

# Pâtisserie

# Pâtisserie

*et compagnie*

RECETTES POUR UN HIVER VITAMINE  
**30**

**Claire  
Damon**  
Le goût de  
la nature



**À LA UNE**  
Galettes  
d'exceptions  
\*  
Tea-time  
à l'hôtel de  
Crillon

*Ferrandi  
Paris*  
PLAISIR  
CITRONNÉ

# Sublimons les agrumes

**LAURENT JEANNIN**  
SA FOLLE HISTOIRE

**SAVEUR RÉGIONALE**  
LE FAR BRETON

**JEFFREY CAGNES**  
EN MASTER CLASS

DOM: 6,9 € - BELUX: 6,4 € - CH: 10,20 CHF - ESP/ITA/GR/PORT  
CONT: 5,9 € - N CAL: 8,90 M€ - POL: 9,90 M€ - TUR: 13,75 TL

L 12761 - 48 - F: 5,90 € - RD





# 100 IDEES

Chez votre marchand de journaux

À retrouver également sur [turbulencespresse.fr](http://turbulencespresse.fr)



## Pâtisserie *et compagnie*

Turbulences Presse  
8, rue Buffon  
63100 Clermont-Ferrand  
[turbulencespresse.fr](http://turbulencespresse.fr)  
[patisserie@turbulencespresse.fr](mailto:patisserie@turbulencespresse.fr)

Directeur de la publication :  
Samuel Gouttebelle

Rédactrice en chef :  
Amélie Lamirand  
[amelie@turbulencespresse.fr](mailto:amelie@turbulencespresse.fr)

Rédacteur en chef adjoint :  
Gilbert Pytel  
[gilbert.pytel@gmail.com](mailto:gilbert.pytel@gmail.com)

Rédactrice :  
Patricia Khenouna

Direction artistique :  
Sophie Pereira

Maquette :  
Cindy Da Costa

Correction :  
Carine Eckert

Service marketing :  
Caroline Peyrard

Service abonnement :  
Marie Lehours  
[abo@turbulencespresse.fr](mailto:abo@turbulencespresse.fr)

Assistante marketing et abonnements :  
Océane Mazars

Photographe :  
Daniel Beres

Régie publicitaire :  
Publiperformances  
1 square des érables  
91370 Verrières-le-Buisson  
[publiperformances@publiperformances.fr](mailto:publiperformances@publiperformances.fr)  
Tél. : 09 64 10 57 35

Service des ventes  
(réservé aux professionnels) :  
Abomarque - Diffusion kiosque  
Amandine Fest  
Tél. : 06 81 09 44 57  
[amandine@abomarque.fr](mailto:amandine@abomarque.fr)

Imprimé par STF Imprimeries (France)  
Origine du papier : Autriche  
Taux de fibres recyclées : 18 %  
Eutrophisation : PTot  
= 0,007 kg/tonne de papier

Diffusé par les MLP  
Dépôt légal à parution  
ISSN : 2274-1488  
Numéro de commission  
paritaire : 0522K93064

© Pâtisserie et compagnie.  
Tous droits réservés :  
œuvre protégée au titre du droit d'auteur.  
Reproduction partielle ou totale interdite.

Pâtisserie et compagnie est édité  
par Turbulences Presse,  
SARL au capital de 8 000 euros.  
RCS Clermont-Ferrand  
B 399 011 998

Photo de couverture : ©Rina Nurra  
Photo édito : Shutterstock



## Édito



L'année 2021 vient de se terminer et, avec elle, une période très difficile à vivre pour la planète entière. Les pâtisseries et les pâtisseries ont dû faire face à un grand nombre de défis pour maintenir leur activité et la tête hors de l'eau. Heureusement, les becs sucrés n'ont jamais failli à l'appel et ont soutenu du mieux qu'ils pouvaient de nombreuses enseignes à travers l'Hexagone. Aujourd'hui, les choses sont revenues – presque – à la normale. De nouvelles adresses voient le jour, la créativité des artisans est relancée et l'optimisme est enfin de mise. C'est ce que nous avons voulu prouver avec le numéro de *Pâtisserie et Compagnie* que vous avez entre les mains, que ce soit avec des recettes souvent inédites comme avec des entretiens et des portraits exclusifs. Quoi de mieux que de bons gâteaux pour s'offrir un peu de réconfort et repartir du bon pied ? Bonne lecture et régalez-vous bien !

*Gilbert Pytel*



# Sommaire



14



12



18



22



28



40



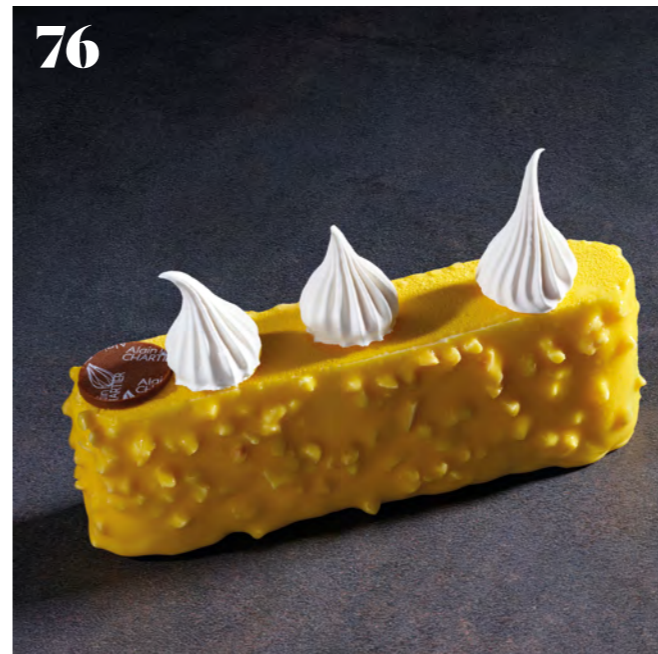
44



70



74



76



86



**6 COURRIER DES LECTEURS**

**8 ACTUS**

**12 DES GALETTES À EN PERDRE LA TÊTE**

**14 SHOPPING**

**16 RECETTE DE COUVERTURE**  
La tarte au citron  
Hespéride de  
Ferrandi Paris

**18 ZOOM SUR...**  
L'orange, énergique fraîcheur

**22 Dossier**  
MOF Patrice Ibarboure

**28 MASTER CLASS**  
La tarte au citron  
de Jeffrey Cagnes

**36 PORTRAIT DE CHEF**  
Maxime Frédéric,  
le pâtissier de terroir

**40 INSTAGRAM**  
@les\_patisseries\_de\_fred

**44 Dossier**  
Claire Damon, le goût  
de la nature

**52 TRÉSORS DE NOS RÉGIONS**  
Le far breton

**56 LA FOLLE HISTOIRE DE...**  
Laurent Jeannin

**62 ANTIGASPI**  
Le quatre-quarts

**64 DÉCLINAISON**  
« Je déclare la guerre  
au sucre raffiné »

**70 DESSERT SIGNATURE**  
Lou Pisadou par  
Quentin Lechat

**74 TEA TIME**  
à l'hôtel de Crillon  
à Paris

**76 Dossier**  
Citron hivernal avec  
les chefs Relais Desserts

**84 TECHNIQUE**  
Tailler les zestes d'agrumes

**86 JEUNE TALENT**  
Cédric Servela,  
la simplicité dans  
le goût

**90 VOS QUESTIONS**  
au chef Luc Debove

**92 LIVRES**  
Ma petite librairie

**96 PETITS GOURMANDS**  
Une recette pour  
chaque fête

**98 INDEX**



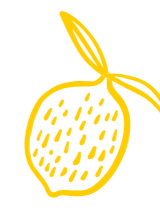
# Vos gâteaux !



Pour participer, envoyez-nous vos plus belles réalisations issues de préférence de notre magazine !  
À chaque numéro, un an d'abonnement à gagner...



## Écrivez-nous !



✉ [patisserie@turbulencespresse.fr](mailto:patisserie@turbulencespresse.fr) **f** @patisseriesetco **@** @patisserieetcomagazine



Bravo pour ce magnifique Paris-Brest !



La tarte Tatin de Laetitia nous met l'eau à la bouche.



Voici la magnifique création gourmande proposée par Muriel.



Voici un magnifique entremets mousse vanille avec insert ananas de Céline.

COUP DE CŒUR DU MOIS



Cet entremets trio de chocolats inspiré de Yann Brys a été élaboré par Léonor.



Absolument régressif, ce gâteau monumental a été réalisé par Annabelle. Merci !



Julien a repris avec brio le cake Infiniment vanille de Pierre Hermé.



Cette création appétissante a été réalisée par gourmandisesbyvero.



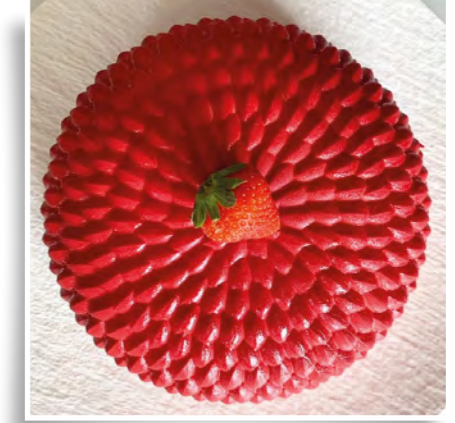
Jolie tarte vanille pécan, inspirée de la recette de Yann Couvreur, réalisée par Marie.



