble pris dans son tronc de chocolat évoque très joliment les légendes celtiques ou les épopées de Terre du Milieu. Il cache en son cœur un entremets aux saveurs franches et délicieusement équilibrées, de citron, amande et de vanille torréfiée, d'une délicate intensité. La dégustation hyper gourmande, appuyée par un croustillant pécan, est sublimée par la fine couche de chocolat qui entoure l'entremets. Si elle a pour but premier de faire tenir ensemble ce délicat assemblage, elle apporte une mèche parfaitement dosée qui donne à la dégustation un « je-ne-sais-quoi » de fondamentalement réjouissant.

Bûche 2020

PAR FLORENT MARGAILLAN (FOUR SEASONS HOTEL, CAP-FERRAT)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 110 

©MARTINO DINI



C'est un palace en majesté, posé au bord de la grande bleue. Situé sur la très exclusive presqu'île du Cap-Ferrat, le Four Seasons de la Côte d'Azur éblouit par son élégance et son luxe feutré. Aux commandes de la pâtisserie : Florent Margailan, champion de France des desserts et habitué des cuisines de palace. Mais surtout un chef qui a tout compris des codes du luxe contemporain. Dans ses compositions, pas de paillettes inutiles, de produits clinquants ou d'associations frimeuses. Il emploie plutôt son talent à sublimer le terroir de cette région bénie des dieux ; à traquer sans relâche les meilleurs ingrédients, produits avec le plus grand soin par des hommes et des femmes engagé.e.s. Ainsi cette bûche immaculée est-elle élaborée autour du citron Meyer. Encore méconnu chez nous, cet agrume est recherché pour son parfum à la fois peu amer et très aromatique et qui fait merveille dans les desserts. Il en a trouvé chez Joëlle Etienne, productrice varoise d'agrumes rares et précieux. Et pour faire encore ressortir le profil aromatique du citron Meyer, il a l'idée géniale d'un cœur coulant de caramel à la menthe glaciale, venant de son propre jardin. Après un repas de Noël riche et savoureux, quelle sublime finale que cette bûche fraîche et onctueuse, dont l'élégance monochrome enchantera également les yeux.

La forêt

PAR JULIEN ALVAREZ (HÔTEL BRISTOL, PARIS)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 111 



C'est en 2018 que le jeune champion du monde rejoint le mythique hôtel Bristol au côté du chef Éric Frechon. À l'époque, le palace est sous le choc du décès brutal de son pâtissier, le génial (et discret) Laurent Jeannin. Julien Alvarez reprend le poste avec autant de talent que de respect, et petit à petit, incarne le nouveau visage sucré de cet hôtel emblématique, doté par ailleurs d'une table trois étoiles. Technicien et créatif à la fois, Julien Alvarez aime défricher les chemins de la pâtisserie, offrir de nouvelles sensations, torrifier la vanille ou travailler le cacao cru. Lui qui a un don pour le chocolat lance même une collection de bouchées pour le Bristol et affirme, d'année en année, l'excellence totale de son style. Cette bûche forestière est un magnifique exemple de son travail de haute volée. Pour évoquer la forêt, il imagine une infusion au bois de hêtre, dont la force boisée sera tempérée par des touches de vanille, parfaitement calibrées. Mais il ne s'arrête pas là et rend hommage au plus emblématique des fruits de nos bois, la châtaigne, dont les éclats parsèment une dégustation tout en textures et sensations. On s'y croirait !

Rayon de miel

PAR PASCAL HAINIGUE (HÔTEL BURGUNDY, PARIS)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 110 



Ne le dites à personne : le Burgundy est le plus discret des palaces parisiens. Ce ravissant hôtel caché au cœur du triangle d'or coche tous les codes du grand luxe, à taille humaine. C'est aussi une adresse de référence en haute pâtisserie, la direction de l'hôtel affichant une réelle ambition gastronomique et un nez certain pour dénicher les futurs très grands. Ainsi Pascal Hainigue y pratique une pâtisserie exceptionnelle, par sa justesse et sa créativité. Les desserts n'affichent pas leur technique (souvent pourtant d'une extrême précision), mais leur gourmandise, leur poésie. Les associations évoquent la nature, les ingrédients sont choisis avec un soin rare, et la surprise est toujours au rendez-vous, qu'elle se cache dans un dessert à l'assiette ultra graphique ou dans le diabolique cake marbré aux cacahuètes du tea time, que nous vous souhaitons de croiser au moins une fois dans votre vie de gourmands. Pour sa bûche, il choisit cette année le miel, porteur de goût mais aussi de sens, et lui rend un hommage appuyé avec cette création carrossée comme un rayon de ruche. La dégustation, comme toujours, est un enchantement de plaisir et de finesse aromatique.

Mont Ritz

PAR FRANÇOIS PERRET (LE RITZ, PARIS)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 112 



On ne présente plus François Perret, l'un des chefs de file les plus emblématiques de la haute pâtisserie contemporaine, dont la réputation va si loin que Netflix vient de lui consacrer une série documentaire. Il est aux commandes du Ritz de la place Vendôme, mythe au-delà des mythes, mètre étalon de tous les palaces de la planète. Et il s'y exprime avec une virtuosité sans égale. Son tea time au Salon Proust, rendant hommage aux classiques biscuits de notre enfance, est un pur enchantement de régression raffinée. Au bar Vendôme, ses entremets en trompe-l'œil, comme sa célèbre madeleine, sont autant de petits chefs-d'œuvre d'illusion et de gourmandise. Ses desserts à l'assiette enfin, sont d'un aboutissement et d'une précision inouïs, mélangeant avec brio les ingrédients les plus simples, le miel, la rhubarbe, la menthe suisse ou le fenouil, dans un ballet des sens d'une rare excellence. Sa bûche de cette année, hommage au mont-blanc, joue certes la carte de la simplicité, mais avec une élégance et une gourmandise si parfaite que l'on se surprend à y repenser avec envie, longtemps après. La bonne idée : remplacer la meringue par une croustillante pâte sucrée, pour une mâche plus tonique et un meilleur équilibre des saveurs. Prenez le forfait à l'année pour dévaler les pentes de ce délicat mont sucré.



Cuisine et Pâtisserie, faites briller votre passion



Épreuve Cuisine



Épreuve Pâtisserie

sous la présidence de
Virginie Basselot

MOF, Chef étoilé des Cuisines du Negresco à Nice

sous la présidence de
Nina Métayer

Cheffe Pâtissière



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr/les-concours

Choisissez votre épreuve et créez vos recettes
autour de la Crème Supérieure Gastronomique.
Crème et Mer / Caille pour l'épreuve Cuisine
Pavlova pour l'épreuve Pâtisserie

• **Finale le 8 novembre 2021**

- 1er prix Cuisine : un séjour culinaire en Méditerranée
- 1er prix Pâtisserie : un séjour culinaire au Mexique d'une valeur de 7000 € chacun



Au mythique Fouquet's, sur les Champs Élysées, la clientèle peut se régaler de tout ce que le savoir-faire français peut offrir de meilleur pour commencer la journée.

Le petit déjeuner ou brunch

Qui n'a jamais rêvé de passer une nuit dans un palace et de commencer sa journée par un rêve éveillé? C'est la promesse que tient le petit déjeuner dans un palace enchanté. Et que l'on ait passé la nuit sur place ou non, le rendez-vous est le même : intimiste, luxueux, magique, inoubliable... Prendre son petit déjeuner dans un grand hôtel, c'est vivre deux jolies heures hors du temps, dans un cadre inouï, à se régaler de produits exclusifs et de créations pâtisseries hors du commun, imaginées spécialement pour notre plaisir...

texte **Raphaële Marchal**

Dans un palace, comme ici au Prince de Galles, un simple moment thé et croissant se doit de refléter le luxe et la magie de l'endroit.



© EMILIE GUELPA

UN PETIT DÉJEUNER DE PALACE, C'EST L'EXCELLENCE FRANÇAISE !

Au-delà du cadre luxueux et féérique du grand hôtel, la grande nouveauté, depuis quelques années, c'est la qualité exceptionnelle des produits que l'on y propose. Aujourd'hui, s'attabler pour un petit déjeuner dans un palace, c'est s'assurer d'y déguster le meilleur beurre, la meilleure confiture, le meilleur pain, le meilleur croissant, le meilleur du meilleur, et dans tous les domaines. Comme le souligne le chef Michaël Bartocetti, du George V, « Si les budgets ont toujours été illimités pour acheter les matières premières, on a aujourd'hui avec les producteurs une proximité folle que l'on n'avait pas avant. Le luxe est là aujourd'hui : si mon fournisseur de fraises ou de figues n'a plus de fruits, c'est à moi de m'adapter, et pas le contraire. » Terminé l'utilisation de purées de fruits et place à la confection, de A à Z, de toutes les composantes d'un gâteau, d'une confiture ou d'une compote. Et au-delà des merveilleuses viennoiseries, faites sur place chaque jour, Michael a créé spécialement pour le matin une brioche feuilletée absolument irrésistible au caramel coulant, ainsi qu'une attention toute particulière pour les clients vegan : des beurres de fruits d'une délicatesse folle, citron-yuzu, mangue-Passion et framboise, fabriqués en partenariat avec Les Confitures Parisiennes. Ces petits détails qui n'en sont pas, jouent tout autant sur l'émerveillement et l'enchantement que la décoration florale, l'identité olfactive et les lustres somptueux qui ornent depuis toujours les palaces avec abondance et finesse.

UNE BOULANGERIE ET MÊME UN MOULIN, POUR TOUJOURS PLUS DE LUXE ET DE QUALITÉ

Au Plaza Athénée, cela fait une éternité que le pain est fait sur place, et pour preuve : le levain est le même depuis vingt-cinq ans ! Il est nourri et bichonné chaque jour par Guillaume Cabrol, chef boulanger de l'hôtel. Et l'histoire est magnifique, car on retrouve dans chaque pain un peu de celui de la veille, donc encore aujourd'hui, on retrouve dans le pain, un peu de celui des années 90...

Christophe Michalak, à son époque, a lui-même apporté à cet édifice une pierre immense, celle de faire les viennoiseries maison, chaque jour, à l'hôtel : « Ça a été des années et des années de bagarre avec Alain Ducasse, mais j'ai réussi à le convaincre, on faisait les viennoiseries chaque matin et on les repassait sous des radiants de chaleur juste avant de les envoyer aux clients, pour qu'elles soient bien tièdes et croustillantes... Aujourd'hui encore, faire ses viennoiseries maison, c'est l'ADN du Plaza, et j'en suis très fier. » Guillaume Cabrol est passé maître en viennoiserie d'exception. Son pain au chocolat 100 % chocolat est légendaire, de même que son kouglof.

Au Meurice, le virage a également été pris grâce à l'ouverture de la propre boutique du chef Cédric Grolet. Comme un cercle vertueux, c'est l'équipe du chef qui fabrique pain et viennoiseries dans le laboratoire de sa boutique avenue de l'Opéra et livre tous les matins le palace de la rue de Rivoli, offrant ainsi un petit déjeuner d'exception aux Parisiens gourmets.

Au Bristol, on va encore plus loin, l'hôtel a son propre moulin sur



Préparées chaque matin par Cédric Grolet et ses équipes, les viennoiseries servies à l'hôtel Meurice sont de véritables œuvres d'art dont la réputation a fait le tour du monde.



©XXXXX

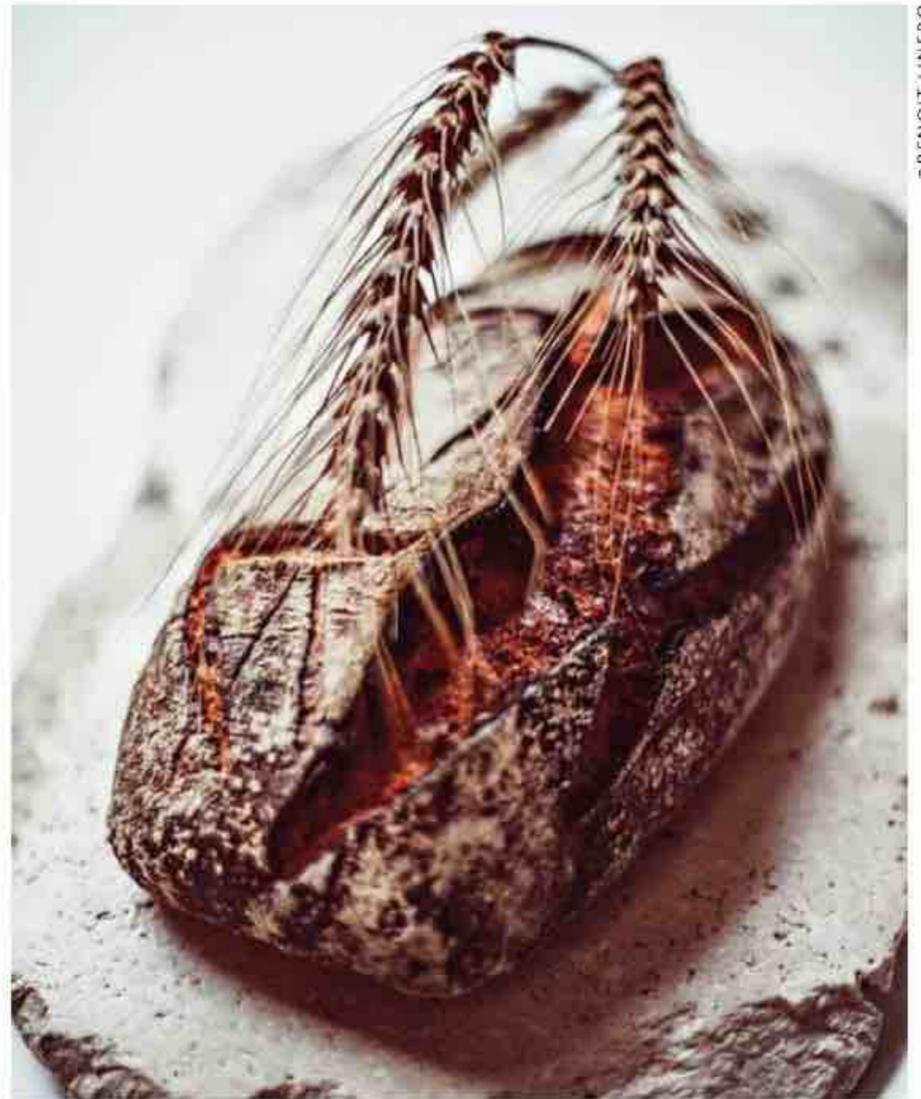
#BENOIT LINERO

Le luxe ultime : comme au Bristol, concevoir au cœur du palace une véritable boulangerie et y accueillir des artisans engagés pour du pain de la meilleure qualité.

place, et le meunier fabrique la farine tous les jours pour panifier un pain pour chaque occasion : un spécial pour le petit déjeuner, un spécial pour le restaurant gastronomique, un pour le room service, un pour le bar et un pour le café-brasserie... Julien Alvarez a été marqué à vie par les trois jours qu'il a passés à Cucugnan, chez Roland Feuillas, le grand homme qui fournit les blés anciens à l'hôtel : « Finalement, c'est ça, le Saint-Graal du luxe : offrir aux gens un pain qui soit à la fois excellent à déguster, merveilleusement bon pour la santé – à tel point que même les intolérants au gluten le digèrent – et qui contribue au bien-être de la planète sur laquelle on vit, que l'on va laisser à nos enfants... Il n'y a pas plus grandiose ni plus luxueux que ça. »

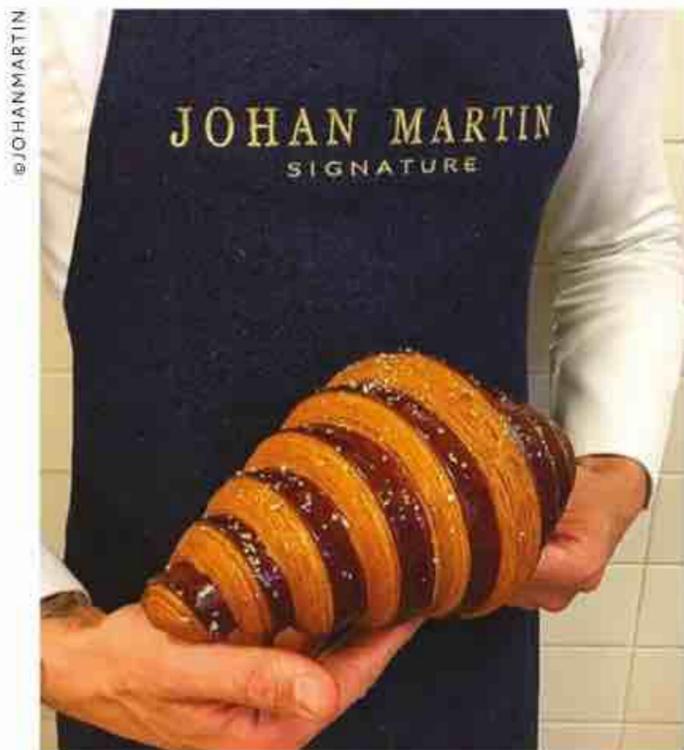
DES SPÉCIALISTES ACCOMPAGNENT LES PALACES AU 100 % FAIT MAISON

Des chefs pâtisseries et boulangers se sont spécialisés dans cette conversion des palaces au fait maison, et il y en a un, dans ce domaine, qui est incontournable, c'est Johan Martin : il est consultant spécialisé en viennoiseries, va de palace en palace du monde entier pour former les équipes, et les accompagne du début à la fin dans la réalisation quotidienne des viennoiseries. Aujourd'hui, la quasi-totalité des palaces font eux-mêmes leur pain et leurs viennoiseries, et le nouveau chic réside là, dans le rapprochement, toujours plus près, à la nature, au vrai et au vivant. Le week-end, le petit déjeuner du palace prend des allures de brunch, et certaines créations sont uniquement servies à ce moment-là, comme un kouglof ou une tarte au sucre. Là où quelques années auparavant, cette production était externalisée, aujourd'hui ces postes retrouvent leur place dans les brigades en interne et on réembauche, dans les palaces, des meuniers, des touriers, des boulangers... Aller chercher les compétences plutôt que d'acheter les produits directement, c'est le gros tournant des hôtels de luxe.



©BENOIT LINERO

La France est un peu le pays du pain : les attentes de la clientèle de luxe sur ce produit sont immenses. C'est la raison pour laquelle le Bristol porte un grand soin à préparer son « pain vivant ».



©JOHANMARTIN



Consultant de haut vol, le talentueux Johan Martin parcourt le monde pour enseigner la haute viennoiserie dans les plus beaux palaces de la planète.

La brioche feuilletée aux pralines roses

PAR MICHAËL BARTOCETTI (FOUR SEASONS HÔTEL GEORGE V, PARIS)

texte François Blancs photographies Valéry Guedes

5



Avec Michaël Bartocetti, la viennoiserie devient poésie ! Comme la première galette des Rois mythique qui avait couronné son arrivée au George V, cette brioche feuilletée aux pralines roses est un enchantement total, avec ses entrelacs de feuilletage lui donnant un air de sculpture de bois satinée. Une brioche, deux pâtons différents imbriqués avec précision, une crème d'amande criblée de pépites de pralines roses et surtout beaucoup de plaisir.




POUR
4 BRIOCHE
DE 2 À 4 PARTS


PRÉPARATION
3 H


CUISSON
1 H


REPOS
6 H

**POUR LA BRIOCHE FEUILLETÉE
À LA VANILLE**

880 g de farine T45
24 g de levure
16 g de sel
72 g de sucre de canne bio
23 g de sucre panela
15 g de vanille en poudre
160 g d'œufs entiers
320 g de lait
80 g de beurre

**POUR LA BRIOCHE
AUX PRALINES ROSES**

500 g de farine T45
20 g de levure
10 g de sel
50 g de sucre de canne bio
10 g de vanille en poudre
325 g d'œufs
25 g de lait
300 g de beurre
988 g de pralines roses
concassées

**POUR LA CRÈME D'AMANDE
AUX PRALINES ROSES**

113 g de beurre
38 g de sucre glace
63 g d'œufs
100 g de poudre d'amande
brute
10 g de poudre à crème
3 g de rhum
168 g de pralines roses
concassées

**POUR LE TOURAGE DE LA BRIOCHE
FEUILLETÉE A LA VANILLE**

500 g de beurre de tourage

POUR L'OPALINE

134 g de fondant
67 g de glucose

POUR LE MONTAGE

QS de pralines roses
concassées
grossièrement
1 pincée de fleur de sel

A • La brioche feuilletée à la vanille



1. Versez tous les ingrédients dans la cuve du batteur muni du crochet, beurre compris.



2. Pétrissez 10 min en vitesse 1, puis montez pour 3 min en vitesse 2.



3. Débarrassez la pâte sur le plan de travail et formez une boule. Laissez pointer 30 min à température ambiante.

B • La brioche aux pralines roses



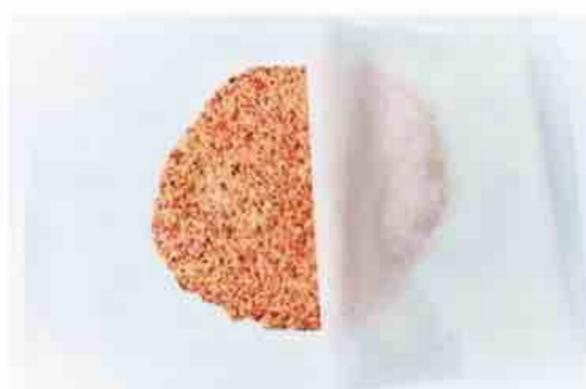
4. Pétrissez tous les ingrédients sauf le beurre et les pralines pendant 12 min en petite vitesse. Ajoutez la moitié du beurre froid et faites tourner 5 min.



5. Ajoutez le reste de beurre froid et tournez à nouveau 5 min en vitesse lente. Toutes les 5 min, montez la vitesse jusqu'à ce que la brioche se décolle de la cuve.



6. Ajoutez les pralines roses et tournez en petite vitesse jusqu'à bonne répartition.



7. Étalez légèrement la pâte, laissez-la pointer 30 min à température ambiante sous un linge humide. Étalez la pâte à 1 cm d'épaisseur et réservez au frais.

C • La crème d'amande aux pralines roses



8. Mélangez tous les ingrédients avec la feuille du robot à l'exception du rhum et des œufs.



9. Ajoutez les œufs puis le rhum à la crème d'amande.

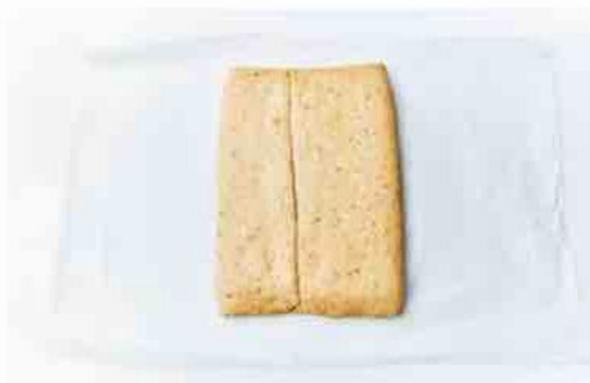


10. Étalez la crème d'amande sur 1 cm d'épaisseur environ et congelez-la avant de détailler des cercles de 8 cm de diamètre.

D • Le tourage de la brioche feuilletée a la vanille



11. Étalez votre beurre en un rectangle de 30 x 35 cm. Étalez votre pâte à brioche vanillée (étape A) pour qu'elle fasse 1 cm d'épaisseur avec une largeur légèrement plus grande que celle du beurre et une longueur deux fois supérieure.



12. Refermez la pâte sur le beurre en soudant les bords.



13. Étalez la pâte sur 8 mm d'épaisseur (dans le sens de la soudure) puis donnez un tour simple en repliant le 1/3 haut de la pâte vers le bas, puis le 1/3 bas vers le haut. Tournez la pâte d'un quart de tour.



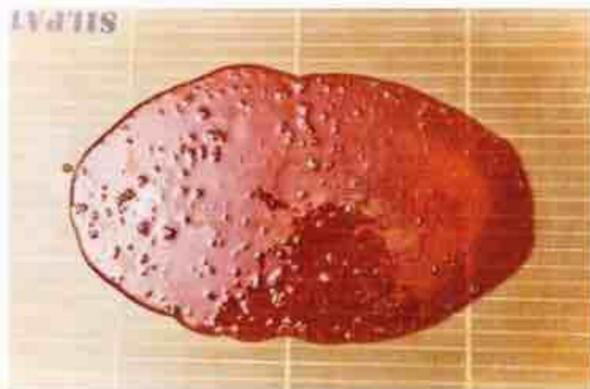
14. Laissez le pâton 30 min au frais, donnez un autre tour simple, puis 30 min au frais. Donnez un nouveau tour simple et laissez encore 30 min au frais. Étalez la pâte à 1 cm d'épaisseur, la largeur de la pâte doit être d'environ 25 à 26 cm, parez les extrémités.



15. Laissez la pâte durcir au congélateur pour tailler des bandes de 25 x 1 cm, on compte 6 bandes par brioche.



E • L'opaline



16. Avec les ingrédients, réalisez un caramel bien foncé (début de fumée) et étalez-le sur un tapis de cuisson pour le refroidir avant de le mixer pour obtenir une poudre bien fine.

F • Le montage



17. Dans la brioche aux pralines roses bien froide, taillez pour chaque produit fini un cercle de 12 et un de 8 cm de diamètre. Déposez l'insert de crème d'amande sur le plus gros rond.



18. Posez le petit rond de brioche sur le dessus et, avec les pouces, soudez l'ensemble en ramenant la pâte à brioche du bas vers celle du haut.



19. Le pâton final doit faire 10 cm de diamètre.



20. Posez cette brioche dans un cercle de 12 cm de diamètre et 5 cm de hauteur, graissé et chemisé de papier cuisson.



21. Ajoutez une à une les bandes de brioche feuilletée jusqu'à ce qu'on ne voie presque plus la brioche aux pralines roses.



22. Entrelacez les bandes et veillez à garder au maximum les couches de feuilletage apparentes, vers le haut.



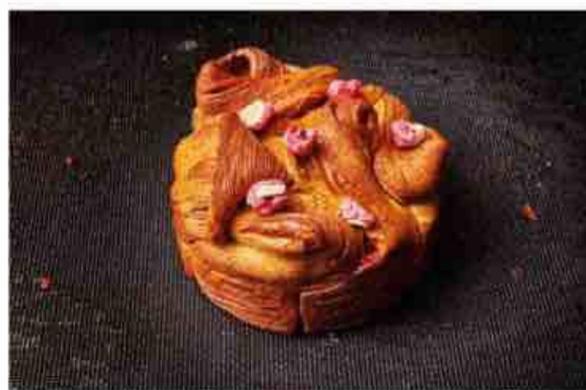
23. Laissez pousser environ 1 h 15 à 26 °C. Le volume n'augmente pas, mais les couches de feuilletage s'étalent et comblent les trous.



24. Cuisez 30 min à 165 °C à four à sole, oura ouvert, puis 20 min à 155 °C à four ventilé, oura fermé.



25. Une fois la brioche refroidie, saupoudrez généreusement d'opaline et posez quelques gros éclats de pralines.



26. Repassez 3 min à four ventilé à 200 °C, saupoudrez d'une pincée de fleur de sel.

ASTUCES

- Pour ce genre de pâte, il est toujours plus simple de réaliser la recette avec de grosses quantités et de congeler le surplus.
- Ces quantités seront plus que suffisantes pour la recette. Mais avec des quantités plus petites, le caramel ne pourrait pas correctement être mixé en poudre.
- La pâte froide va craqueler mais vous pourrez réparer cela avec la chaleur de vos pouces.

Pain 100 % chocolat

PAR GUILLAUME CABROL (PLAZA ATHÉNÉE, PARIS)

Le boulanger du Plaza Athénée éblouit par ses réalisations d'un raffinement et d'une gourmandise extrême. Ce pain tout chocolat est un petit chef-d'œuvre dont les heureux clients du palace peuvent se régaler dès potron-minet.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 112 



Brioche feuilletée

PAR JIMMY MORNET (PARK HYATT PARIS VENDÔME, PARIS)

La brioche feuilletée est devenue l'un des incontournables symboles de l'excellence de la haute viennoiserie française.


POUR
4 GROSSES BRIOCHES
À PARTAGER

30 g de levure boulangère fraîche
60 g de lait entier
800 g de farine T55
15 g de sel fin
105 g de sucre semoule
280 g de blancs d'œufs
140 g de jaunes d'œufs
160 g de beurre doux
400 g de beurre de tourage

- ❖ Délayez la levure dans le lait légèrement tiédi.
- ❖ Mélangez la farine, le sel et le sucre dans une cuve de batteur à l'aide du crochet. Ajoutez dans un premier temps le lait mélangé à la levure. Puis dans un second temps les blancs d'œufs mélangés aux jaunes d'œufs. Pétrissez la pâte lentement pendant 20 min.
- ❖ Ajoutez le beurre doux froid coupé en petits morceaux en plusieurs fois. Mettez en seconde vitesse et stoppez le pétrissage dès que la pâte se décolle de la cuve. Laissez la pâte pointer une nuit au réfrigérateur.
- ❖ Le lendemain, rabattez la pâte pour chasser l'air puis enfermez le beurre de tourage à l'intérieur. Réalisez 3 tours simples sans temps de repos entre chaque tour. Laissez refroidir 1 h, puis étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Détaillez des bandes de brioche, puis roulez-les sur elles-mêmes. La pâte une fois roulée doit avoir un diamètre 2 fois inférieur à celui du cercle dans lequel vous voulez cuire la brioche. Les cercles doivent être légèrement beurrés.
- ❖ Laissez pousser 2 h à température ambiante. Faites cuire au four à 165 °C pendant environ 30 min.

©BERNHARD WINKELMANN



Gaufre liégeoise

PAR PIERRE HERMÉ (ROYAL MONCEAU, PARIS)

La gaufre est toujours la bienvenue sur les tables du petit déjeuner des grands hôtels.
Si elle est signée Pierre Hermé, pas de doute, vous êtes au bon endroit...

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 112 



Brioche perdue

PAR FRANÇOIS PERRET (HÔTEL RITZ, PARIS)

Très apprécié de la clientèle américaine, le « french toast » (appelé pain perdu chez nous) ne se conçoit pas autrement qu'à la brioche dans un palace comme le Ritz.



POUR
8 PARTS



PRÉPARATION
20 MIN



CUISSON
ENVIRON 20 MIN

- 1 brioche
- 2,8 cl de lait frais entier
- 800 g de crème fleurette d'Étrez à 33 % de MG
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 180 g de jaunes d'œufs
- 115 g de cassonade
- QS de beurre et cassonade pour la cuisson

- ❖ Vous pouvez faire la brioche vous-même ou en acheter une chez votre boulanger.
- ❖ Portez à frémissement le lait, la crème et la vanille dans une casserole, couvrez et laissez infuser.
- ❖ Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis incorporez la crème fleurette. Ajoutez petit à petit, en fouettant, le lait et la crème infusés. Retirez la vanille.
- ❖ Faites préchauffer le four à 180 °C. Taillez la brioche en tranches épaisses. Trempez chaque tranche dans l'appareil en veillant à l'imbibé entièrement. Égouttez soigneusement afin de retirer l'excédent d'appareil.
- ❖ Faites fondre un peu de beurre dans une poêle, saupoudrez-le de cassonade. Laissez caraméliser, puis ajoutez les tranches de brioche imbibées.
- ❖ Laissez caraméliser sur les deux faces, et terminez la cuisson au four pendant 1 min.
- ❖ Remettez les tranches dans la poêle et servez sur des assiettes chaudes.



© BERNHARD WINKELMANN



Perfectologie par WMF

n.f. science de la perfection culinaire
et du plaisir partagé, grâce à des produits
de haute qualité.

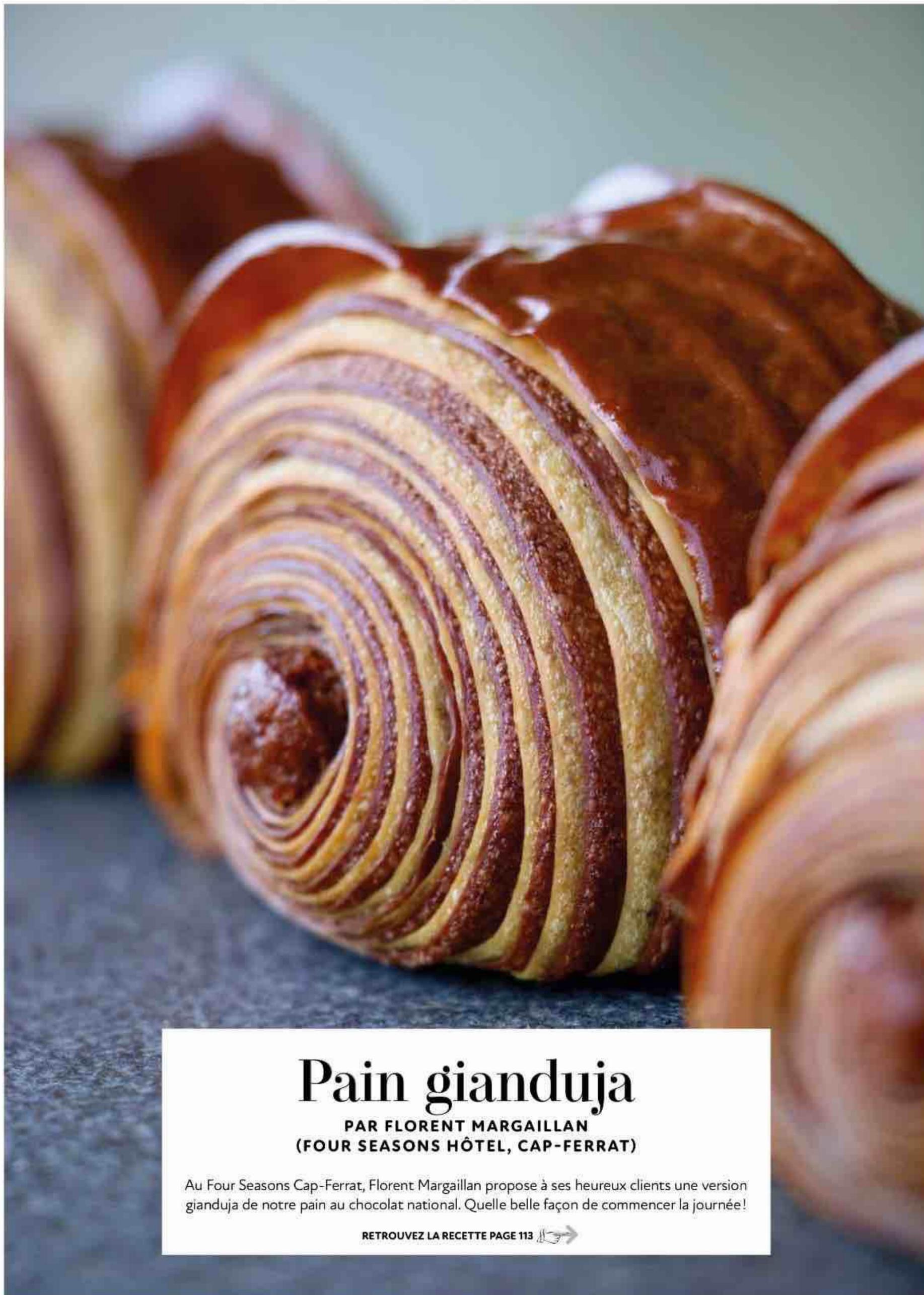


**Avec WMF, le meilleur de la technologie culinaire
allemande s'invite chez vous, depuis plus de 160 ans.**

Redécouvrez chaque jour le plaisir de préparer, cuire, déguster
et même de se désaltérer avec des produits d'exception.
En cuisine comme à table, **WMF** transforme chaque geste en un
moment inoubliable.

[instagram.com/wmf_france](https://www.instagram.com/wmf_france)





Pain gianduja

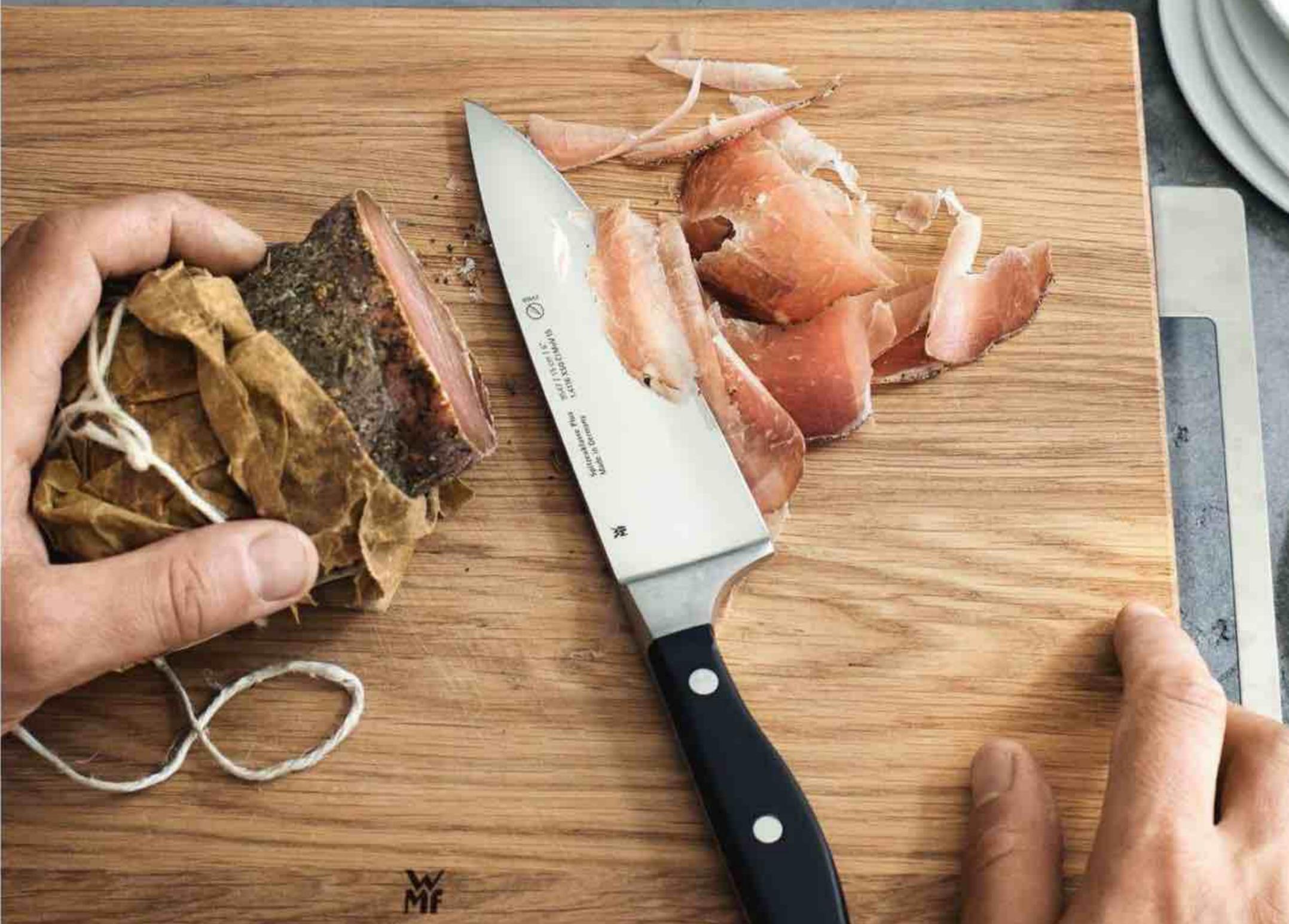
PAR FLORENT MARGAILLAN
(FOUR SEASONS HÔTEL, CAP-FERRAT)

Au Four Seasons Cap-Ferrat, Florent Margailan propose à ses heureux clients une version gianduja de notre pain au chocolat national. Quelle belle façon de commencer la journée!

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113 

Précisiologie par WMF

n.f. science de la découpe grâce à des couteaux
au tranchant exceptionnel, nés dans notre forge
et sublimés dans votre cuisine.



Avec WMF, le meilleur de la technologie culinaire allemande
s'invite chez vous, depuis plus de 160 ans.

Redécouvrez chaque jour le plaisir incomparable de couper, émincer, ciseler...
Grâce à une alliance unique entre le forgeage traditionnel et la technologie
haute précision "Performance Cut", les couteaux WMF, fabriqués en
Allemagne, offrent un tranchant exceptionnel et durable.



[instagram.com/wmf_france](https://www.instagram.com/wmf_france)





CAKE MARBRÉ

PAR JULIEN ALVAREZ (HÔTEL LE BRISTOL, PARIS)

Le cake marbré de palace est devenu une institution! Avec son look finition marbre et sa gourmandise assumée, celui de Julien Alvarez est l'un des plus spectaculaires de la capitale.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113 



Le tea time ou la parenthèse enchantée

C'est peut-être lui qui attire le plus de monde dans un palace : le tea time. Depuis quelques années, l'engouement pour ce thé à l'anglaise est tel que les réservations se font jusqu'à six mois à l'avance dans certains établissements ! Passer la porte d'un palace de rêve, être accueilli de la plus belle façon qui soit, prendre place dans un fauteuil douillet et chicissime et se régaler, pendant deux à trois heures, d'un afternoon tea à la fois très incarné par un pâtissier inspiré, et à la fois extrêmement codifié. Inimaginable, de servir un tea time sans mini-sandwichs, scones tièdes bien beurrés, petits pots de clotted cream et confiture, farandole de petits gâteaux... Plongeon au cœur d'un nouveau goûter devenu culte.

texte **Raphaële Marchal**



LE SAINT-HONORÉ VANILLE CARAMEL

PAR TRISTAN ROUSSELOT
(HÔTEL PRINCE DE GALLES, PARIS)

Le saint-honoré, roi des gâteaux français, a souvent sa place dans le tea time de palaces.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114 



© EMILIE GUELPA

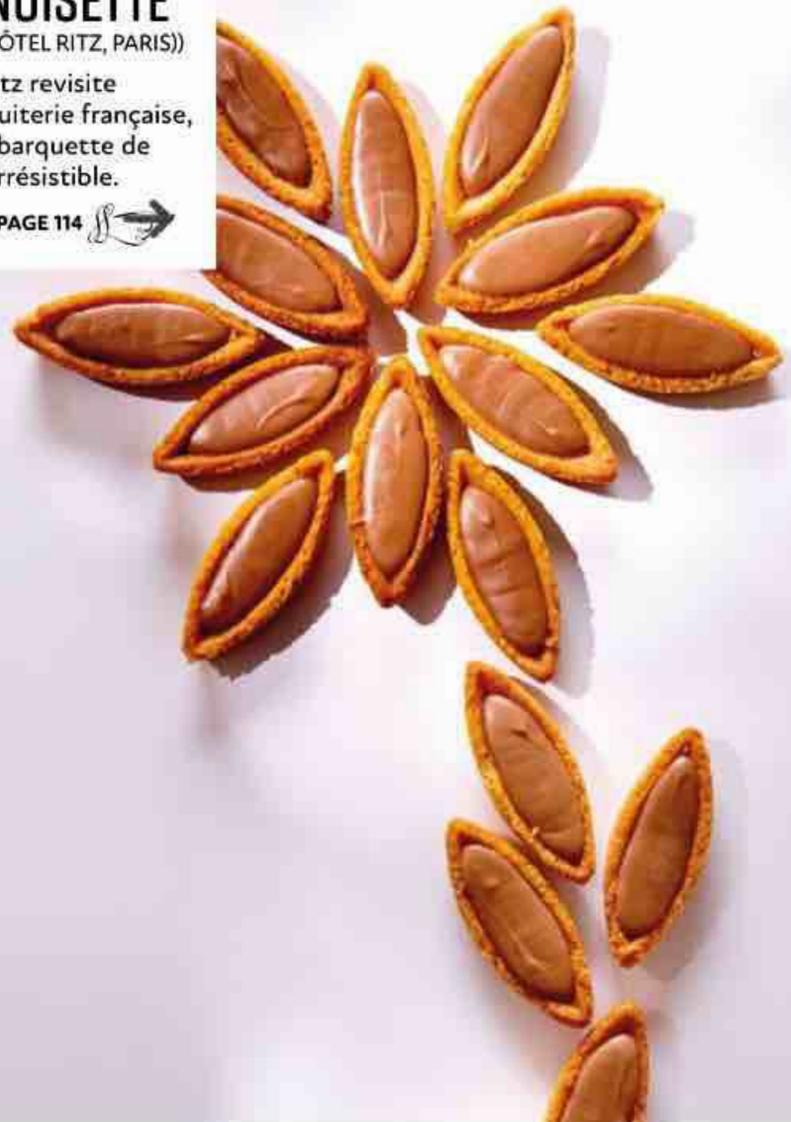


BARQUETTE NOISETTE

PAR FRANÇOIS PERRET (HÔTEL RITZ, PARIS)

Le tea time du Ritz revisite les classiques de la biscuiterie française, comme ici la petite barquette de goûter ; et c'est irrésistible.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114 



© THOMAS DUDAN / @BERNHARD WINKELMANN



LE TEA TIME : UN ENJEU DE TAILLE POUR LE PALACE

Plus qu'une anecdote, depuis une dizaine d'années, le tea time est devenu un incontournable parmi les offres sucrées d'un palace. Plus encore, il est devenu un véritable enjeu pour l'hôtel, un enjeu sur lequel il ne faut pas se tromper. Cette véritable révolution est passée par toutes les portes des hôtels de luxe et pèse très lourd dans l'expérience client qui pourrait choisir son hôtel en partie pour cela. Les chefs pâtisseries sont tous d'accord sur un point : le tea time, ce moment privilégié, hors du temps, dans un établissement flamboyant, fait partie des rares petits luxes à la portée de presque tout le monde. François Perret l'a bien compris, à tel point qu'il en a développé deux différents au sein du Ritz Paris ! « Nous sommes les seuls aujourd'hui à proposer un tea time à l'anglaise et un thé à la française, et j'en suis très heureux : je ne me voyais pas servir des scones et des finger sandwiches typiquement anglais dans le salon Proust, typiquement français... Alors, j'ai décidé de mettre en place les deux. » Et d'ailleurs aujourd'hui, les clients sont autant séduits par l'un que par l'autre, beaucoup reviennent pour vivre la seconde expérience, et François se réjouit de cet attrait pour un savoir-faire oublié, celui de la biscuiterie. « Au salon Proust, l'on propose plus de 18 sortes de biscuits, et c'était un vrai défi pour moi de remettre ce plaisir au goût du jour. » En effet, si les biscuits artisanaux ont quasiment disparu au profit de l'agroalimentaire, c'est un art pâtissier complet qu'il aurait été tragique de laisser faner. François tient énormément à cette tradition française : « Je voulais que l'artisanat se réapproprie les biscuits, on a tous eu



LA TRESSE PÊCHE

PAR JULIEN DUGOURD (LA CHÈVRE D'OR, ÈZE)

Au tea time aussi la viennoiserie a sa place, et quand elle est aussi jolie et fruitée que cette tresse signée Julien Dugourd, il n'y a pas d'heure pour en manger.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115 

chez nous une boîte en métal dans laquelle on conservait ces petits gâteaux, et j'adore cette idée, je voulais qu'elle renaisse. » François Perret se souvient de ses années au Shangri-La, où déjà en 2010, il avait mis à la carte du tea time des palmiers, des pailles fourrées, des barquettes, tous ces biscuits qui ont absolument leur place à l'heure du thé, en France.