Tout en simplicité, le molly cake vanille tonka et ganache chocolat de Julie.



Simplissime, mais parfaitement exécutée, c'est la tarte aux pommes d'Anne-Claire !



Est-ce que le fraisier de Marianne n'est pas sublimement exécuté et irrésistible ?



Impossible de résister à ce dessert élégant proposé par Amel.



Cette tarte au citron créée par Guénola est une invitation au voyage. Bravo !



Cette tarte est ultra-gourmande, merci Isabelle, pour cette proposition.



L'entremets vanille de Sabrina est une réussite. Vous ne trouvez pas ?



Voici les macarons géants dorés de Julie, inspirés d'un célèbre chocolat noisette.



Marylin a revisité la tarte au citron meringuée : quelle réussite !



# C'est le Moment

## Les Exclusifs de chez Cluizel

La Manufacture CLUIZEL a imaginé une collection puissante, entièrement bio, dédiée aux fins amateurs de chocolat. Les Exclusifs se déclinent en 12 bonbons : les Ganaches Initiales, les Ganaches Essentielles et les Pralinés. Deux nouveaux bonbons rejoignent la collection pour la fin d'année : Matchité, à la pâte d'amande, et Ristretto dans la gamme des Ganaches Essentielles.

Disponible dans les boutiques Cluizel et sur leur site Internet [cluizel.com](http://cluizel.com) (à partir de 13 € le coffret)



## ÉRIC KAYSER GÉNÉREUX POUR LA SAINT-VALENTIN

Pour fêter la prochaine fête de la Saint-Valentin, Éric Kayser et ses équipes pâtisseries ont conçu un généreux cœur aux notes de fruits rouges et au goût intense de chocolat. Cette création à partager est composée d'une crème brûlée vanille et d'un crémeux chocolat framboise. Cerise sur le gâteau, l'enrobage est surmonté d'une opulente ganache à la vanille.

Disponible dans les boutiques de la Maison Kayser du 10 au 14 février



## Nicolas Dolbeau

Nouveau chef pâtissier du groupe Yannick Alléno

Natif de Toulouse, Nicolas Dolbeau est passé par diverses prestigieuses maisons (Negresco, La Chèvre d'Or, Dorchester [Londres], hôtel Morpheus [Macao]) avant de rejoindre Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen. Il prend la suite d'Aurélien Rivoire qui est amené à prendre de nouvelles responsabilités aux côtés de Yannick Alléno.



## COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE 2021

En septembre dernier a eu lieu la 17<sup>e</sup> édition de la Coupe du monde de pâtisserie. C'est l'Italie qui succède à la Malaisie (équipe lauréate en 2019) et remporte ainsi sa troisième médaille d'or dans l'histoire du concours. L'équipe était composée de **Massimo Poca**, **Lorenzo Puca** et **Andrea Restuccia**. C'est le Japon qui est monté sur la seconde marche du podium (**Yuuya Tsukada**, **Seiya Harada**, **Kengo Akabame**), tandis que la France est médaillée de bronze. L'équipe était composée de **Kevin Ollivier** (restaurant Jean Sulpice), **Fabien Émery** (école Lenôtre) et **Nabil Moudni** (Fournil Gascon).



### Pierre Hermé monte à la tour Eiffel

Pierre Hermé s'est associé à la Société d'exploitation de la tour Eiffel afin de proposer un duo de recettes de macarons autour de la saveur universelle du chocolat : ganache chocolat noir Pure Origine Brésil & crème à la menthe fraîche ; ganache au chocolat noir et à la framboise & confit de framboises. « Avec ces macarons, j'ai voulu célébrer la tour Eiffel et Paris dont elle est l'emblème. Imaginer deux macarons, mon territoire d'expression favori, comme une ode à la Ville Lumière et à cette extraordinaire Dame de Fer, m'est apparu comme une évidence », souligne Pierre Hermé. Cette collection est disponible au bistrot du 1<sup>er</sup> étage, ainsi qu'au bar à macarons du 2<sup>e</sup> étage et au bar à champagne du sommet.



### ALLÉNO & RIVOIRE le chocolat autrement

Le chef cuisinier Yannick Alléno et le chef pâtissier Aurélien Rivoire ont décidé d'ouvrir leur premier écrin spécialement dédié au chocolat. Au-delà d'un sourcing exceptionnel des fèves de cacao, les deux chefs ont à cœur de travailler le chocolat autrement. Les ganaches sont concentrées en goût, car elles sont montées avec une extraction brute plutôt qu'avec de la crème et du sucre. Le fruit est confit naturellement pour obtenir une préservation inédite d'arômes. Le résultat est un chocolat frais et de saison aux goûts francs et un voyage à chaque bouchée. Simple et lisible, la signature Alléno & Rivoire se décline en trois collections principales : les Créatifs, les Héritages et les Tablettes.

9 rue du Champ-de-Mars, 75007 Paris



### WILL GOLDFARB Meilleur pâtissier du monde 2021



Chaque année, les jurys du « World's 50 best Restaurants » élisent leur meilleur pâtissier de restaurant du monde. En 2021, il s'agit de Will Goldfarb de Room 4 Dessert à Bali en Indonésie qui remporte le trophée du « World's Best Pastry Chef Award ». Will Goldfarb est un personnage très atypique dans le monde du sucré. Après avoir travaillé dans des endroits très

tendance (Ferran Adria, Morimoto, Paul Liebrandt), il est devenu la coqueluche de tout New York avec un restaurant complètement consacré aux desserts (Room4Dessert) avant que l'endroit ne ferme définitivement ses portes. Will a déménagé en Indonésie où il a ouvert son propre restaurant à Bali : Ku De Ta. Là-bas, il continue à expérimenter son art en essayant d'utiliser le plus possible des matières premières locales. Même si c'est loin, ça donne envie d'aller y manger...



### JEFFREY CAGNES PARIS

Après quatre ans à la tête de la mythique Maison Stohrer, la plus ancienne pâtisserie de Paris, Jeffrey Cagnes vole de ses propres ailes et lance, à 35 ans, sa propre boutique. Son univers mêle bases classiques, générosité et touches méditerranéennes de miel, caramel ou sésame, en écho à ses origines, pour donner une gamme à l'esthétique léchée d'une gourmandise absolue. Les goûts sont francs, chauds, les accords plutôt simples, pour un résultat envoi. Le Paris-Brest prend des airs orientaux, le financier à la pistache dévoile un irrésistible cœur coulant, les babkas feuilletées nous rendent baba, tandis que les tartes de saison, signature de la maison, s'incrustent de noisettes concassées pour un supplément de plaisir. Une pâtisserie de partage et de plaisir, tout sauf élitiste.  
24 rue des Moines, 75017 Paris



### PIERRE-JEAN QUINONERO champion de France du dessert 2021

Créé en 1974 et réunissant plus de 200 participants, le Championnat de France du dessert a pour objectif, chaque année, de distinguer les meilleurs pâtissiers. Pour cette 47<sup>e</sup> édition, les finalistes se sont retrouvés, à Rouen, en octobre, pour réaliser leur dessert de sélection. C'est après 4 h 30 d'épreuves et plusieurs mois de compétition que Pierre-Jean Quinonero (chef pâtissier à l'hôtel Le Burgundy à Paris) vient de remporter avec brio cette dernière épreuve en proposant au jury le dessert « Fraîcheur Pomme du Montois, coco et pointe de cumin ». « Je suis très heureux de remporter ce titre prestigieux et je remercie les membres du jury, le président Philippe Mille et toutes les personnes qui me soutiennent et m'accompagnent au quotidien. C'est le 4<sup>e</sup> concours que je remporte et je ne compte pas m'arrêter là ! »



### AURÉLIE COLLOMB-CLERC cheffe pâtissière de l'année 2021

On peut dire qu'on aura eu le nez creux d'avoir proposé un article sur la pâtissière du Flocon de Sel à Megève dans le *Pâtisserie et Compagnie* n° 46. En effet, Aurélie Collomb-Clerc a succédé à Brandon Dehan en tant que cheffe pâtissière de l'année 2021 pour le magazine professionnel *Le Chef*. Passionnée par le travail des plantes et des herbes, Aurélie Collomb-Clerc propose une carte des desserts inspirée de la montagne et du jardin. C'est en 2017 qu'elle rejoint la brigade du chef Emmanuel Renaut d'abord comme cheffe de partie puis, un an plus tard, en tant que cheffe pâtissière. Aurélie Collomb-Clerc partage avec le chef cette passion du produit et de la préservation d'un écosystème montagnard fragile. À ses côtés, elle approfondit ses connaissances et son savoir-faire, dirige son équipe de pâtisserie, et confectionne aussi les desserts du restaurant Le Bois Prin et de la boutique.

# Des Galettes à en perdre la tête

Parce qu'il n'y a rien de tel que l'Épiphanie pour prolonger les fêtes... Cette année encore, les très grands chefs pâtisseries des plus prestigieux restaurants de Paris ont frappé fort en vous proposant des revisites (ou pas) de nos si attendues galettes des Rois. Entre tradition française et touches d'originalité, vous allez vous régaler !

- 1 Galette du Shangri-La Paris x Bucherer, par Maxence Barbot, 72 € pour 6
- 2 Galette tout chocolat aux notes boisées et épicées, par Anne Coruble et le chef David Bizet, pour l'hôtel The Peninsula Paris, 59 € pour 6/8
- 3 Galettes pralines rouges, par Maison Sève, et sa collection de 12 fèves hommage, de 22 à 65 €
- 4 Galette façon Tropézienne, Lenôtre, 61 € pour 8
- 5 Galette Sakura, par Maison Landemaine, 39 € pour 8
- 6 Galette Golden, par Nicolas Cloiseau, La Maison du chocolat, 60 € pour 6/8
- 7 Galette « 112 nuances de coco », par Nicolas Guercio, pour le Lutetia, 75 € pour 6/8
- 8 Galette Rosace, par Pierre Jean Quinonero, Le Burgundy Paris, 100 € pour 8

- 9 Galette façon Tatin, par Laurent Duchêne, 33 € pour 5
- 10 Galette fève, Le Bristol Paris, 50 € pour 6/8
- 11 Galette Praliné Pistache, par Christophe Michalak, 45 € pour 6/8
- 12 Galette Twin, par Arnaud Larher, 36 € pour 6
- 13 Galette des rois du Four Seasons Hôtel George V, Paris, par Michael Bartocetti, 95 € pour 6/8
- 14 Galette Combawa, par Hugues Pouget pour Hugo & Victor, à partir de 49 € pour 6/8
- 15 Galette à l'amande française, La Grande Épicerie de Paris, 35 € pour 6
- 16 Galette griottes pistache, par Laurent Le Daniel, 26 € pour 6/7
- 17 Galette chocolatée, par Luc Guillet, 28 € pour 6/8
- 18 Galette infiniment amande, par Pierre Hermé, 56 € pour 8
- 19 Galette frangipane amande classique, par Quentin Lechat, pour le Royal Monceau - Raffles Paris, 45 € pour 6/8

© LAURENT FILL, JULIA KEIL, ALEXISANCE - HIGHAB, ILM KAGAN, BENJPHOTO, JULIE LIMONT, DELPHINE MICHALAK, ROMÉO BAVANCOURT, PATRICKA, SATER, LAURENT ROUBAIS, LOUISE MABING



### Pâtes express

Ce shaker permet de préparer des pâtes liquides et mousseuses d'une manière rapide, facile et surprenante. Sa forme ergonomique facilite le battage et le versement de la pâte d'une seule main. Finies les éclaboussures.

Shaker à pâte, Lékoué, 20,90 €



### Oh les cœurs !

Avec ce moule en silicone, vous allez pouvoir réaliser 6 cœurs géométriques parfaits. Des réalisations qui rappelleront l'origami japonais à l'heure de la Saint-Valentin.

Moule petits cœurs Origami, Silikomart, 23,90 €



### Circonférence parfaite

Ce tapis à pâtisserie de grande taille, fabriqué en fibre de verre renforcée et en silicone alimentaire vous permettra d'étaler vos pâtes avec précision. Antiadhésif, il se nettoie à l'eau chaude savonneuse.

Tapis à pâtisserie 71 x 51 cm, Super Kitchen, 20,99 €



### Tartes en volume

Cette tourtière en grès rouge sera parfaite pour la cuisson de vos tartes épaisses et autres pompes aux pommes par exemple. Jolie, elle pourra tout à fait faire office de plat de service.

Tourtière rouge 28 cm, Gusto, 17,90 €



### Objet tradition

Ce presse-citron fabriqué en bois d'olivier massif de façon artisanale dans une seule pièce de bois est un objet à la fois pratique, il extrait le jus des agrumes par simple pression, mais aussi déco.

Presse-agrumes en bois d'olivier, Tradition Med France, 9,24 €

### Set de précision

Cet ensemble comprend une balance compacte tactile pouvant peser jusqu'à 5 kg, un thermomètre pour mesurer entre -40 °C et 260 °C, ainsi qu'une minuterie avec une mémoire allant jusqu'à 100 minutes. Bref, vous ne raterez plus rien !

Ensemble rose, Taylor, 58 €



# Shopping

## Plus gourmand au quotidien

Pour commencer cette année 2022, voici la sélection Pâtisserie et Cie d'accessoires, d'ustensiles et de nouveautés trouvés dans les rayons « pâtisserie » des magasins spécialisés. Adorables, utiles ou futiles à vous de voir !



### Jolie théière...

En fonte, robuste et durable, cette théière au design élégant gardera longtemps très chaudes toutes vos boissons préférées. Son plus : un panier infuseur large qui permet à tous les arômes de se développer.

Théière Juna, Beka, 49 €

### Pour dire « je t'aime »

Les amoureux vont déclarer leur flamme avec gourmandise en offrant ce coffret élégant composé de neuf chocolats aux saveurs noir 72 % de cacao, ganache passion et praliné noisette.

Coffret Fleurs de la Passion, Manufacture Cluizel, 15 €



### Petites cuillères malignes

Ce kit de 5 cuillères rouge éclatant vous permettra de mesurer facilement les ingrédients en petites quantités de 1,25 ml à 15 ml. Comme elles s'empilent parfaitement, elles ne prendront que très peu de place dans vos tiroirs.

Kit 5 cuillères à mesurer, Kitchenaid, 6,50 €

## Assiettes à dessert

### Notre sélection



LA + NAÏVE  
Assiette à petit déjeuner, Feast Face, par Serax, 19,95 € l'une



LA + CHIC  
Assiette à dessert ronde, Versailles, par Maisons du Monde, 33,54 € les 6



LA + FLEURIE  
Assiette à dessert ovale, Fall Flower, par Rice, 7,50 € l'une



LA + DÉCALÉE  
Assiette à dessert ronde, More Amore, par Bitossi Home, 17 € l'une



LA + UNIQUE  
Assiette à dessert, Like, par Villeroy & Boch, 14,90 € l'une



# TARTE AU CITRON HESPÉRIDE

de l'école Ferrandi



Recette de  
couverture



© RIMA NURBA

## Pour le pain de Gênes :

166 g de pâte d'amandes à 50 % • 100 g d'œufs • 40 g de beurre pommade • le zeste\* d'un demi-citron • 25 g de farine • 3 g de poudre à lever

## Pour la pâte sablée au citron :

175 g de beurre • 50 g de sucre glace • 38 g de jaunes d'œufs • 1 g de sel • 30 g de poudre d'amandes • 190 g de farine • 1 g de poudre à lever • le zeste\* d'un demi-citron

## Pour la crème citron vert :

150 g d'œufs • 150 g de sucre semoule • 107 g de jus de citron vert • 233 g de beurre • le zeste\* d'un demi-citron vert • quelques gouttes de colorant naturel vert

## Pour la meringue suisse :

100 g de blancs d'œufs • 200 g de sucre semoule

## Pour la mousse légère au citron :

9 g de gélatine en feuilles • 12 g d'eau • 50 g de jus de citron • 145 g de crème citron (voir ci-dessus) • 110 g de meringue suisse • 110 g de crème liquide à 35 % de MG

## Pour la pâte d'amandes colorée :

100 g de pâte d'amandes à 33 % • quelques gouttes de colorant naturel jaune

## Pour le velours chocolat blanc :

100 g de chocolat • 80 g de beurre de cacao

## Pour le nappage neutre :

100 g de nappage absolu • 15 g d'eau • 10 g de sirop de glucose

## Pour le biscuit siphon :

50 g de jaunes d'œufs • 45 g de sucre semoule • 30 g de jus de citron • 20 g d'eau • 25 g de farine • 15 g de blancs d'œufs • 14 g de beurre fondu

## Pour les finitions :

quelques feuilles de mini-basilic • 1 citron caviar • des chips de citrons jaune et vert (rondelles déshydratées)

**Le pain de Gênes :** dans la cuve du robot pâtissier muni de la feuille, ramollissez la pâte d'amandes en ajoutant petit à petit les œufs tempérés. Remplacez la feuille par le fouet puis ajoutez le beurre pommade et le zeste\* de citron, faites foisonner. À l'aide d'une maryse, mélangez délicatement la farine et la poudre à lever tamisées. Étalez le biscuit sur une plaque recouverte de papier cuisson à 1,5 cm d'épaisseur. Faites cuire à 170 °C pendant

12 min. Détaillez deux cercles de 16 cm de diamètre lorsque le biscuit est froid.

**La pâte sablée au citron :** dans la cuve du robot pâtissier muni de la feuille, mélangez le beurre et le sucre glace. Quand vous obtenez une texture crémeuse, ajoutez les jaunes d'œufs. Finissez en ajoutant tous les ingrédients secs ainsi que le zeste\* de citron. Faites un palet, filmez-le et réservez au frais pendant 30 min. Étalez votre pâte à 3 mm d'épaisseur. Détaillez deux disques de 16 cm. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites-les cuire 10 min à 170 °C.