Au Bristol, le tea time est devenu un rendez-vous incontournable, où se rencontrent à la fois la cuisine du chef Éric Frechon, avec des sandwiches toastés au crabe royal et à l'avocat, et la pâtisserie du chef Julien Alvarez, qui a créé spécialement pour ce rendez-vous des gâteaux devenus culte : son cake marbré, décoré de marbre, une somptuosité, un scone au streusel et à la compotée de framboise, une tropézienne et une tartelette aux fruits... le tout dans le cadre absolument délicieux et hors du temps de cet hôtel mythique.

Au Meurice, les délais d'attente pour s'offrir un tea time sont de l'ordre du jamais vu, certains clients doivent même attendre l'année suivante pour venir découvrir les iconiques desserts de Cédric Grolet, et pour cause : ses fruits sculptés ont fait le tour du monde, sa tarte au sucre et ses madeleines au miel servies en salle sont immanquables, ses tartes aux fruits, parfois sur une pâte sablée, parfois sur une pâte sucrée, parfois sur une pâte feuilletée, font déplacer les gourmards du monde entier... L'expérience du tea time est devenue incontournable dans les palaces et un moment de rêve pour les becs sucrés.

Des mois d'attente sont nécessaires pour prendre place sous les ors de l'hôtel Meurice, et déguster le fabuleux tea time signé par Cédric Grolet et ses équipes.

UN TEA TIME ALTERNATIF : LA RÉVOLUTION

Celui qui a véritablement frappé les esprits et marqué une rupture avec le tea time classique que l'on connaissait, c'est Michaël Bartocetti, au Shangri-La, en proposant un tea time 100 % vegan, ou plutôt « végétal » comme il préfère l'appeler. Le chef est parti d'un constat indéniable : le tea time est extrêmement codifié et on ne peut pas y toucher. « Il serait impensable de supprimer les sandwiches ou les scones, la crème ou la confiture d'un tea time, en revanche, on peut s'y intéresser de plus près, vivre avec son temps et se dire que quelqu'un qui a de réelles intolérances au lactose ou au gluten, a le droit de vivre une expérience aussi folle que les autres. » Michaël ne pensait pas si bien dire, car après des multitudes d'essais pour créer un scone sans beurre, sans œuf ni farine, il est arrivé à un résultat qu'il préfère mille fois à l'original aujourd'hui ! Au-delà de l'expérience du client qui s'est avérée être un véritable succès, l'exercice aura été vécu comme incroyable par Michaël et ses équipes : « Proposer quelque chose de réfléchi, d'abouti et de délicieux aux gens, en se passant de tant de matières premières inhérentes et indispensables à la pâtisserie, c'était une expérience très forte. Aujourd'hui encore, je me sers de ces acquis au quotidien », ajoute-t-il. Au départ, il a fallu jouer le jeu : « Je disais aux clients, faites-moi confiance, goûtez le tea time vegan et si ça ne vous plaît pas, je vous l'offre ! » Et il est tombé dans le mille à tous les coups, autant avec des gens intolérants qu'avec de simples curieux. Pour chaque élément du tea time, le chef avait une référence : le plaisir de la crème onctueuse ou la gourmandise d'un scone tiède et beurré, et il essayait de s'en rapprocher au maximum, parfois même de le dépasser.

DÉCODIFIER LE TEA TIME : COUP DE GÉNIE OU RISQUE INUTILE ?

Si les Anglais raffolent de ce goûter sucré-salé, à coups de sandwiches et de gâteaux en plein après-midi, tous les Français n'y prennent pas le même plaisir, et nombreux sont encore les clients qui demandent un tea time sans sandwiches... pour s'offrir un gros goûter à la française. Si avec la présentation à étages, le service dans une vaisselle en porcelaine et des couverts en argent, et les sempiternels scones aux raisins à couvrir de crème et de confiture, le tea time reste fidèle à lui-même, de plus en plus de palaces prennent le risque de proposer plusieurs versions du thé à l'anglaise, et l'audace est accueillie avec joie par les gourmands ! À l'Hôtel de Crillon, depuis l'arrivée du chef pâtissier Matthieu Carlin, on a le choix entre un goûter 100 % sucré pour les gourmands très adeptes des pâtisseries et moyennement intéressés par les coquetteries salées, un tea time plus classique



© LE MEURICE

avec une sélection de sandwiches, biscuits maison, scones, clotted cream et confiture, et une option plus légère avec un gâteau et une boisson chaude. Le Peninsula aussi a décidé de sortir du cadre du tea time classique avec un goûter... sous forme de buffet à volonté ! Une grande première, il est d'ailleurs aujourd'hui toujours le seul à le faire, pour un palace. Les scones et les mignardises salées sont servis à table, et sont disponibles en libre-service et à volonté les gourmandises sucrées : cakes, madeleines, cookies et financiers, millefeuille, saint-honoré, tartes aux fruits, et même des versions artisanales de biscuits du commerce, comme le fameux Pim's !

Au Westin, la jeune et très prometteuse cheffe pâtissière Florence Lesage a aussi fait le pari de proposer un tea time sucré, composé de gâteaux uniquement, d'une élégance et d'un raffinement inouis : viennoiserie du jour, religieuse, cookie, tarte aux fruits, flan vanillé, parfois même une boule de glace... Au Prince de Galles, c'est la partie salée qui sort du cadre. Bien loin des traditionnels sandwiches, l'hôtel propose des fritures de légumes, petits pains garnis de canard et tartares de poisson ! Un déjeuner en plein après-midi en somme, sans oublier les merveilleux desserts du chef pâtissier Tristan Rousselot qui s'est imposé en un temps record comme incontournable : tartelette briochée façon tarte Tatin, pets de nonne croustillants à tremper dans un praliné noisettes, cake chocolat-banane, forêt-noire à sa façon... Terrain d'expression fabuleux, le tea time est à la fois une parenthèse sucrée de rêve pour le client et un tremplin de carrière merveilleux pour le pâtissier.



Tartelette noisette

PAR CÉDRIC GROLET (LE MEURICE, PARIS)

C'est avec sa noisette que Cédric Grolet a commencé à déchaîner les passions autour de son tea time. Il faut dire que c'est un véritable chef-d'œuvre, décliné ici en version tartelette.

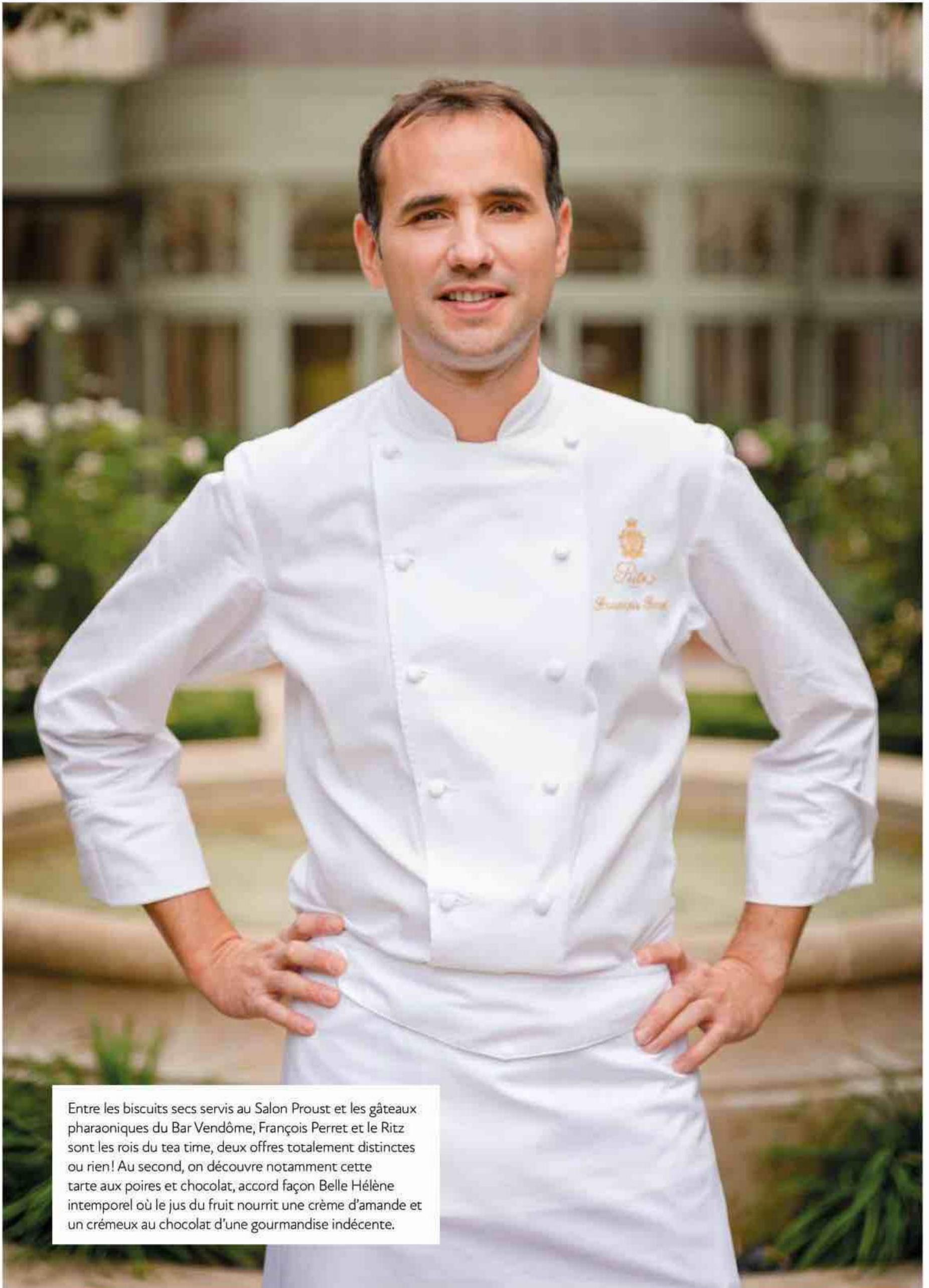
RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117 

Tarte aux poires et chocolat

PAR FRANÇOIS PERRET (LE RITZ, PARIS)

texte François Blanc photographies Thomas Dhellemmes





Entre les biscuits secs servis au Salon Proust et les gâteaux pharaoniques du Bar Vendôme, François Perret et le Ritz sont les rois du tea time, deux offres totalement distinctes ou rien ! Au second, on découvre notamment cette tarte aux poires et chocolat, accord façon Belle Hélène intemporel où le jus du fruit nourrit une crème d'amande et un crémeux au chocolat d'une gourmandise indécente.

**POUR LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT**

135 g de crème
137 g de lait
1 gousse de vanille
60 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre inverti ou miel
50 g de chocolat au lait 42 %
85 g de chocolat noir à 70 %

POUR LES POIRES POCHÉES

1 l d'eau
500 g de sucre
• Les zestes de 1/2 orange
1 gousse de vanille
4 poires Williams

POUR LA PÂTE À FONCER

140 g de farine T55
20 g de poudre d'amande

50 g de sucre glace
50 g d'œuf
80 g de beurre demi-sel

POUR LA CRÈME D'AMANDE

80 g d'œufs entiers
100 g de beurre
100 g de sucre semoule
80 g de poudre d'amande
16 g de cacao en poudre

1 poire
1 jaune d'œuf

POUR LE DÉCOR DE CHOCOLAT

100 g de chocolat noir

POUR LE MONTAGE

- Amandes effilées
- Nappage neutre

A • Le crémeux au chocolat

1. Chauffez le lait, la crème et le sucre inverti avec la vanille grattée (au Ritz, le chef infuse ce mélange 24 h mais c'est facultatif), jusqu'à ébullition.



2. Chinoisez sur les jaunes en fouettant, remettez-le tout à cuire à l'anglaise jusqu'à 83 °C.



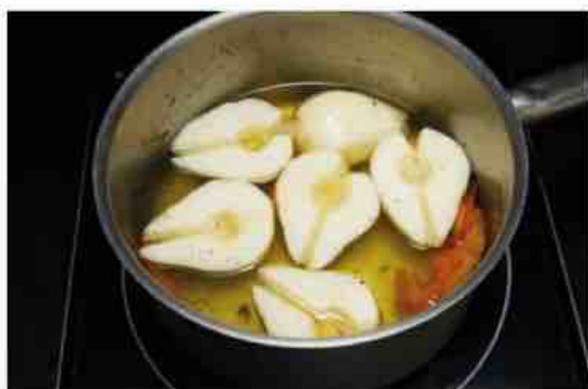
3. Versez sur les chocolats. Mixez au mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse, réservez au moins 4 h au frais.

B • Les poires pochées

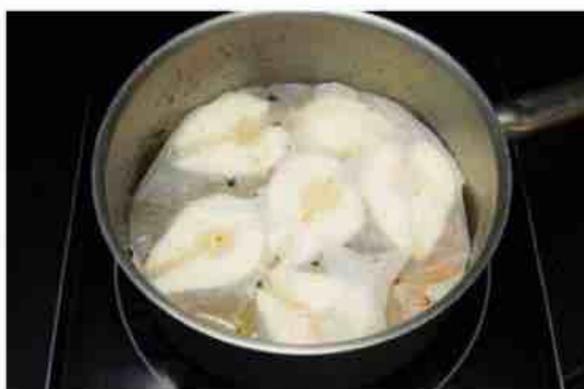
4. Épluchez les poires, taillez-les en deux et épépinez-les.



5. Faites bouillir l'eau, le sucre, la vanille et l'orange.



6. Plongez les poires dans un sirop à 80 °C, à petit frémissement.



7. Couvrez-les d'un papier cuisson troué pour qu'elles ne sèchent pas, ou arrosez-les régulièrement à la cuillère. On compte environ 1 h de cuisson, en vérifiant avec la pointe d'un couteau de temps en temps.

ASTUCE

Le fait de couper les poires en deux permet de faire pénétrer le sirop plus facilement. Mais si on les détaillait dès le début en tranches, elles risqueraient de se déliter.

C • La pâte à foncer



8. Dans le bol de votre robot muni de la feuille, commencez par crémifier le beurre avec le sucre glace.



9. Ajoutez l'œuf puis mélangez à nouveau (en raclant les bords).



10. Terminez par la farine et la poudre d'amande, mélangez sans corser.



11. Étalez la pâte de manière assez fine (si possible en carré pour faciliter l'étalage ensuite) et réservez 1 h au frais.



12. Étalez la pâte à 3 mm et taillez un cercle de 18 cm de diamètre.

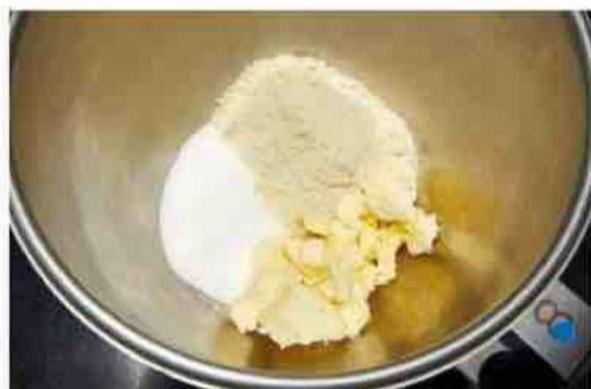


13. Foncez un cercle graissé de 14 cm de diamètre, ébarbez l'excédent. Piquez la pâte, cuisez-la 12 min à blanc à 170 °C, four ventilé.

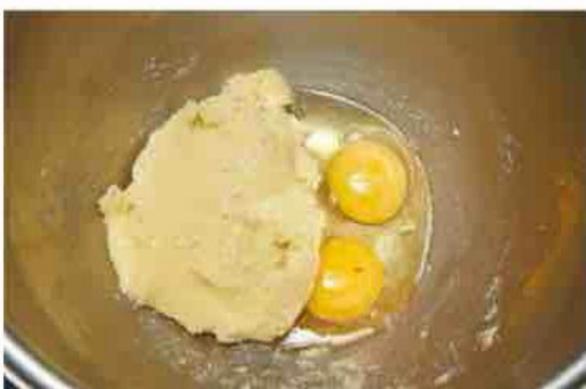
ASTUCE

Le chef utilise de la pâte à foncer, notamment pour ses tartes aux fruits quand ceux-ci sont très juteux, car elle reste plus croustillante dans le temps.

D • La crème d'amande



14. Commencez par mélanger le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande.



15. Mélangez avec les œufs.



16. Rajoutez le cacao à petite vitesse.



17. Terminez par la poire coupée en dés, mélangez délicatement à la Maryse.



18. Dorez la pâte refroidie avec un jaune d'œuf dans lequel vous aurez rajouté une goutte d'eau.



19. Étalez la crème d'amande dans le fond de tarte et lissez, puis remettez 14 min au four.

E • Le décor de chocolat



20. Étalez finement le chocolat sur un marbre.



21. Quand il commence à cristalliser, raclez des copeaux de chocolat.

F • Le montage



22. Taillez les poires en jolis quartiers, on compte environ 5 tranches par demi-poires.



23. Pochez le crémeux sur la tarte et crème d'amande refroidies en n'allant pas jusqu'au bord.



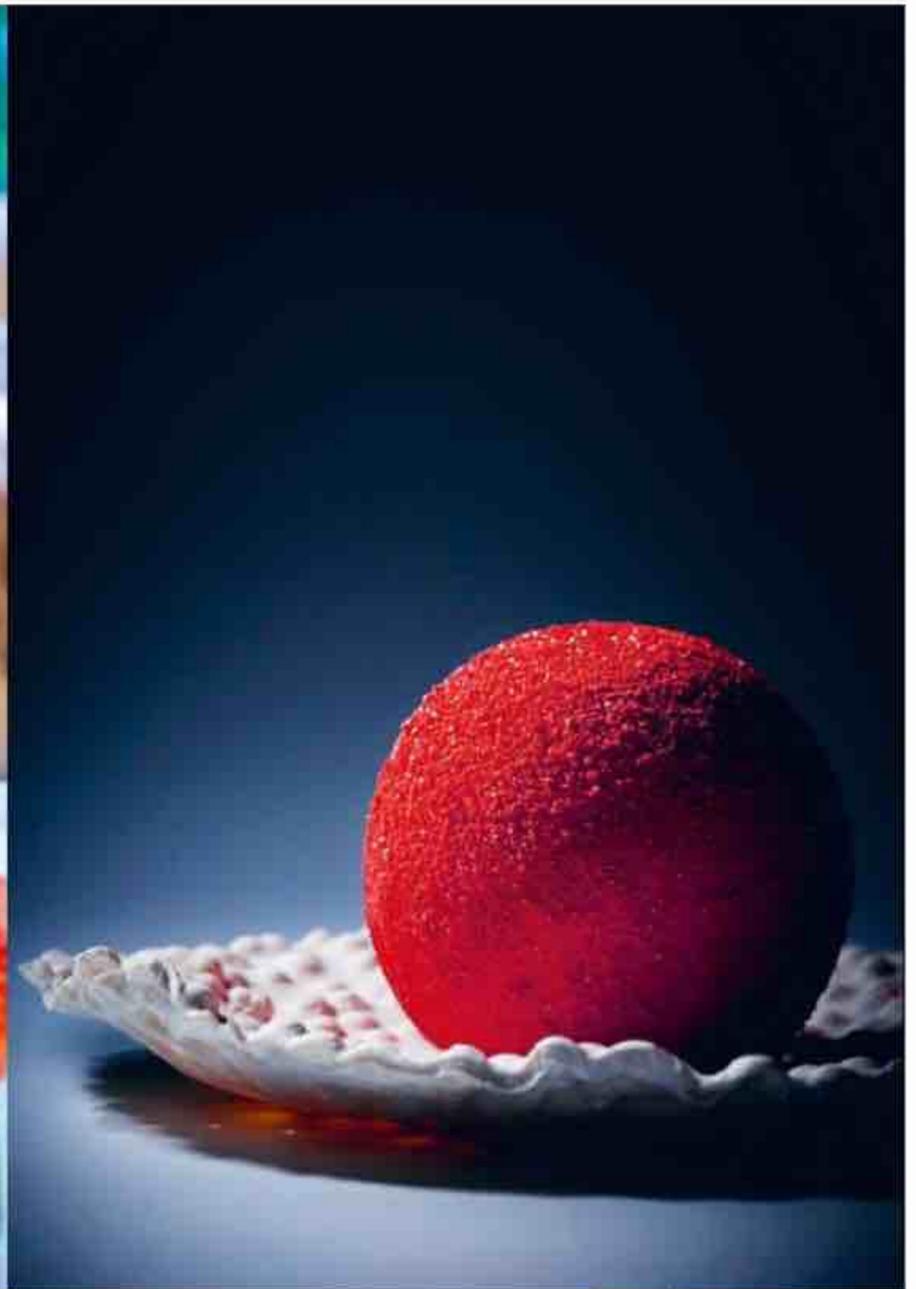
24. Posez les quartiers de poire un à un en les superposant.



25. Lustrez légèrement les poires avec un peu de nappage neutre chaud.



26. Déposez les décors de chocolat et amandes effilées.



Merveille framboise verveine

PAR ANGELO MUSA ET ALEXANDRE DUFEU
(HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE, PARIS)

Dans les palaces, les grands pâtisseries se jouent des formes et des repères : un merveilleux devient une sphère carmin, cachant en son cœur la douceur de la framboise ponctuée de verveine.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116 



La brioche des Rois

PAR FLORENT MARGAILLAN
(GRAND-HÔTEL DU CAP-FERRAT, SAINT-JEAN-CAP-FERRAT)

Les chefs de palace sont constamment en alerte, en recherche d'idées, en phase de créativité. Ainsi Florent Margailan, pour le Four Seasons Cap-Ferrat, imagine cette brioche des Rois enrichie de fruits confits aussi brillants que des bijoux.



POUR
2 BRIOCHES
DE 6 PARTS



© MARTINO DINI

POUR LA PÂTE À BRIOCHE

- 250 g de farine de gruau
- 40 g de sucre
- 5 g de sel
- 10 g de levure
- 70 g d'œufs
- 100 g de lait
- ½ gousse de vanille
- 90 g de beurre
- 100 g de fruits confits

POUR LA PÂTE À CROISSANT

- 22 g de levure
- 110 g d'eau
- 20 g de sel
- 80 g de sucre
- 40 g de vergeoise blonde
- 25 g de fleur d'oranger
- 40 g d'œufs
- 220 g de lait
- 130 g de beurre pommade
- 300 g de farine de tradition T65
- 440 g de farine de gruau
- 470 g de beurre sec de tourage

POUR LA FINITION

- QS de fruits confits
- QS de sucre grain

LA PÂTE À BRIOCHE

❖ Pétrissez l'ensemble des ingrédients (sauf le beurre et les fruits confits) dans une cuve avec un crochet pendant 10 min, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Continuez de pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Ajoutez les fruits confits, mélangez 1 min. Réservez au frais. Façonnez des boules de pâte de 45 g.

LA PÂTE À CROISSANT

❖ Mélangez l'ensemble des ingrédients au batteur avec le crochet. Laissez pétrir 9 min en 1^{re} et 4 min en 2^e.

❖ Formez un carré bien régulier d'environ 20 cm de côté. Filmez, laissez reposer 30 min à température ambiante, puis congelez pendant 1 h.

❖ Étalez légèrement la pâte afin de former un rectangle de 20 x 40 cm. Étalez le beurre entre deux papiers sulfurisés afin de former un carré de 20 cm, disposez-le au milieu de la pâte puis

rabattez les bords. Étalez la pâte dans l'autre sens afin d'obtenir un rectangle de 20 x 60 cm, repliez-le en 4, mettez au frais 20 min.

❖ Étalez la pâte dans l'autre sens afin d'obtenir un rectangle de 20 x 60 cm, repliez-le en 3, mettez au frais 20 min.

❖ Étalez la pâte à environ 3 mm d'épaisseur. Détaillez des bandes de 5 cm x 20 cm. Vous devez obtenir 6 bandes par brioche. Beurrez et sucrez 2 moules fleurs de 22 cm avec du sucre cassonade. Disposez 6 bandes par moule, plaquées le long du bord, dans chaque « pétale », de manière à dessiner une fleur. Faites pousser 1 h 30.

LA FINITION

❖ Placez une boule de brioche au milieu de chaque pétale, puis faites à nouveau pousser pendant 1 h 30.

❖ Disposez un papier sulfurisé par-dessus puis une plaque, enfournez à 160 ° C pendant 45 min.

❖ Démoulez immédiatement. Laissez refroidir. Décorez avec des fruits confits au centre et un peu de sucre grain sur les pourtours.

BISCUIT DE SAVOIE

PAR MAXENCE BARBOT
(HÔTEL SHANGRI-LA, PARIS)

Les pâtisseries misent aussi sur le patrimoine pâtissier régional pour leurs tea time, comme Maxence Barbot avec le biscuit de Savoie, célèbre pour sa légèreté.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116 



©BERNHARD WINKELMANN / REMI DARGEGEN

LE SUCCÈS NOISETTE

PAR SOPHIE DE BERNARDI
(INTERCONTINENTAL PARIS LE GRAND, PARIS)

Élégance et gourmandise pour des mignardises sans colorants ni paillettes, voici ce qu'on attend d'un tea time contemporain de palace.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116 



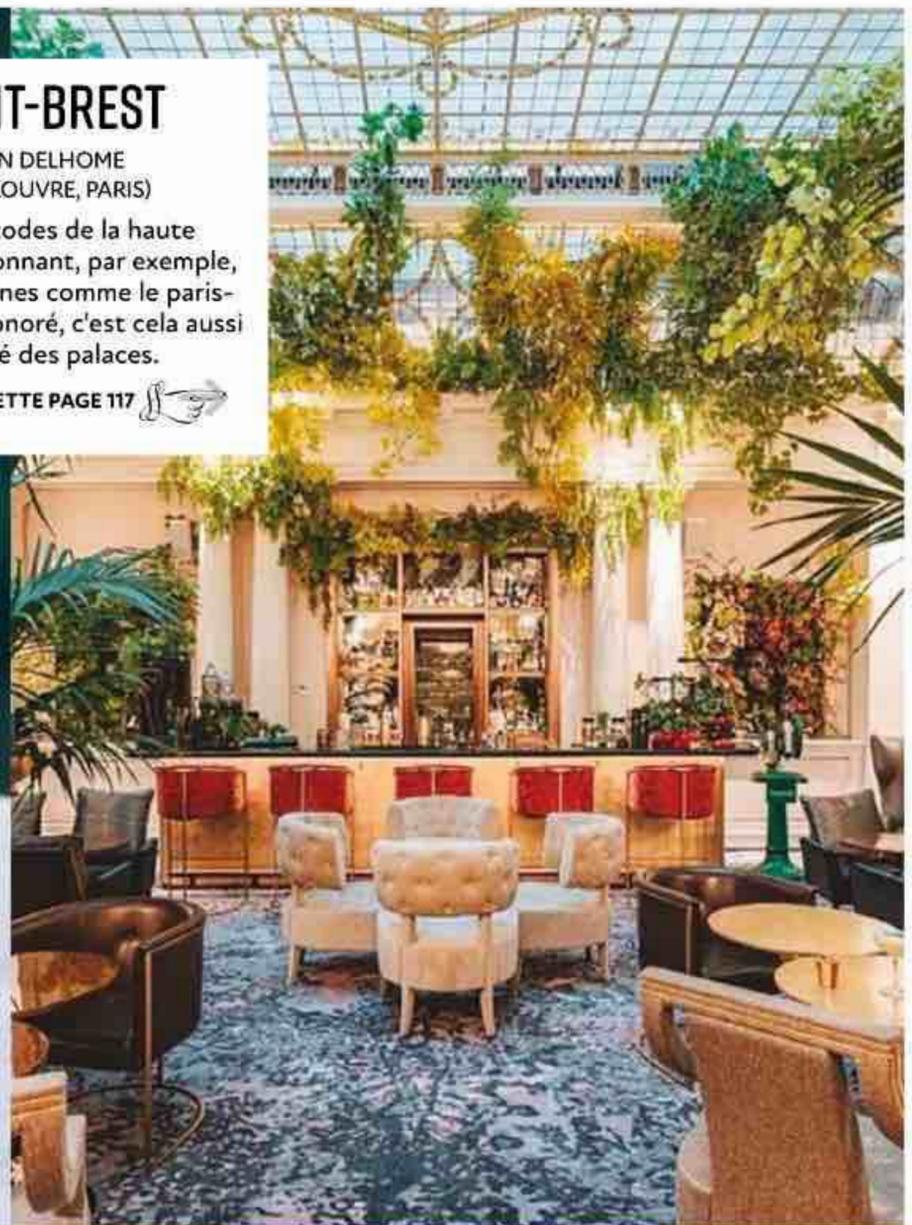
©ERIC CUVILLIER / BERNHARD WINKELMANN

LE SAINT-BREST

PAR JULIEN DELHOME
(HÔTEL DU LOUVRE, PARIS)

Bousculer les codes de la haute pâtisserie, en fusionnant, par exemple, l'ADN de deux icônes comme le paris-brest et le saint-honoré, c'est cela aussi la modernité des palaces.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117 



©ATELIER MAI 98/HÔTEL DU LOUVRE

MARRON KALAMANSIA

PAR PASCAL HAINIGUE (HÔTEL BURGUNDY, PARIS)

Un entremets ultra graphique, rendant hommage à la douceur de la châtaigne et au parfum d'un agrume japonais rare, le très acidulé kalamansi.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115 



©DR / JULIE LIMONT

LA TARTE PAMPLEMOUSSE ET PISTACHE SAUVAGE D'IRAN

PAR MATTHIEU CARLIN
(HÔTEL DE CRILLON, PARIS)

Pour le tea time à la française, une tarte est toujours bienvenue, mais une tarte de palace s'il vous plaît, avec un fruit sublimé dans toutes ses dimensions.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 118 



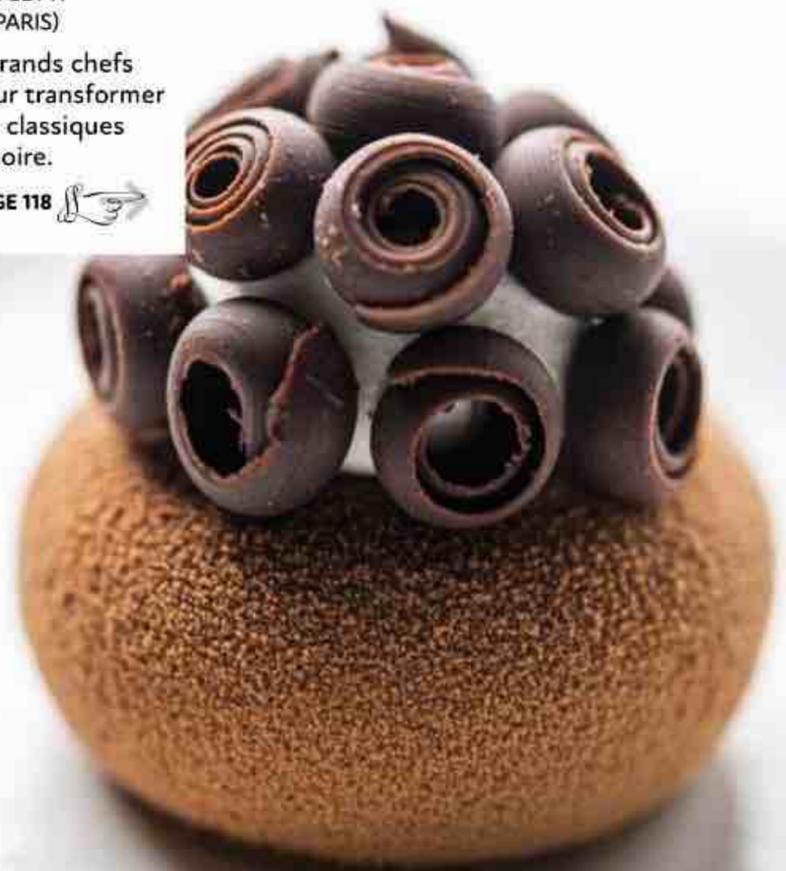
© PHILIPPE VAURES / @HÔTEL DE CRILLON

LA FORÊT-NOIRE DE NOËL

PAR MICHAEL BARTOCETTI
(HÔTEL GEORGE V, PARIS)

Pour leur tea time, les grands chefs rivalisent de virtuosité pour transformer en véritables bijoux les classiques comme la forêt noire.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 118 



© PETER VITALE / ANNEEMMANUELLETHION

Vision d'un citron de pays, parfumé au yuzu et combava

PAR JULIEN DUGOURD (LA CHÈVRE D'OR, ÈZE)

L'art des fruits sculptés se pratique volontiers dans les palaces modernes. Le citron de Menton ou d'ailleurs, y est souvent mis à l'honneur ; et celui de Julien Dugourd, sur les bords de la Côte d'Azur, est une référence.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122 

Ultime luxe sucré

Là où le petit déjeuner, le tea time ou les gâteaux de la boutique sont accessibles à un plus grand nombre, le dessert à l'assiette lui, a une dimension exclusive puisqu'il ne s'invite que dans un menu gastronomique. Naturellement plus onéreux, il est aussi plus codé et plus marqué de l'empreinte du chef, le plus souvent étoilé. Pour le chef pâtissier, il est probablement le moyen d'expression le plus fort de toutes les rencontres sucrées d'un palace. Il lui permet d'exprimer toute sa créativité et d'atteindre son apogée. Le jeu sur les textures et les températures, l'assaisonnement à la minute, le service et les finitions en salle, etc. La partition est unique. Focus sur le Saint-Graal de la pâtisserie : le dessert à l'assiette.

texte **Raphaële Marchal**



LE DESSERT À L'ASSIETTE, CELUI QUI A OUVERT LA PORTE À LA HAUTE PÂTISSERIE

Gilles Marchal s'en souvient comme si c'était hier : à l'époque où les pâtisseries n'étaient pas mis en avant, et où tout le crédit des desserts revenait au chef cuisinier, Christian Constant a révolutionné les choses. Il a décidé, un jour, qu'il était absurde de faire les desserts lui-même alors que c'était un métier à part entière, et a dit : « Je vais embaucher un vrai chef pâtissier, et c'est à lui que reviendront les compliments sur les desserts. » C'est à cette même époque que Laurent Jeannin, Gilles Marchal, Christophe Adam et Christophe Felder ont vu leur métier être enfin reconnu. Aujourd'hui, le dessert à l'assiette a une place bien à part dans un palace, comme le souligne Julien Alvarez : « À la différence du tea time, ou du petit déjeuner, ou même de la boutique, le dessert à l'assiette est très exclusif, il n'est accessible qu'en déjeunant ou en dînant au restaurant gastronomique, c'est un travail d'orfèvre qui se fait sur les codes de la cuisine. »

DESSERT AGRUMES MENTHE

PAR JIMMY MORNET (PARK HYATT PARIS VENDÔME, PARIS)

Pour un dessert à l'assiette, le chef de palace, comme ici le talentueux Jimmy Mornet, peut se permettre des assemblages confits, glacés, ou caramélisés montés à la dernière minute.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119 

UN EXERCICE D'UNE DÉLICATESSE IMMENSE, PASSIONNANT POUR LE PÂTISSIER

Pour le pâtissier, la tâche est encore plus intéressante en termes de travail et de créativité : le temps passé sur le dessert est bien plus important, et l'on peut prendre beaucoup plus de risques sur les goûts. C'est ce qui plaît au chef dans l'exercice : « Un client qui vient pour un thé et un gâteau, il sait ce qu'il veut, et s'il demande un paris-brest, il faut que celui-ci soit fidèle au classique. Alors que dans un menu gastronomique, le client se laisse porter, il ne choisit pas toujours son dessert, et l'on peut aller bien plus loin dans l'audace et les associations de goûts, jouer sur les textures et les températures, finir le dressage en salle... c'est un véritable spectacle. » L'échange entre le service et le client est décuplé, l'univers du chef est beaucoup plus mis en avant, et c'est le seul moment où il peut véritablement raconter son art et sa vision de la pâtisserie. À la différence des gâteaux, viennoiseries et biscuits, le dessert à l'assiette doit suivre la continuité de la cuisine du chef, être en cohérence, suivre la philosophie. Le client ne doit pas remarquer que ce sont deux personnes différentes qui ont créé les plats et les desserts.

LE DESSERT : BOUQUET FINAL, CLÔTURE DU CONCERTO

Le chef Alvarez voit cela comme un concert. « Un gâteau, c'est isolé, et c'est ma pâte, alors qu'un dessert à l'assiette, c'est la finition d'une partition longue et réfléchie, construite et aboutie, donc je vais jouer sur les légumes – par exemple une tarte Tatin céleri et pomme – ou sur les épices et les thés, mais en petites touches et avec gourmandise, pour ne jamais dénaturer l'univers du chef Éric Frechon ». Yann Couvreur, de son temps dans les palaces, voyait les desserts à l'assiette comme une pièce de théâtre, un terrain d'expression sans limite où « on fait vraiment de la dentelle, on peut avoir cent gestes par dessert, finir l'éphémère à la minute, en labo ou devant le client, et tout est fait pour faire rêver, emmener le client encore un peu plus loin, ce n'est pas comparable à un gâteau de boutique ». Le dessert à l'assiette est l'expression la plus libre et la plus fragile du travail de chef pâtissier dans un palace, il est celui qui va le plus loin, avec le plus de personnalité et le plus de féérie.

CHOCOLAT CITRON NOIR

PAR CÉDRIC GROLET (HÔTEL LE MEURICE, PARIS)

On peut se mettre, sous les ors des restaurants de grands hôtels, de proposer à une clientèle avide de curiosité des accords de haute volée.

Cédric Grolet associe ainsi dans cette tartelette le cacao terrien et l'étrange acidité musquée du citron noir d'Iran.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123 



LE MEURICE



MILLEFEUILLE VANILLE CARAMEL

PAR MAXENCE BARBOT (SHANGRI-LA, PARIS)

Même les grands classiques prennent une liberté folle dans l'exercice du dessert à l'assiette de palace.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120 

BERNHARD WINKELMANN



Agrumes du village d'Eus, vinaigrette au miel, graine de chanvre

PAR JESSICA PRÉALPATO (RESTAURANT NATURALITÉ D'ALAIN DUCASSE,
HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE, PARIS)

Au restaurant triplement étoilé d'Alain Ducasse au Plaza Athénée, le travail de Jessica Préalpato autour du concept de Naturalité est tout simplement unique. Avant-gardiste et exigeant, il bouscule les frontières du dessert.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121 



© MATTHIEU CELLARD

UN PÂTISSIER OVNI DANS L'UNIVERS DES DESSERTS À L'ASSIETTE : SÉBASTIEN VAUXION

Beaucoup s'accordent à dire que la place du pâtissier dans un menu gastronomique est parfois bancal, car après les plats, le fromage, le pain et le vin... les clients n'ont pas toujours l'appétit suffisant pour profiter des desserts. Sébastien Vauxion, le seul chef pâtissier doublement étoilé du monde entier, a trouvé la solution : proposer un menu gastronomique, uniquement composé de desserts. Le résultat est absolument inouï, extraordinairement créatif et totalement jamais vu. Sakara, à Courchevel, est un restaurant qui ne ressemble à aucun autre ; et pour cause, on s'y attable pour le dessert... et on y reste ! Le chef ajoute : « Moi, je suis pâtissier, je ne suis pas cuisinier et d'ailleurs je ne sais pas cuisiner ! Je fais ce que je veux et je joue avec tous les produits, certes, mais toujours avec cette sensibilité et cette gourmandise propres au pâtissier. » Le menu se joue tout en douceur, certains plats restent d'ailleurs en suspens et n'entrent dans aucune case, ni salée, ni sucrée, ni plat ni dessert, mais simplement dans une case de goût, de produit, d'élégance et d'équilibre. L'expérience va crescendo, pour ne jamais saturer en sucre, mais amener, doucement, le palais d'une histoire à une autre. À sa carte d'ailleurs, l'on trouve des entrées, des plats chauds, des fromages et des desserts, et comme dans n'importe quel restaurant, la table est ponctuée de pain, de beurre, de vin

LES HERBES

PAR SÉBASTIEN VAUXION (LE K2, COURCHEVEL)

Crème onctueuse d'herbes maraîchères, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc aux écorces confites. Une composition ultra élaborée, signée du seul chef pâtissier étoilé au monde.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119 

et, dans le cas de Sébastien, de thé ! « Je me suis rendu compte que le thé pouvait être magique : on joue sur les fermentations, les maturations, on le sert froid, dans des verres à vin de Bourgogne, et les notes qui infusent et évoluent au fil du repas sont parfaitement accordées avec les plats », raconte-t-il. À la place du pain, Sébastien a développé une merveilleuse recette de biscuit de Savoie ultra aéré, avec une croûte de pâte sablée à la noisette, qui vient parfaitement saucer l'oignon au sureau, baigné dans un jus de cuisson au clou de girofle. Du côté des plats, le chef s'est accordé une liberté qui n'avait jamais été atteinte : « Je fais entrer des associations dans un monde qui n'existe pas encore ». À sa table, on se laisse porter par l'inconnu, avec un céleri à la vanille et à la clémentine, un champignon de Paris à la noix de coco ou un topinambour à la truffe noire... Si l'on donne aux desserts le champ des possibles réservé à la cuisine, l'imaginaire est infini et Sébastien Vauxion ne se fixe aucune limite. Et si c'était les codes qui avaient décidé que les légumes, c'était salé ? Que le fromage se mangeait avec du pain ? Que les herbes, les épices et les huiles, c'était pour les plats ? Que l'assaisonnement, les températures et la cuisine elle-même, c'était nécessairement « salé » ? Sébastien cuisine, avec douceur et envol, des desserts à l'imagination débordante, délicieusement hors champ. À sa carte, des desserts plus « desserts » que les autres, pour finir en douceur, et le chef s'en donne à cœur joie : île flottante, profiteroles, mont-blanc, variation chocolat-noisette... Et si l'on n'en était encore qu'au début, de tout ce que la pâtisserie a à offrir ?