**La crème au citron vert :** faites cuire au bain-marie les œufs battus en omelette, le sucre et le jus de citron en remuant de temps en temps au fouet. Laissez refroidir puis incorporez le beurre en morceaux lorsque la préparation est aux alentours de 50 °C, à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez 145 g pour la mousse légère au citron. Moulez une partie de la crème citron dans les deux cercles de 6 cm de diamètre. Incorporez au reste de crème le zeste\* de citron vert et une touche de colorant vert. Moulez dans les moules à truffes : 12 petites truffes et six moyennes. Placez au congélateur pendant une nuit. Réservez le reste de crème pour le montage.

**La meringue suisse :** faites chauffer les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à 45 °C au bain-marie tout en fouettant. Hors du feu, faites monter jusqu'à refroidissement. Réservez 110 g pour la mousse légère au citron. Mettez en poche la moitié de la meringue, munie d'une douille saint-honoré puis sur une feuille de papier cuisson pochez des flammes de 3 cm de long. Remplacez la douille par une unie, remplissez avec le reste de meringue et pochez des petites gouttes de 1 cm de diamètre. Enfourez à 70 °C pendant 3 h.

**La mousse légère au citron :** faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer l'eau pour y dissoudre la gélatine réhydratée et égouttée puis ajoutez le jus de citron. Mélangez à la crème citron, puis incorporez la meringue suisse. Montez la crème liquide souple et incorporez-la délicatement au mélange précédent. Moulez six truffes moyennes et huit grosses, puis réservez au congélateur pendant une nuit.

**La pâte d'amandes colorée :** mélangez la pâte d'amandes avec le colorant. Placez la pâte entre deux feuilles guitare et étalez le plus finement possible avec un rouleau à pâtisserie. Coupez deux bandes de 3,5 cm de hauteur et de la longueur du tour de votre cercle de 16 cm de diamètre.

**Le nappage neutre :** faites chauffer le tout à 70 °C. Versez dans un pistolet à velours puis pulvérisez sur les disques et les boules de crème citron vert préalablement démoulées.

**Le velours de chocolat blanc :** faites fondre les ingrédients à 50 °C. Versez dans un pistolet à velours puis pulvérisez sur les sphères de mousse citron congelées préalablement démoulées.

**Le biscuit siphon :** blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le jus de citron et l'eau. Versez la farine et les blancs d'œufs, puis le beurre fondu. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une texture liquide sans grumeaux. Versez la préparation dans le siphon et ajoutez deux cartouches de gaz. Percez le fond d'un gobelet de cinq trous à l'aide de la pointe d'un couteau puis graissez-le avec une bombe à graisse ou un peu d'huile neutre. Remplissez-le à moitié de biscuit et faites-le cuire en trois sessions de 15 s au four à micro-ondes à puissance moyenne.

**Le montage :** disposez un disque de pâte sablée puis le pain de Gênes. Recouvrez d'une fine couche de crème citron vert. Disposez au centre le disque de crème citron puis de façon aléatoire les différentes boules de crème citron vert et mousse légère au citron. Cerclez le tout avec la bande de pâte d'amandes. Appuyez pour bien sceller la pâte. Disposez harmonieusement la meringue suisse, les chips de citron, quelques morceaux déchirés de biscuit siphon et quelques grains de citron caviar au centre.

\*Point technique  
Pour tailler  
les zestes  
page 84



Cette recette est extraite du livre *Fruits recettes et techniques d'une école d'excellence*, Ferrandi Paris, Flammarion, octobre 2021



# Juteuse ORANGE

## Énergique fraîcheur

Troisième fruit le plus acheté en France avec 11 kg d'oranges par an et par foyer, l'orange est essentiellement consommée sous forme de jus, même si certaines variétés connaissent un véritable succès en fruits frais.

Par Gilbert Pytel

### D'où vient-elle ?

Originaire des provinces méridionales de la Chine, on retrouve les premières traces de l'oranger entre le 8<sup>e</sup> et le 5<sup>e</sup> siècle av. J.-C. grâce aux livres de Confucius. Il semblerait que l'oranger soit le fruit d'un croisement entre le pamplemoussier et le mandarinier. C'est en Italie que l'orange est apparue en premier en Europe dès le début du 15<sup>e</sup> siècle. À noter que ce fruit était si rare et précieux qu'il était encore reçu en cadeau de Noël jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle.

### Les variétés

L'orange est un fruit juteux et sucré qui contient de la vitamine C. Elle appartient au groupe des agrumes comme le citron, le pamplemousse, le cédrat et la bergamote. Il existe de nombreuses variétés d'oranges à travers le monde. On distingue les oranges navels à chair ferme et juteuse qui se consomment en fruits frais (Washington navel, Thomson navel, Navelina, Navelate oranges), les oranges blondes parfumées et à jus (Valencia, Pera, Pineapple, Hamlin), les oranges sanguines de demi-sanguines à pulpe rouge, juteuses et acidulées (Maltaises, Moro ou Sokoro) ou les oranges douces ou « sans acidité » (Lima ou Vaniglia).

### Production

L'orange est tout simplement l'agrume le plus cultivé sur la planète et représente près de 60 % de la production mondiale d'agrumes, toutes espèces confondues. L'industrie de l'orange représente un chiffre d'affaires annuel de l'ordre de 2 milliards de dollars. Les deux principaux pays producteurs sont le Brésil et les États-Unis (plus précisément la Floride). En Europe, les trois premiers pays producteurs sont l'Espagne, l'Italie et la Grèce, alors que l'Hexagone ne

produit que 5 000 tonnes par an. Elles proviennent essentiellement de La Réunion, de la Guadeloupe et de la Guyane.

### Comment la choisir ?

C'est un fruit dont toutes les parties sont utilisables, de la peau à la pulpe. À l'achat, il vaut mieux choisir des fruits bien fermes et lourds. Peu fragile, l'orange se conserve à la température ambiante. Elle peut se consommer crue ou cuite, on peut la presser en jus ou en prélever les zestes. On peut l'utiliser en cuisine avec de la viande, du poisson, des légumes ou bien en salade.

### Quels sont les différents jus d'orange ?

La quasi-totalité de la production d'orange est destinée à la fabrication de jus concentré. On distingue quatre catégories de boissons à base d'orange : les jus d'orange frais obtenus par des procédés mécaniques d'extraction du jus, les jus d'orange concentrés, conçus à partir de jus de fruits avec l'élimination de 50 % d'eau, les jus d'orange déshydratés ou en poudre, en éliminant la quasi-totalité de l'eau et les nectars d'orange, réalisés en ajoutant de l'eau et du sucre.

### Comment l'utiliser en pâtisserie ?

Fruit à dessert, l'orange est également beaucoup utilisée en pâtisserie et en confiserie : crème d'entremets, glaces et sorbets, mousses, salades de fruits, biscuits, beignets, confitures et marmelades, génoises fourrées, oranges givrées ou soufflés. L'écorce confite peut également servir comme décor sur des gâteaux. ♦

*Astuce*  
Vous pouvez récupérer les écorces d'orange non traitées pour en faire des orangettes, des zestes, des oranges confites ou des confitures.

### Le saviez-vous ?

C'est le fruit qui a donné son nom à la couleur orange et non l'inverse.



© SHUTTERSTOCK



# TARTE À L'ORANGE

par Patrice Harboure



#### Pour la pâte sucrée :

70 g de beurre de tourage (ou beurre classique) • 35 g de sucre glace • 1 g de sel • 24 g de féculé de maïs • 12 g de poudre d'amandes • 7 g d'œuf entier • 7 g de jaune d'œuf (1) • 94 g de farine T55 • 25 g de jaunes d'œufs (2) • 5 g de crème

#### Pour la marmelade d'oranges :

200 g d'oranges entières • 120 g de jus d'orange (2) • 60 g de sucre (1) • 32 g de sirop de glucose • 12 g de jus de fruits de la passion • 6 g de jus de citron jaune • 12 g de sucre (2) • 3 g de pectine NH

#### Pour la crème d'orange :

2 g de gélatine en poudre • 12 g d'eau • 48 g de jus d'orange frais • 7 g de zeste\* d'orange • 34 g de trimoline ou de miel • 61 g d'œufs entiers • 52 g de beurre de tourage (ou beurre classique)

#### Pour les finitions :

50 g de nappage neutre • 15 g d'eau • 1/4 de gousse de vanille (facultatif) • 15 g de chocolat blanc • 15 g de beurre de cacao • 2 oranges



**La pâte sucrée :** travaillez le beurre en texture pommade, ajoutez le sucre glace tamisé, le sel, la féculé et la poudre d'amandes. Mélangez, puis ajoutez l'œuf, le jaune (1) et enfin la farine. Mélangez sans corser et frasez avec la paume de la main. Étalez en un carré de 3 cm d'épaisseur, et réservez 3 h au frais. Étalez à 3 mm d'épaisseur et foncez un cercle de 18 cm de diamètre. Réservez une nuit au frais, puis faites cuire 15 min à 160 °C. Dorez au pinceau (en mélangeant les jaunes [2] et la crème) le tour et l'intérieur, et cuisez encore 8 min.