DESSERT À L'ASSIETTE

Miel de nos ruches, crème légère à la fleur d'oranger, sablé au pollen et condiment aux agrumes

PAR JULIEN ALVAREZ (LE BRISTOL, PARIS)

texte François Blanc photographies Valéry Guedes





Sur les toits du Bristol se cachent quelques ruches colorées bichonnées par le pompier apiculteur Nicolas Noiro, chacune portant le nom d'un des chefs de l'hôtel. Julien Alvarez y a puisé l'inspiration pour ce dessert virtuose hommage au travail des abeilles, entre miel, pollen, cire d'abeille, agrumes et fleur d'oranger. Un monument de délicatesse au visuel empreint de poésie.


POUR
10 ASSIETTES


PRÉPARATION
3 H


CUISSON
45 MIN


REPOS
1 NUIT + 6 H

**POUR LA GLACE MIEL ET CIRE
(LA VEILLE)**

50 g de crème fleurette à 35 %
500 g de lait
80 g de cire d'abeille
125 g de miel
25 g de poudre de lait entier
80 g de jaunes d'œufs
38 g de beurre

**POUR LA MAIN DE BUDDHA
CONFITE (LA VEILLE)**

200 g de main de buddha
375 g d'eau
200 g de sucre

POUR LA CUILLÈRE À MIEL

300 g de chocolat blond Dulcey
200 g de beurre de cacao

POUR LE SABLÉ AU POLLEN

90 g de beurre
60 g de cassonade
75 g de poudre d'amandes
90 g de farine T55
15 g de pollen de fleurs réduit en poudre
1 g de fleur de sel
20 g de graines de tournesol
6 g de pollen non mixé

**POUR LA CRÈME AU MIEL
ET À LA FLEUR D'ORANGER**

200 g de crème épaisse
200 g de crème fleurette à 35 %
20 g d'eau de fleur d'oranger
60 g de miel
1 g de zestes de citron
1 g de zestes d'orange

POUR LES FEUILLES DE BRICK

4 feuilles de brick
100 g de miel
100 g de beurre

POUR LA MAYONNAISE AU MIEL

38 g de jaunes d'œufs
48 g de miel d'acacia
28 g de miel de châtaignier
0,5 g de fleur de sel
2 g de zestes de citron
135 g d'huile d'olive

**POUR LA GARNITURE
AUX AGRUMES**

30 g de suprêmes d'orange sanguine
30 g de main de buddha confite (1)
30 g de main de buddha confite (2)
10 g de jus de yuzu
4 g de zestes de citron

POUR LE MONTAGE

1 petit morceau de brioche légèrement vieillie
QS sucre ou poudre de caramel
100 g de miel
10 g de vinaigre de miel
10 g d'eau
QS de colorant caramel naturel liquide
QS de miel
QS de citron caviar
QS de mandarine d'lyokan
QS de morceaux de rayon de miel
QS de grains de pollen
QS de pétales d'œillets de Chine, de primevère, de pâquerette

A • La glace miel et cire (la veille)



1. Portez le lait et la crème à ébullition. Faites fondre au micro-ondes la cire. Versez les liquides bouillants sur la cire et laissez infuser 24 heures au frais.



2. Égouttez bien le lendemain pour ne garder que le liquide.



3. Chauffez à nouveau et versez sur le mélange jaunes et poudre de lait en fouettant. Cuisez à l'anglaise jusqu'à 83 °C.

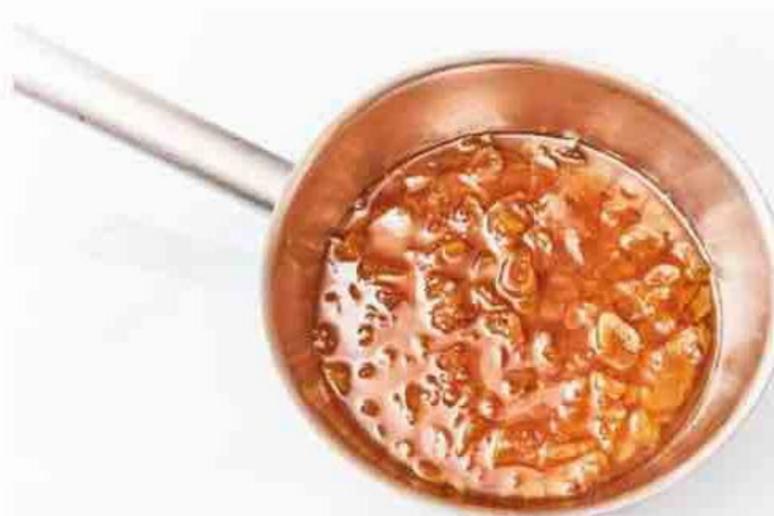


4. Versez sur le miel et le beurre et mixez.

B • La main de buddha confite (la veille)



5. Émincez la main de buddha très finement et blanchissez-la trois fois.



6. Faites un sirop avec l'eau et le sucre, plongez l'agrumes et maintenez à 70 °C. Une fois translucide, égouttez, réduisez le sirop à 105 °C, plongez les agrumes et stockez au frais pour la nuit.

C • La cuillère à miel



7. Faites fondre délicatement le chocolat avec le beurre de cacao, versez dans des moules cylindriques (le chef utilise un moule spécifique en forme de cuillère à miel).



8. Retournez les moules sur une grille pour laisser s'écouler l'excédent, ébarbez et laissez cristalliser au frais.



9. Turbinez la glace, garnissez les moules.



10. Pochez aussi des bandes de glace avec une douille de 20, sur une assiette très froide. Réservez le tout au congélateur.

D • Le sablé au pollen



11. Versez tous les ingrédients dans la cuve du robot avec la feuille.



12. Sablez avec le robot, émiettez sur un tapis de cuisson, faites cuire à 150 °C, four ventilé, pour 15 à 20 min.

E • La crème au miel et à la fleur d'oranger



13. Foisonnez l'ensemble des ingrédients pour obtenir une texture mousseuse qui se tient, réservez au frais.

F • Les feuilles de brick



14. Taillez pour chaque assiette un rectangle de 13 x 6 cm dans vos feuilles de brick. Faites fondre le beurre et le miel, badigeonnez le plan de travail, posez la feuille, badigeonnez le dessus.

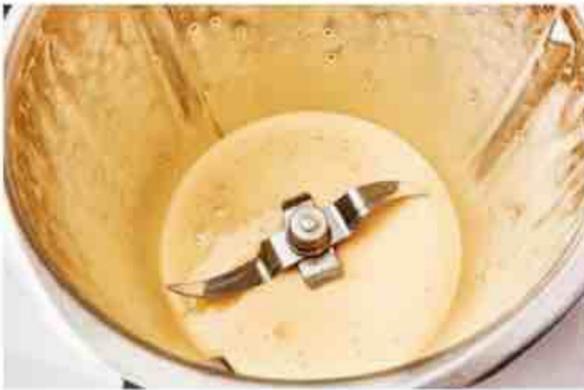


15. Enroulez les feuilles de brick autour d'un tuyau fin graissé en serrant bien.



16. Enroulez à présent dans de l'aluminium et enfournez pour 6 min à 160 °C.

G • La mayonnaise au miel



17. Faites tourner les jaunes au Thermomix, puis versez en filet les miels bouillants (à la maison la recette est réalisable avec un fouet).



18. Montez la mayonnaise avec le mélange huile d'olive, fleur de sel et zestes de citron en filet, stoppez dès que la mayonnaise est bien prise.

H • La garniture aux agrumes



19. Mixez la main de buddha (1) en une sorte de pâte, mélangez délicatement avec le reste.

I • Le montage



20. Congelez la brioche pour pouvoir la tailler très finement (1,5 mm), toastez-la au four à 150 °C pour la blondir et découpez une jolie forme. Versez dessus un peu de poudre de caramel, repassez 2 min au four.



21. Réalisez la sauce au miel en détendant le miel avec le vinaigre et l'eau puis en colorant légèrement avec le colorant caramel.



22. Sur l'assiette, déposez une légère coulée de miel courbée. Ajoutez un joli segment de mandarine, du citron caviar, du rayon de miel, du pollen et des pétales. Pochez un gros point de crème au miel et étalez-la avec le dos de la cuillère.



23. Déposez sur le pourtour de la crème au miel du sablé et de la garniture aux agrumes.



24. Garnissez la tuile enroulée de mayonnaise au miel.



25. Retaillez vos tubes de glace pour qu'ils rentrent sur la crème au miel, pochez un trait de mayonnaise.



26. Pochez sur la tuile de brioche 3 points de mayonnaise et parsemez des pétales de fleur, déposez-la sur l'assiette.



27. Démoulez la cuillère à miel garnie de glace, logez-y la tuile garnie de mayonnaise, enrobez la cuillère de sauce au miel et vinaigre, déposez sur l'assiette.

La rhubarbe

PAR FRANÇOIS PERRET (HÔTEL RITZ, PARIS)

Pousser le travail des fruits jusqu'à faire une véritable œuvre d'art à partir des ingrédients les plus simples, comme ici la rhubarbe et l'inattendu fromage de chèvre. Le résultat, aussi graphique qu'élégant à l'œil, offre en bouche un choc gustatif d'une inoubliable fraîcheur.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124 



LA GOUTTE DE CAFÉ IAPAR ROUGE

PAR PASCAL HAINIGUE (HÔTEL BURGUNDY, PARIS)

Le travail du sucre est un art à part entière au royaume de la pâtisserie. S'il est très compliqué de le présenter en boutique, à cause de son immense fragilité, il devient possible de le proposer aux tables étoilées des palaces.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123 



© JULIE LIMONT



© DR

TRAVAIL AUTOUR DE LA POIRE, GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES ET MIEL D'ORANGER

PAR FLORENCE LESAGE (THE WESTIN PARIS VENDÔME, PARIS)

Le dessert de palace est aussi l'occasion de décliner les possibilités d'un fruit dans toutes les dimensions; comme ici le très élégant travail autour de la poire signé Florence Lesage.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121 

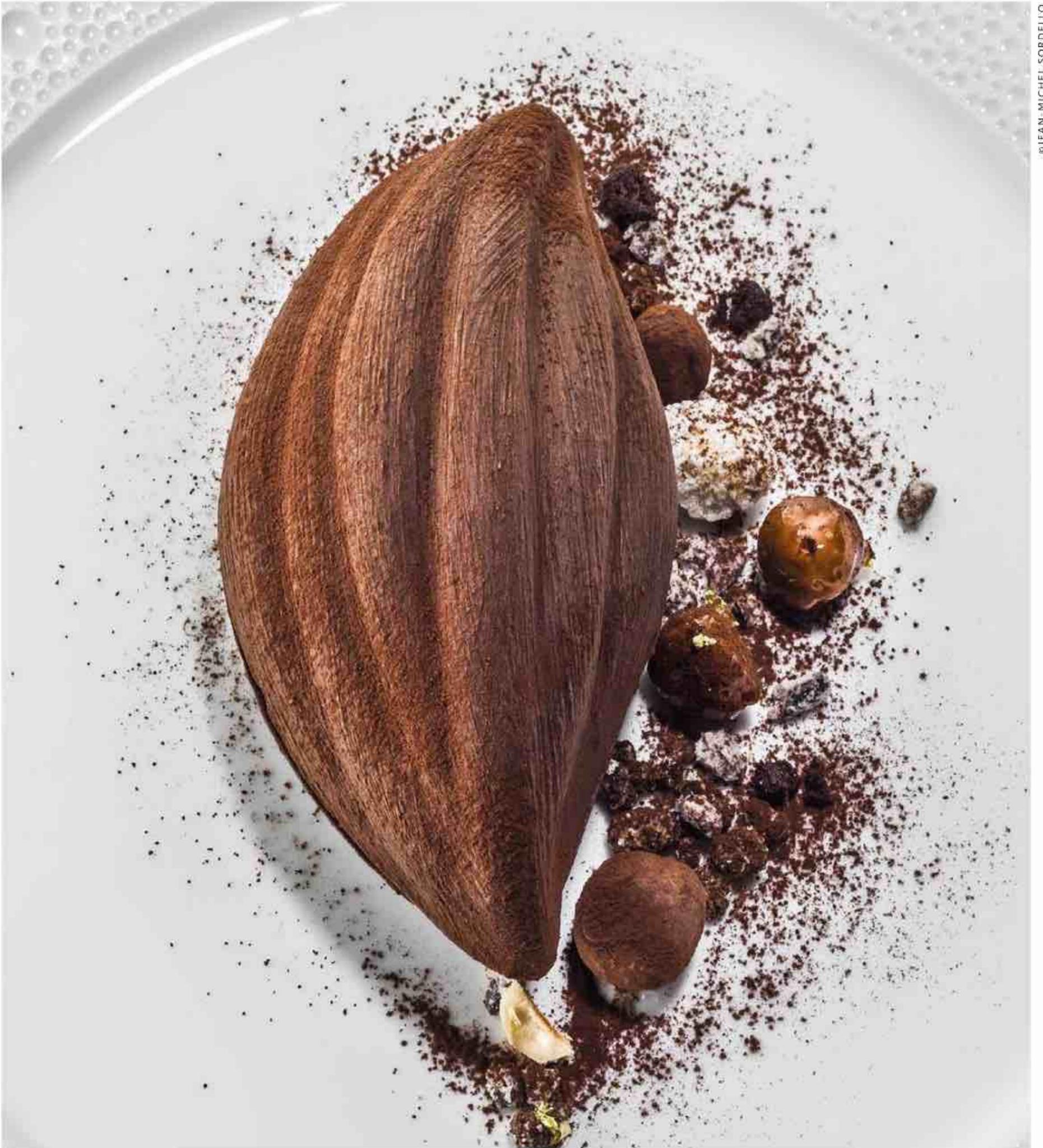
Chocolat signature, croustillant à la noisette du Piémont et sa crème glacée

PAR FLORENT MARGAILLAN
(GRAND-HÔTEL DU CAP FERRAT, SAINT-JEAN CAP-FERRAT)

Précision et maîtrise des goûts et des textures offrent des desserts d'un raffinement inouï,
affichant une architecture digne des plus beaux monuments.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 125 





Chocolat « Nyangbo »

PAR LILIAN BONNEFOI (HÔTEL DU CAP EDEN ROC, ANTIBES)

Fine fève de cacao brossée et son sorbet, émulsion chocolat, noisettes du Piémont caramélisées. Souvent, les pâtisseries de palace mettent leur talent à contribution pour sublimer un produit d'exception, comme cette couverture de chocolat aux notes grillées de la maison Valrhona.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122 



François Perret et son équipe
devant le chalet du Ritz.



Les boutiques et les pop-up de pâtisseries

L'immense nouveauté dans la sphère féérique, mais néanmoins exclusive des palaces, c'est leurs boutiques de gâteaux, ouvertes sur la rue, permettant aux passants de s'offrir un petit luxe sans avoir à entrer dans l'hôtel. Cette mini-révolution est de taille pour le monde des palaces et pour celui de la pâtisserie. Les grands chefs pâtisseries qui ravissent les clients de l'hôtel au quotidien sont aujourd'hui particulièrement fiers de pouvoir faire découvrir leur univers au plus grand nombre. Plongeon dans un univers privé et luxueux, qui s'ouvre au monde... par la gourmandise.

texte **Raphaële Marchal**

BOUTIQUE

Les délices du chef Guillaume Cabrol (dont son kouglof d'anthologie) ont été proposés à la vente au Plaza Athénée dans une boutique éphémère.





PASSER LA PORTE D'UN PALACE : UN ACTE PRESQUE COURAGEUX

La boutique, pour un palace, c'est le moyen de répondre à une pudeur sociétale de taille : les gens n'osent simplement pas passer la porte d'un grand hôtel de luxe. Michaël Bartocetti trouve cette réticence fascinante à observer : « Il faut du courage pour passer les portes du George V, les gens ont beaucoup d'appréhension, ils n'osent pas entrer, ont l'impression qu'ils n'appartiennent pas à ce monde et qu'ils n'ont pas le droit d'y mettre un pied. Mais une fois à l'intérieur, ils sont vite rassurés. » Et elle est justement là, la grande force d'un palace, celle de faire se sentir absolument tout le monde à sa place, avec un accueil chaleureux, bienveillant, rassurant et personnalisé pour chacun, même si c'est juste pour un thé. Michaël prend beaucoup de plaisir à observer cela : « Souvent, quand les gens viennent de province, ils s'imaginent que les palaces sont des endroits réservés à l'élite, aux stars ou aux personnalités. Grâce aux réseaux sociaux et à la communication, ils commencent à recevoir le message qu'ils sont les bienvenus. Mais c'est un travail qui demande du temps et de la patience ». Une fois la porte passée, la magie opère, l'expertise du grand hôtel prend toute son ampleur et le moment prend des tournures magiques.

Cédric Grolet est le premier à avoir ouvert au sein d'un palace une vraie boutique, « en dur », avec un accès sur la rue. Les visiteurs du monde entier s'y pressent chaque jour.

UNE BOUTIQUE EXTÉRIEURE, OUVERTE À TOUT LE MONDE : LA RÉVOLUTION !

Pour ceux qui ont toujours du mal à s'autoriser ce petit luxe, une nouveauté se propage de palace en palace : c'est la boutique ! Éphémère ou pas, d'ailleurs. L'un des premiers à avoir lancé cette mode, c'est Cédric Grolet avec la boutique du Meurice, toujours ouverte sur la rue aujourd'hui. Le compte Instagram de Cédric, à l'époque où ses créations n'étaient accessibles qu'en allant s'offrir un tea time au Meurice, complet jusqu'à six mois à l'avance, générait beaucoup de frustration auprès des becs sucrés. Pour un chef qui a choisi le métier de pâtissier pour une seule raison, celle de rendre heureux un maximum de gens avec des gâteaux uniques, cette frustration était ingérable ! Très vite, le projet de boutique du Meurice voit le jour, rue de Castiglione, et le succès dépasse absolument tous les fantasmes de l'hôtel et de Cédric. « On vendait tellement de gâteaux qu'on était parfois obligés de fermer à 13 h, car on n'avait plus rien ! C'était fou ! », se souvient-il. Autour de cette boutique, il avait créé tout un cérémonial : chaque matin, à l'ouverture, l'équipe de pâtisserie au complet sortait dans la rue saluer individuellement chaque client qu'elle invitait à entrer.

BLAURENT FMAJ



L'ANNÉCIEN

PAR MAXIME FRÉDÉRIC (ÉPOQUE GEORGE V, PARIS)

Le pop up du George V dédié au travail de Maxime Frédéric avait marqué les esprits par sa superbe : boîtages de joaillerie et gâteaux de rêves étaient au rendez-vous.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 125 

UN BALLET INCESSANT DE NOUVELLES BOUTIQUES DE PALACES

La boutique du Meurice, sans avoir été la première, marquera tout de même avec splendeur la nouvelle ère de la pâtisserie de palace, car beaucoup d'autres lui ont emboîté le pas : le George V avec sa boutique éphémère du temps de Maxime Frédéric qui avait ravi les passionnés de pâtisserie à Noël, puis à Pâques, avec des créations inouïes, imaginées sur-mesure pour le pop-up. Son très fameux pain au chocolat, jusqu'alors servi uniquement aux clients du petit déjeuner, pouvait s'emporter, la brioche à la vanille de Madagascar et le feuilleté au riz au lait également, des créations absolument divines qui s'invitaient enfin chez nous. La montgolfière, créée spécialement pour Pâques, avait marqué les esprits par sa beauté sublime et son raffinement incroyable sur les goûts. Plus discret, le « cake shop » du Mandarin Oriental, en place depuis 2013 rue Saint-Honoré, brille lui aussi version comptoir en take-away, avec notamment l'inimitable saint-honoré, le cannelé, le baba au rhum, le flan pâtissier bien vanillé... L'Hôtel de Crillon se prête également régulièrement au jeu depuis 2018, avec une boutique éphémère où les clients peuvent emporter chez eux un peu de la magie de l'hôtel. L'été dernier, le camion à glaces du pâtissier Matthieu Carlin a créé le buzz.

AU RITZ, UN VÉRITABLE COMPTOIR DE NOËL, AU CŒUR DE LA PLACE VENDÔME.

Pour François Perret, c'est un honneur d'être disponible à l'extérieur du Ritz, place Vendôme, avec une offre sur-mesure, différente de ce qu'on peut trouver sur place, à l'intérieur de l'hôtel. « Le comptoir de Noël, c'est une vraie fierté pour moi. Une marque aussi luxueuse que le Ritz qui décide de s'offrir au plus grand nombre, c'est inouï, et j'ai énormément de chance de pouvoir vivre ça », raconte-t-il. François se réjouit de ce contraste entre le côté très élitiste, très luxueux et assez fermé du Ritz, et le côté ultra ludique, en pleine rue, du comptoir éphémère, cette dualité représente parfaitement l'époque et la modernité d'aujourd'hui selon lui. « Quand je fais un gâteau, j'ai envie de le faire goûter à un maximum de personnes, pas juste aux clients de l'hôtel ou à des initiés. Et particulièrement aujourd'hui, les gens ont besoin de se sentir considérés et choyés, je suis très heureux de pouvoir leur offrir ça. »

Les palaces ouvrent leurs portes, sortent et viennent à la rencontre des gourmands. Quelle bonne nouvelle!

© GERALDINEMARTENS



L'hôtel de Crillon ne joue pas la carte de Noël, mais celle de la camionnette à glace ! Le chef Matthieu Carlin y a laissé éclater sa créativité, version givrée.

© SORTIRPARIS



Au comptoir du Ritz, les délices de François Perret s'emportent directement depuis la place Vendôme.

Le taco

PAR FRANÇOIS PERRET (HÔTEL RITZ PARIS)

La haute pâtisserie version street food et vendue directement en boutique : le Ritz a tout compris des codes du luxe contemporain.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 126 



BOUTIQUE

Le cocotier

PAR CÉDRIC GROLET & FRANÇOIS DESHAYES (LE MEURICE, PARIS)

texte François Blanc photographies Thomas Dhellemmes





Cachée dans une aile du Meurice, sous les arcades de la rue de Castiglione, la jolie petite boutique de La Pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet, tout en blanc et doré, continue à enchanter les « pastry freaks ». Avec son chef adjoint François Deshayes, il creuse le sillon des fruits sculptés qui l'ont rendu célèbre et propose aussi quelques entremets fabuleux, comme ce Cocotier. Une déclinaison presque infinie de la noix de coco sous toutes ses formes, balancée par un très punchy gel au citron et poivre des cimes. Gourmand et aérien, du pur Cédric Grolet.



POUR
2 ENTREMETS
DE 10 PARTS



PRÉPARATION
2 H 30



CUISSON
1 H 15



REPOS
10 H

POUR LA GANACHE MONTÉE**COCO**

300 g de crème à 35 %
50 g de noix de coco râpée
63 g de sucre
125 g de jaunes d'œufs
25 g de masse de gélatine
500 g de mascarpone
812 g de purée de coco

POUR LE PRALINÉ COCO

250 g de noix de coco râpée
77 g d'amandes entières
135 g de sucre
3 g de fleur de sel
30 g de feuilletine
7,5 g de beurre de cacao
100 g d'huile de pépins
de raisin,

POUR LE GEL COCO

500 g de lait de coco
75 g de chair de coco thaïe
5 g de xanthane

POUR LE GEL CITRON ET POIVRE**DES CIMES**

125 g de jus de citron jaune
chinois
6 g de sucre
2,5 g d'agar-agar
1,25 g de poivre des cimes

POUR LE BISCUIT JAPONAIS COCO

188 g de lait
188 g d'eau
5 g de sel
13 g de sucre
88 g de beurre
175 g de farine
375 g d'œufs entiers
375 g de blancs d'œufs
200 g de sucre
125 g d'huile de pépins
de raisin
200 g de coco râpé torréfié

A • La ganache montée coco

1. Torréfiez la noix de coco environ 4 min à 180 °C jusqu'à ce qu'elle soit uniformément dorée.



2. Faites bouillir la crème avec la noix de coco torréfiée.



3. Mélangez les jaunes et le sucre, versez une partie de la crème bouillante sur les jaunes en fouettant.



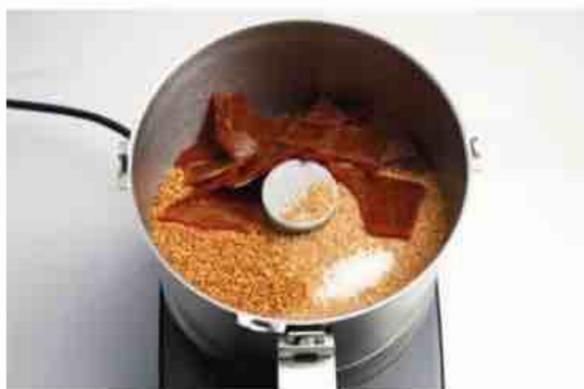
4. Cuisez la crème anglaise à la nappe puis mettez-y à fondre hors du feu la masse de gélatine.



5. Versez en mixant sur la purée de coco et le mascarpone. Réservez au moins 6 h au frais.

B • Le praliné coco

6. Torréfiez la noix de coco (comme plus haut), mais aussi les amandes 10 min à 175 °C. Parallèlement, réalisez un caramel blond foncé avec le sucre.



7. Faites refroidir le caramel sur un tapis de cuisson. Hachez les amandes, rajoutez la noix de coco et le caramel cassé en morceaux.



8. Mixez jusqu'à obtenir un praliné encore texturé.



9. Prélevez 325 g de praliné et mélangez-les avec l'huile de pépins de raisin pour obtenir un praliné coco lisse.



10. Prélevez 100 g du premier praliné coco et mélangez-le à la feuilletine et au beurre de cacao fondu pour obtenir le croustillant coco.

C • Le gel coco

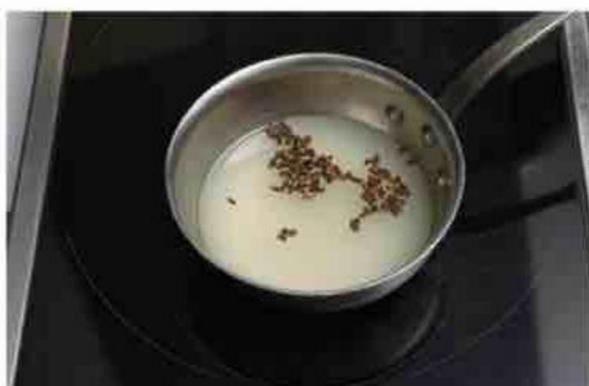


11. Versez tous les ingrédients dans un contenant étroit à bords hauts pour mixer avec un mixeur plongeant.



12. Mixez longtemps jusqu'à obtenir un mélange lisse et épaissi par la xanthane.

D • Le gel citron et poivre des cimes



13. Chauffez le jus de citron jaune avec le poivre.



14. À ébullition, ajoutez le mélange de sucre et d'agar-agar en fouettant.



15. Chinoisez le mélange, laissez-le refroidir puis mixez-le.

E • Le biscuit japonais coco



16. Chauffez le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.



17. Ajoutez la farine hors du feu et desséchez 1 min sur le feu.



18. Versez dans la cuve du batteur avec la feuille, laissez légèrement refroidir puis ajoutez les œufs. Ajoutez enfin l'huile en tournant doucement.



19. Montez les blancs en neige avec le sucre.



20. Incorporez les blancs et la noix de coco torréfiée délicatement au premier mélange.



21. Étalez le biscuit sur 2 cm environ, dans un cadre de préférence, et enfournez pour 1 h à 160 °C.

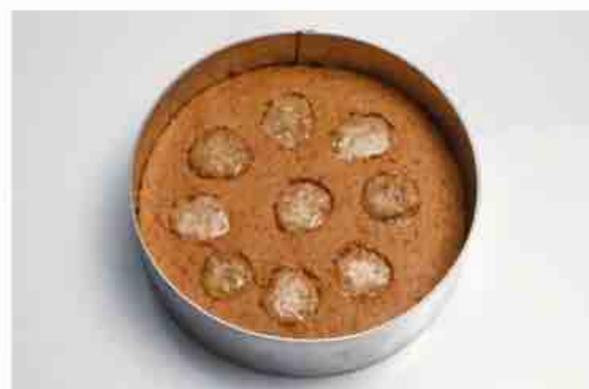
F • Le montage



22. Taillez le biscuit avec un cercle de 16 cm de diamètre.



23. Avec une cuillère à pomme parisienne, détaillez des trous dans le biscuit.



24. Garnissez les trous de praliné croustillant.



25. Étalez le gel citron en une couche homogène.



26. Rajoutez le praliné lisse.



27. Rajoutez une couche de gel de noix de coco.



28. Montez très légèrement la ganache coco et lissez à hauteur du cadre. Laissez 4 à 6 h au congélateur.



29. Montez à nouveau la ganache pour qu'elle soit cette fois-ci plus ferme. Avec une douille plate ou une petite douille saint-honoré que vous aurez aplatie, pochez tout autour du gâteau des couches successives de bas en haut en les superposant.



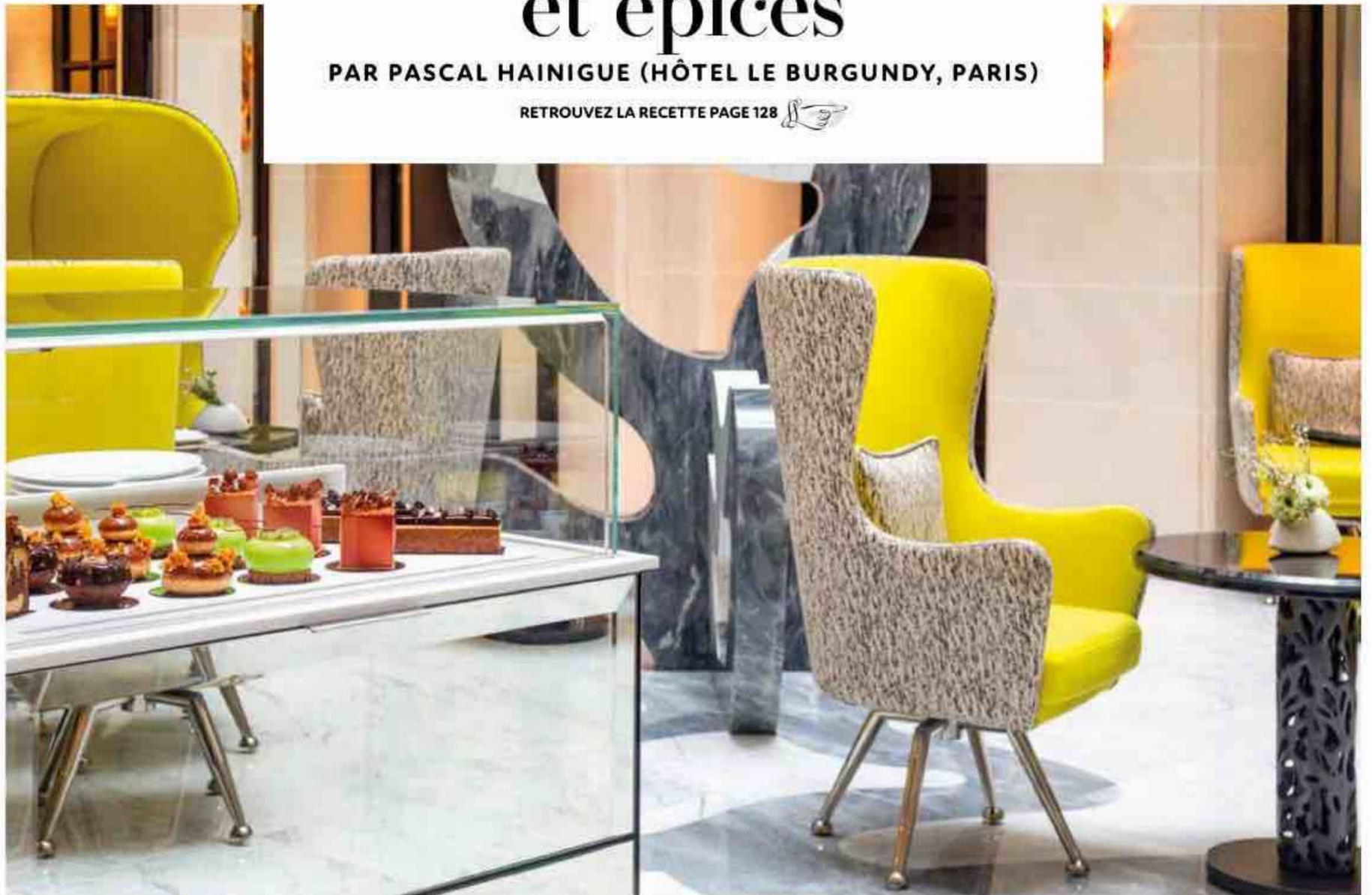
30. Après 10 min au congélateur, parez avec un couteau ou une spatule la crème qui dépasse en bas, et pochez sur le dessus, au cœur du gâteau, du praliné lisse.



Religieuse caramel et épices

PAR PASCAL HAINIGUE (HÔTEL LE BURGUNDY, PARIS)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128 



L'ÉCLAIR CHOCOLAT AMANDE

PAR NICOLAS PACIELLO (HÔTEL LE FOUQUET'S, PARIS)

Même le mythique Fouquet's propose désormais une partie des réalisations de Nicolas Paciello à emporter, comme ce très gourmand éclair au chocolat et amande.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 126 



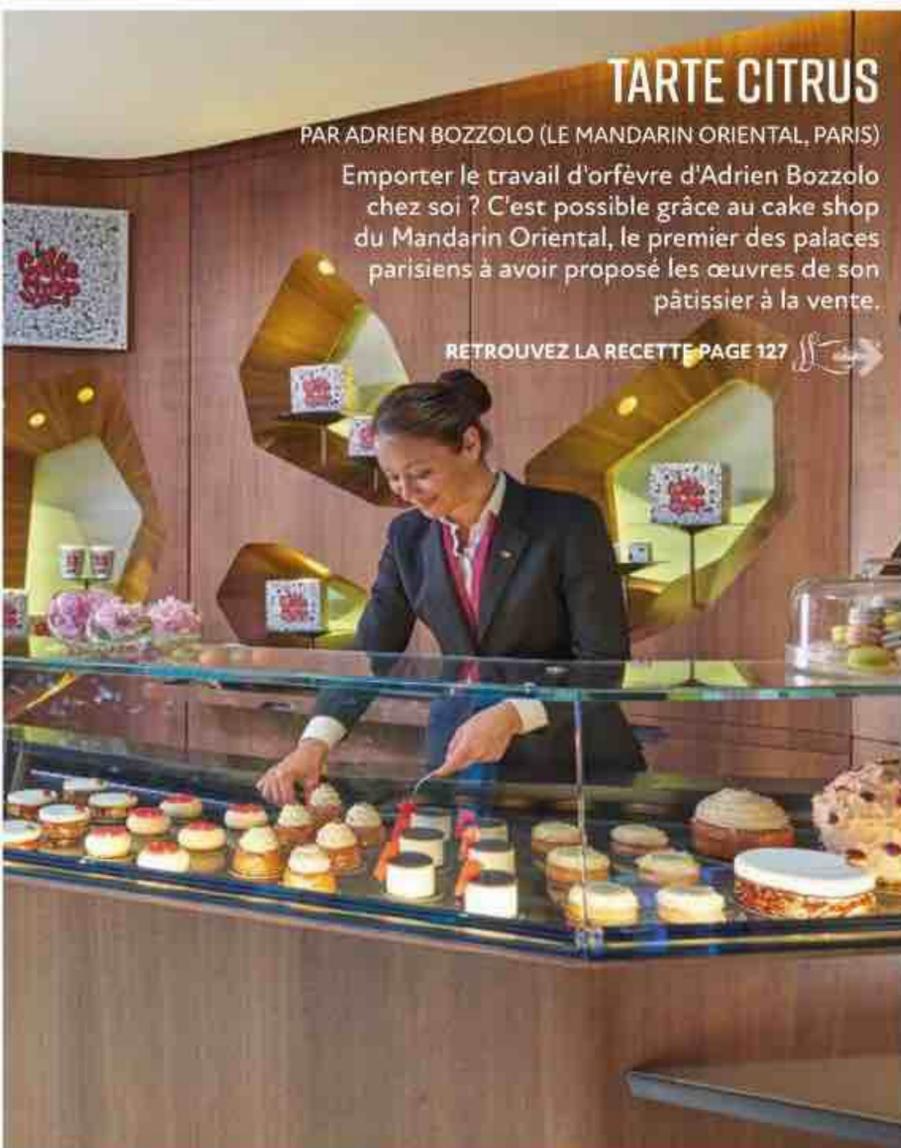
©MELODY BARABE

TARTE CITRUS

PAR ADRIEN BOZZOLO (LE MANDARIN ORIENTAL, PARIS)

Emporter le travail d'orfèvre d'Adrien Bozzolo chez soi ? C'est possible grâce au cake shop du Mandarin Oriental, le premier des palaces parisiens à avoir proposé les œuvres de son pâtissier à la vente.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 127 



©MANDARIN ORIENTAL



©VALÉRY GUEDES



Pomme sculptée au foin

PAR CÉDRIC GROLET

La magie des boutiques de palace : permettre à tout le monde, en poussant la porte, de s'offrir des merveilles autrefois inaccessibles, comme les fruits sculptés de Cédric Grolet.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 126 

HÔTEL DE CRILLON

10

HÔTEL DE CRILLON

©XXXX

C'est à l'hôtel de Crillon dans les années 90 que la pâtisserie de palace fut mise pour la première fois sur le devant de la scène. Dans l'équipe du chef Christian Constant, un certain Christophe Felder commençait à faire parler de lui.



Pâtissiers de palace : les grands précurseurs

Être le chef pâtissier d'un palace... c'est dix métiers en un. Les desserts à l'assiette du restaurant gastronomique, les gâteaux pour le tea time, les petits déjeuners, le room service, le bistrot, les boutiques éphémères... Mais le monde des palaces, comme le monde tout court, change. En route pour un voyage dans le temps, avec pour guides les anciens chefs pâtissiers emblématiques des plus grands palaces parisiens : Gilles Marchal, Christophe Michalak, Yann Couvreur, Christophe Felder...

texte Raphaële Marchal

LES PALACES N'ONT PAS TOUJOURS DÉPENSÉ SANS COMPTER

Pour Christophe Felder, encore aujourd'hui, le monde des palaces est féérique : « C'est un film américain des années 60, le palace ; les gens s'habillent pour y aller, il s'y passe des choses qu'on n'imaginerait même pas, et les gâteaux qu'on y fait, c'est finalement l'un des rares luxes accessibles. » Mais le monde merveilleux des palaces a connu des périodes de montagnes russes pour le moins agitées, à la fois sur les budgets, la médiatisation et l'organisation, sans que le public s'en rende compte. Christophe Felder se souvient de son arrivée à l'Hôtel de Crillon, en 1989, avec Yves Camdeborde et Éric Frechon, lorsque les moyens étaient limités : « En pâtisserie on était six, et en faisant les viennoiseries maison, on bossait comme des fous ! Aujourd'hui ils sont 35, c'était un autre monde. » Pourtant, lorsqu'il pose la question à Michel Guérard, il entend que dans les années 1960, ils étaient 25 en pâtisserie... La roue tournerait donc vite, d'une décennie à une autre ! Christophe se souvient qu'ils travaillaient sans interruption, avec Gilles Marchal et Laurent Jeannin, et n'avaient ni les moyens ni la médiatisation que l'on connaît aujourd'hui. La loi des 35 h, en 1998, a changé la donne : ils ont doublé le personnel pour réduire les horaires, non sans conséquence. Le chef se souvient que « les

gamins travaillaient tellement peu qu'ils prenaient d'autres boulots à côté, résultat quand ils revenaient au labo, ils étaient crevés ! » Ce qui a joué un rôle énorme dans l'explosion des moyens, selon Christophe Felder, ce sont les propriétaires : s'ils étaient français à l'époque, plus aucun ne l'est aujourd'hui, les palaces sont détenus par d'immenses fortunes mondiales qui regardent beaucoup moins à la dépense, malgré l'augmentation fulgurante des prix des matières premières.

TOUT CE QUI BRILLE !

C'est en arrivant au Bristol que Gilles Marchal a ressenti que le chef pâtissier avait pris beaucoup de valeur aux yeux des patrons d'un palace, et c'est cette prise de conscience qui a fait décupler les moyens mis en place pour faire briller la pâtisserie. Le propriétaire du Plaza Athénée, sultan du Brunei, faisait tourner son propre hôtel : « Quand il venait, il privatisait la piscine à ses frais, demandait des grands saladiers de fraises, et les faisait flotter sur l'eau... » Les moyens étaient déployés partout, à la fois sur le matériel, sur les produits, sur les équipes, et les clients milliardaires étaient prêts à toujours plus d'extravagance. « C'était difficile de passer le message anti-gaspi, on nous commandait de grosses boîtes de caviar pour à peine y toucher, ça venait à l'encontre de mes valeurs et ce n'était pas toujours évident », regrette-t-il. Pour Yann

Couvreur, l'explication est très simple : la rentabilité d'un palace ne se fait pas sur la pâtisserie, elle entre simplement dans l'expérience client, et là-dessus, il n'y a pas de limite, il faut que ça brille ! « Historiquement, c'est l'hébergement qui faisait toute la rentabilité, la pâtisserie, elle, n'avait pas vocation à être rentable, elle était juste là pour prolonger le rêve », précise-t-il. Et à n'importe quel prix, même écologique, regrette encore Christophe Michalak : « Jusqu'à aujourd'hui, si le client veut des fruits rouges, il les a ! Ça m'a toujours énervé, mais c'est comme ça, il n'y a pas de discussion possible. »

ÊTRE CHEF DANS UN PALACE : UN VÉRITABLE TREMLIN POUR SE LANCER

La communication non plus n'a pas toujours été éclatante dans les palaces, le chef Felder se souvient de son époque : « Il y avait deux journalistes qui venaient nous voir de temps en temps, mais c'était anecdotique, on ne travaillait pas autour de ça. » S'il s'était écouté, il serait tout de suite rentré en Alsace, mais Christophe est resté quinze ans dans les palaces. Se faire un nom aide évidemment à se lancer, mais ce n'est pas tremplin idéal pour s'installer : maîtriser ses créations, solidifier une équipe et maintenir ses relations avec les fournisseurs, oui, mais savoir gérer un budget, calculer ses costs et optimiser ses dépenses, pas toujours... La chance de Christophe Felder, ça a été de baigner dedans quand il était petit : son père était boulanger en Alsace, et il a toujours eu un temps d'avance, il faisait son propre levain naturel, il a toujours travaillé avec un bon beurre et une bonne crème crue, il faisait ses viennoiseries chaque jour... Christophe a toujours été sensibilisé à la qualité et à la rentabilité, un héritage qu'il chérit : « Être chef pâtissier d'un palace, quelque part, c'est facile, mais être chez soi, c'est beaucoup plus compliqué. Heureusement que j'avais les leçons de mon père en poche. » Le rêve du chef de s'installer un jour était profond, d'ailleurs lorsque la famille Taittinger lui a proposé d'ouvrir la boutique du Crillon, il a dit non tout de suite parce qu'il voulait être entièrement chez lui et pas seulement à moitié.

ET UN BEAU JOUR, ILS ÉTAIENT CHEZ EUX !

Pour Gilles Marchal et Christophe Felder, le projet a pris du temps : ils ont ouvert leur boutique à 47 ans chacun. Pour Christophe, c'était une évidence : il dînait au Meurice un soir, Camille Lesecq était là, et il lui a dit : « Si vous cherchez un commis, je viens avec vous ! ». Quelque temps plus tard, ils s'installaient en Alsace, où ils sont encore aujourd'hui. Forcément, la façon de travailler n'est pas la même, Christophe s'amuse d'une anecdote qui n'a rien d'anecdotique : « Dans les palaces, on jetait tout. Ici, quand on cuit des biscuits, on réutilise le papier sulfurisé 3 ou 4 fois avant de le jeter, et ce n'est pas un détail, c'est comme ça pour tout ! » Pour Gilles Marchal, attendre d'être prêt était un choix réfléchi, d'ailleurs s'il avait écouté son entourage, il ne l'aurait jamais fait : « Yves Camdeborde me disait t'es fou ! T'as un super salaire, tu voyages tout le temps, t'as un confort de travail inouï au quotidien, reste au chaud. » Oui, sauf qu'il n'était pas chez lui. C'est ce petit détail qui n'en est pas un, qui les pousse tous, un jour, à sauter le pas. Gilles Marchal avait l'expérience de la boutique, acquise en apprentissage, et le reste, il l'a appris sur le tas. Pour lui, « c'est du bon sens. Quand t'es chez toi, le centime que tu ne dépenses pas, il est pour toi, il ne retourne pas dans les poches du milliardaire du Brunei. » Cette liberté de ne plus avoir à faire valider le moindre détail, il la savoure chaque jour, même quand le quotidien se corse. Pour Christophe Michalak, le choc entre chef salarié et chef propriétaire

©DR



GILLES MARCHAL

©DR



LES JOLIES MADELEINES

PAR GILLES MARCHAL

Les fameuses madeleines de Gilles Marchal, autrefois réservées à la clientèle du Bristol, sont désormais disponibles à sa boutique montmartroise.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128 



©DELPHINE MICHALAK

CHRISTOPHE MICHALAK



©PATRICK ROUGEREAU

TARTE K PISTACHE ORIENTALE

PAR CHRISTOPHE MICHALAK

Recette extraite du livre Christophe Michalak-20 ans de pâtisserie aux éditions Hachette Cuisine

« J'avais envie qu'en une bouchée, on se retrouve projeté en Orient, avec les délicats arômes de lait d'amandes, d'eau de rose, de fleur d'oranger et de pistache d'Iran. Une combinaison que je travaillais déjà en 2008 au Plaza Athénée. Mon objectif ? Rendre ce dessert léger et séduisant. »

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128 

a été de taille : « Concrètement, en tant que chef pâtissier dans un palace, on ne t'apprend pas à gérer un cost, donc je me suis jeté dans la piscine sans rien connaître de tout ça... et j'ai appris à nager. » Yann Couvreur est heureux de l'époque à laquelle il a ouvert ses affaires : « On communique de plus en plus sur les artisans, j'ai beaucoup plus de presse aujourd'hui que du temps de l'hôtellerie, et je suis vraiment content de cette évolution. »

LEURS GÂTEAUX AUJOURD'HUI

Pour Yann Couvreur, ce ne sont pas les gâteaux qui ont changé, c'est l'organisation : monter les gâteaux à la minute, comme il le faisait au Prince de Galles, jouer sur un jeu éphémère de textures et de températures, appliquer des dizaines de gestes sur chaque gâteau, ce n'est plus possible. Aujourd'hui, il fabrique tôt le matin pour vendre des gâteaux jusqu'au soir, mais dans l'intention, dans les matières premières et dans l'exécution, le gâteau, à peu de choses près, est le même. Sur les goûts, il a simplifié : « Dans un restaurant gastronomique, les clients viennent dans une démarche épicurienne, pour se faire surprendre, alors que dans une boutique, ils savent ce qu'ils viennent chercher. Si je commence à mettre du thé, du poivre ou des épices dans mes créations, je ne vais pas en vendre ! » Pour Christophe Michalak, c'est limpide : « Je ne connaissais même pas le prix des feuilles d'or, des pistaches et de la vanille, alors forcément je me suis calmé quand je me suis installé, mais sinon les gâteaux sont les mêmes. » Ce qu'il chérit encore plus, c'est son indépendance : « Si un gâteau ne va pas ou si j'ai une nouvelle idée, je mets ça en place dans la minute, et c'est une vraie jouissance ! Dans un palace, tu prends tellement d'élan pour changer des choses qu'au final tu ne sautes jamais. »

Gilles Marchal, Christophe Felder et Laurent Jeannin.



©DR

LAURENT JEANNIN, LE DISCRET

Très peu connu du grand public, le regretté Laurent Jeannin, chef pâtissier du Bristol et décédé brutalement en 2017, marqua les esprits dans le monde de la haute pâtisserie. Son talent créatif et l'élégance infinie de ses compositions ont inspiré jusqu'à aujourd'hui les plus grands pâtissiers, de palaces et d'ailleurs.



YANN COUVREUR

PARFAIT CRÉMEUX BANANE, CITRON VERT ET MERINGUES

PAR YANN COUVREUR (ÉPOQUE PRINCE DE GALLES, PARIS)

Créativité et essentiel du goût, Yann Couvreur a apporté un grand vent de fraîcheur en haute pâtisserie, en toute liberté.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 130 



LES SOUVENIRS

Pour Christophe Felder, il y en a un souvenir qui est gravé à vie : Vanessa Paradis, après avoir goûté à absolument tous les millefeuilles de Paris, avait déclaré « le meilleur, c'est Christophe Felder ! » Ils se sont retrouvés à faire une intervention sur Europe 1 ensemble, où elle chantait les louanges de son gâteau devenu iconique. Mais les souvenirs les plus personnels, c'étaient ceux qu'il fabriquait au quotidien : « On allait faire la fête avec Yves Camdeborde, Gilles Marchal et Laurent Jeannin, c'était dingue ! On faisait des batailles de glaçons dans les couloirs du Crillon et on se faisait engueuler par la sécurité mais ce n'était pas grave, les choses étaient moins dramatiques à l'époque. » Pour Gilles Marchal, sans hésitation, c'est Michael Jackson : pendant que le « faux » Michael Jackson, son sosie, était sorti nourrir les frustrations des paparazzi, le vrai Michael Jackson est allé se réfugier en pâtisserie, son petit plaisir. Gilles s'en souvient encore : « Il est arrivé dans le labo, très poliment, il a pris un millefeuille à moitié monté, il a attrapé une spatule, étalé de la crème pâtissière dessus... et il est parti, ravi, son gâteau en main. Ce genre de truc, franchement, ça vous marque à vie ! » Pour Christophe Michalak, son meilleur souvenir, c'est un grand moment de fierté : on lui avait demandé une pièce montée au Plaza, il a fait venir une nacelle, ils ont passé une semaine à napper du polystyrène, avec des clous et du bois, sur 8 mètres de haut... Elle a trôné, en plein milieu de la Cour Jardin pendant toute une soirée, et elle a lié toute la cérémonie, les gens ne voyaient que ça. « C'était la première fois que le travail du pâtissier était autant mis à l'honneur », se souvient-il. Pour Yann Couvreur, les souvenirs de palace ne sont pas aussi flamboyants, il a toujours eu énormément de mal avec l'autorité et n'en garde pas que des bons souvenirs. Il a toujours regretté cette organisation : « La pâtisserie, hiérarchiquement, était soumise à la cuisine, donc c'était quasiment impossible en tant que pâtissier de s'imposer. » C'est d'ailleurs ce rejet de la hiérarchie qui l'a poussé à s'installer. Même chose pour Christophe Michalak, qui adore que les choses aillent vite et n'avait plus la patience de faire valider toutes ses idées par la direction : « Je suis passé en mode frontal, je faisais goûter mes desserts alors qu'ils étaient déjà à la carte, j'ai failli me faire virer vingt fois mais je savais qu'il fallait foncer ! »

CE QU'ILS ONT GARDÉ DES PALACES...

Gilles Marchal, et ce n'était d'ailleurs pas volontaire, a emmené les madeleines absolument partout où il allait, de son apprentissage à sa boutique aujourd'hui, en passant par le Crillon et le Bristol : « Il y a vingt-cinq ans, j'avais créé un moule à madeleines en argent gravé « Le Bristol ». On les servait chaudes, fourrées au miel de sapin des Vosges. Je crois qu'ils l'ont toujours d'ailleurs. » Encore aujourd'hui, Gilles Marchal dispose toujours les madeleines dans leur propre moule. Tous s'accordent sur une chose : ils ont gardé en eux la rigueur que les palaces leur ont apprise. « Que le gâteau coûte 4 ou 30 euros, on sert nos clients avec la même application, et on réalise nos gâteaux avec la même intention de bien faire », ajoute Yann Couvreur. Des palaces d'ailleurs, il aura gardé l'éclair rectangulaire et le millefeuille monté minute, tous deux nés au Prince de Galles. Des palaces, Gilles aura gardé un petit plaisir, rien qu'à lui : « Aujourd'hui encore, j'adore aller prendre un café et un gâteau dans un palace, j'y vais en jean-baskets et je profite à fond. »

LAURENT FNU



MILLEVANILLE

PAR CHRISTOPHE FELDER

Recette extraite du livre Gâteaux aux éditions de La Martinière
Au temps où il officiait au Crillon, il faisait courir le Tout-Paris.

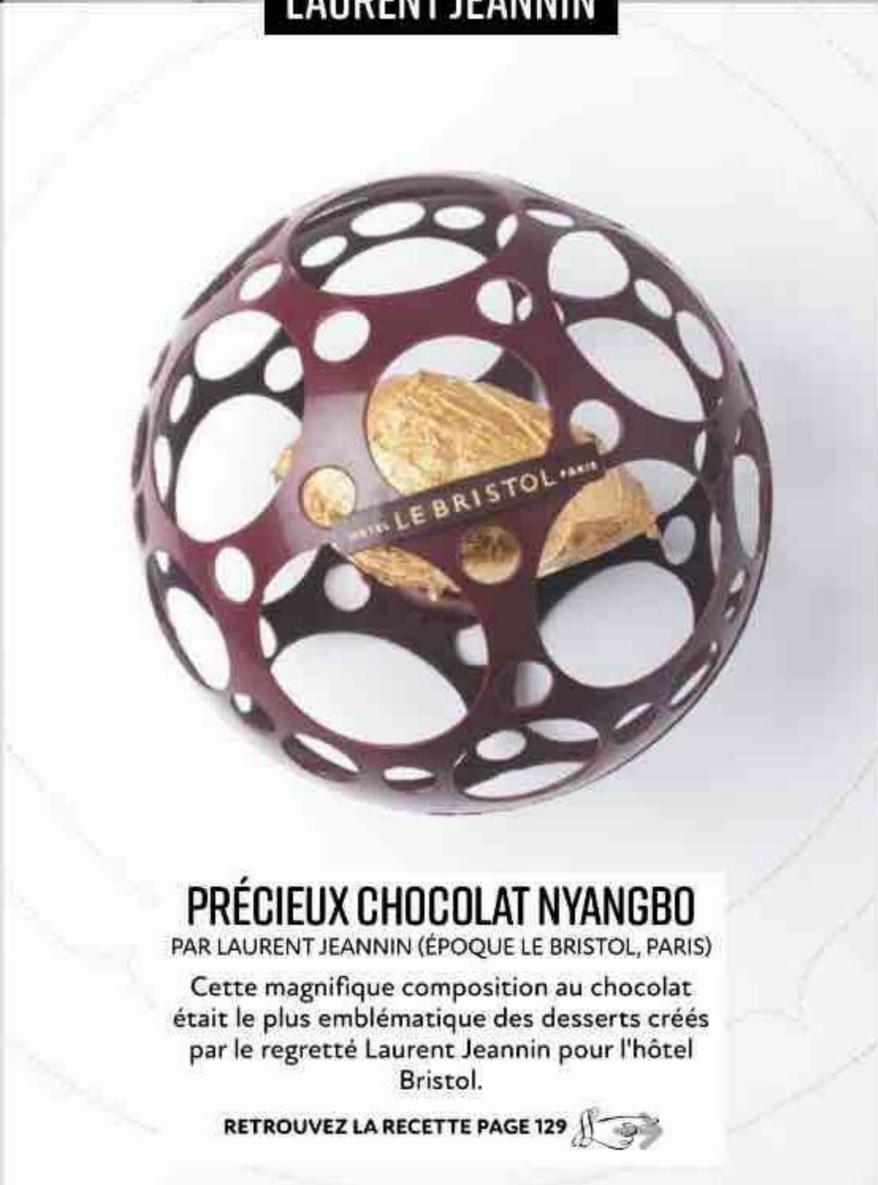
RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 129 

CHRISTOPHE FELDER

©VIRGINIE GARNIER



LAURENT JEANNIN



PRÉCIEUX CHOCOLAT NYANGBO

PAR LAURENT JEANNIN (ÉPOQUE LE BRISTOL, PARIS)

Cette magnifique composition au chocolat
était le plus emblématique des desserts créés
par le regretté Laurent Jeannin pour l'hôtel
Bristol.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 129 



Le palace :
à hôtel de luxe,
produits de
luxe !

Le curseur du luxe s'est déplacé. Là où feuilles d'or en pagaille et corbeilles de cerises au mois de février incarnaient le chic et la splendeur, le grand luxe est aujourd'hui ailleurs. Il a suivi le chemin du bon sens, de l'engagement et de la durabilité, et lorsque l'on parle de gâteau d'exception, réalisé avec les meilleurs produits, on parle de fruits de saison, de beurre cru, de blés anciens, d'épices d'ailleurs et de fruits à coque locaux. Enquête sur les fournisseurs des meilleurs ingrédients du monde.

texte **Raphaële Marchal**

La crèmerie et les œufs

MODIFIER SA FAÇON DE TRAVAILLER : LE PRIX DE L'ENGAGEMENT

L'immense différence avec « l'avant », c'est que les chefs ne décident plus de ce qu'ils recevront la semaine suivante, c'est aujourd'hui l'inverse qui se produit. Travailler avec un producteur en direct, et relativement petit de surcroît, c'est prendre le risque qu'il ne puisse pas suivre toute l'année en termes de quantités. Et elle est finalement là la beauté et l'élégance de ce nouveau luxe, dans la rareté, dans le respect du travail d'autrui, du savoir-faire des éleveurs et producteurs en campagne, dans l'authenticité et dans l'exclusivité. François Perret, chef pâtissier du Ritz Paris, travaille depuis six ans avec la Laiterie d'Étrez en Bresse, et cette rencontre a changé sa vision du produit : « L'important, c'est de respecter les gens qui font, et pour ça, il faut avoir envie de les connaître, d'aller les voir et de comprendre leur travail. » Au-delà de l'exceptionnelle qualité de la crème, dont il se sert au quotidien pour rendre ses gâteaux toujours meilleurs et toujours plus sensés, il est très fier de la façon dont cette coopérative fonctionne.

« Je ne peux pas ne pas m'intéresser à ça, c'est un tout, un ensemble qu'on ne peut pas compartimenter. Les agriculteurs de la Laiterie d'Étrez travaillent en coopérative, ça veut dire qu'à la fin de l'année, soit ils partagent les sous, soit ils les réinvestissent et l'argent ne va à personne d'autre ! » Ce cercle vertueux est indispensable si l'on veut continuer à se régaler de gâteaux merveilleux dans dix ans : les agriculteurs sont payés au juste prix de leur travail. Côté organisation en pâtisserie, c'est évidemment une façon de travailler plus intelligente, et plus engagée : « Le lait affiche une DLC de sept jours, alors il faut être réactif et travailler sur l'instant. » Aucun gâteau n'est impossible à réaliser, il demande simplement un peu plus de réflexion. François Perret se réjouit de ce nouveau luxe, qui aura pris du temps à se mettre en place, mais ne fera jamais marche arrière.

DES GÂTEAUX QUI ONT TOUJOURS PLUS DE GOÛT

François Perret voit surtout une différence inouïe dans ses créations. « Aujourd'hui, si je fais un tiramisu avec une crème UHT,

il n'aura aucun goût, je ne peux pas revenir en arrière. » Lorsque l'on n'a pas l'habitude, cela peut réserver des surprises. François sourit : « Ah bah, quand on ouvre le pot de crème, ça sent la vache ! Mes gars sont surpris au début, mais c'est ça le vrai goût des choses. » Sur les gâteaux, la tenue n'est pas la même et il faut travailler ces produits au plus vite, rééquilibrer les goûts ; le but n'étant pas que le client fasse une balade olfactive à la ferme, mais qu'il ressente le goût des produits. « Les clients nous font souvent le retour que les gâteaux ont beaucoup plus de goût. Pour nous, c'est génial ! », s'exclame François. Les producteurs vertueux de lait, de crème et de fromage blanc sont nombreux : la laiterie Brin d'Herbe, au Havre, fait un travail formidable, la Ferme de L'Isle dans la Manche également, la Ferme d'Alexandre et le beurre de La Viette aussi. Les chefs ont toujours de quoi rebondir. Et bien sûr les crèmeries Pamplie, L'Or des Prés et Bordier sont toujours mises à l'honneur dans la pâtisserie de haut vol ; même des marques plus grand public comme Président développent pour les grands chefs des produits spécifiques toujours plus qualitatifs.

Reprises par Perrine et Étienne Schaller, les célèbres plantations d'agrumes Bachès font le bonheur des grands pâtissiers en leur fournissant fruits rares et délicieux.



Les fruits : la nouvelle sélection naturelle

CONNAÎTRE SON PRODUCTEUR AVANT DE CONNAÎTRE SA RECETTE

Là encore, l'engagement des chefs pâtissiers est inouï, et surtout la différence de goût dans leurs gâteaux est telle qu'ils ne reviendront jamais en arrière. Un fruit vivant, qui évolue en fonction des sols, du soleil, de la saison et de l'environnement, même s'il n'est pas parfaitement calibré ni parfaitement brillant, mais plein de goût et d'authenticité, n'est-il pas le meilleur fruit du monde ? C'est en tout cas le constat de toute une nouvelle génération de pâtissiers de palace, comme Michaël Bartocetti : « Nous passons beaucoup plus de temps qu'avant à échanger avec les producteurs et à aller sur place pour voir comment ils travaillent, l'approche de leur métier a évolué avec la permaculture et la biodynamie, et tout cet engagement environnemental permet de faire évoluer les choses. C'est un point essentiel dans le métier de pâtissier aujourd'hui, on veut connaître les conditions de production des fruits avant de les mettre dans nos gâteaux. » Michaël travaille avec des vergers et cueilleurs différents tout au long de l'année : au printemps, ce sont les fraises Ciflorette de Thibaut Pique, en Provence, qui s'invitent dans ses pâtisseries ; l'été, ce sont celles de Séverine Bourjot, en Seine-et-Marne, qui prennent le relais : Mara des bois, Mariguette, Anais, Charlotte et fraises des bois... ; à



l'automne, c'est l'arrivée des figues de Pierre Baud qui entrent en scène. Et si un jour le producteur n'a plus assez de fruits ? C'est à Michael d'en trouver un autre. Cette charge de travail supplémentaire, le chef l'accueille avec joie : « En termes de budget, rien n'a changé, mais ce qui a changé, ce sont nos relations avec les producteurs. Avant, on privilégiait la simplicité, on choisissait un fournisseur qui était capable de livrer, en quantités, un produit constant et calibré, sans risque. Aujourd'hui, c'est le contraire, on s'adapte du jour au lendemain si le cueilleur n'a plus de myrtilles. » Cette façon vertueuse de travailler, le chef la trouve bien plus intelligente : « Ces producteurs sont l'essence de nos métiers, sans leur travail au quotidien, on ne servirait pas à grand-chose ! On a de la chance d'avoir un terroir magnifique, il faut s'en servir. » Nous sommes bien loin, en effet, de l'époque de l'usage généralisé des « purées de fruits ».

UN PETIT BOUT DE CHEMIN RESTANT À PARCOURIR

Mais tout n'est pas encore parfait dans le monde des palaces... Samuel Nahon, cofondateur de la plateforme Terroirs d'Avenir qui met en contact les producteurs les plus qualitatifs avec les grands chefs, distingue à regret les commandes des palaces de celles des restaurants indépendants. « Nous ne fournissons plus les palaces, ils sont trop compliqués à satisfaire : ils ont besoin de régularité, de produits calibrés et on n'arrive pas à répondre », s'exprime-t-il. Si de plus en plus de chefs jouent le jeu, d'autres en effet sont encore contraints par les centrales d'achats imposées par les grands hôtels. Mais les choses avancent. Alexia Foucher-Charraire, directrice des Vergers Saint-Eustache, accompagne de nombreux chefs pâtissiers de palaces pour la sélection de fruits d'exception. Elle construit une relation durable avec ceux qui souhaitent se positionner pleinement dans une logique de respect des saisons et des produits. « Notre quête, c'est de faire changer les mentalités, tout est question de pédagogie. Aujourd'hui, on veut du propre, en pleine saison, sans intrants, et surtout que ça ait du goût ! Ce qui nous intéresse, c'est la biodiversité, les producteurs et l'engagement : une culture de plein champ et de pleine terre, ça se sent tellement à la dégustation ! »

Les épices, nouvel accessoire incontournable de la pâtisserie de palace



La qualité des épices, des plus utilisées comme la vanille ou la cannelle, jusqu'aux plus lointaines comme la cardamome noire ou le curcuma, est essentielle. Les sourceurs d'exception, comme Roï Hendel pour les épices Shira, sont des alliés précieux pour les pâtisseries de palace, prêts à payer le prix fort pour la meilleure qualité.

Depuis quelques années, on voit apparaître des créations pâtisseries où les touches épicées ou herbacées ont la part belle. Cardamome noire, poivre de Timut, piment, basilic thaï ou shiso subliment les desserts des plus grands chefs ; et logiquement, les dènicheurs d'épices de qualité, comme les maisons Roellinger, Nomie ou Shira, envahissent les labos. Roï Hendel a créé les épices Shira il y a trois ans, et il était loin d'imaginer l'aventure dans laquelle il s'était lancé. Aujourd'hui, il propose à la fois une gamme d'épices à ses clients, mais il est aussi sourceur sur mesure pour eux.

DEALER D'ÉPICES SUR MESURE ET SANS LIMITES

Roï travaille par exemple avec Maxime Frédéric sur l'ouverture prochaine de l'hôtel du Cheval Blanc, et procède toujours de la même façon : il se rend au premier rendez-vous avec sa fameuse boîte à outils convertie en boîte à épices, remplie de trésors parfumés. Il propose ensuite de sourcer des épices rares, et surtout de créer des mélanges dédiés, rares et géniaux, afin que les gâteaux ne puissent ressembler à aucun autre qu'à eux-mêmes. Par exemple, récemment, avec Matthieu Carlin, chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, il a travaillé sur une tarte à la figue. Roï a créé un mélange d'épices très

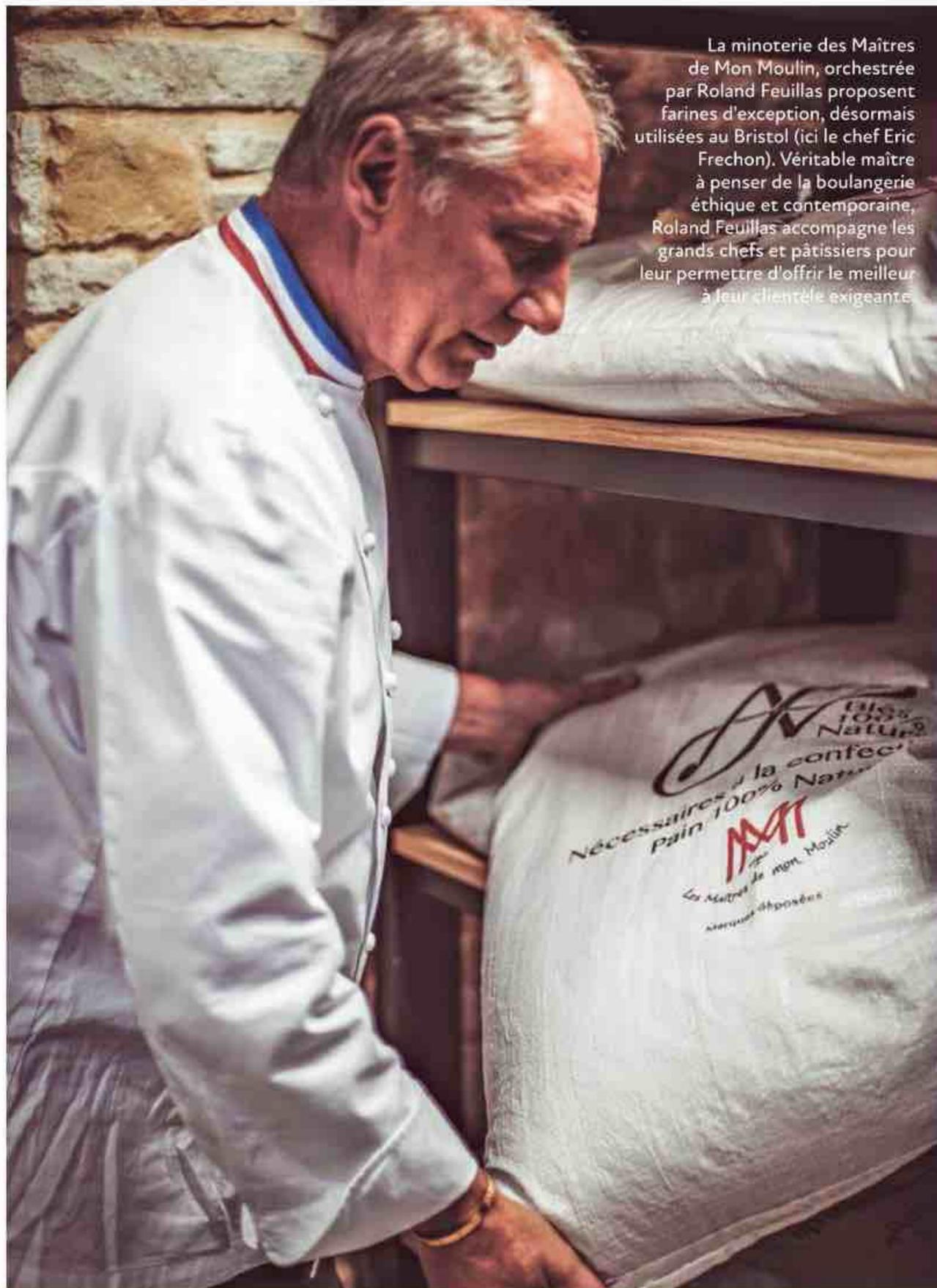
herbacé. Il nous en a confié la composition extrêmement subtile de baies de Jamaïque, graines de coriandre, reine des prés, ajwain et cannelle. Roï se réjouit de cette relation privilégiée qu'il a su créer avec ce grand nom de la pâtisserie : « Mon travail sur cette préparation était très humble, il fallait laisser toute la lumière sur la figue, tout en lui donnant un prolongement herbacé en bouche, c'était passionnant à faire. »

LE TERROIR DES ÉPICES, ESSENTIEL, LUI AUSSI

En quelques années seulement, Roï a remarqué un réel changement dans les

comportements des chefs vis-à-vis des épices. « Il y a trois ans, lorsque je parlais de terroir d'épices aux chefs, ils me regardaient de travers. Pour eux, le terroir c'était forcément français, et ça se résumait au vin, aux légumes et au fromage ! » Roï fait partie de ceux qui ont su les convaincre que les épices allaient sublimer et accompagner leur pâtisserie, sans jamais leur faire d'ombre. Pour Roï, c'est aussi générationnel : « La nouvelle génération de pâtisseries a plus voyagé, ils ont un panel de goûts et de saveurs plus large que les générations précédentes. » Aujourd'hui, inviter les épices dans un gâteau peut être synonyme d'épure et de pureté, de brut et de vérité.





La minoterie des Maîtres de non Moulin, orchestrée par Roland Feuillas proposent farines d'exception, désormais utilisées au Bristol (ici le chef Eric Frechon). Véritable maître à penser de la boulangerie éthique et contemporaine, Roland Feuillas accompagne les grands chefs et pâtisseries pour leur permettre d'offrir le meilleur à leur clientèle exigeante.

©BENOÎT LINERO

PAS DE GRANDE FARINE... SANS GRAND BLÉ

L'autre révolution dans le monde jusqu'alors plutôt sombre des farines concerne les blés eux-mêmes. Le constat est enfantin : on ne peut pas faire un bon pain sans une bonne farine, et on ne peut pas faire une bonne farine... sans un bon blé. C'est justement l'engagement viscéral et jusqu'au-boutiste de Roland Feuillas, semencier, meunier et boulanger de haute voltige. Julien Alvarez est allé passer trois jours chez lui, à Cucugnan, et en est revenu complètement bouleversé : « Je suis très sensible au vivant. Si je n'étais pas pâtissier, je pourrais vivre avec un troupeau de chèvres dans le Larzac et je serais très heureux ! Alors évidemment, les mots de ce monsieur ont résonné en moi », raconte-t-il. La question du pain soulève un nombre de questions infinies et fondamentales, et les palaces l'ont bien compris. Au Bristol, à Paris, la boulangerie s'est transformée en véritable moulin. Tous les jours, les équipes panifient des pains

La farine : le nerf de la guerre !

Là encore, le sujet est vaste comme l'océan. On a observé, au fil des années, un intérêt croissant pour les farines de blés anciens, mais aussi pour les farines alternatives. C'est parfois en supprimant des éléments que l'on obtient plus à la fin. C'était justement le constat de Nicolas Paciello quand il était au Prince de Galles : en remplaçant la farine de blé par de la farine de sarrasin, il avait emmené le gâteau un cran plus loin. Sa fameuse tarte chocolat et sarrasin grillé a conquis les gourmands et pas seulement les intolérants ! Cette évolution des mentalités, au-delà d'une prise de conscience environnementale, concerne aussi notre santé, et ce jusque dans les palaces. Varier les farines, dans notre consommation de pain et de gâteaux, serait très bénéfique, et se contenter, au quotidien, de la même farine blanche et raffinée, n'intéresse plus les gens.

merveilleux, réalisés à partir de farines de blés anciens moulus sur place, pour une fraîcheur extraordinaire. « Pour nous, c'est incroyable à observer : c'est à la fois d'une simplicité folle et d'une beauté éclatante », se réjouit le chef Alvarez. Il touche, avec ce pain, à l'essence même de la vie : nourrir les gens, préserver leur santé, contribuer au bien-être de la planète, et surtout régaler et rendre heureux le monde avec un produit absolument délicieux. Si ces farines sont majoritairement destinées aux pains de l'hôtel – restaurant gastronomique, petit déjeuner, brasserie, bar et room-service – Julien les intègre autant qu'il peut à ses réalisations. La farine de khorasan, sa préférée, se retrouve dans ses cakes juste après avoir été moulue sur place. Et si la pâtisserie de demain consistait à réintégrer tous les postes de l'artisanat ?

Le chocolat et les fruits secs : indispensables à la pâtisserie



©BENOIT LINERO

Les palaces réintègrent de plus en plus le travail du chocolat et créent des bouchées et desserts d'exception, pour lesquels ils achètent les couvertures les plus pointues. Les maisons de chocolat comme Valrhona ou la Chocolaterie de l'Opéra font preuve de toujours plus d'exigence dans leur approvisionnement pour les satisfaire.

DES BONBONS DE CHOCOLATS... RÉALISÉS SUR PLACE

Dans les palaces, le chocolat se déguste sous de nombreuses formes. En chambre et avec le café, les bonbons de chocolat se doivent d'être irréprochables. Ils ont donc très longtemps été faits par les chocolatiers de l'ombre, à l'image de Jacques Genin. En effet, durant de longues années, il a fait le bonheur de nombreux palaces et hôtels de luxe en assurant toute la production de bonbons de chocolat avant d'ouvrir sa propre chocolaterie parisienne. Aujourd'hui, les palaces vivent une petite révolution dans ce domaine et suivent le même mouvement du « fait maison ». On réintègre des équipes de chocolatiers et on fait sur place. Alain Ducasse, par exemple, responsable des cuisines du Meurice et du Plaza Athénée à Paris, a créé sa propre chocolaterie : La Manufacture d'Alain Ducasse, qui fournit bien sûr les hôtels dont il a la charge, mais aussi le grand public. Au Bristol également, juste à côté du moulin, la chocolaterie de l'hôtel

réalise l'ensemble des bonbons de chocolat de l'hôtel, que les clients peuvent également acheter pour les emporter chez eux.

PAS D'EXCLUSIVITÉ, AU CONTRAIRE : UNE MULTITUDE DE MAISONS !

Côté chocolats de couverture, utilisés dans les gâteaux et desserts à l'assiette des pâtissiers, la maison Valrhona reste incontournable évidemment, et présente dans la majorité des palaces. Elle accompagne depuis plusieurs années, de manière remarquable, les chefs pâtissiers dans le sourcing de grands crus rares, fait du sur-mesure, organise des voyages directement chez les producteurs à l'autre bout du monde et permet de rassurer les palaces sur la qualité du chocolat, sa traçabilité et son engagement durable. Mais les chefs aiment aussi travailler avec plusieurs fabricants de pointe différents, chacun ayant ses spécificités. La chocolaterie de l'Opéra, Pralus, Cacao Barry et autres se croisent donc dans les laboratoires des uns et des autres,

pour se retrouver à la fois dans les ganaches et desserts à l'assiette, les viennoiseries et chocolats chauds, les biscuits et gâteaux. Pour les fruits à coque enfin, Julien Alvarez affectionne tout particulièrement une coopérative qui produit de la noisette en Corse, mais évidemment, à petite production. Ses contraintes : « Le goût est là évidemment, mais les livraisons arrivent une fois sur deux. » Les fruits à coque sont probablement, parmi tous les fruits secs, les plus difficiles à sourcer en France, tant les productions sont infimes, voire inexistantes. La Cazette de Bourgogne est parmi les favorites des chefs pâtissiers, pour son côté grillé, fruité et extrêmement parfumé ; les amandes de Perpignan jouent de plus en plus leur place dans les pralinés et biscuits moelleux ; les pistaches les plus proches, en revanche, viennent de Sicile, tant la culture française est difficile à atteindre. Concilier luxe, agriculture paysanne, santé, goût, empreinte carbone et traçabilité, voilà le pari de la pâtisserie de palace de demain, et l'histoire est bien partie.

Les figures montantes de la pâtisserie de palace

Sous les ors des hôtels les plus luxueux du pays, ces jeunes pâtissiers talentueux s'apprêtent à prendre d'assaut le cœur des becs sucrés.

texte François Blanc

N

ombre de jeunes pâtissiers et pâtissières qui bûchent sur leurs premiers diplômes ou sur les bancs de l'apprentissage rêvent palaces et hôtels de luxe. Pour beaucoup, intégrer ces gigantesques brigades, manipuler les produits les plus précieux et régaler les fines gueules semble encore et toujours faire partie de l'ADN du parcours professionnel idéal. Christophe Michalak au Plaza Athénée ou Christophe Felder à l'Hôtel de Crillon, l'histoire moderne de la pâtisserie française est émaillée de créations iconiques nées de jeunes chefs fabuleux qui font rêver les commis. Christophe Felder, d'ailleurs, décrit par tous comme un petit génie, était arrivé à ce poste prestigieux sur la place de la Concorde à seulement 23 ans.

Si la pâtisserie de palace est en constante ébullition, d'une créativité intarissable, c'est aussi grâce au ballet des jeunes chefs qui se succèdent à la tête des offres sucrées, comme un véritable « mercato » de la pâtisserie qui agite le petit milieu de la gastronomie hôtelière et lui injecte régulièrement un souffle renouvelé. Chaque nouveau qui prend place aux commandes d'une pâtisserie de palace arrive avec une faim de loup, déterminée à laisser sa trace et à marquer les esprits. C'est cette fougue qui nourrit la créativité de la pâtisserie de palace. Le temps des contraintes de production des gâteaux de boutique ou de l'entrepreneuriat viendra plus tard, les vingtenaires laissent libre cours à leur folie. Un monde ultra-concurrentiel qui semble enfin prêt à accepter les cheffes dans les posts les plus prestigieux. Jessica Préalpato, meilleure cheffe pâtissière du monde (en 2019 selon le World's 50 Best) au restaurant 3 étoiles Alain Ducasse du Plaza Athénée, déconstruit tous les codes de la pâtisserie et invente la desseralité, qui pèsera sans nul doute sur les créations de demain. Dans une veine plus classique, Sophie de Bernardi et Florence Lesage prouvent que les cheffes aussi peuvent faire de grandes choses à la tête de brigades d'hôtels. Voilà quelques nouvelles têtes promises à un bel avenir.



SOPHIE DE BERNARDI

INTERCONTINENTAL LE GRAND, PARIS

À la tête du sucré de deux lieux jumelés, le mythique Café de la Paix et l'InterContinental Paris Le Grand, Sophie est une vraie bulle de joie et de positivité, passionnée et enthousiasmante. Ses créations font dans la générosité pure, les portions sont conviviales, les goûts francs. On adore son millefeuille aux fruits secs, son éclair à la pistache ou son chiffon cake incroyablement léger. De l'art de faire du classique avec conviction et une joyeuse élégance.

MILLE-FEUILLE AUX FRUITS SECS

RETROUVEZ LA RECETTE DANS LE FOU DE PÂTISSERIE 39 



MAXENCE BARBOT

SHANGRI-LA HÔTEL, PARIS

On l'avait déjà repéré alors qu'il était second au Plaza Athénée, ce n'était qu'une question de temps avant qu'il ne vole de ses propres ailes. Le voilà aux commandes du sucré du Shangri-La. Du haut de son mètre 98, il ne cesse de surprendre par la délicatesse et l'extrême précision de ses gâteaux d'horloger. Les tartes feuilletées aux décors de fruits fins comme de la dentelle, le millefeuille au feuilletage poétique comme les stries d'un vieux bois, les confiseries de guimauve et pâte de fruits enroulées en tourbillons hypnotisants, il y a dans son travail une vraie poésie.

L'ÉCLAT

RETROUVEZ LA RECETTE DANS LE FOU DE PÂTISSERIE 43 





FLORENCE LESAGE

THE WESTIN, PARIS

Il y a chez Florence Lesage un sourire espiègle, un esprit inlassablement ludique et amusé qui donnent à son travail au Westin Paris-Vendôme un charme indéniable.

Elle met ses atouts au service de créations fines et équilibrées, où l'harmonie se fait dans la douceur. Son dessert Grain de Café, façon tiramisu, en est un parfait exemple, bluffant de justesse. Mais sa religieuse au miel en forme de ruche, sa tarte à la rhubarbe tressée ou son millefeuille, aussi parfaitement léger que généreux, ont achevé de nous convaincre.



ALEXANDRE DUFEU

HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE, PARIS

Avec le MOF et champion du monde de pâtisserie Angelo Musa, il forme un tandem royal au tea time du Plaza Athénée, lui qui officie depuis de longues années dans ce prestigieux hôtel de l'avenue Montaigne – il y fut formé par Christophe Michalak. Ensemble, ils proposent des créations raffinées, ciselées, qui illuminent le chariot des desserts et le serveur du tea time. Le cheesecake pamplemousse, le roll cake à la fraise ou le paris-brest à la pistache sont quelques incontournables des œuvres de ce duo de talent.

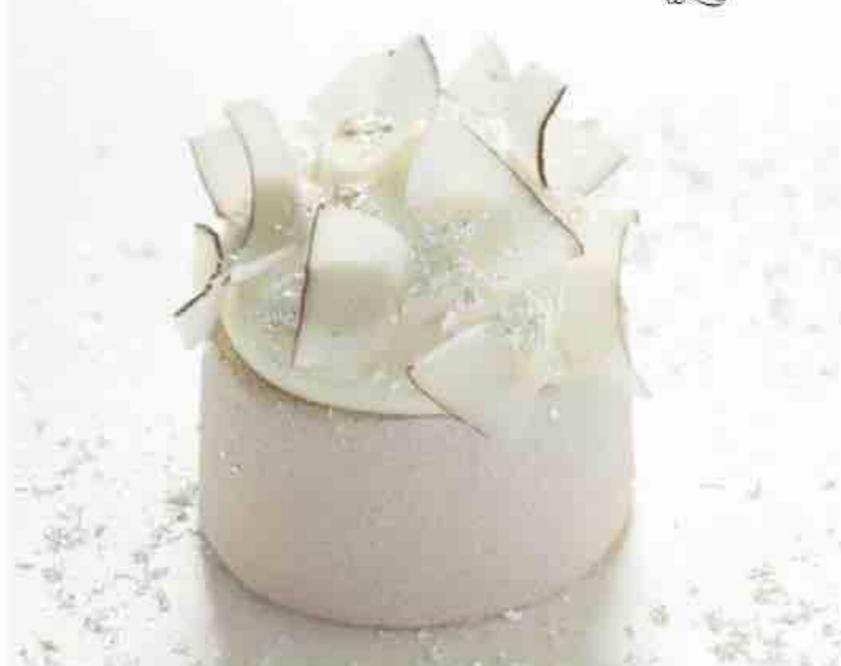
LA RELIGIEUSE AUX AGRUMES, VANILLE ET MIEL

RETROUVEZ LA RECETTE DANS LE FOU DE PÂTISSERIE 43 



LE ROLL-CAKE EXOTIQUE

RETROUVEZ LA RECETTE DANS LE FOU DE PÂTISSERIE 26 





TRISTAN ROUSSELOT

HÔTEL PRINCE DE GALLES, PARIS

Son CV est tellement garni qu'il était grand temps que le talent de Tristan Rousselot explose au grand jour. Finaliste de l'émission de France 2 *Qui sera le prochain grand pâtissier ?*, puis pilier de l'équipe des boutiques Christophe Michalak, chef pâtissier d'Akrame et enseignant à l'école Ritz Escoffier, il poursuit désormais une impeccable tradition sucrée au Prince de Galles Paris. On admire l'adresse avec laquelle il secoue les grands classiques en débroussaillant leur visuel. Son saint-honoré aux airs de nuage ou son millefeuille où les sacristains torsadés remplacent le feuilletage sont des modèles du genre.

CAKE BANANE CHOCOLAT



FLORENT MARGAILLAN

GRAND HÔTEL DU CAP-FERRAT, SAINT-JEAN-CAP-FERRAT

En France et ailleurs, le groupe Four Seasons soigne toujours ses offres sucrées et le Grand Hôtel du Cap-Ferrat ne faillit pas à cette tradition. Ce champion de France du dessert, passé par le Four Seasons parisien, fait des merveilles à l'autre bout de la France, entre ses desserts à l'assiette millimétrés et ses gourmandises de goûter qui pourraient nous faire traverser le pays. En tête, ses tropéziennes revues avec des brioches feuilletées, aux fruits secs ou à la fleur d'oranger. Ses grands fraisiers et framboisiers font aussi figure d'entremets modèles. Saint-Jean Cap-Ferrat a bien de la chance.

TARTE TROPÉZIENNE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

RETROUVEZ LA RECETTE DANS LE FOU DE PÂTISSERIE 39 





GAËTAN FIARD
TERRE BLANCHE, TOURRETTE

Après un court passage à la réouverture de l'Hôtel Lutetia à Paris, Gaëtan Fiard trouve son rythme de croisière au sublime domaine provençal Terre Blanche. Ce champion du monde des arts sucrés produit des desserts droits et francs, visant toujours juste. Son millefeuille à la vanille de Madagascar carré est un classique réalisé à la perfection ; son petit gâteau à la poire et sa tarte gianduja noisette sont tellement irrésistibles qu'on lui avait demandé d'en garnir les vitrines de nos boutiques le temps d'un week-end.

LA FRAISE INFUSÉE AU THYM SAUVAGE

RETROUVEZ LA RECETTE DANS LE FOU DE PÂTISSERIE 41 



ANTONY PRUNET
HÔTEL HA(A)ÏTZA, PYLA-SUR-MER

Idéalement située à l'entrée de l'hôtel, la Pâtisserie de Famille Ha(a)ïtza, au pied de la dune du Pyla, est un royaume de pure gourmandise illuminé par les bijoux concoctés par Antony Prunet. Sa philosophie est tout en simplicité, des gâteaux aux dimensions avantageuses, des accords simples – deux saveurs pas plus et une réalisation impeccable. Saint-honoré framboise et Passion, religieuse pistache, tarte fraise des bois et amande, paris-brest transformé en paris-pyla, tout est d'une efficacité redoutable sans jamais perdre en finesse.