**La marmelade d'oranges :** pressez une partie des oranges entières jusqu'à obtenir 48 g de jus. Coupez les pelures en gros morceaux et le reste des oranges entières en quatre. Blanchissez ces gros morceaux de pelures et quartiers entiers pendant 8 min à l'eau bouillante. Égouttez et hachez finement (en morceaux de 5 mm environ). Ajoutez le jus d'orange (2) et faites bouillir pendant 10 min. Dans une autre casserole, portez à 112 °C les 48 g de jus fraîchement pressé, le sucre (1) et le glucose. Ajoutez la première préparation, puis les jus de passion et citron. Versez le mélange sucre (2) et pectine en pluie, donnez 3 min d'ébullition, puis réservez.

**La crème d'orange :** faites gonfler la gélatine dans l'eau. Dans une casserole, chauffez le jus, les zestes\*, la trimoline et les œufs jusqu'à 85 °C, en mélangeant bien. Chinoisez, puis ajoutez 8 g de masse de gélatine. Une fois le mélange retombé à 45 °C, ajoutez le beurre en morceaux tout en mixant.

**Les finitions :** chauffez l'eau, le nappage et la vanille à ébullition, utilisez à 60 °C. Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao à 45 °C, imperméabilisez le fond de tarte légèrement avec un pinceau. Taillez les oranges en tranches très fines (1,5 mm d'épaisseur). Pochez 160 g de marmelade sur le fond de tarte, puis la crème d'orange liquide, à hauteur. Réservez au frais pendant 3 h. Disposez les lamelles d'oranges en rosace, puis étalez une fine couche de nappage. Terminez par quelques zestes\*.



Recette extraite de  
*La France des Pâtisseries*  
par François Blanc, photos  
Laurent Dupont, Ducasse  
éditions.



Dossier

# Patrice Ibarboure

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



*En tant que petit-fils et fils de restaurateur, la voie de Patrice Ibarboure était toute tracée. Spécialisé dans le sucré, il est rapidement devenu l'un des jeunes chefs pâtissiers les plus en vue du moment.*

Par Gilbert Pytel

**N**é à Bidart en 1986, Patrice Ibarboure baigne dans la gastronomie dès son plus jeune âge puisque ses grands-parents, Michel et Jeanne, tenaient déjà un magasin d'alimentation à Guéthary avant que leurs deux fils, Philippe et Martin, ouvrent un hôtel-restaurant. Celui-ci deviendra rapidement un incontournable de la gastronomie locale. En 1983, après l'acquisition d'une première étoile au guide Michelin, l'établissement La Table des Frères Ibarboure déménage à Bidart. Marchant dans les pas familiaux, Patrice commence par passer un CAP cuisine à l'école hôtelière de Biarritz avec une mention pâtisserie. À 20 ans, une fois son diplôme dans la poche, il décide de monter à Paris pour se frotter au meilleur de la tradition pâtissière. Il a la chance d'intégrer la Maison Fauchon et ses nombreux talents en tant que commis. Là-bas, il découvre le meilleur de la pâtisserie boutique sous les regards de Christophe Adam, Benoît Couvrard ou Christophe Appert. Il perfectionne ses bases auprès de jeunes pâtissiers comme lui : Cédric Grolet, Nicolas Paciello ou Jimmy Mornet. En avril 2009, Patrice découvre la restauration gastronomique triplement étoilée auprès de Pierre Gagnaire.

## Une affaire familiale

Un an et demi plus tard, il rejoint l'un des plus prestigieux palaces parisiens, l'hôtel de Crillon, sous les ordres d'un futur Meilleur Ouvrier de France Jérôme Chaucesse, pour un poste au restaurant les Ambassadeurs. Fin 2011, il s'envole pour les États-Unis, à New York, où il intègre l'équipe triplement étoilée de Daniel Boulut et du chef pâtissier Sandro Micheli. Avec 300 couverts chaque soir, Patrice apprend la rigueur d'une organisation sans faille. En avril 2013, son père Philippe et son frère Xabi lui demandent de venir les épauler dans l'affaire familiale, le restaurant les Frères Ibarboure. Grand amateur d'art, de décoration et amoureux de la nature, Patrice propose dans ce restaurant étoilé une pâtisserie contemporaine, mais inspirée des grands classiques. Avec son équipe de six personnes, il conçoit une carte de six desserts qui évoluent régulièrement selon les saisons. Au niveau gustatif, ses assiettes dépassent rarement trois saveurs différentes et utilisent souvent différentes herbes aromatiques : « J'apprécie tout particulièrement l'acidité, l'amertume et la fraîcheur. Côté produits, je travaille beaucoup les fruits exotiques, le chocolat noir et la vanille. » Très tôt, Patrice développe un intérêt pour le travail sur le sucre ou le chocolat. Il participe d'ailleurs à différents événements : championnat de France de dessert, championnat d'Europe du sucre d'art, etc. Sur les conseils de Thierry Bamas, MOF et champion du monde de pâtisserie, Patrice Ibarboure se lance dans le challenge d'une vie, celui du concours de Meilleur Ouvrier de France. Dès sa première participation en 2019, il obtient le Graal de la profession : « Ce titre est l'aboutissement de nombreuses années de travail, mais aussi le début d'une nouvelle vie de challenges. Aujourd'hui, ma priorité est de transmettre mon savoir-faire et mon expérience à la nouvelle génération. Plus généralement, je pense que la pâtisserie de restaurant doit aller vers encore plus de recherche de nouvelles associations en n'oubliant jamais notre but ultime : donner du plaisir à nos clients. » ♦

Dessert Fleur d'Agastache



Tarte pomme & coing



© PATRICK TOHER



# TARTE GIANDUJA-NOISETTE grué de cacao



## Pour la pâte sucrée :

29 g de poudre d'amandes • 60 g de fécule • 235 g de farine T55 • 2,5 g de sel • 88 g de sucre glace • 175 g de beurre de tourage • 17 g d'œufs • 17 g de jaunes d'œufs

## Pour le biscuit Joconde :

75 g de blancs d'œufs • 25 g de sucre • 132 g de poudre de noisettes • 132 g de sucre glace • 36 g de farine T45 • 160 g d'œufs entiers • 26 g de beurre

## Pour le sirop noisette :

75 g d'eau • 5 g de sucre • 10 g de pâte de noisette

## Pour une tuile grué de cacao :

50 g de beurre • 105 g de sucre • 50 g de jus d'orange • 26 g de farine • 70 g de grué de cacao

## Pour l'enrobage chocolat noir :

50 g de chocolat noir • 50 g de beurre de cacao

## Pour la dorure :

100 g de jaunes d'œufs • 20 g de crème

## Pour la ganache gianduja :

145 g de gianduja noisette lait • 145 g gianduja noisette noir • 36 g de lait • 105 g de crème liquide

## Pour les finitions :

100 g de noisettes entières • 100 g de praliné noisette

**La pâte sucrée :** mettez le beurre pommade, tamisez le sucre glace, ajoutez le sel, la fécule et la poudre d'amandes. Finissez en ajoutant par alternance œuf, jaune et farine. Étalez-en carré de 3 cm d'épaisseur. Réservez 3 h au frais. Frasez la pâte et réservez de nouveau. Étalez à 3 mm pour les grandes tartes, emporte-pièces deux ronds à l'aide d'un cercle à tarte de 18 cm, puis détaillez deux bandes de 58 x 2 cm. Foncez et mettez une nuit au frais, faites pré-cuire 15 min à 160 °C. À la sortie du four, dorez les fonds de tarte à l'aide d'un pinceau et cuisez de nouveau 8 min à 160 °C.

**Le biscuit Joconde :** mélangez les poudres sauf la farine et versez progressivement sur les œufs. Serrez les blancs avec le sucre. Faites fondre le beurre et utilisez-le presque froid. Ajoutez la farine en pluie, puis le beurre dans le mélange œufs et poudre. Ajoutez les blancs à la maryse. Étalez le biscuit entre deux règles de 5 mm d'épaisseur, faites cuire 7 min à 180 °C. Détaillez deux disques de 17 cm.

**Le sirop de noisette :** faites bouillir les ingrédients ensemble, réservez.

**La tuile grué de cacao :** faites fondre le beurre avec le sucre et le jus d'orange. Ajoutez la farine en pluie et finissez par le grué. Étalez sur Silpat puis faites cuire au four à 170 °C pendant 10 min. À la sortie du four,

retournez le Silpat sur une feuille de papier sulfurisé. Détaillez deux cercles de 17 cm pour les tartes de six personnes.

**L'enrobage chocolat noir :** faites fondre les deux ingrédients au micro-ondes, utilisez à 45 °C. Chablonnez les fonds de tarte avec un pinceau.

**La dorure :** mélangez les deux ingrédients, puis chablonnez les fonds de tarte à l'aide d'un pinceau.

**La ganache gianduja :** faites chauffer le lait et la crème à 70 °C, puis versez sur les giandujas fondus et mixez.

**Les finitions et le montage :** chablonnez les fonds de tarte. Mettez 50 g de praliné noisette au fond des tartes, déposez le biscuit noisette, imbibe le biscuit avec le sirop noisette, coulez dessus la ganache gianduja jusqu'à arriver à hauteur de la tarte. Mettez au frais 3 h, puis posez quelques demi-noisettes dessus. À l'aide d'un cornet et d'un peu de ganache gianduja, réalisez quelques points sur les demi-noisettes pour coller la tuile grué de cacao. Servez à température ambiante.





© OLIVIER MARIE



# NID D'ABEILLE

croustillant au miel de châtaignier,  
glace yaourt, noix de pécan,  
émulsion lait et touche d'agrumes



#### Pour le sorbet yaourt :

665 g de yaourt nature • 335 g de crème • les zestes\* de deux citrons jaunes • 180 g de sucre

#### Pour l'émulsion lait :

300 g lait entier

#### Pour le crémeux miel :

335 g de crème • 80 g de jaunes d'œufs • 40 g de masse gélatine Bloom 200 • 55 g de chocolat ivoire • 95 g de miel de châtaignier

#### Pour la pâte à cigarette :

100 g de sucre glace • 100 g de blancs d'œufs • 100 g de farine • 100 g de beurre

#### Pour les croustillants noix de pécan :

170 g de praliné noix de pécan • 85 g de feuilletine • 85 g de chocolat au lait 40 %

#### Pour les finitions :

100 g d'huile d'olive • 2 oranges • 2 citrons jaunes • 150 g de miel de châtaignier • 50 g de sablés noix de pécan

**Le sorbet yaourt :** mélangez le sucre avec le stabilisateur. Faites chauffer la crème à 40 °C et ajoutez le mélange précédent. Ajoutez les zestes\*, faites bouillir et chinoisez. Ajoutez les yaourts puis turbinez. Moulez en tube, mettez au congélateur une nuit, puis coupez en barres de 10 cm.

**L'émulsion lait :** faites chauffer le lait à 60 °C.

**Le crémeux miel :** faites tiédir la crème avec le miel, versez sur les jaunes d'œufs. Faites cuire à 82 °C, ajoutez la gélatine puis versez sur le chocolat. Mixez, réservez.

**La pâte à cigarette :** faites fondre le beurre, ajoutez le sucre glace tamisé et les blancs d'œufs, finissez par la farine en pluie (ne pas émulsionner). Laissez reposer 3 h. Étalez sur les deux tiers d'un moule silicone (déco relief), puis faites cuire pendant 8 min à 165 °C. Roulez autour d'un tube de 4 cm de diamètre. Stockez à l'abri de l'humidité.

**Les croustillants noix de pécan :** mélangez tous les ingrédients. Chablonnez une feuille guitare puis étalez la feuilletine pécan à 3 mm. Taillez des rectangles de 10 × 2,5 cm.

**Les finitions et le dressage :** mettez un peu de crémeux miel dans les assiettes et déposez les tuiles miel. Sur un petit plateau, posez les croustillants noix de pécan, mettez le crémeux miel puis le sorbet yaourt. Mettez un filet d'huile d'olive, quelques noix de pécan, des suprêmes d'orange et quelques zestes\* de citron jaune. Versez la mousse de lait. Insérez les montages à l'intérieur des tuiles. Devant les convives, versez un peu de miel à l'aide d'une cuillère.

\*Point technique  
Pour tailler  
les zestes  
page 84



# MASTER CLASS



## JEFFREY CAGNES

*La tarte au citron*

**Envie d'un coup de soleil en plein hiver ? La tarte au citron signature de Jeffrey Cagnes va vous donner des couleurs. Pour avoir réalisé avec lui cette petite bombe caniculaire, une chose est sûre : pas besoin de crème solaire. Prévoyez simplement du citron vert, de l'huile d'olive, du basilic... et une tonne d'amour.**

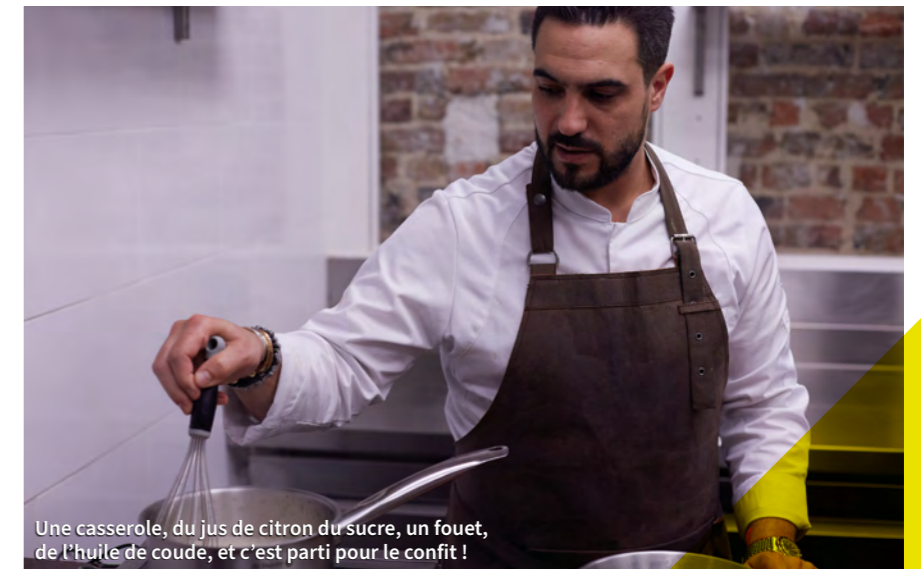
Par Patricia Khenouna, photos : Daniel Beres

### LA RÉALISATION D'UN RÊVE

Ruisselante de pluie, j'arpente d'un pas vif le pavé du quartier des Batignolles (Paris 17<sup>e</sup>), pestant contre cette météo exécrationnelle qui joue les prolongations. Jeffrey Cagnes m'a promis un micro-climat, je l'attends de pied ferme. Enfin, me voici arrivée à destination. Murs de pierre, ambiance rustique, tonalités chaudes, mais c'est le Suuuuuud ! Derrière les comptoirs, même les fonds de tarte hérissés d'éclats de noisettes ou de coco rappellent la matière des poteries méditerranéennes – un parti pris que défend farouchement leur auteur. « Quoi de plus naturel, pour moi qui ai des origines mi-marocaines, mi-siciliennes, que d'offrir un décor ensoleillé à mes classiques revisités ? Je revendique une pâtisserie gourmande, instinctive, focalisée sur des goûts francs plutôt que sur des looks instagramables. Au lieu d'utiliser des moules en silicone, je privilégie la gestuelle, les pochages... C'est important de montrer qu'il y a un artisan derrière chaque gâteau. » Je reconnais bien là la philosophie de ce dingue de pâtisserie dont le sourire éblouissant et l'énergie XXL sont intarissables. Après avoir consacré huit années de sa vie à Stohrer, l'icône enseigne de la rue Montorgueil créée en 1730, Jeffrey Cagnes a rendu sa toque il y a un an pour voler de ses propres ailes. Laissant à d'autres le soin de chouchouter les babas, religieuses à l'ancienne et autres puits d'amour qui faisaient craquer ses aficionados. « J'ai toujours rêvé d'avoir ma maison, avouet-il. Je me suis dit : tu as vingt et un ans d'expérience, trois enfants – dont deux nouveau-nés –, un métier chronophage, de quel futur as-tu envie ? Il était temps de raconter ma propre histoire. »

### LA TARTE AU CITRON ? UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Pour atteindre l'atelier, situé dans le fond de la boutique, mes sens sont mis à rude épreuve. Comment résister dignement aux irrésistibles effluves de ces chocolats exposés comme des bijoux à travers les vitrines ? D'autant que l'heureux élu qui



Une casserole, du jus de citron du sucre, un fouet, de l'huile de coude, et c'est parti pour le confit !



Jus de citron vert et sucre en flagrant délit d'ébullition.



Graines et gousse = plus de goût.

les fabrique officie au vu et au su de tout le monde. Surtout, gardons notre sang-froid. Et passons en mode tarte au citron. Non seulement c'est le sujet du jour mais l'un des *best-sellers* de la Maison et le dessert préféré de Madame Cagnes mère. « La semaine dernière, elle en a repris trois fois ! (rire). Quelles que soient les Maisons où j'ai travaillé, j'ai toujours revisité ce gâteau en premier. Cette recette est celle de la maturité et un véritable pied de nez à la grisaille parisienne. » Dois-je m'attendre à quelques pièges ? « Absolument pas. Le plus important est de maîtriser les cuissons et d'y mettre beaucoup d'amour. Mais ça, c'est la base. Un dessert fait avec amour sera toujours le plus beau du monde, tu es d'accord ? » Et comment.