TARTE CHOCOLAT FRAMBOISE

RETROUVEZ LA RECETTE DANS LE FOU DE PÂTISSERIE 35 



DÉC. 2020 - JANV. FÉV. 2021

fou de CUISINE #22

TENDANCES / RECETTES / PAS À PAS / PRODUITS / RENCONTRES

LES 60
PLUS BELLES
RECETTES
DE L'HIVER
2021



Christophe Aribert

Alexia Duchêne

Adrien Ferrand

Éric Frechon

Alan Geaam

Guillaume Gomez

Tomy Gousset

Éric Guérin

Simon Horwitz

Stéphane Jégo

Kei Kobayashi

William Ledeuil

Christian Le Squer

Grégory Marchand

René & Maxime Meilleur

Victor Mercier

Anne-Sophie Pic

Kelly Rangama

Emmanuel Renaut

Roxanne et Jean Sévègnes

Mathieu Viannay

Joseph Viola

PRESSMAKER

BELGIQUE/LUXEMBOURG/ROMANIE/É.-U. CANADA -
ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL 3,20 €
FRANCE 3,50 € - ALLEMAGNE 3,50 € - SUISSE 3,50 CHF

L 15662 22 F 7 50 € - RD



Biopic

KEI KOBAYASHI

UN RÊVE FRANÇAIS
TROIS ÉTOILES

Omakase

STÉPHANE JÉGO

MENDIANT DE LÉGUMES
ET POTIMARRON

Végétal

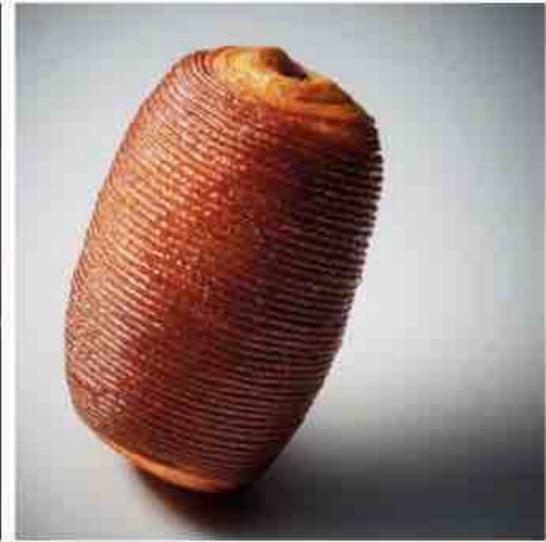
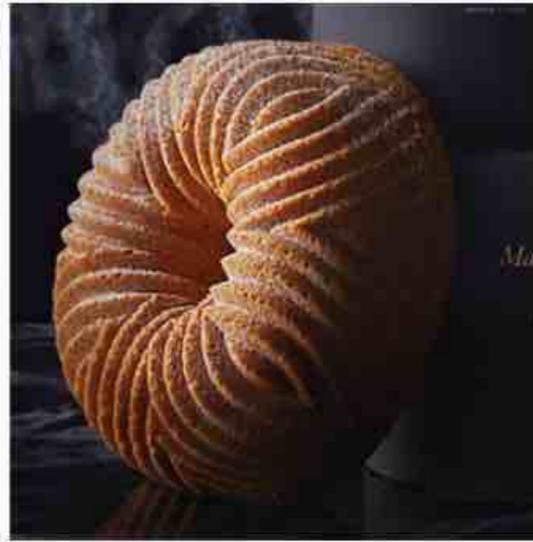
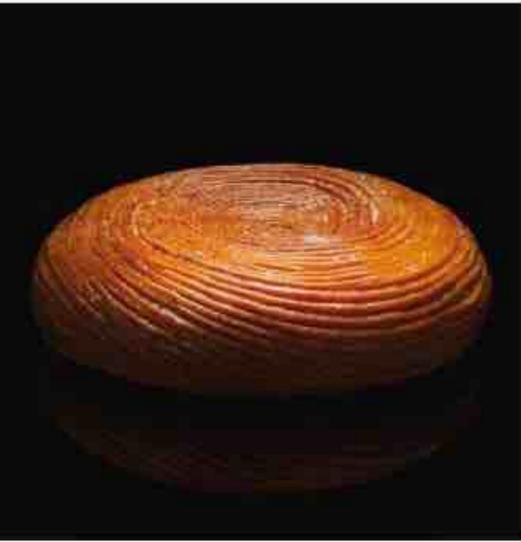
LA TRUFFE

REINE DES
CHAMPIGNONS

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX
POUR LE TROUVER CONSULTEZ : WWW.TROUVERLAPRESSE.COM

Vivement le retour de Maxime Frédéric !

texte François Blanc



A

la fois humble, terriblement gentil, très généreux et surtout diablement talentueux, Maxime Frédéric nous manque, lui qui a quitté son poste au Four Seasons George V à la rentrée 2020, pour préparer l'ouverture du tout nouveau hôtel le Cheval Blanc Paris. Pendant ces quelques années au George V, commencées au poste de chef pâtissier du restaurant l'Orangerie, avant de diriger tout le sucré de l'hôtel (trois restaurants étoilés, un tea time...), il nous aura bluffés par sa créativité sans bornes. On se souvient en premier lieu de sa fleur de vacherin et ses mille pétales de meringue dressés un à un. On n'oubliera jamais ses viennoiseries prodigieuses, un pain au chocolat aux strates caramélisées splendides ou un feuilleté garni au riz au lait et au caramel indécent de gourmandise. Des créations tellement adulées qu'elles avaient poussé l'hôtel à ouvrir une boutique éphémère pour les mettre en vente, en compagnie de l'Annécien, un cake aussi simple qu'émouvant. Il y eut aussi sa montgolfière de Pâques, dont même le mécanisme, qui permettait de la faire tourner sur elle-même, était en chocolat. Un artiste rare, dont la vision est aussi spectaculaire qu'intimiste. Nous l'avions d'ailleurs invité pour les fêtes 2019 à proposer une création exclusive dans nos boutiques Fou de Pâtisserie, la première bûche de Noël du Cheval Blanc Paris avant même l'ouverture de l'hôtel : un splendide sapin décoré d'une kyrielle d'épines en chocolat.

Contraint de retarder son ouverture à cause de cette année 2020 chaotique, le Cheval Blanc Paris devrait finalement ouvrir au printemps 2021. Un nouveau palace pour Paris, issu d'une toute petite gamme d'hôtels prestigieux, qui prendra place au sein de la Samaritaine, mythique grand magasin fermé depuis 2005 et prêt à rouvrir face à la Seine. On trépigne d'impatience à l'idée de retrouver enfin les trésors sortis de l'imagination de Maxime Frédéric. On nous promet déjà un éclair au chocolat divin, des viennoiseries affolantes et même un flan, exercice désormais incontournable auquel le chef ne s'était pas encore attelé. Nous sommes déjà conquis.

WANTED



© MATIAS INDIJC

ILS ONT ÉTÉ CITÉS DANS CE NUMÉRO :

JULIEN ALVAREZ, Hôtel Le Bristol,
112 rue du Faubourg Saint-Honoré,
75008 Paris

MAXENCE BARBOT, Shangri-La Hôtel,
10 avenue d'Iéna, 75016 Paris

MICHAEL BARTOCETTI, George V,
31 avenue George V, 75008 Paris

LILIAN BONNEFOI, Hôtel du
Cap-Eden-Roc, 167-165 boulevard J.F.
Kennedy, 06160 Antibes

ADRIEN BOZZOLO, Hôtel Mandarin
Oriental, 251 rue Saint-Honoré,
75001 Paris

GUILLAUME CABROL, Hôtel Plaza
Athénée, 25 avenue Montaigne,
75008 Paris

MATTHIEU CARLIN, Hôtel de Crillon,
10 place de la Concorde, 75008 Paris

YANN COUVREUR, 137 avenue
Parmentier, 75010 Paris

SOPHIE DE BERNARDI, Intercontinental
Paris-Le Grand, 2 rue Scribe, 75009 Paris

JULIEN DELHOMME, Hôtel du Louvre,
place André Malraux, 75001 Paris

ALEXANDRE DUFEU, Hôtel Plaza
Athénée, 25 avenue Montaigne,
75008 Paris

JULIEN DUGOURD, La Chèvre d'Or,
rue du Barri, 06360 Eze

CHRISTOPHE FELDER, 2
9 rue du Maréchal Foch, 67190 Mutzig

MAXIME FRÉDÉRIC, Cheval blanc, Paris

GAËTAN FIARD, Terre Blanche Resort,
3100 route de Bagnols en Forêt,
83440 Tourrettes

CÉDRIC GROLET, Hôtel Le Meurice,
228 rue de Rivoli, 75001 Paris

PASCAL HAINIGUE, Le Burgundy,
6-8 rue Duphot, 75001 Paris

FLORENCE LESAGE, The Westin,
3 rue de Castiglione, 75001 Paris

GILLES MARCHAL, 9 rue Ravignan,
75018 Paris

FLORENT MARGAILLAN, Grand Hôtel
du Cap-Ferrat, 71 bd du Général de Gaulle,
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat

CHRISTOPHE MICHALAK, Paris

JIMMY MORNET, Park Hyatt Paris-
Vendôme, 5 rue de la Paix, 75002 Paris

ANGELO MUSA, Hôtel Plaza Athénée,
25 avenue Montaigne, 75008 Paris

NICOLAS PACIELLO, Le Fouquet's,
99 avenue des Champs-Élysées,
75008 Paris

FRANÇOIS PERRET, Hôtel Ritz Paris,
15 place Vendôme, 75001 Paris

JESSICA PRÉALPATO, Hôtel Plaza
Athénée, 25 avenue Montaigne,
75008 Paris

ANTONY PRUNET, Hôtel Ha(a)ïtza,
1 avenue Louis Gaume, 33115 Pyla-sur-Mer

TRISTAN ROUSSELOT,
Hôtel Prince de Galles,
33 avenue George V, 75008 Paris

SÉBASTIEN VAUXION,
Le K2 Collections, 238 rue des Clarines,
73120 Courchevel

FOU DE Pâtisserie

OPUS #HS11

Décembre 2020 - Janvier-Février 2021

www.foudepatisserie.fr

redaction@foudepatisserie.fr

Rejoignez-nous sur : [f](#) [t](#) [i](#) [s](#)

Fou de pâtisserie est édité par la société Pressmaker

SARL au capital de 5 000 euros

RCS Paris B 751 461 690

Rédaction : 3 bis rue Bleue, 75009 Paris

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION ET DE LA RÉDACTION :

Muriel Tallandier

RÉDACTRICE EN CHEFFE : Julie Mathieu

RÉDACTRICE EN CHEFFE ADJOINTE : Claire Pichon

COORDINATION DE RÉDACTION : Eugénie Pont

PREMIÈRE SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Pascale Cancalon

CONCEPTION, DIRECTION ARTISTIQUE ET RÉALISATION :

Alain Jacoby-Koaly pour Pykha (www.pykha.com)

PHOTOGRAVURE : studio Pykha (studio@pykha.com)

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO :

François Blanc, Raphaële Marchal

PHOTOGRAPHES DU MAGAZINE :

Atelier Mai 98, Thomas Dhellemmes, Valéry Guedes

RÉGIE PUBLICITAIRE : Médiaobs

44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris

Tél. : 01 44 88 97 70 / Fax : 01 44 88 97 79

E-mail : pnom@mediaobs.com

Tél. : 01 44 88 (suivis des 4 chiffres)

Directrice générale : Corinne Rougé (93 70)

Directrice commerciale : Sandrine Kirchtaler (89 22)

Directrice du pôle food : Alexandra Horsin (89 12)

Directeur de publicité : Cécile Ghis (89 25)

Directeur studio : Cédric Aubry (89 05)

Studio/maquette : Brune Provost (89 13)

Gestion : Catherine Fernandes (89 20)

www.mediaobs.com

ABONNEMENT : Abonn'escient

56 rue du Rocher, 75008 Paris

foudepatisserie@abonnescient.fr

Tél. : 01 44 70 03 89

DISTRIBUTION : MLP

Vente (réservée aux marchands de journaux)

Mercuri Presse

Laurent Boudierlique

01 42 36 87 78

Le contenu de ce magazine ne peut être reproduit par
quelque moyen que ce soit sans l'autorisation de l'éditeur.

Dépôt légal à la date de parution

N° ISSN : 2269-7012

N° commission paritaire : 0921K94036

IMPRIMÉ PAR ROULARTA PRINTING

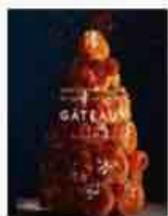
Meiboomlaan 33

8800 Roeselare

Belgique.

© 2020 PRESSMAKER

CRÉDIT LIVRES



Recette du Millevanille
page 129

GÂTEAUX, par Christophe
Felder et Camille Lesecq,
photographies Laurent Fau,
éditions de La Martinière,
35 €



Recette d'agrumes du
village d'Eus de Jessica
Préalpato page 121

GRAND LIVRE DE LA
NATURALITÉ, par Alain
Ducasse, photographies
Philippe Vaurès Santamaria,
Ducasse éditions, 49 €



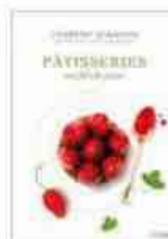
Visuel de la merveille
framboise verveine page 116

MA PROMESSE, par Angelo
Musa, photographies Laurent
Fau, éditions de
La Martinière, 29,90 €



Recette de la brioche
perdue page 36 ; **recette**
de la barquette noisette
page 114 ; **recette de la**
Rhubarbe page 124

INSTANTS SUCRÉS AU
RITZ PARIS, par François
Perret, photographies
Bernhard Winkelmann,
éditions de La Martinière,
29 €



Recette Précieux chocolat
Nyangbo page 129

PÂTISSERIES AU FIL DU
JOUR, par Laurent Jeannin,
photographies Virginie
Garnier, éditions Solar, 39 €



Recette de la tarte K
pistache orientale page 128

Recette extraite du coffret
« **CHRISTOPHE MICHALAK**
20 ANS DE PÂTISSERIE »,
volume époque master class
2013-2016, photographies
de Patrick Rougèreau, texte
de Leslie Gogois, éditions
Hachette Cuisine, 50 €

CAHIER TECHNIQUE

Attention, les recettes qui suivent sont l'œuvre de pâtissiers professionnels. Tous les jours, l'équipe de *Fou de Pâtisserie* donne le meilleur d'elle-même pour vous faire découvrir leur talent. Ils ont la gentillesse de partager avec vous leurs recettes, le plus souvent inédites. Car c'est cela la pâtisserie : l'échange, le partage, la transmission. C'est unique et rare.

Ces recettes sont le fruit de leur travail acharné, passionné, exigeant. Ils nous les confient pour que nous puissions les publier.

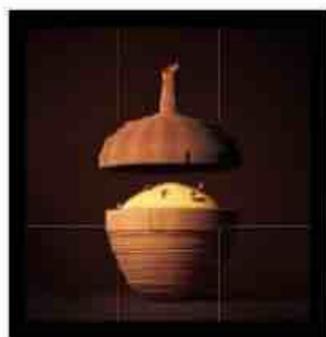
De nombreuses relectures sont effectuées avec la plus grande rigueur par la rédaction afin que ces recettes soient lisibles, accessibles et exactes. Mais les journalistes du magazine ne sont en aucun cas responsables de leur contenu, ils ne les écrivent pas ; seuls les chefs le font et nous leur en laissons la paternité. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser leurs créations.

INDEX DES RECETTES

Agrumes du village d'Eus, vinaigrette au miel, graine de chanvre 121	L'annécien 125	Parfait crémeux banane/citron vert/ meringues 130
Barquette noisette 114	La cazette 108	Précieux chocolat Nyangbo..... 129
Biscuit de Savoie..... 116	La forêt..... 111	Rayon de miel..... 110
Brioche des Rois..... 50	La goutte de café lapar rouge 123	Religieuse caramel et épices..... 128
Brioche feuilletée..... 34	La pomme sculptée au foin..... 126	Saint-brest..... 117
Brioche feuilletée aux pralines roses.. 28	La rhubarbe..... 124	Saint-honoré vanille caramel..... 114
Brioche perdue 36	Le cocotier 78	Sous le sapin..... 108
Bûche 2020 110	Le taco..... 126	Succès noisette 116
Cake marbré 113	Les herbes..... 119	Tarte aux poires et chocolat..... 44
Chocolat « Nyangbo »..... 122	Les jolies madeleines 128	Tarte citrus 127
Chocolat citron noir 123	Marron kalamansia..... 115	Tarte K pistache orientale 128
Chocolat signature, croustillant à la noisette du piémont et sa crème glacée 125	Merveille framboise verveine 116	Tarte pamplemousse et pistache sauvage d'Iran 118
Dessert agrumes menthe..... 119	Miel de nos ruches, crème légère à la fleur d'oranger, sablé au pollen et condiment aux agrumes 62	Tartelette noisette 117
Éclair chocolat amande 126	Millefeuille vanille caramel..... 120	Travail autour de la poire, graines de sésame torréfiées et miel d'oranger .. 121
Forêt-noire de Noël..... 118	Millevanille..... 129	Tresse pêche..... 115
Gaufre liégeoise 112	Mont Ritz..... 112	Vision d'un citron de pays, parfumé au yuzu et combava..... 122
Il était une fois..... 109	Pain 100 % chocolat..... 112	
	Pain gianduja 113	

Toutes les recettes qui vous ont séduits dans nos pages sont expliquées ici.

PORTFOLIO



LA GAZETTE

Par Michaël Bartocetti
(Hôtel George V, Paris)

POUR : **ENV 3 ENTREMETS**
(les quantités données varient selon les éléments de la recette)

POUR LA BAVAROISE CAFÉ (LA VEILLE) - (RECETTE POUR ENVIRON 5 BÛCHES)

500 g de crème (1)
240 g de lait
54 g de café torréfié
25 g de jaunes
75 g de sucre
85 g de masse gélatine
700 g de crème montée (2)
50 g de café torréfié

POUR LE BISCUIT MIEL ET ÉPICES (RECETTE POUR 1 PLAQUE DE 1900 G)

200 g de beurre clarifié
289 g de jaunes d'œufs
175 g d'œufs entiers
350 g de miel de châtaignier
228 g de sucre semoule
40 g de poudre d'amandes
230 g de crème épaisse
50 g de crème UHT
115 g de pâte de citron
510 g de farine T55
6 g de sel
10 de poudre à lever
9 g de poudre à pain d'épice

POUR LE PRALINÉ CAFÉ (RECETTE POUR ENVIRON 5 INSERTS)

150 g d'amandes
100 g de sucre
1 g de fleur de sel
25 g de café grains

POUR LE MÉLANGE PRALINÉ CAFÉ / CAZETTE

250 g de praliné café
350 g de pâte de cazette

75 g de crème

POUR LE CRÈMEUX CAFÉ (RECETTE POUR ENVIRON 5 INSERTS)

285 g de crème
29 g de lait
47 g de grains de café Guatemala
3 g de cardamome verte (concassée)
18 g de sucre semoule
85 g de jaunes d'œufs
0,90 g de pectine x58
2 g de masse gélatine

POUR LA PÂTE SABLÉE CACAO ET FLEUR DE SEL

130 g de beurre
50 g de sucre glace
2 g de fleur de sel
130 g de farine T55
15 g de cacao poudre
26 g de fleur de cazette
25 g de jaune d'œuf

POUR LE CROUSTILLANT CAZETTE (RECETTE POUR ENVIRON 5 INSERTS)

230 g de pâte sablée cacao cuite concassée
176 g de gianduja lait noisette
3,5 g de fleur de sel
95 g de feuilletine
23 g de fleur de cazette

POUR LE GLAÇAGE DULCEY CAFÉ

100 g de sucre
100 g de glucose
53 g d'eau
10 g de café moulu
66 g de lait concentré non sucré
41 g de masse gélatine
100 g de Dulcey

POUR LE MONTAGE

Peaux de noisettes
Coque en chocolat en forme de noisette

LA BAVAROISE CAFÉ (LA VEILLE)

❖ La veille, infusez à froid le café préalablement re-torréfié 5 min à 160 °C dans les crèmes 1 et 2. Le lendemain, chinoisez et complétez les liquides en repesant.

❖ Chauffez la crème 1 infusée et le lait puis ajoutez le mélange jaunes + sucre. Faites cuire à 82 °C. Ajoutez la masse gélatine et laissez refroidir.

❖ Une fois le mélange à 21 °C montez le crème 2 et incorporez.

LE BISCUIT MIEL ET ÉPICES

❖ Faites monter les jaunes, les œufs avec le sucre et le miel. Une fois bien montés, ajoutez les crèmes ainsi que la pâte de citron.

❖ À 45 °C, incorporez le beurre clarifié puis finissez le mélange à la Maryse en ajoutant les poudres préalablement tamisées. Pesez à 1900 g par plaque. Faites cuire à 170 °C 2 fois 8 min.

❖ Détaillez à 15 cm de diamètre. Puis à 1 cm de hauteur à l'aide de barres repères.

LE PRALINÉ CAFÉ

❖ Réalisez un caramel à sec avec le sucre et le sel, coulez sur plaque et ajoutez le café dessus tant que le caramel est encore chaud. Torréfiez les amandes. Mixez le tout en gardant une belle granulométrie.

LE MÉLANGE PRALINÉ CAFÉ / CAZETTE

❖ Au Thermomix, chauffez la crème à 40 °C et versez sur le mélange praliné et pâte de cazette en créant une émulsion. Versez dans un cercle de 12 cm de diamètre en pesant 120 g par insert. Congelez.

LE CRÈMEUX CAFÉ

❖ Chauffez la crème et infusez le café et la cardamome verte pendant 6 min. Chinoisez, complétez la crème manquante, ajoutez le lait et le mélange pectine/sucre, portez à ébullition et faites une anglaise avec les œufs, le sucre et la pectine. Ajoutez la gélatine et chinoisez.

❖ Dans un cercle de 8 cm de diamètre, coulez 70 g de crèmeux. Congelez.

LA PÂTE SABLÉE CACAO ET FLEUR DE SEL

❖ Sablez ensemble le beurre, le sucre glacé, les sels, la farine, le cacao et la fleur de cazette.

❖ Ajoutez les jaunes. Étalez entre 2 feuilles, à 6 mm. Cuisez à 150 °C pendant environ 6 min.

LE CROUSTILLANT CAZETTE

❖ Mélangez délicatement tous les ingrédients avec le gianduja fondu. Étalez à 3 mm entre 2 Silpats et détaillez des cercles de 15 cm de diamètre. Posez chaque cercle sur le biscuit miel et épices.

LE GLAÇAGE DULCEY CAFÉ

❖ Chauffez l'eau et infusez le café

pendant 6 min. Passez au chinois. Complétez le liquide manquant, ajoutez le sucre et glucose et faites cuire à 103 °C. Versez sur le lait concentré non sucré, ajoutez la masse gélatine et le Dulcey.

LE MONTAGE

❖ Dans un moule thermoformé légèrement bombé pochez de la bavaroise avant de poser le premier insert crèmeux café congelé. Repochez la mousse et ajoutez le praliné café cazette congelé. Pochez une nouvelle fois et posez enfin le biscuit + croustillant à hauteur du moule. Lissez avec la mousse et congelez. Démoulez l'entremets et glacez avec le glaçage Dulcey à 23 °C. Ajoutez quelques peaux de noisette en décor et mettez l'entremets dans la coque chocolat avant de refermer le couvercle.



SOUS LE SAPIN

Par Angela Musa
et Alexandre Dufeu
(Plaza Athénée, Paris)

POUR : **UNE CENTAINE DE PETITS CADEAUX (À RAISON DE 2 À 3 PAR PERSONNE). DIVISEZ LES QUANTITÉS EN FONCTION DE VOS BESOINS.**

POUR LE BISCUIT PAIN D'ÉPICE

380 g de farine de tradition
20 g de sorbitol
7 g de bicarbonate de soude
1,5 g de sel
4 g d'épices à pain d'épice
206 g de lait
360 g de miel
206 g de beurre

POUR LE CROUSTILLANT AMANDES / ÉPICES

200 g d'amandes blanches
13 g de beurre
100 g de couverture ivoire

1,5 g de fleur de sel

70 g de feuilletine

2,25 g d'épices à pain d'épice

POUR LE CRÉMEUX AU PAIN D'ÉPICE

275 g de lait + 275 g de crème

245 g de pain d'épice torréfié

(pour l'infusion de pain d'épice)

430 g d'infusion pain d'épice

5,5 g d'épices à pain d'épice

140 g de jaunes d'œufs

320 g de couverture blanche

45 g de masse gélatine

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT BLANC

AU PAIN D'ÉPICE

300 g de lait

300 g de crème

300 g de pain d'épice

(pour l'infusion de pain d'épice)

315 g d'infusion

8 g d'épices à pain d'épice

115 g de jaunes d'œufs

350 g de couverture blanche

95 g de préparation gélatine

710 g de crème fouettée

POUR LA MARMELADE AUX SAVEURS

DE NOËL

210 g de figues séchées

110 g d'abricots moelleux

50 g de pruneaux secs

80 g de raisins et berries secs

100 g de cerneaux de noix

240 g de jus de citron

240 g de jus d'orange

27 g de zestes d'orange

500 g de jus de raisin

500 g de jus de pomme

20 g de gingembre frais râpé

10 g d'épices à pain d'épice

24 g de pectine

40 g de sucre

POUR LE MONTAGE

QS d'un mélange de beurre de cacao et de chocolat.

QS de poudre de pain d'épices
Couvercles en chocolat pour les cadeaux.

QS de couverture 70% Largo de la chocolaterie de l'opéra
Oursons Gustave en pâte d'amande

LE BISCUIT PAIN D'ÉPICE

❖ Comptez 590 g par demi-cadre de 26 x 36 cm.

❖ Tamisez toutes les matières sèches ensemble.

❖ Chauffez le miel à 45 °C, faites fondre le beurre et mélangez avec le lait et le miel. Mélangez les liquides avec l'ensemble des

poudres.

❖ Cuisez à 165 °C pendant environ 18 min.

LE CROUSTILLANT AMANDES / ÉPICES

❖ Torréfiez les amandes à 150 °C pendant environ 30 min. À froid, broyez au robot coupe, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Ajoutez dans le robot la couverture ivoire et mixez. À la main, mélangez à cette préparation la feuilletine, la fleur de sel, les épices à pain d'épice. Étalez sur feuille de papier cuisson dans un cadre 26 x 36 cm et bloquez au froid.

LE CRÉMEUX AU PAIN D'ÉPICE

❖ Avec le lait, la crème et le pain d'épices, réalisez une infusion à chaud.

❖ Avec l'infusion pain d'épice, les jaunes et les épices, réalisez une crème anglaise, versez sur le chocolat blanc et la masse gélatine. Mixez soigneusement. Refroidissez et coulez froid sur le croustillant.

LA MOUSSE CHOCOLAT BLANC

AU PAIN D'ÉPICE

❖ Avec les trois premiers ingrédients, réalisez une infusion à chaud. Prélevez-en 315 g pour la suite de la recette.

❖ Réalisez une crème anglaise avec les jaunes, les épices et l'infusion, et versez sur la couverture blanche et la gélatine. Mixez, faites le mélange avec la crème fouettée à 28 °C.

LA MARMELADE AUX SAVEURS

DE NOËL

❖ Coupez en petits cubes les fruits secs et moelleux. Faites cuire tous les éléments ensemble, et refroidissez. Une fois froide, étalez cette marmelade sur le biscuit et surgelez.

LE MONTAGE

❖ Première étape du montage : posez la plaque croustillant-crèmeux au dessus de la plaque biscuit + marmelade. Congelez.

❖ Dans cette plaque, détaillez des inserts carrés de 4 cm de côté.

❖ Garnissez des moules cubiques de 5 cm de côté de 55 g de mousse chocolat blanc pain d'épice et placez l'insert, lissez à ras. Bloquez au froid, puis démoulez et enrobez de mélange de beurre de cacao et chocolat. saupoudrez de pain d'épice mixé. Faites de même pour le couvercle en chocolat.

❖ Présentez sur un socle en chocolat noir 70 % Largo de la Chocolaterie de l'Opéra avec le sapin au milieu.

Décorez de 6 oursons Gustave en pâte d'amande.



IL ÉTAIT UNE FOIS...

Par Eddie Benghanem
(Trianon Palace, Versailles)

POUR : 1 ENTREMETS DE 8 PARTS

POUR LA MOUSSE VANILLE

TORRÉFIÉE

70 g de lait entier

10 g de sucre semoule

20 g de jaunes d'œufs

4 g de fécule

5 g de gélatine

70 g de chocolat blanc

160 g de crème liquide

1/4 de gousse de vanille Tahiti

1/4 de gousse de vanille Bourbon

POUR LA CRÈME CITRON

35 g de lait

2 œufs

8 g de sucre

15 g de jus de yuzu

30 g de jus de citron jaune

30 g de jus de citron vert

20 g de beurre de cacao Mycrio

60 g de chocolat blanc

5 g de gélatine

1 citron jaune zesté

1 citron vert zesté

POUR LE CONFIT CITRON

30 g de citrons confits

Le jus de 1/2 citron

POUR LA DACQUOISE NOISETTE

130 g de blancs d'œufs

50 g de sucre

2 g de blancs d'œufs séchés

90 g de poudre de noisette torréfiée

75 g de sucre glace

25 g de farine T.55

POUR LE CROUSTILLANT PÉCAN

1RE PARTIE

40 g de farine T.55

20 g de poudre d'amandes

20 g de sucre semoule

1 g de levure chimique

35 g de beurre demi-sel

POUR LE CROUSTILLANT PÉCAN

2E PARTIE

125 g de chocolat blanc

15 g de praliné noisette

30 g de riz soufflé

30 g de corn flakes

50 g de noix de pécan hachées et grillées

10 g de noix de coco cristallisée

5 g de polenta

POUR LE MONTAGE

QS de couverture noire

QS de praliné noisette

LA MOUSSE VANILLE

TORRÉFIÉE

❖ Torréfiez les gousses de vanille au four à 140 °C pendant 10 min.

❖ Faites bouillir le lait, ajoutez les gousses de vanille torréfiées, laissez infuser 30 min à couvert. Mixez ensuite le lait avec les gousses, chinoisez pour enlever les morceaux, complétez le poids de lait.

❖ Faites tremper la gélatine dans l'eau froide.

❖ Montez la crème au batteur, réservez.

❖ Mélangez les jaunes, le sucre et la fécule. Faites bouillir le lait, versez la moitié du lait dans le mélange précédent, remettez le tout dans la casserole, faites cuire comme une crème pâtissière. Versez sur le chocolat et la gélatine essorée, mixez pour obtenir un mélange lisse. Quand la crème vanille est à 40 °C, ajoutez la crème fouettée.

LA CRÈME CITRON

❖ Hydratez la gélatine dans l'eau.

❖ Mélangez le lait, les œufs et le sucre dans un bol, placez au bain-marie et faites cuire à 82 °C. Versez le mélange sur le chocolat, le beurre Mycrio et la gélatine essorée, mixez. Ajoutez ensuite le jus des deux citrons ainsi que les zestes et le jus de yuzu. Mixez encore, versez dans un flexipan rond de 12 cm de diamètre. Placez au congélateur.

LE CONFIT CITRON

❖ Placez les citrons confits et le jus dans un bol, filmez et cuisez au bain-marie pendant 10 min. Mixez et réservez.

LA DACQUOISE NOISETTE

❖ Préchauffez le four à 165 °C.

❖ Faites torréfier la poudre de noisette au four à 160 °C pendant 12 min.

❖ Montez les blancs d'œufs en neige.

en incorporant progressivement le sucre et les blancs séchés.

❖ Tamisez ensemble la farine, le sucre glace et la poudre de noisette torréfiée. Versez les poudres dans les blancs montés, mélangez délicatement.

❖ Pochez des biscuits ronds en spirale de 12 cm de diamètre. Enfourez et faites cuire 12 min en tournant la plaque à mi-cuisson.

POUR LE CROUSTILLANT PÉCAN 1RE PARTIE

❖ Mélangez la farine, le sucre, la poudre d'amandes, la levure chimique et le beurre, pour obtenir une pâte homogène. Étalez sur plaque de cuisson et cuisez pendant 18 min à 160 °C.

POUR LE CROUSTILLANT PÉCAN 2E PARTIE

❖ Préchauffez le four à 160 °C.
❖ Faites griller au four la polenta, les noix de pécan hachées et la noix de coco pendant 12 min.
❖ Faites fondre le chocolat au bain-marie, dans une cuve de batteur avec une feuille. Mélangez le chocolat fondu et le praliné avec le riz soufflé et les corn flakes, ajoutez ensuite le sablé cuit et pour finir les noix de pécan, la polenta et la noix de coco grillée. Étalez sur une feuille de papier cuisson à 2 mm d'épaisseur, détaillez ensuite un cercle de 14 cm de diamètre, réservez au frais.

LE MONTAGE

❖ Étalez le confit de citron sur le disque de biscuit noisette, collez sur le palet de crème citron congelé.

❖ Mettez de la couverture noire au point.

❖ Avec la couverture fondue, tapissez un moule en silicone 14 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur. Coulez 60 g de praliné noisette. Préparez la mousse vanille, versez dans le moule, insérez ensuite le palet de crème citron et biscuit noisette. Ajoutez de la mousse et posez le croustillant pécan. Réservez au congélateur.

❖ Démoulez puis floquez et décorez selon votre goût.



RAYON DE MIEL

Par Pascal Hainigüe
(Hôtel Burgundy, Paris)

POUR : 1 BÛCHE DE 6 À 8 PARTS

Le chef fabrique lui-même son moule sur mesure, vous pouvez utiliser un moule buche ou rectangulaire de votre choix.

POUR LE BISCUIT TENDRE AU CITRON

60 g d'œufs entiers
40 g de crème
85 g de sucre semoule
1 g de sel
65 g de farine T55
3 g de levure chimique
14 g de beurre fondu
20 g de zestes de citron
9 g de jus de citron
9 g d'huile de tournesol

POUR LE CRÉMEUX CARAMEL À LA VANILLE

54 g de sucre
54 g de crème
3 g de vanille
42 g de beurre
1 g de sel

POUR LE CRÉMEUX CITRON

82 g d'œufs entiers
74 g de sucre semoule
11 g de zestes de citron
9 g de masse gélatine
119 g de beurre
17 g de beurre de cacao
80 g de jus de citron frais

POUR LE CONFIT D'ÉCORCES DE CITRON

50 g de zestes de citron
85 g de sucre
210 g de jus de citron

POUR LE FLOPAGE JAUNE

50 g de beurre de cacao
40 g de chocolat blanc
2 g de colorant liposoluble jaune

POUR LE FLOPAGE CHOCOLAT

50 g de beurre de cacao
40 g de chocolat noir 70 %

POUR LA MOUSSE AU MIEL

DE SARRASIN

240 g de lait
75 g de miel de sarrasin
80 g de jaunes d'œufs
240 g de crème montée
70 g de masse gélatine

POUR LE MONTAGE

QS de miel

LE BISCUIT TENDRE AU CITRON

❖ Mixez les zestes avec le sucre, montez les œufs avec le sucre au batteur à l'aide d'un fouet, ajoutez les liquides puis les poudres tamisées ensemble et le beurre fondu pour finir. Cuisez dans un moule à cake à 150 °C pendant 1 h.

LE CRÉMEUX CARAMEL À LA VANILLE

❖ Faites infuser les gousses de vanille grattées dans la crème tiède environ 1 h.

❖ Caramélisez le sucre à sec dans une casserole puis découlez-le avec la crème chinoisée, versez sur le beurre et le sel, mixez longuement.

LE CRÉMEUX CITRON

❖ Cuisez les œufs, les zestes, le jus de citron et le sucre à 85 °C, ajoutez la masse gélatine et le beurre de cacao puis mixez longuement, passez au chinois étamine et refroidissez le mélange à 37 °C. Ajoutez le beurre tempéré détaillé en cubes puis mixez une dernière fois.

LE CONFIT D'ÉCORCES DE CITRON

❖ Prélevez les zestes de citron puis taillez-les en fine brunoise. Cuisez avec le jus et le sucre comme une confiture environ 20 min.

LE FLOPAGE JAUNE

❖ Mélangez les ingrédients puis chauffez à 35 °C.

LE FLOPAGE CHOCOLAT

❖ Mélangez les ingrédients puis chauffez à 35 °C.

LA MOUSSE AU MIEL DE SARRASIN

❖ Cuisez le lait avec le miel et les jaunes à 85 °C, ajoutez la masse gélatine. À 30 °C, ajoutez la crème semi-montée.

MONTAGE

❖ Coupez le biscuit en 4 étages, étalez une fine couche de confit citron sur chaque étage puis dressez à la douille unie de 12 deux bandes de crémeux citron sur l'extérieur des biscuits. Remplissez le centre avec le crémeux au caramel, superposez

les étages les uns sur les autres pour obtenir un rectangle régulier.

❖ Une fois la mousse réalisée, remplissez le moule à moitié puis ajoutez l'insert (le biscuit reconstitué), lissez à ras du moule et surgez, démoulez.

❖ Pulvérisez le flopage jaune tiède à l'aide d'un pistolet puis renouvelez avec le flopage noir. Remplissez les alcôves de miel.



BÛCHE 2020

Par Florent Margailan
(Four Seasons Hotel, Cap-Ferrat)

POUR : 2 BÛCHES DE 8 PARTS

POUR LA PÂTE SABLÉE AU CITRON

115 g de beurre
100 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
4 g de sel
20 g de jaunes d'œufs (1)
50 g d'œufs
230 g de farine
1 citron jaune
4 g de levure chimique

POUR LE CRÉMEUX CITRON

2 citrons
120 g de jus de citron
160 g de sucre
120 g d'œufs
40 g de jaunes d'œufs
100 g de beurre
1 g de gélatine

POUR LE BISCUIT JOCONDE CITRON

140 g de poudre d'amande
140 g de sucre glace
40 g de Maïzena
200 g d'œufs entiers
40 g de beurre
260 g de blancs d'œufs
65 g de sucre semoule
1 zeste de citron

POUR LE CARAMEL MENTHE

65 g de sucre
110 g de sirop de glucose
135 g de jus de citron vert
250 g de crème fleurette
15 g de zeste de citron vert

25 g de jus de citron vert frais
20 g de feuilles de menthe glaciale

POUR LA MOUSSE AU CITRON

150 g de blancs d'œufs
300 g de sucre
90 g d'eau
200 g de jus de citron jaune
150 g de meringue italienne
10 g de gélatine
300 g de crème montée
3 g de zestes de citron jaune

POUR LE DÉCOR

QS de nappage neutre
 Sucre candi

LA PÂTE SABLÉE AU CITRON

❖ Mélangez le beurre avec la poudre d'amande, le sel et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les œufs et les jaunes, mélangez, ajoutez la farine, les zestes du citron jaune et la levure. Mélangez.
 ❖ Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm puis placez au réfrigérateur au moins 30 min.
 ❖ Disposez sur une plaque et feuille et enfournez 8 min à 160 °C. Puis coupez des rectangles de 5,5 x 28 cm. Faites cuire encore 2 min.

LE CRÊMEUX CITRON

❖ Prélevez les zestes des citrons. Faites bouillir le jus avec les zestes et la moitié du sucre, puis versez (en chinoisant) les œufs et les jaunes mélangés avec le restant du sucre. Faites bouillir, débarrassez, ajoutez la gélatine, à 40 °C mixez avec le beurre coupé en petits morceaux.

LE BISCUIT JOCONDE CITRON

❖ Montez en 3e vitesse pendant 3 min le mélange sucre glace, poudre d'amande, œufs, zestes et Maizena. Ajoutez le beurre fondu, puis les blancs d'œufs montés avec le sucre.

❖ Étalez sur une plaque avec un cadre de 5 mm. Faites cuire au four ventilé à 190 °C pendant 7 min. Coupez le biscuit en deux sur la largeur.

LE CARAMEL MENTHE

❖ Dans une casserole, portez à ébullition le jus de citron vert puis ajoutez les zestes de citron vert. Mixez à l'aide d'un Bamix, puis infusez 10 min, casserole filmée. Chinoisez et réservez.

❖ Dans une casserole, mélangez le sucre semoule, le sirop de glucose et la crème fleurette puis faites cuire

l'ensemble à 105 °C.

❖ Faites décuire progressivement avec l'infusion chaude de citron vert et faites recuire à 103 °C. Ajoutez le jus de citron vert frais filtré puis faites refroidir à 30 °C. Faites refroidir au réfrigérateur. Mixez avec les feuilles de menthe fraîche puis réservez coulé en tube de 1 cm.

LA MOUSSE AU CITRON

❖ Montez les blancs et versez petit à petit le sucre cuit à 121 °C.

❖ Faites dissoudre la gélatine dans une partie de la purée puis ajoutez la meringue puis la crème montée.

MONTAGE ET DÉCOR

❖ Recouvrez le biscuit Joconde d'une fine couche de crèmeux citron. Disposez un tube de caramel menthe, roulez, serrez bien à l'aide du papier sulfurisé afin d'obtenir un tube le plus rond possible. Placez au congélateur au moins 2 h.

❖ Garnissez un moule à bûche à mi-hauteur de mousse citron, ajoutez l'insert, recouvrez de mousse, puis fermez avec le sablé. Congelez.

❖ Nappez d'une fine couche de nappage neutre. Décorez avec une branche du sucre candi.



LA FORÊT

Par Julien Alvarez
 (Hôtel Bristol, Paris)

POUR : 3 ENTREMETS

POUR LE CROUSTILLANT

RECONSTITUÉ NOIX

Pour le sablé orge

150 g de beurre
60 g de cassonade
65 g de vergeoise
30 g d'œufs
75 g de farine de châtaigne
160 g de farine d'orge
2 g de fleur de sel
75 g de noix

Pour le croustillant

150 g de sablé
100 g de purée d'amandes
50 g d'Opalys

70 g d'éclats d'or

26 g d'amandes caramélisées hachées

POUR LE BISCUIT MADELEINE

CHÂTAIGNE

400 g d'œufs
280 g de vergeoise brune
140 g de miel de châtaignier
300 g de farine T55
100 g de farine de châtaignier
16 g de levure chimique
4 g de sel fin
360 g de beurre

POUR LA CRÈME VANILLE

500 g de crème liquide
3 g de pectine x58
60 g de sucre muscovado
100 g de jaunes d'œufs
1 gousse de vanille de Tahiti
0,5 gousse de vanille de Madagascar

POUR LA MOUSSE MARRONS

Pour l'infusion
150 g de lait
500 g de crème
150 g de bois de hêtre
 Pour la mousse
650 g d'infusion

75 g de lait
240 g de crème
30 g de masse gélatine
135 g de crème de marrons
135 g de pâte de marrons

POUR LA PÂTE À SARMENT

À L'ORANGE

100 g de farine
30 g de poudre de noisettes
70 g de poudre d'amandes
1 g de poudre de cannelle
1 g de sel
35 g d'eau
35 g de sucre
30 g de liqueur Grand Marnier
1 zeste d'orange
100 g de sucre cassonade
1 zeste d'orange

POUR LE SPONGE CAKE

Pour le duja noix

144 g de noix
36 g de sucre glace
 Pour le sponge cake noix
220 g de blancs d'œufs
180 g de duja noix

POUR LA FINITION

QS de couverture chocolat
 Tuiles en forme de feuilles

LE CROUSTILLANT

RECONSTITUÉ NOIX

Le sablé orge

❖ Au batteur à la feuille, mélangez

l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Passez au crible. Faites cuire sur Silpain 160 °C, 12 min. Avant complet refroidissement, passez la masse au gros crible.

Le croustillant

❖ Faites fondre le chocolat blanc puis liez délicatement l'ensemble des ingrédients.

LE BISCUIT MADELEINE

CHÂTAIGNE

❖ Réalisez un beurre noisette. Faites blanchir légèrement les œufs, le sucre et le miel.
 ❖ Incorporez les poudres tamisées et le beurre noisette. Pas de foisonnement. Étalez à 5 mm et faites cuire à 180 °C pendant 6 min.

LA CRÈME VANILLE

❖ Faites chauffer la crème liquide puis infusez avec les gousses de vanille 20 min. Après l'infusion, ajoutez le sucre muscovado et la pectine x58 à 40 °C. Portez le tout à ébullition puis ajoutez les jaunes et mixez. Refroidissez à 4 °C.

LA MOUSSE MARRONS

L'infusion

❖ Torréfiez le bois 15 min à 250 °C puis laissez infuser l'ensemble 24 h.

La mousse

❖ Montez l'infusion. Mixez les ingrédients et portez-les à 30 °C. Mélangez l'ensemble.

LA PÂTE À SARMENT

À L'ORANGE

❖ Faites bouillir l'eau, le sucre et le zeste. Ajoutez hors du feu la liqueur. Versez sur la farine, la poudre de noisettes, la poudre d'amandes, la cannelle et le sel puis mélangez. Laissez reposer pendant 10 min puis étalez la pâte très finement et coupez des bandes très fines. Roulez-les dans le sucre mélangé avec le zeste d'orange. Disposez-les sur un Silpat et faites cuire à 150 °C à four ventilé ou à 160 °C à four classique pendant 10 min jusqu'à ce que les sarments aient une couleur blonde. Laissez refroidir et faites un fagot avec.

LE SPONGE CAKE

Le duja noix

❖ Mixez l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte fine.

Le sponge cake noix

❖ Mélangez l'ensemble des ingrédients. Mixez puis chinoisez. Mettez le tout dans un siphon. Gazez trois fois. Faites cuire en

boîte plastique au micro-ondes à 900 W pendant 30 secondes. Retournez les boîtes en sortie de cuisson pour conserver une belle alvéole. Stockez au congélateur.

LE MONTAGE

- ❖ Dans un cercle de 20 cm de diamètre par entremets, tassez légèrement 130 g de croustillant. Congelez.
- ❖ Détaillez 2 disques de 20 cm de diamètre dans le biscuit madeleine. Placez l'un d'eux en cercle, et coulez par-dessus 120 g de crème vanille. Placez par-dessus le deuxième disque de biscuit madeleine et pressez légèrement afin d'obtenir un montage régulier. Surgelez.
- ❖ Dans un moule en forme de châtaigne, coulez 20 g de crème puis 30 g de mousse marrons. Congelez.
- ❖ Dans votre moule à entremets, pochez 350 g de mousse puis placez l'insert biscuit-crème. Recouvrez de mousse et lissez. Recouvrez du croustillant. Congelez.