### UN CONFIT DE CITRON À L'ITALIENNE

Citron vert de Sicile gorgé de soleil, huile d'olive fruitée verte aux accents de la Botte, basilic méditerranéen... *Ciao ciao Italia*. Dans la casserole qu'il a préparée, Jeffrey verse du jus de citron, du sucre semoule puis récupère les précieux grains d'une vanille de Madagascar. « Plutôt que de jeter la gousse vide, on va l'ajouter à la préparation. Ça lui donnera davantage de goût. Et dès l'ébullition, je mettrai l'autre partie du sucre avec la pectine NH. » Bien qu'absorbé par la tâche, le chef ne peut s'empêcher de garder un œil sur ce qui se passe autour de lui. Notamment sur la forêt de babas qui occupe depuis un moment deux de ses collaborateurs. ►



Oh le beau sablage !



Le pâton du chef ? Pétri juste ce qu'il faut et parfaitement homogène.



Après quelques coups de bâton, abaissons le pâton.



Ça, c'est une pâte bien souple, n'est-ce pas chef ?

► « On laisse bouillir deux à trois minutes, dit-il en fouettant énergiquement notre préparation comme si de rien n'était. Puis on laissera gélifier le confit dans un cul-de-poule à température ambiante. »

## PÂTE SUCRÉE CHERCHE MOULE À MANQUÉ

Pour la pâte sablée, il nous faut de la farine, du sucre glace, des jaunes d'œufs, une pincée de sel et du beurre doux. Pas de poudre d'amandes ? « Non, car je cherche à obtenir un vrai fond de tarte, très ferme, très croustillant. » La texture du sablage doit être semblable à de la semoule et il ne doit plus y avoir de morceaux de beurre apparents. Je l'aurais parié : le sien est irréprochable. Le voir fraiser la pâte de la paume de la main est une vraie leçon. « Inutile de la pétrir trop longtemps », conseille Jeffrey. Notre pâton est prêt. Une petite sieste d'une demi-heure/trois quarts d'heure au frais ne lui fera pas de mal (je parle du pâton, pas du chef). Pensez à la planète : enveloppez-le dans du papier sulfurisé, plus écologique que le film plastique. Tandis que notre pâte se paye un bon coup de froid, juste en face, c'est la canicule. Levant joliment dans l'immense four, une quarantaine de babas peaufinent leur bronzage. Le spectacle est hypnotisant. Et j'en aurais presque oublié notre tarte si le chef n'était pas réapparu devant moi, flanqué d'un moule à manqué. Au fait, savez-vous pourquoi cet ustensile à bords hauts a été baptisé ainsi ? L'histoire remonte au 19<sup>e</sup> siècle. Voyant que son biscuit de Savoie n'avait pas gonflé, un pâtissier aurait rattrapé ce dessert raté en lui ajoutant une grande quantité de beurre et en le recouvrant de pralin. Le manqué était né... Paf, vlan, pan. Pendant ce temps, à ma droite, les coups de rouleau à pâtisserie pleuvent. Mais qu'a donc fait notre pâton pour mériter une telle correction ? « Tu vois ces vagues qui se forment quand je lui tape dessus recto verso ? Elles me permettront ensuite de l'abaisser de manière hyper régulière », m'explique Jeffrey, pas mécontent de son petit effet. Ce truc, dont j'ignorais l'existence, est absolument imparable. D'un côté, voici



Renversant, non ? Mais, oui, la pâte va cuire à l'envers. Le chef sait ce qu'il fait.



Du citron, encore du citron, toujours du citron... cette fois, il y a du crémeux dans l'air.

un moule à manqué de 22 cm, de l'autre, un cercle de 24 cm... euh, un cercle ? « Oui, pour détailler la pâte que je positionnerai ensuite sur le dos du moule renversé. C'est dans cette position qu'elle va cuire », explique-t-il tout en plongeant sa main dans un sachet de bonbons Têtes Brûlées. « Je sais, je sais, j'ai gardé une âme d'enfant ! »

## LE PISTOU DE CONFIT

Bip, bip, les babas bipent. Branle-bas de combat. Jeffrey m'abandonne pour aider à démouler ces merveilles qui seront ensuite généreusement imbibées d'un sirop à la vanille et aux zestes d'orange, puis accompagnées d'une crème chantilly. Mais ceci est une autre



Basilic, huile d'olive... y aurait-il un air de pistou ?



Tadaaaa... notre confit est tout mixé.



Pour un crémeux fabuleux, le chef l'a dit et redit : le beurre doit être hyper froid.

histoire... Parfaitement gélifié, notre confit a rendez-vous avec le basilic et l'huile d'olive. « Le fait de réaliser cette opération à froid permet au basilic de conserver toute sa chlorophylle » précise Jeffrey tout en hachant grossièrement huit belles feuilles au couteau. Quant à l'huile d'olive, chacun la dosera selon son goût. Cela dit, n'ayez pas la main trop lourde, on ne fait pas une tomate mozzarella. Le bruit du mixeur plongeant me ramène brutalement à la réalité. « Tu vois, c'est exactement comme si je faisais un pistou. Tu veux goûter ? » Peuchère. Ça pulse dans les papilles. Et l'on peut compter sur la douceur de la vanille pour tempérer subtilement les ardeurs. Un régal.

## UN CRÉMEUX CITRON EXPRESS

Petit rappel : pour réussir un crémage digne de ce nom, le beurre doit être le plus froid possible de manière à créer un choc thermique quand on l'ajoute à la préparation. « Prête pour le crémeux citron le plus rapide de ta vie ? » Dans les *starting-blocks*, chef. D'un côté, nous versons le jus de citron jaune et la moitié du sucre dans une casserole. De l'autre, nous blanchissons les œufs avec l'autre partie du sucre dans un cul-de-poule, nous ajoutons le jus de citron et... fouette cocher. « Maintenant, on va remettre à feux doux et cuire jusqu'à ce que ça épaississe, à 85 degrés, comme ►





Séquence artistique : la dorure sur pâte.



Quand le chef enrobe la pâte d'un délicieux streusel aux noisettes du Piémont, pas question d'en perdre une miette.



Il est temps d'attaquer la préparation de la ganache que Jeffrey montera ensuite au batteur.



D'abord, pocher le crémeux...



... puis le confit.

► une anglaise. Surtout, remue bien pour que ça n'accroche pas. Et au premier frémissement, ôte la casserole du feu. » J'ajoute alors la gélatine réhydratée – qui fond instantanément dans le mélange chaud –, les zestes, puis le beurre bien froid et hop, un coup de mixeur plongeant. La texture doit être parfaitement homogène. « Gare aux projections ! » Trop tard. Me voilà repeinte pour l'hiver. Du coup, peine maximale pour ce coquin de crémeux qui la purgera au frais, filmé au contact. Non mais. Si l'on en juge par la pâleur de son teint, notre fond de tarte semble avoir correctement précuit. « Que dirais-tu de renforcer son côté rustique et de lui apporter un supplément de gourmandise en le plongeant dans un mélange de

streusel noisette ? » L'idée est alléchante mais comment faire adhérer la chose à la pâte ? « L'œuf est une formidable colle naturelle. Il suffit de badigeonner la pâte et le tour est joué. Retour au four à 160 degrés pour une douzaine de minutes. » Ne cherchez pas, le chef a toujours raison.

## DE LA GANACHE AU DRESSAGE

J'ai hâte de passer à la ganache montée mais Jeffrey est catégorique : « Pas avant d'avoir rangé le plan de travail, c'est Bagdad ici ! » S'il voyait mon bureau... En deux coups de cuillère à pot, plus rien ne dépasse et la crème liquide (à 35 % de matières grasses, pas moins !) atterrit

dans la casserole. Dès l'ébullition, nous la versons sur le chocolat blanc, incorporons le jus de citron et la gélatine avant de mixer. Dès que notre ganache aura bien refroidi, il suffira ensuite de la monter au batteur muni du fouet (vitesse 5). Jeffrey me briefe sur les trois poches à douille qui viennent d'atterrir sur le plan de travail. « Dans celle de 10, on mettra le crémeux citron, dans celle de 15, le confit durci et dans celle de 20, la ganache. » Le temps de hacher au couteau quelques feuilles de basilic frais en julienne, et nous voilà fin prêts pour le dressage. Prudente, je le laisse officier. D'abord parce que la chorégraphie parfaitement rodée de ses gestes est un régal pour les yeux, ensuite parce que je ne tiens pas à massacrer le dessert préféré de sa maman.



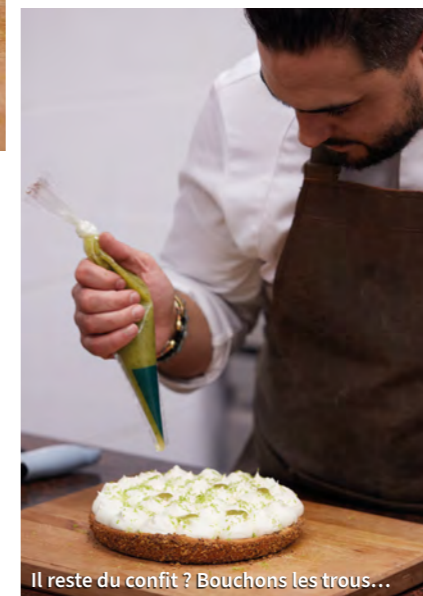
... quelques feuilles de basilic et zou, on poche la ganache montée.