LA FINITION

- ❖ Démoulez. Avec le reste de mousse, collez des morceaux de sponge cake. Pulvérisez de la couverture chocolat. Décorez de tuiles en forme de feuilles et de sarments. Placez la noisette glacée au centre.



MONT RITZ

Par François Perret (Le Ritz, Paris)

POUR : **1 BÛCHE DE 8 PARTS**

POUR L'INSERT

- 180 g** de crème gastronomique
- 50 g** de pâte de marrons
- 50 g** de crème de marrons
- 40 g** de brunoise de marrons au sirop
- 100 g** de purée de marrons
- 1** feuille de gélatine

POUR LA MOUSSE

- 600 g** de crème montée
- 5** feuilles de gélatine

165 g de crème pâtissière classique.

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- (Il y aura des restes)
- 190 g** de sucre glace
- 260 g** de beurre d'Étrez
- 60 g** de poudre d'amandes
- 2** œufs
- 1 g** de fleur de sel
- QS** de poudre de vanille
- 500 g** de farine ordinaire

POUR LE SABLÉ CHEESECAKE

- 300 g** de poudre de pâte sucrée
 - 20 g** de beurre
- Vous aurez besoin d'un moule empreinte en forme de montagne.

L'INSERT

- ❖ Mixez la pâte de marrons, la crème de marrons et la purée de marrons au robot coupe sans la chauffer.
- ❖ Mélangez la crème gastronomique avec la brunoise de marron (sans la monter), puis incorporez délicatement la crème à la Maryse au mélange de marrons.

LA MOUSSE

- ❖ Lissez la crème pâtissière, ajoutez la masse gélatine fondue. Une fois que le mélange est à 35 °C, ajoutez la crème montée.

LA PÂTE SUCRÉE

- ❖ Mélangez le sucre glace, le beurre pommade et la poudre d'amandes. Ajoutez les œufs, la fleur de sel et la poudre de vanille. Incorporez la farine et mélangez délicatement le tout jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Débarrassez, filmez et mettez au frais pendant 1 h.
- ❖ Étalez à 2 mm et faites cuire à 160 °C à coloration.
- ❖ Laissez refroidir et réduisez en poudre.

LE SABLÉ CHEESECAKE

- ❖ Mélangez à la feuille la poudre de pâte sucrée et le beurre sec. Étalez dans un cadre rectangulaire permettant de couvrir le bas de votre bûche puis tassez. Faites cuire au four ventilé à 170 °C pendant environ 7 min. Laissez refroidir dans le cadre et puis réservez au réfrigérateur.

LE MONTAGE

- ❖ Pochez l'insert dans le moule et tapotez légèrement. Laissez prendre légèrement en cellule puis tassez le sablé sur l'insert, en faisant attention à ne pas trop tasser le sablé.
- ❖ Pour la suite de l'opération, utilisez un moule identique, ou bien le

même que vous aurez débarrassé de son contenu maintenu au froid.

- ❖ Dans le moule, veillez à bien pocher de la mousse dans la pointe de chaque montagne avant de garnir le moule aux $\frac{3}{4}$. Chablonnez avec une petite spatule en vérifiant qu'il n'y ait pas de bulles. Insérez le montage marron à l'intérieur puis lissez à ras. Laissez prendre en cellule à -35 °C puis démoulez.
- ❖ Relissez si besoin et stockez. Floquez légèrement en blanc et saupoudrez de sucre glace.

PETIT DÉJEUNER



GAUFRE LIÉGEOISE

Par Pierre Hermé
(Royal Monceau, Paris)

POUR : **ENVIRON 25 GAUFRES**

PRÉPARATION : **35 MIN**

REPOS : **2 H 30**

CUISSON : **2 MIN 30**

- 300 g** de farine à pâtisserie
- 25 g** de sucre semoule
- 10 g** de cassonade
- 2** pincées de sel
- 125 g** de lait frais entier
- 25 g** de levure fraîche
- 60 g** d'œuf battu
- 225 g** de beurre doux
- 225 g** de sucre grains à chouquettes

- ❖ Versez la farine, le sucre, la cassonade et le sel dans le bol du robot muni du crochet. Délayez au mixeur la levure fraîche avec le lait, ajoutez l'œuf battu. Versez en filet dans le bol du robot en veillant à mélanger à petite vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Actionnez alors la vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve. Lorsque la pâte se détache des bords du robot, ajoutez le beurre divisé en petits morceaux et mélangez à petite vitesse.

- ❖ Lorsque le beurre est totalement amalgamé, comptez environ 10 min de pétrissage supplémentaire. La pâte est prête lorsqu'elle lisse, homogène et élastique. Couvrez-la d'un film alimentaire au contact et laissez-la doubler de volume à température ambiante durant 1 h.
- ❖ Ajoutez alors le sucre grains en une fois. Mélangez à petite vitesse au batteur jusqu'à ce que le sucre soit uniformément réparti dans la pâte.
- ❖ Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1 cm. Filmez la plaque et mettez au réfrigérateur pendant 1 h. Sortez la pâte du réfrigérateur afin d'y découper les gaufres.
- ❖ En vous servant d'un emporte-pièce (ou d'un verre trempé dans un peu d'eau tiède), découpez les gaufres à l'emporte-pièce de forme ovale d'environ 8 cm. Astuce : entre chaque découpe, trempez l'emporte-pièce dans de l'eau tiède pour qu'il ne colle pas à la pâte. Déposez les gaufres sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et laissez reposer 30 min au réfrigérateur, couvertes d'un film alimentaire pour éviter qu'elles ne séchent.
- ❖ Préchauffez le gaufrier à 200 °C. Placez 2 disques de pâte dans le gaufrier en appuyant légèrement, baissez la température à 150 °C et cuisez les gaufres environ 2 min 30 jusqu'à coloration bien dorée. Consommez aussitôt.



PAIN 100 % CHOCOLAT

Par Guillaume Cabrol
(Plaza Athénée, Paris)

POUR : **15 PAINS**

AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : **2 H**

REPOS : **24 H**

CUISSON : **18 MIN**

POUR LE LAIT CHOCOLAT**(2 JOURS AVANT)**

266 g de lait entier
66 g de gruë de cacao

POUR LA DÉTREMPE CHOCOLAT**(LA VEILLE)**

315 g de farine de gruau
42 g de sucre
9 g de sel
10 g de miel
13 g de levure
53 g de beurre
42 g de levain dur
216 g de lait chocolat
33 g de cacao
235 g de beurre pour le tourage

POUR LE PRALINÉ AMANDES**NOISETTES**

6 g d'amandes
6 g de noisettes
8 g de sucre
QS fleur de sel

POUR LES BARRES PRALINÉES

12 g de couverture lait mezzo
12 g de couverture 66 Arcato (couverture noire 66 %)
20 g de praliné amandes noisette

POUR LES BARRES GIANDUJA

30 g de chocolat gianduja
10 g de chocolat Divo (couverture lait 40 %)

POUR LA DORURE

1 œuf entier

LE LAIT CHOCOLAT**(2 JOURS AVANT)**

❖ Torréfiez le gruë 5 min à 150 °C. Faites-le infuser avec le lait. Mixez l'ensemble et réservez une nuit au froid. Passez au chinois avant utilisation.

LA DÉTREMPE CHOCOLAT**(LA VEILLE)**

❖ Déposez tous les ingrédients (sauf le lait et le beurre de tourage) dans le batteur. Rajoutez le lait. Laissez tourner, 5 min en 1^{re} vitesse puis 10 min en 2^e vitesse. Sortez la pâte du pétrin. Boulez la pâte et stockez-la 24 h à 3 °C. Préparez un carré de beurre pour le tourage pesé à 235 g et stockez-le à 3 °C.

LE PRALINÉ AMANDES**NOISETTES**

❖ Torréfiez les fruits secs à 150 °C pendant 20 à 25 min. Faites cuire le sucre à sec. Mixez les fruits secs, le sucre et la fleur de sel. Réservez.

LES BARRES PRALINÉES

❖ Faites fondre ensemble la

couverture lait mezzo, la couverture 66 Arcato, le praliné amande noisette. Coulez dans une plaque à rebords. Mettez 15 min au congélateur.

Détaillez en barres de 5,5 x 0,5 cm.

LES BARRES GIANDUJA

❖ Faites fondre ensemble la couverture chocolat gianduja et le chocolat Divo. Coulez dans une plaque à rebords. Mettez 15 min au congélateur. Détaillez en barres de 5,5 x 0,5 cm.

LE TOURAGE

❖ Posez le beurre sur la détrempe chocolat. Astuce : assurez-vous que la pâte et le beurre ont la même consistance. Après avoir enchaîné le beurre dans la détrempe, collez entre eux les deux bords. Abaissez la pâte à 5 cm d'épaisseur. Puis en partant du bas du pâton, rabattez de quelques cm. Rabattez l'autre côté bord à bord. Repliez le tout en 2. Laissez reposer 30 min. Abaissez la pâte dans le sens des feuillets jusqu'à 5 cm d'épaisseur, rabattez une partie du pâton aux 2/3 et l'autre par-dessus. Laissez reposer 1 h avant de détailler les pains au chocolat. Abaissez à 4 au laminoir.

LE FAÇONNAGE

❖ Détaillez des pains au chocolat de 12 x 6,5 cm. Entaillez-les à l'aide d'une lame de rasoir. Retournez les rectangles de pâte pour déposer les barres de chocolat sur la partie non lamée. Roulez les pains au chocolat avec les 2 barres : d'abord la gianduja, puis la barre praliné. Laissez pousser 3 h à 26 °C. Les pains au chocolat doivent avoir bien gonflé.

LA CUISSON

❖ Battez l'œuf, puis dorez les pains au chocolat à l'aide d'un pinceau. Faites cuire 16 à 18 min à 155 °C.

**PAIN GIANDUJA**

Par Florent Margailan
(Four Seasons Hôtel, Cap-Ferrat)

POUR : 20 PIÈCES

POUR LA PÂTE NOISETTE

11 g de levure
55 g d'eau
10 g de sel
40 g de sucre
20 g de vergeoise blonde
15 g de pâte de noisette
20 g d'œufs
110 g de lait
50 g de beurre pommade
150 g de farine tradition T65
220 g de farine de gruau T45

POUR LA PÂTE CACAO

11 g de levure
55 g d'eau
10 g de sel
40 g de sucre
20 g de vergeoise blonde
20 g d'œufs
120 g de lait
50 g de beurre pommade
20 g de cacao en poudre
130 g de farine tradition T65
220 g de farine de gruau T45

POUR LE BÂTON DE GIANDUJA

120 g de pâte de gianduja

POUR LE TOURAGE

470 g de beurre sec

POUR LA DORURE

1 œuf
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
5 g de sucre

LA PÂTE NOISETTE

❖ Mélangez l'ensemble des ingrédients au batteur avec le crochet. Pétrissez 9 min en 1^{re} vitesse et 5 min en 2^e.

❖ Formez un carré bien régulier d'environ 20 cm de côté. Filmez et laissez reposer 30 min à température ambiante, puis congelez pendant 1 h.

LA PÂTE CACAO

❖ Mélangez l'ensemble des ingrédients au batteur avec le crochet, Pétrissez 9 min en 1^{re} vitesse et 5 min en 2^e. Formez un carré bien régulier d'environ 20 cm de côté. Filmez et laissez reposer 30 min à température ambiante, puis congelez pendant 1 h.

LES BÂTONS DE GIANDUJA

❖ Travaillez le gianduja à la feuille ou passez-le quelques secondes au micro-ondes afin de le rendre mou.

❖ À l'aide d'une poche et d'une douille n° 12, réalisez des boudins sur une plaque recouverte d'une feuille. Placez au frais quelques minutes, découpez des barres de 6 cm de long.

LE TOURAGE ET LA CUISSON

❖ Étalez le beurre entre deux feuilles de papier sulfurisé afin de former un carré de 20 cm. Disposez le beurre entre les deux carrés de pâte. Étalez la pâte afin d'obtenir un rectangle de 20 x 60 cm, repliez-le en 4, mettez au frais 20 min. Étalez la pâte dans l'autre sens afin d'obtenir un rectangle de 20 x 60 cm, repliez-le en 3, mettez au frais 20 min. Étalez la pâte à environ 3 mm d'épaisseur. Repliez-la au frais 20 min.

❖ Détaillez des bandes (au cutter) de 6 cm par 16 cm. Disposez un boudin de gianduja sur chaque bande, roulez, disposez sur une plaque. Couvrez la plaque sans toucher les pains au gianduja. Laissez gonfler la pâte à température ambiante pendant 3 h.

❖ Dorez les pains avec un pinceau. Enfourez à 170 °C pendant 18 min environ.

TEA TIME**CAKE MARBRÉ**

Par Julien Alvarez
(Hôtel Le Bristol, Paris)

POUR : 3 CAKES

POUR L'APPAREIL À CAKE MARBRÉ

270 g de beurre
590 g de sucre
8 g de vanille en poudre
20 g d'extrait de vanille
8 g de sel
190 g d'œufs
430 g de farine
10 g de levure chimique
400 g de crème fleurette 35 % de MG

POUR LE CAKE CHOCOLAT

40 g de cacao
1 kg d'appareil à cake

POUR LA GANACHE CHOCOLAT

600 g de crème fleurette 35 % MG
380 g de chocolat de couverture cœur de Guanaja

100 g de sucre inverti

POUR LE SIROP LÉGER AU RHUM

500 g d'eau

200 g de sucre

50 g de rhum brun

5 g d'extrait de vanille

POUR LE GLAÇAGE

QS de chocolat de couverture blanche Opalys, détendue avec 5 % de son poids d'huile de pépins de raisin
Poudre de vanille

L'APPAREIL À CAKE MARBRÉ

❖ Mélangez les ingrédients dans l'ordre cité au batteur à la feuille. Ne faites pas monter.

LE CAKE CHOCOLAT

❖ Mélangez 1 kg d'appareil à cake avec 40 g de chocolat.

LA GANACHE CHOCOLAT

❖ Portez la crème et le sucre inverti à ébullition. Versez la crème en 3 fois sur le chocolat et mixez. Stockez à 16 °C.

LE SIROP LÉGER AU RHUM

❖ Portez à ébullition l'eau et le sucre. Ajoutez le rhum et l'extrait de vanille. Réservez.

LE GLAÇAGE

❖ Faites fondre la couverture Opalys et l'huile de pépins de raisin. Utilisez la poudre de vanille pour donner un effet marbré.

LE MONTAGE

❖ Dans des moules à cake Flexipan, versez alternativement l'appareil à la vanille et celui au chocolat de manière à obtenir un effet marbré. Faites cuire à 170 °C pendant 18 min et laissez refroidir.

❖ Découpez chaque cake en trois bandes dans le sens de la hauteur.

❖ Imbibez légèrement les tranches de cake avec le sirop.

❖ Recouvrez votre moule de papier Rhodoid. Couvrez le fond et les bords de chocolat blanc pour créer la coque. Laissez écouler l'excédent. Quand le chocolat blanc est pris, couvrez le fond et les bords avec de la ganache. Placez la première bande de cake dans le fond du moule et couvrez de ganache. Placez la bande du milieu et couvrez de ganache. Placez enfin la bande du haut et masquez de ganache. Laissez refroidir. Démoulez et enlevez le papier avant le service.



LE SAINT-HONORÉ VANILLE CARAMEL

Par Tristan Rousselot
(Hôtel Prince de Galles, Paris)

POUR : 8 À 10 PARTS

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE (LA VEILLE)

260 g de crème
5 g de vanille
130 g de chocolat blanc
16 g de masse gélatine
260 g de crème

POUR LE CRAQUELIN

35 g de cassonade
35 g de beurre
35 g de farine

POUR LA PÂTE À CHOUX

680 g de pâte à choux
POUR LE CRÉMEUX CARAMEL
70 g de sucre
200 g de lait
1 g de vanille
30 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre semoule
16 g de Maïzena
1 g de sel fin
6 g de masse gélatine
111 g de beurre doux

POUR LA COQUE CARAMEL CHOUX

125 g de sucre semoule
42 g d'eau
POUR LA PÂTE SUCRÉE
25 g de poudre d'amandes
45 g de fécule de pomme de terre
160 g de farine
1 g de sel fin
80 g de sucre glace
85 g de beurre sec
47 g d'œuf entier

POUR LE CARAMEL TENDRE

60 g de glucose
60 g de sucre
90 g de crème
25 g de beurre
2 g de fleur de sel
POUR LE MONTAGE
500 g de pâte feuilletée

LA GANACHE MONTÉE VANILLE (LA VEILLE)

❖ Faites chauffer la première partie de crème avec la vanille grattée et laissez infuser 5 min. Ajoutez la masse gélatine et laissez fondre. Chinoisez sur le chocolat blanc et réalisez une ganache bien lisse et élastique. Mixez en ajoutant la deuxième partie de crème.

❖ Chinoisez et réservez une nuit au réfrigérateur avant de la fouetter pour utilisation.

LE CRAQUELIN

❖ Mélangez l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez entre 2 Silpat.

LA PÂTE À CHOUX

❖ Réalisez la pâte à choux. Pochez 3 tailles de choux à l'aide d'une douille de 10 ; 2 cm ; 2,2 cm ; 2,5 cm.

❖ Déposez un craquelin détaillé au bon format sur chaque chou, et enfournez dans le four préchauffé à 210 °C. Faites cuire à 170 °C pendant 15 à 25 min selon la taille.

LE CRÉMEUX CARAMEL

❖ Réalisez un caramel à sec avec la première partie du sucre et faites décuire avec le lait et la vanille chauffée préalablement.

❖ Blanchissez les jaunes et la deuxième partie de sucre, ajoutez la Maïzena et le sel, puis le mélange caramel lait et vanille. Faites bouillir 1 min.

❖ Hors du feu, ajoutez la masse gélatine, le beurre congelé et mixez tout de suite. Refroidissez.

LA COQUE CARAMEL CHOUX

❖ Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à complète coloration (175 °C) et faites décuire en plongeant le bas de la casserole dans un cul-de-poule d'eau froide.

LA PÂTE SUCRÉE

❖ Mettez le beurre à température ambiante. Mélangez le beurre et le sucre glace tamisé. Ajoutez l'œuf entier battu. Ajoutez la poudre d'amande, la fécule de pomme de terre, le sel et la farine tamisée petit à petit. Laissez reposer minimum 2 h avant utilisation.

LE CARAMEL TENDRE

❖ Faites fondre le glucose et ajoutez le sucre, faites cuire au caramel blond. Faites décuire avec la crème chaude et redonnez une ébullition. Ajoutez le beurre et mixez. Mélangez avec la fleur de sel. Mettez en poche

et laissez refroidir.

LE MONTAGE

❖ Étalez la pâte sucrée entre 2 Silpat puis détaillez à l'aide de l'emporte-pièce « nuage » et faites cuire entre 2 Silpat 20 min à 155 °C four ventilé.

❖ Étalez la pâte feuilletée puis détaillez à l'aide de l'emporte-pièce « nuage » et faites cuire entre 2 Silpat avec 2 grilles sur le dessus 50 min à 170 °C four ventilé.

❖ Garnissez chaque chou de crémeux caramel. Glacez chaque chou avec la coque caramel et placez le chou dans un moule en Flexipan demi-sphère pour obtenir une coque de caramel bien régulière.

❖ À l'aide du caramel tendre, collez le feuilletage sur la pâte sucrée, pochez ensuite 6 boules (grande/moyenne/petite) de ganache montée vanille à l'aide d'une douille de 24, pochez un cœur de caramel tendre et déposez les 6 choux glacés caramel.



BARQUETTE NOISETTE

Par François Perret
(Hôtel Ritz, Paris)

POUR : 8 À 10 PARTS
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 12 MIN

POUR LE SABLÉ BRETON

150 g de farine type 55
2 g de levure chimique
200 g de beurre pommade
80 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
30 g de poudre d'amandes
POUR LA SAUCE GIANDUJA
150 g de gianduja au lait
30 g de chocolat 43 % au lait Tanea

LE SABLÉ BRETON

❖ Tamisez la farine et la levure chimique. Faites préchauffer le four à 170 °C, position ventilée.

❖ Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, à petite vitesse, mélangez le beurre pommade

et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils soient légers et onctueux. Ajoutez le jaune d'œuf, puis le mélange farine-levure chimique et, enfin, la poudre d'amandes. Veillez bien, pendant toute l'opération, à ne pas introduire d'air dans l'appareil : faites ce mélange à la plus petite vitesse possible.

❖ Introduisez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse n° 8 et pochez-en 10 g dans chacune des alvéoles d'un moule à barquettes Flexipan®. Faites cuire environ 12 min au four. À mi-cuisson, tassez le centre de chaque sablé à l'aide d'une cuillère afin de creuser un ovale identique à celui du pourtour avec une bordure d'épaisseur constante.

LA SAUCE GIANDUJA

❖ Faites fondre les ingrédients à 40 °C maximum en vous aidant d'un thermomètre, puis laissez tiédir le mélange et garnissez l'intérieur de chaque barquette. Laissez durcir.



LA TRESSE PÊCHE

Par Julien Dugourd
(La Chèvre d'Or, Èze)

POUR : 10 TRESSES

POUR LA PÂTE À CROISSANT (LA VEILLE)

400 g de farine T55
8 g de sel fin
40 g de sucre
6 g de trimoline
16 g de levure boulangère
112 g d'eau froide
80 g de lait froid
40 g de beurre
200 g de beurre de tourage

POUR LA MARMELADE PÊCHE

200 g de pêches
15 g de sucre
10 g de beurre
20 g de jus citron

POUR LE CRUMBLE

95 g de beurre
45 g de sucre glace tamisé
45 g de cassonade

55 g de poudre d'amandes tamisée

112 g de farine tamisée

1 g de sel

POUR LA CHANTILLY COCO

100 g de crème
150 g de lait coco
10 g de sucre glace
200 g de mascarpone

POUR LA FINITION

200 g de crème pâtissière
QS de pousses de lemon cress
Brunoise de pêches fraîches

LA PÂTE À CROISSANT (LA VEILLE)

❖ Pétrissez la farine, le sel, le sucre, la trimoline, la levure, l'eau et le lait 8 min en première vitesse. Ajoutez le beurre de tourage (les 40 g) et pétrissez 10 min. Laissez au repos 30 min à température ambiante, puis étalez à 3 mm et congelez pendant 1 h 30. Laissez au repos 12 h au frigo.

❖ Tourez le pâton de croissant (un tour double + un tour simple). Détaillez des rectangles et façonnez en tresse. Faites pousser 2 h 30 puis dorez. Faites cuire à 160 °C jusqu'à bonne coloration.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

❖ Portez le lait à ébullition.
❖ Blanchissez le jaune avec le sucre, la farine et la fécule. Versez le lait bouillant. Chinoisez dans la casserole et faites cuire comme une pâtissière. Refroidissez à la feuille au batteur.

LA MARMELADE PÊCHE

❖ Faites un caramel avec le sucre et le beurre. Déglacez avec le jus de citron. Ajoutez les morceaux de pêche et faites cuire à feu doux.

LE CRUMBLE

❖ Travaillez le beurre à la feuille au batteur. Incorporez progressivement les poudres. Grattez le crumble à travers une plaque perforée. Faites cuire à 170 °C pendant 15 min.

LA CHANTILLY COCO

❖ Mettez tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Montez en chantilly et réservez en poche à douille.

LA FINITION

❖ Au centre des tresses, pochez de crème pâtissière et un peu de marmelade de pêche mélangée avec une brunoise de pêche fraîche. Faites des points de chantilly coco et ajoutez des quartiers de pêche fraîche. Finissez avec des morceaux de crumble et quelques pousses de

lemon cress.



MARRON KALAMANSIA

Par Pascal Hainigue
(Hôtel Burgundy, Paris)

POUR : 12 PIÈCES

POUR LE SABLÉ NOISETTE RECONSTITUÉ

110 g de sablé
40 g de pâte de noisette
25 g de chocolat jivara
0,5 g de fleur de sel
30 g de feuillantine

POUR LE BISCUIT MARRONS NOISETTES

45 g de noisettes
40 g de sucre
9 g de farine
7 g de farine de châtaigne
65 g de blancs d'œufs
25 g de cassonade
17 g de sucre
17 g de marrons cuits

POUR LA MOUSSE MARRONS

25 g de masse gélatine
30 g de crème de marrons
110 g de pâte de marrons
220 g de crème
70 g de sucre
23 g d'eau
35 g de jaunes d'œufs

POUR LA GELÉE KALAMANSI

90 g de purée kalamansi
22 g de sucre
10 g de masse gélatine

POUR LE MARRON VERMICELLE

80 g de purée de marrons
80 g de crème de marrons

POUR LE FLOCAGE LAIT

27 g de chocolat Jivara
22 g de beurre de cacao

POUR LE FLOCAGE NOIR

30 g de chocolat Macaé
18 g de beurre de cacao
0,2 g de colorant laque rouge

POUR LA FINITION

QS d'éclats de marron confit

LE SABLÉ NOISETTE RECONSTITUÉ

❖ Au batteur à la feuille, concassez le sablé cuit refroidi et ajoutez le Jivara fondu, la pâte de noisette, la feuillantine et en dernier la fleur de sel. Étalez la pâte sur une feuille-guitare. Lissez bien et congelez.

LE BISCUIT MARRON NOISETTE

❖ Torréfiez les noisettes à 140 °C pendant 16 min. Au robot coupe, concassez légèrement les noisettes refroidies. Ajoutez le sucre glace et les deux farines, donnez des à-coups afin d'obtenir une poudre avec des morceaux de noisettes grossiers. Montez les blancs en moyenne vitesse, serrez avec le sucre et la cassonade. Une fois bien montés, mais pas trop fermes, ajoutez les poudres et les marrons cuits coupés en fine brunoise. Mélangez délicatement puis cadrez et faites cuire 19 min à 190 °C.

❖ Sortez du four, retournez le sablé reconstitué sur le biscuit marron, retournez l'ensemble sur une plaque, congelez pendant au moins 6 h.

LA MOUSSE MARRONS

❖ Faites tiédir au four à micro-ondes la pâte et la crème de marrons. Faites fondre la gélatine et ajoutez-la. Pacossez le tout 4 fois. Le mélange doit être lisse et environ à 25 °C minimum. C'est le mélange 1.
❖ Montez la crème dans la cuve refroidie. La crème doit être bien mousseuse et soyeuse, c'est le mélange 2.

❖ Réalisez une pâte à bombe à l'aide du Thermomix : sucre, jaunes et eau dans la cuve à 80 °C pendant 6 min. Une fois le cycle fini, faites monter à moyenne vitesse dans le batteur jusqu'à une température d'environ 30 °C. C'est le mélange 3.

❖ Dans un grand cul-de-poule, mélangez au fouet le mélange 1 et la moitié du 3.

❖ Une fois le mélange lisse, ajoutez l'autre moitié du 3 à la Maryse. Finissez par la crème montée 2 en trois fois.

LA GELÉE KALAMANSI

❖ Chauffez la purée et le sucre à 40 °C. Ajoutez la masse gélatine.

LE MARRON VERMICELLE

❖ Mixez longuement les ingrédients, tamisez au tamis fin. Étalez une fine couche sur une feuille Rhodoïd. Puis pochez le reste par-dessus en forme de vermicelles. Congelez et détaillez au format.

LE FLOCAGE LAIT

❖ Faites fondre séparément le chocolat et le beurre de cacao puis mixez l'ensemble.

LE FLOCAGE NOIR

❖ Faites fondre séparément le chocolat et le beurre de cacao puis mixez l'ensemble avec le colorant.

LE MONTAGE

❖ Réalisez la gelée kalamansi et coulez en moule demi-sphère de diamètre 3.
❖ Détaillez le montage sablé reconstitué et biscuit marron en carrés de 5 x 5 cm.
❖ Réalisez la mousse marrons, coulez en moule cube Silikomart, remplissez le moule à moitié puis ajoutez l'insert de gelée kalamansi, une cuillère de reconstitué sablé noisette puis refermez avec un carré de biscuit. Surgélez, démoulez et floquez en velours lait puis en velours noir. Déposez sur le dessus une plaque de marrons vermicelles découpée au format, et décorez de marrons confits



MERVELLE FRAMBOISE VERVEINE

Par Angelo Musa et Alexandre Dufeu
(Hôtel Plaza Athénée, Paris)

POUR : 20 PIÈCES

POUR LA MERINGUE AGRUMES

- 150 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 1 râpée de zestes d'orange
- 1 râpée de zestes de citron vert
- 150 g de sucre glace
- 1 pincée de fleur de sel

POUR LA CRÈME AU BEURRE VERVEINE

- 115 g de lait
- 75 g de sucre
- 45 g de jaunes d'œufs
- 75 g d'œufs
- 480 g de beurre
- 65 g de blancs d'œufs

- 50 g de sucre inverti
- 50 g de glucose
- 10 g de poudre de verveine

POUR LE CONFIT FRAMBOISE

- 55 g de purée de framboises
- 55 g de framboises fraîches
- 50 g de sucre
- 7 g de jus de citron
- 3 g de pectine NH

POUR LE BISCUIT CUILLÈRE

- 135 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 90 g de jaunes d'œufs
- 90 g de farine type 55
- 25 g de Maïzena
- QS de colorant rouge naturel

LA MERINGUE AGRUMES

❖ Chauffez les blancs avec le sucre semoule à 50 °C. Montez au batteur muni du fouet en 3e vitesse. Lorsque le mélange est bien monté, ajoutez la fleur de sel, les zestes et incorporez à l'aide d'une Maryse le sucre glace. Pochez des boules et faites cuire à 110 °C au four ventilé environ 1 h 30.

LA CRÈME AU BEURRE VERVEINE

❖ Chauffez le sucre inverti et le glucose à 90 °C, versez sur les blancs et montez au batteur.
❖ Réalisez une anglaise avec le lait, le sucre, les jaunes et les œufs, montez au batteur. Lorsque le mélange est à environ 40 °C, ajoutez le beurre coupé en morceaux. Foisonnez bien. À ce mélange, ajoutez la meringue à froid et la poudre de verveine. Pochez aussitôt.

LE CONFIT FRAMBOISE

❖ Mettez le tout en casserole et faites bouillir. Refroidissez et réservez pour utilisation.

LE BISCUIT CUILLÈRE

❖ Mélangez le sucre et le colorant.
❖ Montez les blancs en incorporant le sucre en 3 fois. Lorsque le mélange est bien monté, ajoutez les jaunes, la farine et la Maïzena. Étalez sur plaque et faites cuire à 180 °C au four ventilé.

MONTAGE ET FINITION

❖ Garnissez des demi-sphères de diamètre 5 cm de crème au beurre verveine, insérez une boule de meringue agrumes, lissez et pochez une spirale de confit framboise. Bloquez au froid.
❖ Rassemblez deux demi-sphères, entre elles pour former une boule.

Recouvrez complètement chaque boule de chapelure de biscuit rouge.



BISCUIT DE SAVOIE

Par Maxence Barbot
(Hôtel Shangri-La, Paris)

POUR : 4 PERSONNES

- 95 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 110 g de farine
- 190 g de sucre cassonade
- 5 blancs d'œufs (156 g)

❖ Faites fondre le beurre en casserole et ajoutez la gousse de vanille préalablement grattée.
❖ Montez les blancs en neige avec 95 gr sucre. Mélangez la farine avec 95 g de sucre, puis avec les blancs montés. Versez le mélange « beurre vanillé » sur le tout.
❖ Versez dans les moules qui ont été beurrés et parsemés de cassonade. Tapez légèrement le moule puis enfournez 25 min à 180 °C. Sondes pour contrôler la cuisson.



LE SUCCÈS NOISETTE

Par Sophie de Bernardi
(Intercontinental Paris le Grand, Paris)

POUR : 10 SUCCÈS

POUR LA GANACHE MONTÉE NOISETTE (LA VEILLE)

- 110 g de crème UHT
- 15 g de trimoline
- 100 g de chocolat lait
- 225 g de crème UHT

POUR LA DACQUOISE NOISETTE

- 140 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de poudre de noisette
- 160 g de blancs d'œufs
- 40 g de sucre semoule

POUR LE PRALINÉ FEUILLETINE

- 75 g de praliné noisette
- 125 g de chocolat lait
- 90 g de feuilletine
- 10 g de beurre de cacao

POUR LES NOISETTES TORRÉFIÉES

- 100 g de noisettes
- Poudre d'or
- POUR LE CHOCOLAT AU LAIT
- QS de chocolat au lait

LA GANACHE MONTÉE NOISETTE (LA VEILLE)

❖ Mettez à chauffer les 110 g de crème UHT avec la trimoline. Une fois à ébullition, versez sur le chocolat lait puis mixez le tout. Incorporez le reste de la crème froide. Réservez 24 h.

LA DACQUOISE NOISETTE

❖ Tamisez les poudres avec le sucre glace.
❖ Montez les blancs d'œufs et serrez avec le sucre semoule. Puis ajoutez les poudres petit à petit. Moulez dans les moules à petite brioche parisienne (40 g par moule).
❖ Faites cuire au four à 160 °C pendant 15 min.

LE PRALINÉ FEUILLETINE

❖ Mettez à fondre le praliné noisette, le chocolat et le beurre de cacao. Une fois le tout fondu ajoutez la feuilletine.
❖ Étalez entre deux feuilles puis détaillez un rond de 65 mm de diamètre et un de 45 mm de diamètre par pièce.

LE CHOCOLAT AU LAIT

❖ Mettez à fondre le chocolat. Tablez. Détaillez des ronds de 65 cm et de 45 cm de diamètre. Posez sur les disques de praliné feuilletine. Réservez.

LES NOISETTES TORRÉFIÉES

❖ Mettez à torréfier au four 100 g de noisettes à 160 °C pendant 12 min. Débarrassez et stockez au sec. Roulez-les dans de la poudre or.

LE MONTAGE

❖ Sur la dacquoise retournée, pochez un point de ganache pour faire office de colle. Posez la plus grande feuilletine. Pochez un rond de ganache (presque aussi grand que le rond de feuilletine). Posez le second rond de feuilletine (le plus petit) avec

un point de ganache au-dessus et la noisette pour finir le tout.



LE SAINT-BREST

Par Julien Delhome
(Hôtel du Louvre, Paris)

POUR : 10 SAINT-BREST
PRÉPARATION : 2 h 30
CUISSON : 1 h
REPOS : 4 h

POUR LE FEUILLETAGE RAPIDE

800 g de feuilletage rapide

POUR LE PRALINÉ NOISETTE

300 g de noisettes du Piémont

130 g de sucre semoule

42 g d'eau

2 g de fleur de sel

POUR LA CRÈME NOISETTE

BIGARADIER

200 g de lait entier

40 g de jaunes d'œufs

35 g de sucre semoule

12 g de farine T55

18 g de poudre à flan

20 g de beurre

1 gousse de vanille

50 g de praliné noisette

25 g de pâte de noisettes

QS d'essence de bigaradier

80 g de crème montée

POUR LE CRAQUELIN

50 g de beurre

62 g de cassonade

50 g de farine

12 g de poudre de noisette

POUR LA PÂTE À CHOUX

75 g de lait entier

75 g d'eau

65 g de beurre

3 g de sel fin

3 g de sucre semoule

90 g de farine T55

150 g d'œufs

POUR LA CHANTILLY NOISETTE

340 g de crème à 35 %

115 g de mascarpone

30 g de sucre glace

15 g de pâte de noisette

POUR LE MONTAGE

15 noisettes

50 g de glucose

100 g de sucre

LE FEUILLETAGE RAPIDE

❖ Étalez à 3 mm d'épaisseur sur un tapis de cuisson, remettez 15 min au frais. Piquez la pâte, posez un autre tapis de cuisson dessus puis une 2e plaque, perforée si possible. Faites cuire environ 30 min à 180 °C. Détaillez des ronds de 80 mm de diamètre.

LE PRALINÉ NOISETTE

❖ Torréfiez les noisettes au four à 170 °C pendant 10 min. Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. Versez les noisettes quand le sirop bout. Remuez sans cesse, le sucre va d'abord masser, continuez à cuire jusqu'à ce qu'il refonde et que les noisettes soient bien enrobées d'un caramel brun. Étalez sur une plaque jusqu'à refroidissement. Mixez avec le sel jusqu'à une texture souple, mais encore granuleuse.

LA CRÈME NOISETTE

BIGARADIER

❖ Fouettez les jaunes avec le sucre semoule, puis la farine et la poudre à flan. Chauffez le lait avec la vanille grattée et le beurre, ajoutez au premier mélange en fouettant. Fouettez jusqu'à ébullition, continuez une bonne minute. Faites refroidir sur une plaque, filmez la crème au contact. Une fois la crème bien froide, détendez-la au fouet avec le praliné, la pâte de noisettes et l'essence de bigaradier. Incorporez la crème montée à la Maryse. Réservez au frais.

LE CRAQUELIN

❖ Mélangez les ingrédients à la feuille du robot et sans corser. Étalez le craquelin à 2 mm d'épaisseur, emportez-pièces des ronds de 4 cm de diamètre et réservez au congélateur.

LA PÂTE À CHOUX

❖ Tamisez la farine et faites chauffer l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporez la farine d'un coup et remuez, puis desséchez la pâte à feu vif pendant 1 min, toujours en remuant. Versez la pâte dans le batteur, tournez à vitesse lente pour qu'elle refroidisse un peu, puis incorporez les œufs tempérés en plusieurs fois. Pochez des couronnes de diamètre 75 (avec une douille de 9 mm) et des choux de diamètre 30. Déposez les

craquelins froids sur les choux. Faites cuire les choux 20 min à 170 °C et les couronnes 15 min.

LA CHANTILLY NOISETTE

❖ Déposez tous les ingrédients dans le bol du robot. Fouettez l'ensemble jusqu'à obtenir une texture de chantilly.

LE MONTAGE

❖ Réalisez un caramel avec le sucre et le glucose pour y tremper les couronnes de choux. Collez les couronnes sur le fond de pâte feuilletée rapide. Garnissez à hauteur du cercle de crème noisette bigaradier. Pochez à la douille saint-honoré la chantilly noisette sur tout le tour. Garnissez le cœur de praliné. Posez le chou au centre du saint-brest et rajoutez 3 demi-noisettes. Terminez de décorer avec des peaux de noisette.



TARTELETTE NOISETTE

Par Cédric Grolet
(Hôtel Le Meurice, Paris)

POUR : 10 PARTS
PRÉPARATION : 4 H
CUISSON : 1 H
REPOS : 24 H

Les proportions sont volontairement plus importantes pour une bonne réalisation de la recette.

POUR LA PÂTE SUCRÉE

(20 g par tartellette)

75 g de beurre

47,5 g de sucre glace

15 g de poudre d'amandes

0,5 g de sel de Guérande

58 g d'œufs

0,5 g de vanille en poudre

125 g de farine T55

POUR LA CRÈME D'AMANDES

ET NOISETTES (8 G PAR TARTELETTE)

40 g de beurre

40 g de sucre semoule

45 g de noisettes mixées

40 g d'œufs

Quelques noisettes torréfiées et concassées.

POUR LE CARAMEL ONCTUEUX

155 g de sucre

175 g de glucose

165 g de crème

85 g de lait

85 g de glucose

1,5 gousse de vanille

3 g de fleur de sel

115 g de beurre

POUR LE PRALINÉ NOISETTE

(8 G PAR PIÈCE)

375 g de noisettes

250 g de sucre

75 g d'eau

2,5 g de sel fin

POUR L'INSERT CARAMEL

(12 G PAR PIÈCE)

100 g de caramel onctueux

13 g de lait

POUR LA GANACHE MONTÉE

NOISETTE (20 G PAR PIÈCE)

42 g de masse gélatine

100 g de noisettes torréfiées

155 g de lait

100 g de pâte de noisettes

500 g de crème

130 g de chocolativoire

POUR LE MONTAGE FINAL

100 g de beurre de cacao

100 g de couverture de lait

QS de poudre d'or

QS de noisettes concassées

LA PÂTE SUCRÉE

❖ Mélangez dans la cuve d'un batteur (muni de la feuille) le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et la vanille. Émulsionnez avec les œufs. Ajoutez la farine. Stockez au réfrigérateur pendant 2 h.

❖ Étalez sur 1,5 mm d'épaisseur et foncez des cercles légèrement beurrés, de 2 cm de hauteur et 5 cm de diam. Laissez croûter 24 h au réfrigérateur.

❖ Faites cuire 12 min à 160 °C.

LA CRÈME D'AMANDES ET NOISETTES

❖ Montez au batteur (muni de la feuille), le beurre avec le sucre et les noisettes mixées. Incorporez les œufs progressivement. Stockez en poche.

❖ Garnissez les fonds de tartellette. Parsemez de quelques morceaux de noisettes torréfiées et concassées.

❖ Faites cuire à 170 °C pendant 4 min.

LE CARAMEL ONCTUEUX

❖ Chauffez le lait, la crème, 167 g de glucose, la vanille et la fleur de sel.

❖ Faites cuire le sucre et le reste du glucose jusqu'à 185 °C (utilisez un

thermomètre à sucre). Déglacez avec la crème chauffée.

❖ Faites cuire jusqu'à 105 °C puis chinoisez.

❖ Ajoutez le beurre lorsque le caramel est redescendu à 70 °C. Mixez.

❖ Remplissez le fond de tarte à ras bord avec ce caramel.

LE PRALINÉ NOISETTE

❖ Faites cuire le sucre et l'eau à 110 °C. Ajoutez les noisettes légèrement torréfiées. Sablez puis caramélisez jusqu'à obtention d'un caramel foncé. Ajoutez le sel et débarrassez.

❖ Refroidissez puis mixez au robot coupe afin d'avoir une poudre grossière. Faites tourner au batteur muni d'une feuille pour faire ressortir l'huile et redonner une forme de pâte.

❖ Garnissez des moules demi-sphères de 2,5 cm de diam. et bloquez au grand froid jusqu'à ce que ce soit démoulable facilement.

L'INSERT CARAMEL

❖ Mélangez les ingrédients puis moulez dans des demi-sphères de 4 cm de diam.

❖ Coulez 12 g par moule puis insérez la demi-sphère de praliné noisette.

❖ Bloquez au grand froid.

LA GANACHE MONTÉE

NOISETTE

❖ Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide.

❖ Faites chauffer le lait, ajoutez les noisettes torréfiées, mixez et laissez infuser 20 min.

❖ Chinoisez et posez à nouveau le lait pour en garder 620 g. Chauffez le lait infusé, réalisez une émulsion avec le chocolativoire haché. Ajoutez la masse de gélatine pour la faire fondre. Mixez.

❖ Ajoutez la pâte de noisettes puis la crème. Mixez à nouveau.

❖ Dans des moules demi-sphères de 5,5 cm de diam., pochez 8 g de cette ganache montée, ajoutez l'insert caramel praliné dans chaque demi-sphère et lissez à la spatule à ras du moule. Bloquez au grand froid.

❖ À la sortie du congélateur, pochez une nouvelle boule de ganache d'1 cm sur le dessus de la demi-sphère démontée et lissez-la à la spatule en forme de noisette (avec une légère pointe sur le dessus). Bloquez de nouveau au grand froid,

puis lissez parfaitement à la main.

MONTAGE

❖ Faites chauffer et mélangez le beurre de cacao et le chocolat de couverture – le mélange est à utiliser à 40 °C. Enrobez chaque dôme (il devrait vous rester la moitié du mélange d'enrobage mais le chef déconseille de diviser les quantités par 2).

❖ Passez-le à la poudre d'or à l'aide d'un pinceau.

❖ Déposez le dôme sur le fond de tarte refroidi. Ajoutez des noisettes concassées sur le tour pour masquer la démarcation.



LA TARTE PAMPLEMOUSSE ET PISTACHE SAUVAGE D'IRAN

Par Matthieu Carlin
(Hôtel de Crillon, Paris)

POUR : 10 TARTELETTES DE 9 CM DE DIAMÈTRE

POUR LA PÂTE À FONCER

225 g de farine T55
27 g de poudre d'amandes
82 g de sucre glace
50 g d'œuf (soit 1 œuf)
2 g de sel fin
120 g de beurre fin

POUR LES ZESTES DE

PAMPLEMOUSSE CONFITS

1 pamplemousse Red Ruby
75 g de sucre
75 g d'eau
15 g de grenadine

POUR LES ÉCORCES DE PAMPLEMOUSSE CONFITES

1 pamplemousse Red Ruby
QS de sucre semoule

POUR LE MIRLITON PISTACHE

2 œufs à température ambiante
100 g de sucre
85 g d'amandes en poudre finement moulues
66 g de crème liquide, à température ambiante
66 g de lait entier, à température ambiante
30 g de beurre noisette refroidi

POUR LA GELÉE PAMPLEMOUSSE

300 g de suprêmes de pamplemousse rouge avec leur jus

40 g de sucre semoule

6 g de pectine NH

2 feuilles de gélatine or 200 bloom

POUR LES SUPRÊMES DE PAMPLEMOUSSE

QS de pamplemousse rouge Red Ruby

POUR LE NAPPAGE PAMPLEMOUSSE

Nappage neutre

QS de jus de pamplemousse

POUR LE MONTAGE

60 g de pistaches concassées salées

QS de pistaches sauvages d'Iran

LA PÂTE À FONCER

❖ Mettez le beurre pommade dans un cul-de-poule, ajoutez le sucre glace, le sel, l'œuf, la farine et la poudre d'amande. Amalgamez. Étalez au laminoir à 2 mm en plaques de 60 x 40 cm.

❖ Foncez des cercles à trous avec une bande pour le tour et un disque pour le milieu.

❖ Faites cuire à blanc pendant 5 min au four à 160 °C (petite coloration). Dorez au jaune d'œuf et faites recuire 1 min.

LES ZESTES DE

PAMPLEMOUSSE CONFITS

❖ Prélevez les zestes fins des pamplemousses. Blanchissez 4 fois. Réalisez un sirop avec le sucre, l'eau, ajoutez la grenadine. Mettez sous vide avec les zestes. Faites cuire 1 h à 90 °C au four vapeur.

LES ÉCORCES DE

PAMPLEMOUSSE CONFITES

❖ Pelez à vif le pamplemousse en prenant le plus de peau possible et un peu de chair. Blanchissez 4 fois les peaux, rincez bien à l'eau froide, ajoutez le double du poids du fruit en sucre, mouillez à hauteur et faites cuire à feu doux pendant 2 à 3 h jusqu'à obtenir une transparence de la peau.

LE MIRLITON PISTACHE

❖ Fouettez les œufs et le sucre dans un saladier de taille moyenne. Ajoutez le reste des ingrédients, un par un. Fouettez sans monter le mélange. Mélangez doucement, l'appareil à mirliton ne doit pas être mousseux.

❖ Pour chaque tartelette : déposez dans le fond cuit à blanc 15 g de dés d'écorce de pamplemousse, 6 g de pistaches concassées salées et versez 30 g d'appareil à mirliton. Faites cuire au four 7 min à 160 °C.

LA GELÉE PAMPLEMOUSSE

❖ Pelez le pamplemousse à vif puis levez les suprêmes en prenant soin de garder le jus qui s'écoule pendant l'opération.

❖ Faites tremper la gélatine dans l'eau glacée.

❖ Faites chauffer le jus de pamplemousse à 60 °C, ajoutez le sucre et la pectine. Portez à ébullition pendant plusieurs min et ajoutez les suprêmes puis redonnez une ébullition (les suprêmes doivent se séparer) et ajoutez la gélatine. Réservez. Coulez sur l'appareil à mirliton cuit en ayant pris soin de passer la tarte un peu au froid positif.

LES SUPRÊMES DE PAMPLEMOUSSE

❖ Pelez à vif les pamplemousses. Levez les suprêmes de pamplemousse rouge. Recoupez-les de façon à avoir des suprêmes de taille moyenne et tous calibrés. Juste avant le montage de la tarte, passez-les sur papier absorbant.

LE NAPPAGE PAMPLEMOUSSE

❖ Suivant le nappage employé, mettez uniquement du jus de pamplemousse à la place de l'eau et chauffez. Nappez les suprêmes directement sur la tarte.
❖ Après avoir nappé la tarte, disposez des très fines lamelles de zestes de pamplemousse confits et parsemez de pistache sauvage d'Iran.



LA FORÊT-NOIRE DE NOËL

Par Michael Bartocetti
(Hôtel George V, Paris)

POUR : 15 À 20 PIÈCES
Les pièces sont petites, on ne peut pas diminuer les quantités.

POUR LA CHANTILLY VANILLE**KIRSCH (LA VEILLE)**

500 g de crème UHT
250 g de mascarpone
2 g de gousse de vanille
50 g de sucre semoule
25 g de masse gélatine
55 g de kirsch

POUR LA GRIOTTE CUITE

280 g de griottes surgelées

POUR LA MARMELADE CERISE**(40 G PAR INSERT)**

160 g de purée de griottes
280 g de griottes cuites
162 g de purée de cerises noires
1 gousse de vanille
8 g de pectine NH
66 g de sucre semoule
50 g de kirsch
24 g de masse gélatine
6 g de féculé de pomme de terre

POUR LE FLOCCAGE CHOCOLAT

300 g de chocolat noir extra bitter
200 g de beurre de cacao

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT SANS**FARINE (1 PLAQUE DE 800 G)**

115 g de blancs d'œufs
115 g de sucre semoule
76 g de jaunes d'œufs
32 g de cacao poudre
32 g de poudre d'amande

POUR LE MONTAGE

QS de chantilly
QS de copeaux de chocolat noir

LA CHANTILLY VANILLE KIRSCH (LA VEILLE)

❖ Chauffez 1/3 de la crème pour infuser la vanille, faites dissoudre le sucre lorsque le mélange est bien chaud et ajoutez la masse gélatine. Versez ce mélange chaud sur le reste de la crème ainsi que le mascarpone et incorporez le kirsch. Mixez et chinoisez.

❖ Faites refroidir à 4 °C, laissez reposer 24 h et montez au batteur au moment d'utiliser.

LA GRIOTTE CUITE

❖ Mettez les griottes surgelées sous vide et faites cuire au four vapeur à 90 °C pendant 35 min. Chinoisez et laissez reposer pendant 3 h sur papier absorbant.

LA MARMELADE CERISE

❖ Chauffez la purée de griottes, la purée de cerises ainsi que la vanille grattée avec les griottes cuites préalablement égouttées.

❖ Mélangez le sucre et la pectine NH, à 50 °C ajoutez aux purées

Donnez une ébullition, incorporez la féculé de pomme de terre diluée avec le kirsch puis la masse gélatine. Mettez à refroidir.

❖ Une fois froid, mélangez au batteur pour casser le mélange. Étalez dans les cadres de 1 cm de hauteur. Placez au congélateur. Détaillez avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

LE FLOCCAGE CHOCOLAT

❖ Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao. Mélangez et passez au chinois étamine.

LE BISCUIT CHOCOLAT SANS**FARINE**

❖ Montez les blancs d'œufs au batteur avec le sucre semoule. Lorsque les blancs sont montés, ajoutez les jaunes d'œufs à la Maryse. Incorporez, toujours à la Maryse, le cacao poudre et la poudre d'amande préalablement tamisés. Étalez à 1 cm de hauteur.

❖ Faites cuire à 170 °C 2 fois 7 min. Emporte-piéciez à 3,5 cm de diamètre.

LE MONTAGE

❖ Dans un moule galet de 4 cm de diamètre, pochez la chantilly kirsh au fond. Ajoutez l'insert griotte et refermez avec le biscuit chocolat.

❖ Congelez, démoulez et floquez avec le floccage chocolat. Sur le dessus, posez un point de chantilly et décorez de copeaux de chocolats noir.

DESSERTS À L'ASSIETTE**DESSERT AGRUMES MENTHE**

Par Jimmy Mornet
(Park Hyatt Paris Vendôme, Paris)

POUR : 8 DESSERTS

POUR LE CRÉMEUX CITRON**(LA VEILLE)**

190 g d'œufs entiers
130 g de sucre semoule
10 g de zestes de citron jaune

165 g de jus de citron jaune

2 g de feuille de gélatine

230 g de beurre

POUR LES AGRUMES CONFITS

Le zeste de 2 citrons verts

Le zeste de 2 citrons jaunes

Le zeste de 2 oranges

POUR LE SIROP 1

300 g d'eau

150 g de sucre

POUR LE SIROP 2

225 g d'eau

225 g de sucre

POUR LE SIROP 3

150 g d'eau

300 g de sucre

POUR LE SORBET MENTHE

390 g de yaourt grec

80 g de sucre semoule

30 g de menthe fraîche

POUR LA PÂTE FILO CARAMÉLISÉE

100 g de pâte filo

50 g de beurre fondu

2 g de caramel mixé

POUR LE DRESSAGE

QS d'agrumes frais (orange, citrons jaunes et citrons verts)

LE CRÉMEUX CITRON**(LA VEILLE)**

❖ Portez à ébullition les œufs, le sucre, les zestes et le jus de citron. Ajoutez la gélatine essorée préalablement trempée dans de l'eau froide. À 45 °C, ajoutez le beurre mou tout en mixant à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez refroidir une nuit au réfrigérateur.

LES AGRUMES CONFITS

❖ Prélevez à l'aide d'un économe les zestes des citrons verts, des citrons jaunes et des oranges.

❖ Retirez la partie blanche des zestes à l'aide d'un couteau. Pour un agrume de chaque variété, faites des découpes en petits triangles et pour l'autre en filaments. Blanchissez tous les zestes en les déposant dans une casserole d'eau froide et en les portant à ébullition. Renouvelez cette opération 2 fois.

❖ Récupérez les zestes à l'aide d'une passoire puis portez-les tout doucement à ébullition dans le premier sirop (sirop 1).

❖ Récupérez à nouveau les zestes puis portez-les tout doucement à ébullition dans le deuxième sirop (sirop 2).

❖ Récupérez à nouveau les zestes puis portez-les tout doucement à

ébullition dans le troisième sirop (sirop 3). Laissez-les dans le troisième sirop jusqu'au dressage du dessert.

LE SORBET MENTHE

❖ Mixez tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant. Passez à la sorbetière et réservez au congélateur.

LA PÂTE FILO CARAMÉLISÉE

❖ Détaillez des petits triangles de pâte filo. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les deux côtés de beurre fondu. Disposez les triangles dans une gouttière si vous voulez des triangles galbés.

❖ Pour le caramel, faites-le cuire à sec dans une casserole, lorsque la coloration est bonne, versez-le sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir. Mixez et saupoudrez légèrement les triangles beurrés de pâte filo.

❖ Faites cuire au four à 170 °C jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.

LE DRESSAGE

❖ Pochez finement le crémeux citron au centre de l'assiette. Disposez différents segments d'agrumes frais (orange, citrons jaunes et citrons verts). Décorez avec les agrumes confits bien égouttés au préalable. Déposez une boule de sorbet menthe. Terminez en disposant les petits triangles de pâte filo caramélisés.

**LES HERBES**

Par Sébastien Vauxion
(Le K2, Courchevel)

POUR : 8-10 ASSIETTES

POUR LA PURÉE D'HERBES**(LA VEILLE)**

20 g de feuilles de coriandre
16 g de feuilles de menthe
18 g de feuilles de cerfeuil
16 g de feuilles de persil plat
2 g de zestes de citron vert

POUR LA GELÉE D'HERBES

300 g d'eau
10 g de purée d'herbes
20 g de sucre

25 g de masse gélatine

POUR LA TUILE D'HERBES

(LA VEILLE)

60 g de blancs

60 g de farine

45 g de beurre

8 g de purée d'herbes

QS de sel

10 g de sucre glace

POUR LA CRÈME PÂTISSÈRE AUX

HERBES

380 g de lait entier

80 g de jaunes d'œufs

80 g de sucre semoule

30 g de farine

25 g de beurre doux

80 g de purée d'herbes

POUR LE SORBET CITRON VINAIGRE

BALSAMIQUE BLANC

300 g d'eau minérale

140 g de sucre

80 g de glucose atomisé

500 g de jus de citron

5 g de stabilisateur

8 g de zestes de citron

25 g de vinaigre balsamique blanc

POUR LES PERLES DU JAPON

2000 g d'eau

100 g de sucre

100 g de perles du Japon

350 g de sirop à 30 °C

POUR LA GLACE ROYALE

20 g de blancs d'œufs

90 g de sucre glace

5 g de jus de citron vert

1 g de zestes de citron vert hachés

POUR LA NEIGE DE YAOURT

100 g de yaourt de la ferme

5 g de jus de citron vert

2 g de zestes de citron vert

50 g de lait

POUR LES GARNITURES

QS de segment de citron vert

QS de pamplemousse thaï

QS d'herbes fraîches (menthe, coriandre, cerfeuil, persil)

QS de main de Bouddha confite

QS de citron confit

LA PURÉE D'HERBES

(LA VEILLE)

❖ Blanchissez les herbes. Égouttez-les bien et mixez-les avec le zeste de citron vert.

LA GELÉE D'HERBES

❖ Faites bouillir 100 g d'eau avec le sucre, faites-y fondre la masse gélatine et donnez une ébullition. Ajoutez le restant d'eau puis la purée

d'herbes.

LA TUILE D'HERBES (LA VEILLE)

❖ Mélangez les blancs, le sel, le sucre glace et la farine, ajoutez la purée d'herbes et terminez avec le beurre fondu. Ne mélangez pas trop. Laissez reposer une nuit.

❖ Sur un Silpat graissé, étalez finement à la spatule. Faites cuire au four à 120 °C environ 6/8 min.

LA CRÈME PÂTISSÈRE AUX HERBES

❖ Faites bouillir le lait, ajoutez les jaunes blanchis avec le sucre et la farine. Glissez en casserole et faites cuire 3 min après ébullition. Ajoutez le beurre puis incorporez la purée d'herbes. Débarrassez la crème et faites-la refroidir rapidement.

LE SORBET CITRON VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC

❖ Réalisez un sirop avec l'eau, le sucre, les zestes, le glucose atomisé et le stabilisateur. Faites bouillir puis mélangez au jus de citron. Ajoutez le vinaigre balsamique. Laissez mûrir 4 h minimum. Turbinez.

LES PERLES DU JAPON

❖ Faites cuire les perles du Japon à feu doux dans l'eau et le sucre. Faites-les refroidir rapidement dans un grand volume d'eau froide puis conservez-les dans le sirop.

LA GLACE ROYALE

❖ Mélangez les blancs au sucre glace, ajoutez le jus de citron et les zestes hachés. Mélangez bien. Étalez sur une feuille guitare légèrement graissée. Faites sécher.

LA NEIGE DE YAOURT

❖ Mélangez à froid, bloquez en bol Paco puis « pacossez » 2 fois. Prélevez la poudre obtenue et utilisez-la ainsi.

LE DRESSAGE

❖ Dressez un peu de crème pâtissière aux herbes au fond de l'assiette. Faites couler un peu de gelée dessus. Mélangez au sorbet un peu de main de bouddha confite et de citron confit. Recouvrez la crème avec une fine couche de sorbet. Parsemez du pamplemousse thaï égrené, des segments de citron vert, des perles du Japon préalablement égouttées. Puis posez une tuile aux herbes, une tuile de glace royale, des herbes fraîches et finissez en parsemant de neige de yaourt.



MILLEFEUILLE VANILLE CARMEL

Par Maxence Barbot
(restaurant La Bauhinia,
Shangri-La, Paris)

POUR : 20 PIÈCES

POUR LA CRÈME CHANTILLY

VANILLE (LA VEILLE)

500 g de crème liquide 35 %

100 g de mascarpone

15 g de masse gélatine

40 g de sucre semoule

1 gousse de vanille Tahiti

POUR LE FEUILLETAGE CLASSIQUE

(LA VEILLE)

500 g de farine

150 g de beurre

12,5 g de sel

190 g d'eau

250 g de beurre sec

100 g de sucre glace

QS jaune d'œuf pour la dorure

POUR LA CRÈME VANILLE

400 g de lait entier

100 g de crème liquide

75 g de jaunes d'œufs

75 g de cassonade

50 g de Maïzena

1 gousse de vanille de Tahiti

50 g de beurre

100 g de mascarpone

15 g de masse gélatine

160 g de crème fouettée

POUR LE CARMEL ONCTUEUX

155 g de glucose

95 g de sucre

200 g de crème liquide

100 g de lait

1,5 g de fleur de sel

½ gousse de vanille

70 g de beurre

POUR LE MONTAGE

Graines de fleur de sel

Poudre de vanille

LA CRÈME CHANTILLY VANILLE

(LA VEILLE)

❖ Faites chauffer une partie de la crème et faites infuser la vanille.

Faites-y dissoudre la masse gélatine. Ajoutez le reste des ingrédients. Mixez et chinoisez. Réservez 12 h à +4 °C avant de monter la chantilly.

LE FEUILLETAGE CLASSIQUE (LA VEILLE)

❖ Mélangez la farine, le beurre, le sel et l'eau. Mettez au réfrigérateur 12 h avant de réaliser le tourage. Réalisez 4 tours simples à l'aide d'un rouleau. Étalez le pâton à une épaisseur de 2,5 cm en épaisseur.

❖ Taillez ensuite des bandes dans la longueur à l'aide d'un cutter (10-12 cm de long et 2 mm d'épaisseur). Mettez les bandes de feuilletage sur une plaque et à l'aide d'un pinceau dorez le dessus puis faites cuire à 160 °C. À la sortie du four, retournez les rectangles de feuilletage, puis faites-les caraméliser avec du sucre glace.

LA CRÈME VANILLE

❖ Infusez la vanille dans la crème et le lait, et faites bouillir.

❖ Faites blanchir les jaunes avec la cassonade et ajoutez la Maïzena. Versez 1/3 du mélange bouillant sur le mélange blanchi. Faites cuire la crème pâtissière 1 min. Incorporez la masse gélatine, le beurre et le mascarpone. Mixez, puis laissez refroidir l'ensemble. Lissez la crème au batteur et incorporez la crème fouettée.

LE CARMEL ONCTUEUX

❖ Faites cuire le sucre et 105 g de glucose en caramel dans une casserole. Faites décuire avec la crème, le lait, 50 g de glucose, la fleur de sel, et la vanille. Portez le mélange à 105 °C. Ajoutez le beurre à 60 °C puis mixez.

LE DRESSAGE

❖ Sur le premier rectangle de feuilletage, dressez deux traits de crème vanille à la douille saint-honoré. Mettez un trait de caramel onctueux au milieu de la crème à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez le deuxième rectangle de feuilletage, dressez deux traits de crème chantilly et le caramel onctueux. Ajoutez le 3^e et dernier étage de rectangle de feuilletage puis terminez par quelques graines de fleur sel et de la poudre de vanille sur le côté.



TRAVAIL AUTOUR DE LA POIRE, GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES ET MIEL D'ORANGER

Par Florence Lesage
(The Westin Paris Vendôme, Paris)

POUR : 12 PARTS

POUR LA MOUSSE POIRE

Pour la meringue italienne

30 g de blancs d'œufs
60 g de sucre semoule
30 g d'eau

Pour la mousse

200 g de crème liquide 35 %
55 g de masse de gélatine
330 g de purée de poire Williams
50 g de meringue italienne

POUR LA NOUGATINE AU SÉSAME

ET AU MIEL D'ORANGER

120 g de beurre doux
140 g de sucre semoule
6 g de pectine NH
30 g de miel d'oranger
20 g de glucose
180 g de sésame blanc

POUR LE SPONGE CAKE AU SÉSAME

100 g de blancs d'œufs
60 g de jaunes d'œufs
20 g de beurre doux
60 g de sucre semoule
30 g de pâte de sésame
35 g de farine T45

POUR LE GLAÇAGE POIRE

150 g de purée de poire
17 g de sucre inverti
10 g de sucre semoulé
2,5 g de pectine NH
17 g de masse de gélatine

POUR LE SIROP VANILLE

500 g d'eau
125 g de sucre semoule
QS de vanilles épuisées

POUR LES POIRES POCHÉES AU

SIROP DE VANILLE

QS de poires William
QS de sirop de Vanille

POUR L'OPALINE

150 g de fondant
60 g de glucose

40 g d'Isomalt

POUR LE MONTAGE

QS d'atsina cress
QS de poires Williams fraîches

LA MOUSSE POIRE

La meringue italienne

❖ Faites chauffer l'eau et le sucre à 121 °C. Versez sur les blancs mousses et montez la meringue. Ralentissez le batteur lorsque la meringue est tiède.

La mousse

❖ Faites chauffer la purée de poire et ajoutez la masse de gélatine. Montez la crème en crème mousses. Réalisez le mélange de la mousse puis moulez dans des moules sphères et coulez en palets (35 g par cercle). Congelez.

LA NOUGATINE AU SÉSAME ET AU MIEL D'ORANGER

❖ Faites fondre le beurre, le miel et le glucose. Ajoutez 1000 g de sucre semoule. Faites bouillir le mélange et ajoutez en pluie le reste de sucre semoule mélangé avec la pectine NH. Hors du feu, ajoutez le sésame blanc et étalez entre 2 feuilles sulfurisées au laminoir à 1,5 mm. Congelez.

❖ Faites cuire à 175 °C à coloration. Détaillez des cercles de 3 cm de diamètre et galbez-les légèrement. Stockez en étuve.

LE SPONGE CAKE AU SÉSAME

❖ Blanchissez les jaunes et le sucre semoule. Ajoutez les blancs d'œufs et la pâte de sésame. Ajoutez ensuite la farine tamisée. Finissez le mélange par le beurre fondu.

❖ Remplissez un siphon aux $\frac{3}{4}$. Fermez bien et gazez à trois cartouches de gaz. Secouez vivement entre chaque cartouche. Remplissez des gobelets en plastique à la moitié et faites cuire au four à micro-ondes pendant 1mn 30 secondes. Laissez refroidir totalement et prélevez des morceaux de sponge cake.

LE GLAÇAGE POIRE

❖ Faites fondre la purée de poire avec le sucre inverti. À 45 °C, ajoutez en pluie le mélange sucre semoule et pectine NH. Portez à ébullition et faites cuire pendant 2 min. Ajoutez ensuite la masse gélatine. Mixez. Faites refroidir en bac gastro.

LE SIROP VANILLE

❖ Faites bouillir l'ensemble des

ingrédients et stockez au frigo.

LES POIRES POCHÉES AU SIROP DE VANILLE

❖ Épluchez les poires. Prélevez les segments et mettez-les dans une barquette avec du sirop de vanille et un petit peu d'acide ascorbique. Mettez sous vide jusqu'à ce que les segments deviennent transparents.

L'OPALINE

❖ Faites chauffer le fondant, le glucose et l'Isomalt à 155 °C. Versez sur Silpat et laissez refroidir. Mixez au Thermomix de sorte à obtenir une poudre très fine. Saupoudrez sur Silpat très légèrement graissé dans des empreintes poire. Faites fondre au four à 175 °C et galbez dans des cercles de 200.

LE DRESSAGE

Disposez les éléments sur l'assiette.



AGRUMES DU VILLAGE D'EUS, VINAIGRETTE AU MIEL, GRAINE DE CHANVRE

Par Jessica Préalpato

(restaurant Naturalité
d'Alain Ducasse, Hôtel Plaza
Athénée, Paris)

(Recette extraite du livre *Grand livre de la naturalité* d'Alain Ducasse, Ducasse Ed.)

POUR : 10 PARTS

POUR LA RÉDUCTION DE VIN DE CHANVRE

300 g de vin blanc
50 g de kirsch
60 g de sucre
50 g de chanvre torréfié chaud

POUR LE PESTO D'HERBES

$\frac{1}{4}$ de botte de mélisse, menthe, estragon, basilic
QS d'huile d'olive
QS de poudre d'amandes brutes
QS de jus de citron

Sel

Poivre

POUR LES CÉDRATS ET CITRONS BERGAMOTES CONFITS

3 bergamotes

1 petit cédrat (10 tranches)

300 g d'eau
300 g de jus de citron
300 g de sucre
Miel

POUR LES MANDARINES AU JUS

3 mandarines corses
500 g de jus de mandarine corse
Kuzu

POUR LA PÂTE DE MAIN DE BOUDDHA

1 main de Bouddha
POUR LA PÂTE DE CHANVRE
100 g de chanvre
100 g de chanvre non torréfié
QS d'huile de pépins de raisin

POUR LE CONDIMENT DE CHANVRE

100 g de chanvre
200 g de pâte de chanvre
50 g de pâte de main de Bouddha
13 g de sirop de muscovado
80 g de jus d'agrumes réduit
55 g de jus de citron

POUR LA GLACE AU CHANVRE

150 g de chanvre
1000 g de lait entier
166 g de crème
200 g de jaunes d'œufs
116 g de sucre
3,5 g de stabilisateur

POUR L'HUILE DE CHANVRE

100 g d'huile de pépins de raisin
60 g de chanvre torréfié

POUR LA VINAIGRETTE

100 g d'huile d'olive
100 g d'huile de chanvre
1 zeste de citron vert et jus
100 g de miel de pissenlit
150 g de jus d'agrumes réduit

POUR LES FINITIONS

3 suprêmes de pamplemousse corse
3 oranges corses
3 citrons jaunes

LA RÉDUCTION DE VIN DE CHANVRE

❖ Portez tous les ingrédients à ébullition. Filmez. Infusez 15 min. Mixez au Thermomix. Chinoisez. Réduisez jusqu'à l'obtention d'une texture mielleuse.

LE PESTO D'HERBES

❖ Équeutez les herbes. Pilez-les au mortier avec le jus de citron. Ajoutez le reste des ingrédients.

LES CÉDRATS ET CITRONS BERGAMOTES CONFITS

❖ Blanchissez par deux fois les bergamotes. Taillez-les en lanières, ainsi que le cédrat. Mettez-les en

bocaux et faites cuire 2 h à 85 °C.

❖ Égouttez, faites rôtir au miel et colorez.

LES MANDARINES AU JUS

❖ Taillez les mandarines en huit. Placez-les dans un bac gastro. Recouvrez de jus de mandarine. Couvrez d'aluminium. Cuisez à 180 °C pendant 30 min. Récupérez le jus. Collez avec du kuzu. Nappez-en les mandarines.

LA PÂTE DE MAIN DE BOUDDHA

❖ Taillez la main de Bouddha, placez-la dans une feuille d'aluminium avec un peu de sirop et faites-la cuire au barbecue. Puis mixez au Thermomix pour obtenir une pâte.

LA PÂTE DE CHANVRE

❖ Torréfiez le chanvre à la poêle. Mixez le tout au Thermomix. Ajoutez un peu d'huile de pépins de raisin afin d'obtenir une texture pralinée.

LE CONDIMENT DE CHANVRE

❖ Torréfiez le chanvre à la poêle. Mélangez dans un mortier avec le reste des ingrédients.

LA GLACE AU CHANVRE

❖ Torréfiez le chanvre à la poêle. Versez-le dans le mélange lait et crème et mixez au Thermomix. Chauffez, laissez infuser 15 min. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et le stabilisateur. Faites une crème anglaise, et faites cuire à la nappe puis refroidissez et turbinez.

L'HUILE DE CHANVRE

❖ Mettez en bocal et faites cuire 2 h à 85 °C.

LA VINAIGRETTE

❖ Mélangez tous les ingrédients.

LES FINITIONS

❖ Dressez le condiment dans le fond de l'assiette. Ajoutez par-dessus les agrumes frais et rôtis. Décorez de points de pesto d'herbes et de pâte de main de Bouddha. Saupoudrez de chanvre torréfié non décortiqué. Ajoutez la quenelle de glace au chanvre. Finissez par la réduction de vin de chanvre. Présentez la vinaigrette en saucière.



VISION D'UN CITRON DE PAYS, PARFUMÉ AU YUZU ET COMBAVA

Par Julien Dugourd
(La chèvre d'or, Eze)

POUR 10 PARTS

POUR LA BAVAROISE CITRON

50 g de crème
50 g de lait
35 g de jaune
20 g de sucre
20 g de gélatine masse
40 g de limoncello
5 g d'acide citrique
300 g de crème montée
2 pièces de combava

POUR LE NAPPAGE INSERT YUZU

200 g de nappage neutre
200 g de jus de yuzu

POUR LE CROUSTILLANT REMPART

100 g de cassonade
100 g de feuilletine
200 g de crumble cuit
QS de fleur de sel
150 g de couverture Opalys fondue

POUR LE BISCUIT CITRON

30 g de beurre fondu
90 g de blancs
24 g de sucre
45 g de confit citron
225 g de pâte d'amandes 50 %
150 g d'œufs
80 g d'huile de pépins de raisin
21 g de féculé

POUR LE CRÉMEUX CITRON

4 râpées de zestes citron
475 g de jus citron
400 g d'œufs
400 g de sucre

POUR LE CONFIT CITRON

300 g de zestes de citron
450 g de sucre
750 g de jus citron

POUR LE SORBET YUZU

124 g de sucre
2 râpées de zeste citron
80 g de glucose atomisé
12 g de poudre de lait

3 g de stabilisateur
320 g d'eau
240 g de jus de yuzu

POUR LA CHANTILLY COCO

100 g de crème
150 g de lait coco
10 g de sucre glace
200 g de mascarpone

LA BAVAROISE CITRON

❖ Portez le lait et la crème à ébullition. Versez sur les jaunes blanchis avec le sucre. Faites cuire comme une anglaise. Collez à chaud avec la gélatine masse. Ajoutez le limoncello, les zestes hachés et l'acide citrique. Refroidissez à 35 °C puis incorporez la crème montée.

LE NAPPAGE INSERT YUZU

❖ Chauffez le nappage pour le liquéfier. Ajoutez le jus de yuzu, mixez, chinoisez et coulez en moule Flexipan. Faites bloquer au congélateur.

LE CROUSTILLANT REMPART

❖ Mettez tous les ingrédients dans la cuve du batteur et travaillez-les à la feuille.

❖ Passez la masse légèrement au Thermomix. Lissez en cadre sur plaque 40 x 60.

LE BISCUIT CITRON

❖ Au Thermomix, mixez le confit citron avec la pâte d'amandes, les œufs, l'huile de pépins de raisin, la féculé et les zestes de citron. Serrez les blancs avec le sucre, additionnez les deux appareils. Faites cuire au four à 180 °C pendant environ 6-8 min.

LE CRÉMEUX CITRON

❖ Chauffez le jus de citron. Blanchissez les œufs avec le sucre, versez le jus de citron sur le mélange œufs-sucre puis faites chauffer à 83 °C. Chinoisez et débarrassez.

LE CONFIT CITRON

❖ Blanchissez trois fois les zestes de citron puis ajoutez le sucre et le jus de citron et faites confire à feu doux. Passez au Thermomix puis au tamis. Réservez en poche.

LE SORBET YUZU

❖ Chauffez l'eau et ajoutez-y les poudres en pluie. Portez à ébullition et ajoutez le jus de citron. Mettez en bol à Paco et bloquez au congélateur.

LA CHANTILLY COCO

❖ Mettez tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Montez en chantilly.

Réservez en poche à douille.

LE MONTAGE

❖ Lissez 250 g de confit citron sur le croustillant puis déposez le biscuit citron. Faites prendre au congélateur puis détaillez avec un emporte-pièce rond uni de 4 cm de diamètre. En parallèle, coulez le nappage citron dans des demi-sphères et faites congeler.

❖ Dans les moules à mini financiers, déposez des demi-sphères de nappage citron puis coulez le crémeux citron et terminez avec la base (croustillant + biscuit). Mettez au congélateur et démoulez quand l'insert est bien congelé. Coulez la bavaroise dans les moules citron et ajoutez l'insert congelé. Lissez à ras à la spatule coudée et bloquez en cellule froide. Démoulez les moulages citron. Floquez à votre convenance.



CHOCOLAT « NYANGBO »

Par Lilian Bonnefoi
(Hôtel du Cap Eden Roc, Antibes)

POUR : 20 ASSIETTES

POUR LA TRUFFE DE TRADITION

(LA VEILLE)

125 g de crème
25 g de sucre inverti
200 g de chocolat Illanka
38 g de beurre
15 g d'armagnac

POUR LE SORBET NYANGBO

(LA VEILLE)

385 g d'eau
50 g de sucre
46 g de miel
1,2 g de stab 2000 (stabilisateur)
170 g de couverture Nyangbo

POUR L'ESPUMA NYANGBO

100 g de mascarpone
75 g d'œufs entiers
70 g de couverture Nyangbo de Valrhona
15 g de sucre semoule (on peut utiliser du muscovado)
100 g de crème

8 g de cacao en poudre

POUR LES NOISETTES

CARAMÉLISÉES

70 g de sucre

80 g de noisettes

QS de beurre

POUR LE CROUSTILLANT

RECONSTITUÉ

Pour le crumble

30 g de beurre

30 g de farine sans gluten

30 g de cassonade

30 g de poudre de noisette
torréfiée

6 g de cacao poudre

Pour le croustillant

96 g de crumble cuit

80 g de noisettes caramélisées

32 g d'éclats de chocolat Bahibé

56 g de praliné noisette

56 g de pâte de noisette

0,8 g de fleur de sel

12 g de feuilletine

½ zeste de citron vert

POUR LE MONTAGE

QS de chocolat de couverture
Nyangbo

QS de cacao en poudre

QS de gruë de cacao

QS de praliné noisettes

LA TRUFFE DE TRADITION (LA VEILLE)

❖ Faites bouillir la crème et le sucre inversé et réalisez une émulsion sur le chocolat préalablement fondu. Incorporez le beurre à 35 °C puis l'armagnac en mixant sans faire de bulles. Laissez cristalliser à 17 °C. Pochez, laissez cristalliser 12 h à 17 °C. Enrobez avec du chocolat au point et roulez dans le cacao poudre.

LE SORBET NYANGBO (LA VEILLE)

❖ Chauffez l'eau et le miel à 40 °C, incorporez en pluie le mélange sucre et stab. Portez à 82 °C et versez sur le chocolat. Mixez et laissez maturer 12 h. Turbinez.

L'ESPUMA NYANGBO

❖ Faites bouillir la crème, le sucre et le cacao poudre. Faites une bonne émulsion sur le chocolat. Mixez la ganache, le mascarpone et les œufs, réservez en siphon.

LES NOISETTES CARAMÉLISÉES

❖ Réalisez un caramel en chauffant le sucre à sec et sablez tout doucement les noisettes. À la fin, mettez une petite boulette de beurre pour qu'elles puissent se détacher les

unes des autres.

LE CROUSTILLANT RECONSTITUÉ

Le crumble

❖ Torréfiez la poudre de noisette à 150 °C 20 min. Mettez tous les ingrédients à tourner à la feuille au batteur en première vitesse. Passez au crible et faites cuire au four à 150 °C pendant 20 min sur Silpain.

Le croustillant

❖ Calibrez le crumble cuit. Faites fondre le chocolat, étalez en fine couche sur une feuille de papier guitare et laissez refroidir. Mélangez délicatement avec le praliné pour lier le tout, le crumble, le chocolat préalablement concassé, les noisettes, la pâte de noisette, la fleur de sel écrasée, la feuilletine et les zestes de citron vert. Déposez sur plaque et Silpat et mettez au réfrigérateur. Utilisez des morceaux bien froids.

MONTAGE ET FINITION

❖ Moulez les moules cabosses en chocolat Nyangbo à point, chaque coque doit peser au maximum 10 g. Démoulez les coques, passez-les au cacao poudre pour les rendre mates. ❖ Collez la coque dans l'assiette, décorez autour avec des mini-truffes, des noisettes caramélisées, du gruë de cacao et de la poudre de cacao.

❖ Gazez 25 g d'espuma dans la demi-coque du dessous. Pochez du praliné noisette dans l'espuma et parsemez d'éclats de croustillant reconstitué. Déposez une quenelle de sorbet Nyangbo et refermez avec la coque supérieure.



LA GOUTTE DE CAFÉ IAPAR ROUGE

Par Pascal Hainigue
(Hôtel Burgundy, Paris)

POUR : 10 PARTS

POUR LA CRÈME BRÛLÉE CAFÉ (LA VEILLE)

240 g de crème

105 g de lait

60 g de café

4 g de pectine X58

60 g de sucre

90 g de jaunes d'œufs

POUR L'ÉMULSION CAFÉ (LA VEILLE)

250 g de lait

250 g de crème

30 g de sucre

110 g de jaunes d'œufs

60 g de café Iapar rouge en grains

POUR LA GLACE CAFÉ FLEUR

D'ORANGER (LA VEILLE)

275 g de lait entier

165 g de crème liquide

70 g de pâte de café

20 g de lait concentré

25 g de sucre semoule

15 g de poudre de lait

46 g de glucose atomisé

2 g de stabilisateur à glace

15 g de fleur d'oranger

POUR LA GOUTTE DE SUCRE

300 g d'Isomalt

POUR LE SABLÉ NOISETTE

160 g de beurre

70 g de sucre

90 g de poudre de noisettes

180 g de farine T45

POUR LE MONTAGE

QS de poudre de gousse de

vanille séchée

Feuille d'or

LA CRÈME BRÛLÉE CAFÉ (LA VEILLE)

❖ Faites infuser le café dans le mélange crème et lait tiède une nuit. Faites chauffer à 50 °C puis ajoutez le mélange sucre et pectine. Faites bouillir puis versez sur les jaunes. Mixez et coulez en moules de 3,5 cm de diamètre, remplis à 1 cm de hauteur.

L'ÉMULSION CAFÉ (LA VEILLE)

❖ Faites bouillir le lait et la crème, versez sur le mélange sucre et jaunes, faites cuire comme une crème anglaise à 85 °C. Ajoutez ensuite les grains de café et laissez infuser 24 h.

❖ Chinoisez la crème anglaise, mettez en siphon et gazez avec deux cartouches.

LA GLACE CAFÉ FLEUR

D'ORANGER (LA VEILLE)

❖ Faites un mélange à sec avec le sucre et le stabilisateur. Faites chauffer ensemble le lait, la crème, la pâte de café, le lait concentré, la poudre de lait, le glucose atomisé.

À 40 °C, ajoutez le sucre et le stabilisateur puis faites bouillir. À froid, ajoutez la fleur d'oranger, laissez maturer 24 h puis, passez en turbine à glace.

LA GOUTTE DE SUCRE

❖ Faites fondre l'isomalt à sec jusqu'à la fonte totale, débarrassez sur une feuille de papier sulfurisé. Après refroidissement, faites réchauffer l'isomalt sous une lampe à sucre, utilisez une pompe pour souffler une goutte d'environ 10 cm de haut et de 6 cm de large.

❖ À froid, utilisez un cercle en inox de 4 cm chauffé à blanc pour éviter le dessous de la goutte.

LE SABLÉ NOISETTE

❖ Mélangez le beurre pommade au batteur avec le sucre glace. Ajoutez la farine et la poudre de noisettes. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. À froid, étalez à 3 mm d'épaisseur puis faites cuire à 180 °C pendant 10 min. Détaillez à chaud avec un emporte-pièce de 3,5 cm de diamètre.

LE MONTAGE

❖ Au cœur de l'assiette, faites un millefeuille avec 3 disques de sablé et 2 disques de crème brûlée. Ajoutez par-dessus une boule de glace d'environ 3 cm de diamètre. Remplissez la moitié d'une goutte d'Isomalt avec l'émulsion café et déposez-la par-dessus le montage et la glace. Pour finir, tamisez par-dessus de la poudre de gousse de vanille séchée puis posez une petite feuille d'or sur le sommet de la goutte.



CHOCOLAT CITRON NOIR

Par Cédric Grolet
(Hôtel Le Meurice, Paris)

POUR : 4 PARTS

POUR LA CRÈME BRÛLÉE GRUË DE CACAO

70 g de crème

75 g de lait

30 g de jaunes d'œufs

10 g de grué de cacao

POUR LE GEL CACAO

100 g d'eau

20 g de sucre

25 g de cacao

2 g d'agar-agar

POUR LE PRALINÉ GRUÉ

100 g de noisettes

30 g de sucre

2 g de fleur de sel

40 g de grué de cacao

40 g d'huile de pépins de raisin

POUR LE CROUSTILLANT GRUÉ

135 g de praliné grué

400 g de feuilletine

100 g de beurre de cacao

POUR LE GEL CITRON NOIR

100 g de jus de citron

3 g de sucre

4 g de citron noir réduit en poudre

2 g d'agar-agar

POUR LE SORBET CHOCOLAT

414 g de lait

100 g de crème

23 g de sucre panela

100 g de sucre

16 g de poudre de lait

8 g de cacao

3 g de stabilisateur

43 g de masse chocolat du Pérou de la Manufacture Alain Ducasse

POUR LE CERCLE EN CHOCOLAT

50 g de masse Pérou

20 g de cassonade

5 g de grué de cacao

1 g de fleur de sel

POUR LE MONTAGE

1 citron noir

QS de masse chocolat du Pérou de la manufacture Alain Ducasse

QS de fleur de sel

LA CRÈME BRÛLÉE GRUÉ DE CACAO

❖ Faites bouillir le lait et la crème. Ajoutez la pectine avec une partie du sucre et versez sur les jaunes blanchis avec le sucre. Ajoutez le grué de cacao et mixez.

❖ Faites cuire à four doux au bain-marie jusqu'à ce que la crème soit prise. Refroidissez.

LE GEL CACAO

❖ Chauffez l'eau. Ajoutez le sucre et l'agar-agar et portez à ébullition. Ajoutez le cacao hors du feu. Mixez à froid.

LE PRALINÉ GRUÉ

❖ Torréfiez les noisettes. Réalisez un caramel à sec. Mixez ensemble

les noisettes, le caramel, le grué de cacao. Ajoutez l'huile et la fleur de sel à la feuille.

LE CROUSTILLANT GRUÉ

❖ Mélangez tous les ingrédients. Vérifiez la texture.

LE GEL CITRON NOIR

❖ Chauffez le jus. Ajoutez le sucre et l'agar-agar et portez à ébullition. Ajoutez le citron noir. À froid, mixez longuement.

LE SORBET CHOCOLAT

❖ Réalisez le mix à glace. Turbinez.

LE CERCLE EN CHOCOLAT

❖ Faites fondre une partie de la masse Pérou et mélangez avec le sucre. Réalisez des cercles de 9 cm de diamètre en ayant râpé de la masse Pérou et ajoutez la fleur de sel et le grué de cacao mixé.

LE MONTAGE

❖ Disposez le cercle en chocolat au milieu de l'assiette.

❖ Ajoutez 3 morceaux de crème brûlée, 5 points de gel cacao, un peu de praliné. Comblez les trous avec des morceaux de croustillant grué et du gel de citron noir. Ajoutez par-dessus 5 copeaux de sorbet chocolat.

❖ Râpez le citron noir par-dessus, puis le chocolat masse.

❖ Passez au chalumeau quelques secondes pour faire fondre le chocolat râpé.

❖ Terminez avec un peu de fleur de sel.



LA RHUBARBE

Par François Perret
(Hôtel Ritz, Paris)

POUR : 8 PARTS

PRÉPARATION : 2 H

REPOS : 24 H

POUR LA MERINGUE FRANÇAISE

(LA VEILLE)

100 g de blancs d'œufs

100 g de sucre semoule

40 g de sucre glace tamisé

POUR LE JUS, LES LAMELLES ET LES

BONBONS DE RHUBARBE MI-CUITE

(LA VEILLE)

4 kg de rhubarbe

300 g de sucre semoule

POUR LA RHUBARBE Pochée

200 g de sucre semoule

1 l d'eau

Sirop de grenadine

Rhubarbe réservée

POUR LA MOUSSE DE CHÈVRE

80 g de fromage blanc

90 g de fromage de chèvre frais

4 g de gélatine

100 g de crème liquide

POUR LA SAUCE RHUBARBE

19 cl de jus de rhubarbe

30 g de sucre glace

1,5 g de gomme xanthane

POUR LE SORBET À LA RHUBARBE

65 cl de jus de rhubarbe

140 g de glucose atomisé

30 g de sucre semoule

4 g de stabilisateur super neutrose

30 g de sirop de grenadine

POUR LE DRESSAGE

Pousses de Lemon Basil Cress

Koppert®

LA MERINGUE FRANÇAISE

(LA VEILLE)

❖ Battez les blancs d'œufs en les serrant avec le sucre semoule, puis arrêtez le moteur et incorporez le sucre glace à l'aide d'une Maryse.

❖ Introduisez la meringue dans une poche à douille lisse, déposez des gouttes de meringue sur un Silpat®, puis aplatissez-les avec le dos d'une petite cuillère mouillée. Gardez en étuve toute une nuit.

LE JUS, LES LAMELLES ET LES BONBONS DE RHUBARBE MI-CUITE (LA VEILLE)

❖ Toutes ces opérations sont à réaliser la veille : commencez par confectionner les lamelles de rhubarbe. Lavez, épluchez légèrement et essuyez la rhubarbe. Taillez une quarantaine de rondelles de 1 cm d'épaisseur (5 par dessert) et réservez-les. Réservez une autre partie de la rhubarbe pour faire les lamelles pochées.

❖ Rassemblez toutes les chutes et le reste de rhubarbe et passez-les à la centrifugeuse. Faites chauffer à feu doux sans laisser bouillir, écumez, puis filtrez le jus à travers une chaussette. Il doit être rose et translucide.

❖ Pour les bonbons, pesez 25 cl de jus de rhubarbe. Faites-le bouillir avec le sucre et laissez bien refroidir. Mélangez le sirop et les rondelles de rhubarbe et mettez-les dans un sachet sous vide. Laissez mariner au frais.

LA RHUBARBE Pochée

❖ Faites un sirop en portant le sucre et l'eau à ébullition, puis ajoutez la grenadine pour colorer à votre goût.

❖ Détaillez le reste de rhubarbe à la mandoline en fines lamelles de 1,4 mm. Recueillez-les dans un bac en acier inoxydable, versez le sirop bouillant dessus, couvrez de film alimentaire et laissez refroidir. Vérifiez la consistance : la rhubarbe doit être pochée, mais encore croquante.

Si elle n'est pas assez pochée, renouvelez l'opération en recueillant le sirop, en le faisant bouillir et en le versant de nouveau sur la rhubarbe. Couvrez de film et laissez refroidir.

LA MOUSSE DE CHÈVRE

❖ Mélangez le fromage blanc et le fromage de chèvre. Faites fondre la gélatine au four à micro-ondes et incorporez-la. Montez la crème et incorporez-la aussi. Introduisez cette mousse dans une poche munie d'une douille lisse n° 6.

❖ Gardez au frais.

LES TUBES DE RHUBARBE

❖ Égouttez les fines lamelles de rhubarbe et étalez-les sur du papier absorbant pour les sécher légèrement. À la poche, déposez un fin boudin de mousse de chèvre et enroulez les lamelles de rhubarbe autour de la mousse pour obtenir des tubes.

❖ Gardez-les au congélateur afin de pouvoir les détailler par la suite.

LA SAUCE RHUBARBE

❖ Mixez le jus de rhubarbe avec le sucre glace et la gomme xanthane. Réservez au frais.

LE SORBET À LA RHUBARBE

❖ Faites bouillir le jus de rhubarbe avec le glucose atomisé. Ajoutez le sucre et le stabilisateur, donnez encore un bouillon, puis ajoutez la grenadine. Laissez refroidir, puis turbinez.

❖ Gardez au congélateur.

DRESSAGE

❖ Sortez du congélateur les tubes de mousse enrobés de rhubarbe. Pour chaque assiette, taillez-les aux longueurs suivantes : 3,5 cm / 7 cm / 8,6 cm / 10,3 cm / 14,6 cm / 16,6 cm

/ 13,6 cm / 12,2 cm / 9,7 cm / 8,1 cm.

❖ Disposez-les sur les assiettes dans l'ordre donné ci-dessus. Passez la sauce rhubarbe au pinceau sur les tubes. Sur le dessus, déposez les meringues en gouttes et quelques petites quenelles de sorbet. Garnissez de Lemon Basil Cress Koppert® et des bonbons de rhubarbe mi-cuite. Servez avec la sauce rhubarbe.



CHOCOLAT SIGNATURE, CROUSTILLANT À LA NOISETTE DU PIEMONET ET SA CRÈME GLACÉE

Par Florent Margaillan
(Grand-Hôtel du Cap Ferrat,
St-Jean Cap-Ferrat)

POUR : 8/10 PARTS

POUR LE PRALINÉ NOISETTE

MAISON

325 g de noisettes
175 g de sucre
30 g d'eau

POUR LA GANACHE NOISETTE

125 g de crème
250 g de lait
25 g de pâte de noisette
12 g de trimoline
98 g de couverture noire

POUR LE CRÈMEUX À LA NOISETTE

225 g de crème
17 g de glucose
50 g de sucre
65 g de jaunes d'œufs
3 g de gélatine
20 g de pâte de noisette

POUR LE BISCUIT CAPUCINE

140 g de blancs d'œufs
37 g de sucre
2,5 g de blancs secs
85 g de poudre d'amande
112 g de sucre glace
25 g de cacao poudre
5 g de farine

POUR LA FEUILLANTINE

300 g de praliné noisette maison
150 g de feuillantine
75 g de couverture noire

POUR LES NOISETTES

CARAMÉLISÉES

125 g de noisettes
50 g de sucre
15 g d'eau
2,5 g de beurre de cacao

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

125 g de lait
2,5 g de gélatine
150 g de couverture noire
250 g de crème montée

POUR LA GLACE À LA NOISETTE

500 g de lait entier
50 g de pâte de noisettes
30 g de praliné noisettes maison
75 g de crème
80 g de jaunes d'œufs
85 g de sucre semoule
40 g de poudre de lait
35 g de dextrose
40 g de glucose atomisé
3 g de stab 2000

POUR LE GLAÇAGE NOIR

450 g de crème
260 g d'eau
325 g de sucre
225 g de cacao poudre
337 g de sucre
30 g de gélatine

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION

Plaques de chocolat découpées en nuage
Disques de chocolat noir
Disques de chocolat blanc
Feuille d'or
Noisettes caramélisées

LE PRALINÉ NOISETTE MAISON

❖ Dans une grande casserole, versez le sucre et l'eau. Faites cuire à 120 °C, ajoutez les noisettes, faites cuire jusqu'à caramélisation. Débarrassez sur Silpat, laissez refroidir.

❖ Concassez, puis mixez finement au robot coupe.

LA GANACHE NOISETTE

❖ Chauffez le lait avec la crème et la trimoline, versez en 3 fois sur la couverture noire préalablement fondue avec la pâte de noisette. Mixez. Étalez sur Silpat dans un cadre de 3 mm. Congelez. Découpez avec un emporte-pièce nuage.

LE CRÈMEUX À LA NOISETTE

❖ Faites bouillir la crème et le glucose, puis ajoutez le mélange sucre et jaunes. Faites bouillir, ajoutez la gélatine et la pâte de noisette. Mixez, faites refroidir, puis étalez finement sur une feuille guitare, bloquez au congélateur, puis

détaillez en disques.

LE BISCUIT CAPUCINE

❖ Montez les blancs en neige avec le sucre et les blancs d'œufs secs. Ajoutez en mélangeant délicatement la poudre d'amandes, le sucre glace, le cacao et la farine préalablement tamisés. Étalez sur plaque et faites cuire au four ventilé à 180 °C. Laissez refroidir, stockez au grand froid. Détaillez des disques de 8 cm de diamètre.

LA FEUILLANTINE

❖ Mélangez le praliné avec le chocolat fondu, incorporez la feuillantine et étalez délicatement sur le biscuit.

LES NOISETTES CARAMÉLISÉES

❖ Dans une grande casserole, versez le sucre et l'eau. Faites cuire à 120 °C, ajoutez les noisettes, faites cuire jusqu'à caramélisation, ajoutez le beurre de cacao. Débarrassez sur Silpat, et laissez refroidir.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

❖ Réalisez une ganache en versant le lait chaud sur la gélatine et le chocolat haché. Incorporez la crème montée.

❖ Dans des moules demi-sphères de 2,6 cm de diamètre, versez la mousse et incorporez une demi-noisette caramélisée. Congelez. Versez ensuite le reste de mousse dans d'autres moules demi-sphères de 3,6 cm de diamètre. Faites prendre au frigo, puis creusez ces grosses demi-sphères avec une cuillère à pomme parisienne, garnissez de praliné. Congelez, assemblez les demi-sphères deux à deux. Vous obtenez des sphères de 3,6 cm de diamètre, et d'autres de 2,6 cm de diamètre.

LA GLACE À LA NOISETTE

❖ Mélangez le sucre, la poudre de lait, le dextrose, le glucose atomisé et le stab 2000. Chauffez le lait et la crème à 40 °C, versez le mélange précédant en pluie, portez à ébullition. Ajoutez les jaunes d'œufs mélangés, faites cuire à 83 °C. Débarrassez immédiatement, ajoutez la pâte de noisette et le praliné. Mixez, faites refroidir, puis turbiniez.

❖ Moulez des billes de 2,6 cm, puis disposez le restant en demi-bac gastro plat.

LE GLAÇAGE NOIR

❖ Faites bouillir la crème, l'eau et le sucre. Ajoutez le cacao en poudre et

le sucre préalablement mélangés. Faites rebouillir 4 min, ajoutez la gélatine, mixez et chinoisez. Avant chaque utilisation, faites fondre le glaçage à 40 °C et mixez au Bamix.

DRESSAGE

❖ Disposez le nuage de ganache au fond de l'assiette, puis ajoutez 4 disques de crèmeux noisettes. Disposez au centre le biscuit avec feuillantine détaillé, ajoutez la plaquette de chocolat.

❖ Mettez au point le glaçage chocolat. Glacez une grosse sphère et deux petites par dessert.

❖ Disposez une grosse sphère de mousse au centre et les 2 petites aux extrémités, ajoutez deux billes de glace noisette. Décorez avec les disques de chocolat noir et blanc, des noisettes caramélisées et une feuille d'or.

BOUTIQUE



L'ANNÉCIEN

Par Maxime Frédéric
(époque George V, Paris)

POUR : 1 GÂTEAU

190 g de farine T45
300 g de sucre de canne bio (ou cassonade)
130 g de beurre
10 g de pâte de vanille
290 g de blancs d'œufs

❖ Faites fondre le beurre avec la pâte de vanille.

❖ Au batteur, montez les blancs serrés avec la moitié du sucre, puis ajoutez le beurre tiédi et la farine tamisée à laquelle on aura préalablement ajouté le reste du sucre. Faites cuire dans un four à 170 °C pendant 30 min (750 g par moule).

❖ Astuce : le moule doit être beurré au beurre pommade, puis sucré avec le sucre de canne bio (cassonade à défaut).



LE TACO

Par François Perret
(Hôtel Ritz Paris)

POUR 10 TACOS

POUR LE TACO

300 g de sucre glace
300 g de beurre
39 g de cacao poudre
264 g de farine T45
315 g de blancs d'œufs
1 pincée de sel

POUR LA MOUSSE

376 g de chocolat noir Sambirano
50 g de sucre (2)
370 g de crème montée
370 g de blanc d'œufs
24 g de sucre (1)
240 g de jaunes d'œufs
60 g de masse gélatine

POUR LE MONTAGE

QS de noisettes caramélisées
et concassées

LE TACO

❖ Faites un beurre pommade, mélangez-le avec le sucre glace, le sel, la poudre de cacao, la farine tamisée avant de rajouter les blancs d'œufs. Laissez reposer 1 h minimum avant la cuisson.

❖ Étalez très finement la pâte sur une toile de cuisson puis faites cuire au four ventilé à 170 °C pendant 10 min environ.

❖ Décollez les bords, remettez au four puis démoulez la pâte à cigarette sur la plaque chaude, détaillez à l'aide de l'emporte-pièce uni de 90 cm puis repassez au four à 170 °C pour obtenir une belle couleur caramel.

❖ À la sortie du four, déposez le disque de pâte à cigarette à l'intérieur d'un cul-de-poule de 16 cm de diamètre, appuyez délicatement avec un autre cul-de-poule. Démoulez puis stockez en boîte hermétique (le chef utilise un moule spécifique donnant au « taco » une

forme alvéolée rappelant la ruche).

LA MOUSSE

❖ Mettez le chocolat à fondre au bain-marie à 50 °C.
❖ Montez la crème en faisant attention à ce qu'elle soit juste montée mais pas trop et réservez-la au réfrigérateur.
❖ Montez les jaunes avec le sucre (2).
❖ Pendant ce temps, montez les blancs légèrement afin qu'ils restent très souples et serrez-les au sucre (1). Mélangez le chocolat fondu avec la moitié de la crème (mêlée préalablement à la masse gélatine) et ajoutez directement la moitié des blancs d'œufs et la moitié du sabayon. Commencez à mélanger au fouet et terminez à la Maryse après avoir ajouté le reste des éléments.

MONTAGE

❖ Mettez la mousse au chocolat entre les deux coques de pâte à cigarette puis ajoutez des noisettes caramélisées et concassées. Terminez par un peu de miel d'avocatier sur le dessus.



LA POMME SCULPTÉE AU FOIN

Par Cédric Grolet
(Hôtel Le Meurice, Paris)

POUR : 20 POMMES

PRÉPARATION : 2 H

REPOS : 12 H

POUR LA GANACHE MONTÉE AU FOIN

260 g de couverture ivoire
100 g de masse gélatine
1110 g de crème
620 g de lait
125 g de foin

POUR LE GEL DE POMMES JAUNES

375 g de jus de pommes Golden
38 g de sucre
6 g d'agar-agar
375 g de pommes jaunes
4 g d'acide ascorbique

POUR L'ENROBAGE POMME JAUNE

500 g de couverture ivoire

500 g de beurre de cacao
2 g de colorant jaune
5 g de poudre de vanille

POUR LE KAPPA

1000 g d'eau
150 g de sucre semoule
100 g de sirop de glucose
15 g de kappa

POUR LE DÉCOR

1 tige en chocolat

LA GANACHE MONTÉE AU FOIN

❖ Dans une casserole, faites bouillir la moitié de la crème et le lait avec le foin. Filtrez. Versez petit à petit sur le chocolat et la gélatine sans oublier l'émulsion. Ajoutez l'autre moitié de la crème, mixez bien.

LE GEL DE POMMES JAUNES

❖ Dans une casserole, faites bouillir le jus de pommes puis ajoutez le mélange sucre et agar-agar. Lorsque le gel est froid, mixez au robot et débarrassez dans un cul-de-poule. Ajoutez l'acide ascorbique, puis les pommes jaunes en cubes.

L'ENROBAGE POMME JAUNE

❖ Dans une casserole, faites fondre la couverture ivoire et le beurre de cacao puis mixez avec le colorant et la poudre de vanille.

LE KAPPA

❖ Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le glucose, ajoutez le mélange sucre et kappa puis faites bouillir 2 min.

LE MONTAGE

❖ Moulez l'insert de gel de pommes dans des sphères de 4,5 cm. Congelez, puis déposez dans des sphères de 5,5 cm de diamètre préalablement tapissées avec la ganache montée au foin. Recouvrez, lissez, puis congelez. Sculptez-les en forme de pommes à l'aide d'un économe. Enrobez avec l'enrobage jaune et plongez-les immédiatement dans le kappa.

❖ Placez la tige en chocolat.



L'ÉCLAIR CHOCOLAT AMANDE

Par Nicolas Paciello
(Hôtel Le Fouquet's, Paris)

POUR : 10 ÉCLAIRS

POUR LA GANACHE MONTÉE CHOCOLAT (LA VEILLE)

230 g de crème fleurette
30 g de glucose
30 g de trimoline
210 g de chocolat noir 70 %
600 g de crème fleurette
200 g de praliné amande

POUR LA PÂTE À CHOUX CACAO

225 g de lait entier
5 g de sel fin
5 g de sucre semoule
100 g de beurre
120 g de farine T55
30 g de cacao poudre
200 g d'œufs entiers

POUR LE CRAQUELIN CHOCOLAT

75 g de beurre
80 g de cassonade
75 g de farine T55
15 g de cacao poudre

POUR LE PRALINÉ AMANDE

100 g d'amandes
20 g de caramel à sec
2 g de fleur de sel
POUR LE MONTAGE
Amandes bâtons torréfiées
QS de flocage

LA GANACHE MONTÉE CHOCOLAT (LA VEILLE)

❖ Chauffez la première pesée de crème avec le glucose et la trimoline. Versez progressivement le mélange sur le chocolat fondu et le praliné amande. Mélangez à la Maryse pour réaliser une ganache.

❖ Ajoutez la deuxième pesée de crème puis mixez au mixeur plongeant. Stockez au réfrigérateur minimum 12 h. Montez ensuite la ganache et moulez dans des empreintes Flexipan en forme de sphères trouées.

LA PÂTE À CHOUX CACAO

❖ Faites chauffer le lait, le beurre, le sel et le sucre puis portez à ébullition. Hors du feu ajoutez la farine tamisée avec le cacao, ensuite remettez sur le feu puis desséchez pendant 5-10 min selon la quantité. Mettez au batteur avec la feuille puis ajoutez petit à petit les œufs frais.

❖ La pâte à choux doit être lisse, brillante et légèrement souple.

LE CRAQUELIN CHOCOLAT

❖ Mixez les poudres au robot coupe pour les affiner. Mélangez le beurre pommade et les poudres ensemble à la feuille. Étalez entre deux papiers cuisson à 2 mm d'épaisseur. Congelez.

LE PRALINÉ AMANDE

❖ Réalisez le caramel à sec. Torréfiez les amandes au four 20 min à 140 °C. Mixez le tout au robot coupe avec la fleur de sel, jusqu'à l'obtention d'un praliné lisse.

MONTAGE ET FINITION

❖ Formez des boudins de pâte à choux de 12,5 cm de longueur à l'aide d'une poche à douille T.16. Détaillez des rectangles de craquelin de de 14 x 4 cm puis disposez-les sur les éclairs. Faites cuire au four à 160 °C pendant environ 40 min.

❖ Coupez l'éclair dans la longueur. Garnissez le fond de praliné amande parsemez d'amandes bâtons torréfiés puis lissez à la ganache.

❖ Déposez le moulage de ganache préalablement floqué sur l'éclair. Pochez du praliné amande dans les trous.

**TARTE CITRUS**

Par Adrien Bozzolo
(Le Mandarin Oriental, Paris)

POUR : **15 PIÈCES ENVIRON**

PRÉPARATION : **2 H 30**

CUISSON : **3 H 19**

REPOS : **20 MIN**

CONGÉLATION : **4 H**

POUR LA MERINGUE FRANCO-

SUISSE AU CITRON NOIR

20 g de blancs d'œufs

20 g de sucre semoule

20 g de sucre glace

QS de poudre de citron noir

POUR LA MARMELADE DE CITRONS**JAUNES**

300 g de tranches de citron jaune sans pépins

120 g de sucre semoule

105 g d'eau

1 gousse de vanille Bourbon de Madagascar

POUR LE BISCUIT AU CITRON VERT

(Il y aura des restes)

106 g de trimoline

426 g d'œufs entiers

180 g de sucre semoule

160 g de poudre d'amandes

180 g de crème liquide à 35 %

180 g de farine T55

4 g de sel fin

10g de baking powder

106 g d'huile de pépins de raisin

12 g de zeste de citron vert

0,20 de colorant en poudre hydrosoluble vert pomme

POUR LA CRÈME AU CITRON

85 g de jus de citron jaune

72 g de beurre

9 g de zeste de citron jaune (râpé à la Microplane)

47 g de jaunes d'œufs

95 g de blancs d'œufs

110 g de sucre semoule

20 g de masse gélatine

200 ° bloom

POUR LA PÂTE SUCRÉE AU CITRON

(Il y aura des restes)

167 g de sucre glace

9 g de zeste de citron jaune

233 g de beurre

QS de colorant jaune citron en poudre hydrosoluble

1,5 g d'eau

50 g de blancs d'œufs

33 g de jaunes d'œufs

50 g de poudre d'amandes

417 g de farine T55

3 g de sel fin

1,5 g de citron noir réduit en poudre fine

POUR LA MERINGUE SANS CUISSON**AU CITRON VERT**

100 g de blancs d'œufs

150 g de sucre semoule

50 g de jus de citron vert

12 g de préparation gélatine

200 ° bloom

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION

15 petites plaques en chocolat

blanc environ

QS de glaçage neutre

QS de pousses de basilic nain

QS de poudre de citron noir

QS de couverture chocolat blanc

LA MERINGUE FRANCO-SUISSE AU CITRON NOIR

❖ Montez les blancs avec le sucre semoule au bain-marie jusqu'à 50 °C. Terminez de monter au batteur jusqu'au refroidissement complet.

À l'aide d'une Maryse, incorporez délicatement le sucre glace tamisé.

❖ Étalez la meringue sur un Silpat (très légèrement graissé) à l'aide de règles à confiserie de 2 mm. Parsemez de poudre de citron noir à l'aide d'un petit tamis. Faites cuire à 70 °C pendant 3 h. Quand la meringue est sèche, gardez en étuve.

LA MARMELADE DE CITRONS JAUNES

❖ Coupez des tranches de citron de 1,5 mm à la machine à jambon et coupez-les en quatre. Blanchissez les tranches de citron trois fois. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et portez doucement à ébullition.

❖ Ajoutez les tranches de citron et la vanille et cuisez pendant 5 à 6 min. Laissez reposer 20 min à couvert.

❖ Remettez à cuire. Quand les citrons sont devenus translucides, mixez au robot coupe.

LE BISCUIT AU CITRON VERT

❖ Mixez tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène. Étalez 650 g d'appareil par une plaque plate de 40 x 60 cm avec une feuille Silpat et un cadre. Faites cuire à 170 °C pendant 5 à 6 min (attention, c'est très rapide). Mettez les règles de 0,8 cm de

chaque côté du biscuit et étalez la marmelade sur toute la surface.

❖ Recouvrez d'un second biscuit, posez une feuille sulfurisée et pressez. Congelez.

❖ Détaillez des disques de 6 cm de diamètre. Coupez les disques en deux.

LA CRÈME AU CITRON

❖ Faites chauffer le jus de citron, les zestes, les jaunes, les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à l'ébullition. Hors du feu, incorporez la gélatine. Ajoutez le beurre coupé en dés. Mixez au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une crème lisse et brillante. Faites refroidir la crème à environ 16 °C et coulez

dans des moules demi-disque.

❖ Posez l'insert biscuit-marmelade bien au centre, recouvrez de crémeux et lissez à hauteur. Congelez.

LA PÂTE SUCRÉE AU CITRON

❖ Mettez les 3 premiers ingrédients dans la cuve du batteur et faites crémier avec la feuille. Ajoutez la poudre d'amandes, la poudre de citron noir et le sel fin.

❖ Dissolvez le colorant dans l'eau, ajoutez les jaunes et les blancs puis versez ce mélange dans la cuve du batteur. Ajoutez la farine et mélangez le moins possible.

❖ Étalez sur 1,5 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Détaillez des bandes de pâte de 24,1 cm sur 2 cm.

❖ Disposez un Silpain dans l'intérieur du cercle à tarte de 8 cm de diamètre. Disposez les bandes de pâte à l'intérieur des cercles. Cuisez au four à 150 °C pendant 13 min, sans coloration. Une fois refroidi, démoulez.

LA MERINGUE SANS CUISSON AU CITRON VERT

❖ Mettez le jus de citron vert et la gélatine dans une boîte et faites fondre au four à micro-ondes.

❖ Mettez les blancs avec le sucre dans la cuve du batteur et mélangez. Ajoutez le jus de citron collé tiède dans le mélange. Montez le tout au batteur jusqu'à la bonne texture.

LE MONTAGE ET LA FINITION

❖ Faites chauffer le glaçage, placez-le dans un récipient haut. Plongez le crémeux dans le glaçage. Enlevez l'excédent du dessous. Réservez au congélateur.

❖ Posez le crémeux congelé sur une petite spatule et glissez-le à l'intérieur du cercle de pâte sucrée, verticalement. Retournez l'ensemble pour positionner le crémeux en bas. Sur les rectangles de chocolat, pochez 3 gros points de meringue sans cuisson (1 au milieu et 1 à chaque extrémité) et pochez 2 petits points de meringue entre chaque gros point. Saupoudrez de poudre de citron noir. Posez 3 petits morceaux irréguliers de meringue au citron noir (côté blanc visible). Finissez en mettant des feuilles de basilic nain. Glissez le rectangle dans le fond de tarte et posez-le sur le crémeux. Collez le rectangle de chaque côté.

avec de la couverture chocolat blanc fondue.



RELIGIEUSE CARAMEL ET ÉPICES

Par Pascal Hainigue
(Hôtel Le Burgundy, Paris)

POUR : 12 RELIGIEUSES

POUR LE CRAQUELIN

100 g de beurre pommade
100 g de poudre d'amande
100 g de cassonade

POUR LA PÂTE À CHOUX

700 g de pâte à choux

POUR LE CRÉMEUX CARAMEL ET ÉPICES

100 g de sucre semoule (1)
300 g de lait
1 g de cannelle
1 g de badiane
2 g de cardamome
3 g de zeste d'orange
3 g de fève tonka
1 g de vanille
44 g de jaunes d'œufs
15 g de sucre semoule (2)
23 g de poudre à crème
9 g de masse gélatine
165 g de beurre
2 g de sel

POUR LE CRISPY CARAMEL

150 g d'isomalt
40 g d'eau
175 g de sucre semoule
75 g de glucose
10 g de bicarbonate

POUR LE GLAÇAGE CARAMEL

125 g de sucre
215 g de crème
85 g de glucose
25 g de beurre demi-sel
60 g de chocolat au lait
46 g de masse gélatine

POUR LE MONTAGE

QS de praliné

LE CRAQUELIN

❖ Mélangez les ingrédients et étalez finement entre deux papiers sulfurisés.

LA PÂTE À CHOUX

❖ Réalisez la pâte à choux.
❖ Pochez des choux de 20 g environ pour les corps et de 8 g pour les têtes. Disposez un disque de craquelin sur chaque chou. Faites cuire au four à sole à 210 °C pendant environ 20 min.

LE CRÉMEUX CARAMEL ET ÉPICES

❖ Faites chauffer le lait et mettez les épices à infuser pendant 20 min.
❖ Caramélisez le sucre (1) à sec puis faites décuire avec le lait chinoisé. Réalisez une crème pâtissière avec les jaunes et le sucre (2) ainsi que ainsi que le sel et la poudre à crème. À la fin, ajoutez la masse gélatine et mixez. À 40 °C ajoutez le beurre tempéré et mixez. Réservez au frais.

LE CRISPY CARAMEL

❖ Faites fondre l'isomalt et l'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre et le glucose. Portez à 160 °C puis ajoutez le bicarbonate. Coulez immédiatement dans un récipient, une mousse de caramel va se former et durcir en environ 1 h.

LE GLAÇAGE CARAMEL

❖ Faites cuire le sucre au caramel puis déglacez-le avec la crème chaude. Ajoutez le glucose et le beurre.
❖ Faites cuire à 103 °C puis ajoutez la masse gélatine et le chocolat et mixez sans incorporer de bulles d'air.

MONTAGE

❖ Percez les choux par le dessous. Remplissez-les aux 4/5 de crémeux caramel et épices. Complétez avec le praliné. Glaçez les choux avec le glaçage à une température d'environ 35 °C, et superposez les têtes sur les corps. Puis ajoutez des éclats de crispy caramel pour décorer.

LES ANCIENS



LES JOLIES MADELEINES

Par Gilles Marchal

POUR : UNE QUINZAINE DE MADELEINES

100 g d'œufs entiers
90 g de sucre semoule
40 g de lait entier bio
1/2 zeste de citron jaune ou pas
125 g de farine T 45 bio sans additifs
8 g de levure en poudre
140 g de beurre fondu chaud à 65 °C

❖ Mélangez au fouet les œufs, le sucre, le lait et les zestes.
❖ Ajoutez la farine et la levure tamisées et mélangez vivement, toujours au fouet. Puis ajoutez délicatement le beurre fondu au fouet. Laissez reposer 24 h.
❖ À l'aide d'une Maryse, rabattez la pâte délicatement pour retirer toutes les bulles d'air. Les moules doivent être beurrés peu mais partout, puis farinés en enlevant l'excès, avant d'être remplis par 25 à 30 g de pâte à madeleine. Si vous utilisez des moules Gobel en matière Obsidian, il n'est pas nécessaire de les beurrer ni de les fariner.

❖ Faites cuire :

- en four sole dit boulanger : 250 °C sur plaque noire, environ 6 min.

- en four à chaleur tournante : enfournez à 250 °C, laissez le four allumé 1 min pas plus, éteignez-le et laissez cuire 4 à 5 min jusqu'à ce que vos madeleines soient bossues et légèrement colorées. Rallumez le four environ 1 min jusqu'à une belle et douce coloration.



TARTE K PISTACHE ORIENTALE

Par Christophe Michalak

POUR : 6 PIÈCES

POUR LE MIX ORIENTAL

6 g d'arôme naturel d'amande amère
30 g d'eau de fleur d'oranger

3 g d'arôme naturel de rose

POUR L'IMBIBAGE ORIENTAL

100 g d'eau
10 g de sucre semoule
5 g de mix oriental
6 g de masse gélatine (réalisée avec 5 g d'eau et 1 g de gélatine en poudre)

POUR LE BISCUIT JOCONDE ALLÉGÉ

40 g d'œufs
30 g de sucre glace
5 g de Maizena®
5 g de poudre d'amandes blanches
20 g de poudre de noix de pécan
25 g de blancs d'œufs
5 g de sucre semoule
10 g d'huile de pépins de raisin

POUR LA CRÈME CHANTILLY IVOIRE

205 g de crème liquide
10 g de glucose
10 g de sucre inverti (Trimoline®)
½ gousse de vanille
0,5 g de pastis
40 g de chocolat blanc de couverture Opalys à 33 % de cacao

POUR LE GLAÇAGE IVOIRE VERT

180 g de pâte à glacer ivoire
80 g de chocolat blanc de couverture Opalys à 33 % de cacao
15 g d'huile de pépins de raisin
30 g d'amandes hachées torréfiées
Colorant vert

POUR LA BAVAROISE ORIENTALE

25 g de lait
155 g de crème liquide à 35 % de MG
15 g de jaunes d'œufs
5 g de sucre semoule
6 g de masse gélatine (5 g d'eau et 1 g de gélatine en poudre)
5 g de mix oriental

POUR LE PRALINÉ PISTACHE

25 g d'eau
90 g de sucre semoule
5 g de glucose
100 g de pistaches vertes d'Iran

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE

Triangles de chocolat

LE MIX ORIENTAL

❖ Mélangez tous les ingrédients. Réservez au frais.

L'IMBIBAGE ORIENTAL

❖ Dans une casserole, faites chauffer tous les ingrédients, puis utilisez immédiatement.

LE BISCUIT JOCONDE ALLÉGÉ

- ❖ Préchauffez le four à 170 °C.
- ❖ Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, émulsionnez les œufs avec le sucre glace, la Maïzena®, la poudre d'amandes et la poudre de noix de pécan pendant 10 min.
- ❖ Serrez les blancs tiédés avec le sucre semoule.
- ❖ Mélangez les deux préparations, puis ajoutez l'huile. Ne faites pas trop retomber la masse. Étalez le biscuit sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé dans un cadre carré de 15 cm de côté. Enfourez pendant 12 min. Laissez refroidir.

LA CRÈME CHANTILLY IVOIRE

- ❖ Dans une casserole, portez à ébullition la crème avec tous les ingrédients dont la gousse de vanille fendue et grattée, sauf le chocolat blanc. Laissez infuser hors du feu et à couvert pendant 10 min environ. Passez au chinois et versez la crème chaude sur le chocolat haché. Mixez et réservez au frais.

Montez la chantilly au fouet.**LE GLAÇAGE IVOIRE VERT**

- ❖ Faites fondre le chocolat et la pâte à glacer au bain-marie. Ajoutez l'huile de pépins de raisin, les amandes hachées et le colorant vert.

LA BAVAROISE ORIENTALE

- ❖ Dans une casserole, faites chauffer le lait, 25 g de crème, les jaunes, le sucre et la masse gélatine. À 35 °C, ajoutez le reste de crème montée et le mix oriental.

LE PRALINÉ PISTACHE

- ❖ Réalisez un caramel avec l'eau, le sucre et le glucose. Ajoutez les pistachos torréfiés, débarrassez le tout sur une plaque. Laissez refroidir, puis mixez.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

- ❖ Coulez la bavaroise orientale sur le biscuit et placez au congélateur pendant 30 min environ. Taillez le tout en 6 triangles de taille égale en quinconce. La sixième part sera reconstituée avec les deux extrémités du cadre : assemblez-les pour former un triangle de même taille que les 5 autres. Plantez un cure-dent dans chaque part et trempez-la dans le glaçage ivoire à 35 °C. Formez un cordon de chantilly tout autour de chaque part, puis gamissez le centre avec le praliné pistache. Décorez le dessus avec le triangle de chocolat.

**MILLEVANILLE**

Par Christophe Felder

POUR : 10 PARTS**PRÉPARATION : 45 MIN****CUISSON : 20 À 25 MIN****REPOS : 2 H ENVIRON****POUR LA CRÈME PÂTISSÈRE CHANTILLY-VANILLE**

- 4 g de gélatine en feuilles
- 50 cl de lait entier
- 2 gousses de vanille grattées
- 120 g de jaunes d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 50 g de Maïzena®
- 50 g de beurre frais
- 200 g de crème liquide entière

POUR LE FEUILLETAGE

- 400 g de pâte feuilletée
- 60 g de sucre à la vanille naturelle
- 50 g de sucre glace

USTENSILES

- 1 poche munie d'une douille lisse de 10 mm
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 couteau dentelé très fin

LA CRÈME PÂTISSÈRE CHANTILLY-VANILLE

- ❖ Mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau bien froide.
- ❖ Portez le lait à ébullition avec la vanille.
- ❖ Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et la Maïzena®, jusqu'à obtention d'une préparation lisse. Incorporez ce mélange au lait chaud et redonnez une ébullition.
- ❖ Pour stopper la cuisson, incorporez le beurre et la gélatine hydratée et essorée.
- ❖ Refroidissez la crème rapidement jusqu'à ce qu'elle descende à 30 °C. Pour cela, placez-la sur un film lui-même posé sur une plaque, recouvrez la crème de ce film, puis posez la plaque une dizaine de min au congélateur ; placez-la ensuite au réfrigérateur.

- ❖ Dans le bol bien froid d'un batteur muni d'un fouet, montez la crème. Une fois la crème pâtissière refroidie, lissez-la au fouet et incorporez-y la crème montée, délicatement, à l'aide d'une Maryse.

- ❖ Réservez cette crème 1 h au frais afin qu'elle fige un peu.

LE FEUILLETAGE

- ❖ Préchauffez le four à 180 °C.
- ❖ Étalez la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur. Laissez-la reposer au moins 30 min au froid. Coupez alors dedans 3 rectangles de 40 x 10 cm. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé et déposez dessus les rectangles de pâte. Saupoudrez-les de sucre vanille, couvrez le tout d'une feuille de papier sulfurisé et d'une grille (ou d'une plaque). Enfourez pour 20 à 25 min de cuisson.

- ❖ Lorsque les rectangles du millefeuille sont cuits aux trois quarts, sortez-les du four. Allumez le grill du four. Enlevez la grille et la feuille, saupoudrez-les de sucre glace, puis repassez-les quelques instants sous le grill, en les surveillant sans arrêt pour qu'ils ne brûlent pas. Laissez les rectangles de pâte complètement refroidir sur une grille avant de procéder au montage.

LE MONTAGE

- ❖ Sortez la crème pâtissière chantilly-vanille du réfrigérateur. Fouettez-la au batteur à vitesse lente. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, posez 1 rectangle de feuilletage. Remplissez la poche à douille de crème et déposez 3 boudins de crème sur cette première bande. Mettez le tout au congélateur 15 min (la crème va devenir plus ferme, ce qui facilitera la fin du montage). Déposez alors la deuxième bande de feuilletage sur la première couche de crème et réalisez un deuxième étage, en pochant de nouveau des boudins de crème. Enfin, déposez le troisième rectangle de feuilletage. Laissez figer à température ambiante pendant 15 min.

- ❖ À l'aide d'un couteau dentelé très fin, sciez le millefeuille en deux parts égales. Dégustez sans attendre.

**PRÉCIEUX CHOCOLAT NYANGBO**

Par Laurent Jeannin

(époque Le Bristol, Paris)

POUR : 6 PARTS**PRÉPARATION : 1 H 45****TURBINAGE : 30 MIN****CONGÉLATION : 1 H****POUR LE SORBET AU CHOCOLAT NYANGBO (LA VEILLE)**

- 30 g de sucre semoule
- 2 g de stabilisateur à sorbet
- 110 g de chocolat Nyangbo Valrhona
- 250 g d'eau minérale
- 30 g de trimoline (sucre inversé)
- Feuilles d'or

POUR LA PÂTE À CIGARETTES CACAO

- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 10 g de cacao en poudre
- 1,5 blanc d'œuf (50 g)

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT EN ESPUMA

- 120 g de chocolat Nyangbo Valrhona
- 80 g de mascarpone
- 1 œuf

- 80 g de crème liquide
- 15 g de sucre semoule
- 6 g de cacao en poudre

POUR LE SIROP DE CACAO

- 15 g de sucre semoule
- 45 g de glucose
- 10 g de cacao en poudre
- 1 pointe de couteau (0,5 g) de gomme xanthane (épaississant)

POUR LE MOULAGE DES SPHÈRES

- 1,3 kg de chocolat Nyangbo Valrhona

LE SORBET AU CHOCOLAT NYANGBO (LA VEILLE)

- ❖ Mélangez le sucre semoule et le stabilisateur dans un bol.
- ❖ Cassez les 110 g de chocolat en morceaux.
- ❖ Portez l'eau minérale à ébullition

dans une casserole, puis ajoutez la trimoline et le mélange sucre semoule et stabilisateur. Mélangez bien et versez le tout petit à petit sur le chocolat en morceaux.

❖ Mettez en sorbélière et laissez turbiner. Réservez au congélateur jusqu'à utilisation.

❖ Mettez une assiette plate de taille moyenne au congélateur qui vous servira au moment du montage à la confection des quenelles de sorbet.

LA PÂTE À CIGARETTES CACAO

❖ Faites ramollir le beurre au four à micro-ondes, puis ajoutez la farine, le sucre glace et le cacao tamisés. Mélangez au fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporez le blanc d'œuf et mélangez à nouveau. Réservez 30 min au frais.

❖ Préchauffez le four à 200 °C. Sur un tapis en silicone (Silpat), déposez un pochoir rectangulaire de 14 x 5 cm, puis à l'aide d'une spatule étalez une fine couche de pâte. Retirez le pochoir. Enfournés les rectangles et faites-les cuire 7 à 8 min.

❖ À la sortie du four, décollez-les à l'aide d'une spatule et roulez-les sur un tube en métal pour leur donner la forme d'un cylindre. Laissez refroidir et réservez dans un endroit sec.

LA MOUSSE CHOCOLAT EN ESPUMA

❖ Hachez le chocolat au couteau sur une planche à découper et réservez-le dans un grand bol.

❖ Dans un saladier, versez le mascarpone et incorporez l'œuf pour le détendre.

❖ Portez la crème, le sucre semoule et le cacao en poudre à ébullition, puis, hors du feu, versez ce liquide bouillant sur le chocolat en morceaux, en plusieurs fois et en fouettant bien à chaque fois.

❖ Réunissez le mascarpone à la ganache chocolat en mélangeant bien et versez le tout dans un siphon. Ajoutez 3 cartouches de gaz dans le siphon en veillant à bien mélanger entre chaque cartouche.

❖ Réservez au frais au moins 45 min.

LE SIROP DE CACAO

❖ Dans une casserole, portez à ébullition 90 g d'eau avec le sucre semoule, le glucose et le cacao en poudre. Puis laissez tiédir et ajoutez alors la gomme xanthane à l'aide d'un mixeur plongeant.

❖ Réservez au frais dans une pipette ou un bol.

LE MOULAGE DES SPHÈRES EN CHOCOLAT

❖ Cassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie à 50 °C environ. Versez-en les deux tiers sur le plan de travail et laissez refroidir à 25 °C environ. Réunissez ensuite ces deux chocolats, mélangez-les et, au besoin, réchauffez-les au four à micro-ondes ou au bain-marie à 30 °C, en veillant à ne pas dépasser les 33 °C. Versez le chocolat en une fine couche dans des moules demi-sphériques de 12,5 cm de diamètre. Laissez prendre 30 min au frais.

❖ Démoulez les demi-sphères obtenues, puis percez-les à l'aide d'emporte-pièce ronds de différentes tailles, chauffés au pistolet thermique. Réservez-les dans un endroit frais et sec.

LE DRESSAGE

❖ Faites chauffer une plaque de four bien plate ou une tourtière pendant 30 secondes. Passez-y la demi-sphère de chocolat 2 secondes, puis posez-la au centre d'une assiette. Avec un peu de chocolat fondu, collez un cylindre de pâte à cigarettes au milieu de la demi-sphère et laissez refroidir.

❖ Garnissez le cylindre de mousse au chocolat, puis, avec une petite spatule, remontez la mousse sur les parois. Versez ensuite 15 g de sirop de cacao au centre de ce cylindre, et finissez de garnir avec la mousse au chocolat.

❖ À l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau chaude, confectionnez une quenelle de sorbet au chocolat. Posez-la sur l'assiette glacée et recouvrez-la d'une feuille d'or.

❖ Déposez-la ensuite au sommet du cylindre. Refermez le tout avec une autre demi-sphère de chocolat. Servez aussitôt.



PARFAIT CRÉMEUX BANANE/CITRON VERT/MERINGUES

Par Yann Couvreur
(époque Prince De Galles, Paris)

POUR : 2 PARFAITS

PRÉPARATION : 2 H 30

+ 1 NUIT

CUISSON : 7 MIN + 1 NUIT

REPOS : 2 H

POUR LE PARFAIT CRÉMEUX BANANE

150 g de banane fraîche

10 g de jus de citron vert

1 feuille de gélatine

250 g de crème montée

50 g de blancs d'œufs

10 g de sucre

60 g de jaunes d'œufs

50 g d'œuf

75 g de sirop à 30° Baumé

20 g de jus de citron vert

2 feuilles de gélatine

POUR LA MERINGUE VAPOREUSE

À LA BANANE (LA VEILLE)

400 g de purée de bananes fraîches

24 g de blancs d'œufs déshydratés

80 g de jus de citron vert

120 g de sucre

POUR LA MARMELADE DE BANANE

AU CITRON VERT

1 banane

10 g de sucre de canne

½ citron vert

POUR LE MONTAGE

QS de meringue concassée

LE PARFAIT CRÉMEUX BANANE

❖ Mixez la banane avec le jus de citron vert, faites tiédir et incorporez la gélatine préalablement ramollie. Puis ajoutez la crème montée à la Maryse.

❖ Réalisez une meringue française avec les blancs et le sucre.

❖ Dans un récipient, fouettez au batteur les jaunes et l'œuf. Versez sur ce mélange le sirop et le jus de citron vert que vous aurez préalablement

cuits à 110 °C. Ajoutez enfin la gélatine ramollie et fondue.

❖ Incorporez la meringue puis la crème montée à la banane. Coulez la préparation dans un cadre de 1 cm de hauteur et réservez au grand froid.

LA MERINGUE VAPOREUSE

À LA BANANE

❖ Au batteur, montez la purée avec les blancs et le jus de citron vert. Serrez avec le sucre et coulez dans un cadre de 3 cm de haut. Faites cuire à 85 °C en vapeur pendant 6-7 min puis réservez au frais.

LA MARMELADE DE BANANE AU CITRON VERT

❖ Réalisez une brunoise de banane avec le sucre de canne, les zestes et le jus du demi-citron vert.

LE DRESSAGE

❖ À l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diam., détaillez un disque de parfait crèmeux banane et un disque de meringue vaporeuse. Disposez le disque de parfait dans l'assiette. Prenez le disque de meringue vaporeuse et recouvrez-le complètement de meringue concassée. Creusez le centre de ce dernier avec un emporte-pièce de 50 mm. Placez ce palet ajouré sur le parfait déjà dressé. Garnissez avec la marmelade et zestez le montage avec un ½ citron vert.



T O C

TROUBLE OBSESSIONNEL CULINAIRE



2500
références
d'ustensiles,
accessoires et
matériels de cuisine
de grandes marques !



toc.fr

Livraison OFFERTE
dès 29€ d'achats avec le code

FOU



10
boutiques
de cœur de ville
en France !



06 NICE
20, rue de la Liberté
Tél. 04 93 82 01 02

31 TOULOUSE
21, place Victor Hugo
Tél. 05 31 98 13 42

44 NANTES
5, place du Pilori
Tél. 02 51 83 22 25

74 ANNECY
11, rue Vaugelas
Tél. 04 50 45 99 84

92 BOULOGNE
4, rue de la Saussière
Tél. 01 46 04 74 65

06 NICE
3/5, place St-François
Tél. 04 93 85 84 10

33 BORDEAUX
24, rue des 3 Conils
Tél. 05 56 81 97 84

67 STRASBOURG
4, rue du Temple Neuf
Tél. 03 88 36 02 03

75 PARIS 15^e
11, avenue du Maine
Tél. 01 42 22 91 17

94 ARCUEIL**
CC La Vache Noire
Tél. 01 47 35 66 71

francine

ON SE RETROUVE EN CUISINE

Qu'est-ce qui est blanc,
léger et finit en crêpes
au goûter ?



C'est tous les jours un plaisir de cuisiner à la maison. Retrouvez nos produits, recettes et engagements sur www.francine.com