« Commençons par déposer le crémeux. Tu vois, sa texture se tient à peine, elle est parfaite. On enchaîne par le confit en démarrant par le centre, on verse la julienne de basilic en pluie et... attends, je prends une photo ! », s'interrompt-il en attrapant son smartphone. De jolies boules de ganache prennent ensuite place par-dessus, aussitôt chahutées du bout de la spatule. « C'est pour accentuer l'aspect artisanal de notre tarte », commente le chef qui dépose à présent quelques zestes de citron vert. « Je te donne un truc : avant de zester un citron, fais-le toujours rouler sur le plan de travail avec la paume de ta main. Ça fait ressortir toute son huile essentielle. » Je m'en souviendrai. Serais-ce la touche finale ? Pas encore. Il manque un peu de confit, que nous déposons au cornet dans les espaces vides, quelques noisettes piémontaises torréfiées de-ci de-là, deux ou trois pousses de basilic et... dégustation. Dehors, la pluie a redoublé d'intensité mais dans l'atelier, c'est déjà l'été. L'huile d'olive et le basilic font chanter le confit, le crémeux décoiffe et la pâte sablée noisette ultra-croustillante donne le change face à l'onctuosité de la ganache. *Grazie mille, signor Jeffrey.* ♦

Retrouvez tout l'univers de Jeffrey Cagnes sur son site [jeffreycagnes.fr](http://jeffreycagnes.fr)



Zestons, zestons, que ce citron abreuve nos sillons !



Il reste du confit ? Bouchons les trous...



Quelques noisettes du Piémont et... dégustation !

## Les autres desserts signature de la Maison Cagnes



**La Trop Dog**  
Tropézien en beignet, format street food, généreusement garnie d'un caramel et d'une ganache montée à la fleur d'oranger.

## Deux créations à quatre mains avec Philippe Conticini :



**La Babka praliné**  
Pâte à brioche, insert caramel au beurre salé, streusel chocolat aux éclats d'amandes et de noisettes pralinées.



**Le Russe**  
Base de sablé friable, biscuit dacquois moelleux à la noisette renforcé par un caramel au praliné, crème mousseline ultra-foisonnée au praliné, streusel noisette, noisettes concassées torréfiées.



© DANIEL BÉRES

# LA TARTE AU CITRON

par Jeffrey Cagnes



\*Point technique  
Pour tailler  
les zestes  
page 84

**Pour la ganache montée au citron vert (ou au yuzu) à préparer la veille :**  
330 g de crème fleurette • 90 g de chocolat blanc de couverture Ivoire • 3 g de gélatine en feuille • 75 g de jus de citron vert frais (ou de yuzu)

**Pour la pâte sucrée :**  
100 g de beurre • 60 g d'œufs • 100 g de sucre glace • 250 g de farine T45 • 2 g de sel

**Pour le crémeux au citron jaune :**  
195 g d'œufs • 145 g de sucre semoule • 165 g de jus de citron jaune • 1 g de gélatine en feuille • les zestes\* de 4 citrons jaunes • 290 g de beurre

**Pour le confit de citron vert/basilic/huile d'olive :**  
50 g de sucre semoule • 100 g de jus de citron vert • 20 g d'huile d'olive • 3 g de basilic • 1/2 gousse de vanille • 4 g de pectine NH

**Pour le streusel noisette :**  
30 g de beurre • 30 g de cassonade • 38 g de poudre de noisettes • 30 g de farine T55 • 1 g de fleur de sel

**Pour la finition :**  
jeunes pousses de citron ou de basilic • zestes\* de citron vert

**Matériel :**  
moule à manqué de 22 cm de diamètre • cercle à tarte de 24 cm • poche • douilles unies numéros 10, 15 et 20 • cornet

**Ganache montée au citron vert (ou yuzu) :** réhydratez la gélatine dans un peu d'eau froide. Dans une casserole, portez la crème à ébullition puis versez-la en trois fois sur le chocolat blanc et la gélatine essorée. Mélangez bien jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Incorporez le jus d'agrumes frais. Mixez au mixeur plongeant. Réservez 12 h minimum au réfrigérateur.

**Pâte sucrée :** crèmez le beurre pommade avec les jaunes d'œufs et le sucre glace. Ajoutez la farine tamisée et le sel. Amalgamez sans trop travailler la pâte. Fraisez-la en l'étirant bien avec la main sur le plan de travail, sans lui donner d'élasticité. Réservez-la au réfrigérateur pour la raffermir. Préchauffez le four à 160 °C. Détaillez un cercle de 24 cm de pâte et déposez-le sur le dos d'un moule à manqué retourné. Enfouez pour 20 min. Démoulez le fond de tarte une fois refroidi.

**Crémeux au citron jaune :** réhydratez la gélatine dans un peu d'eau froide. Mélangez tous les ingrédients excepté la gélatine, les zestes\* et le beurre. Faites chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que l'appareil épaississe légèrement (autour de 85 °C). Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, les zestes\* et le beurre coupé en petits morceaux. Donnez un coup de mixeur

plongeant pour bien homogénéiser la crème et réservez.

**Confit de citron vert :** dans une casserole, mélangez la moitié du sucre, le jus de citron vert et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée. Portez à ébullition et incorporez le sucre restant mélangé avec la pectine. Faites bouillir à nouveau, mixez et réservez. Une fois le confit refroidi et figé, ajoutez le basilic et l'huile d'olive. Mélangez et votre confit est prêt !

**Streusel noisette :** mélangez tous les ingrédients à l'aide de la feuille d'un batteur jusqu'à former une pâte friable. Préchauffez le four à 160 °C et enfouez pour 12 min.

**Montage et finition :** remplissez une douille de 10 de crémeux citron et déposez-le dans le fond de tarte puis, avec la douille de 15, recouvrez-le d'une couche de confit citron/basilic/huile d'olive. Montez la ganache au citron vert à l'aide du robot muni du fouet. À l'aide de la poche munie d'une douille n° 20, pochez des boules moyennes de ganache. Avec une spatule, faites des petites pointes sur les boules de ganache. Disposez quelques gouttes de confit de citron dessus à l'aide d'un cornet ou d'une poche, des pousses de citron ou de basilic, des zestes\* de citron vert et du streusel noisette. Dégustez !

# MAXIME FRÉDÉRIC

*Le pâtissier de terroir*

*Véritable surdoué de la pâtisserie hexagonale, le talent de Maxime Frédéric n'a pas attendu le nombre des années. Depuis 2019, ce chef discret et humble préside aux destinées de l'hôtel parisien le Cheval Blanc. Ses nombreuses créations disséminées dans les quatre restaurants de l'endroit valent vraiment la peine d'être dégustées.*

Par Gilbert Pytel

**Pouvez-vous vous présenter en quelques phrases ?**

Originaire de Normandie, je suis né à Fierville-Bray (Calvados), un petit village à côté de Caen. Ma mère était auxiliaire puéricultrice et mon père était mécanicien. J'allais souvent en vacances chez mes grands-parents qui avaient une ferme dans la Manche. Ils m'ont donné le goût des bons produits, des fruits et des légumes, de bonnes volailles sans oublier le meilleur lait de France. J'ai grandi à la campagne en contact permanent avec le monde agricole.

**Quel est votre premier souvenir sucré ?**

La tarte aux pommes de ma grand-mère puis son gâteau au chocolat et, enfin, un gâteau au yaourt que j'ai appris à faire à la maternelle. C'est d'ailleurs une recette que j'utilise encore à la maison.

**Vous avez débuté votre cursus professionnel par une formation en boulangerie, pourquoi ?**

Pour moi, la boulangerie ne va pas sans la pâtisserie et inversement. Aujourd'hui, je me sens autant pâtissier que boulanger.

**Quel est votre parcours professionnel ?**

J'ai commencé dans une école de boulangerie avec deux meilleurs ouvriers de France comme professeurs : Yann Tabourel et Alain Marie. J'ai ensuite

passé mon BEP boulangerie-pâtisserie avant de bifurquer vraiment sur la pâtisserie proprement dite en rejoignant le centre interprofessionnel de formation de l'artisanat du calvados (CIFAC) à Caen. Puis, j'ai passé un brevet technique des métiers avec l'aide de Christophe Jeanne. En 2010, j'ai eu la chance d'intégrer l'hôtel Meurice sous les ordres du chef pâtissier Camille Lesecq. J'ai travaillé avec lui jusqu'à son départ avant de poursuivre en tant que sous-chef avec son remplaçant, Cédric Grolet. Au bout de quatre années, j'ai eu l'opportunité d'obtenir le poste de chef pâtissier pour l'ouverture du restaurant de L'Orangerie au George V.

**Revenons un peu sur votre dessert signature, la fleur de vacherin, dont la première version date de juin 2016 lors de l'ouverture de L'Orangerie au George V ?**

Lorsque j'étais jeune, j'aurais aimé devenir fleuriste, mais comme j'étais allergique au pollen, j'ai préféré me diriger vers la pâtisserie et la boulangerie. Lors de mon apprentissage, j'ai souvent fait des roses en chocolat ou en sucre. C'est donc naturellement que j'ai voulu développer une fleur de vacherin avec des pétales en meringue comme l'un de mes premiers desserts.

**En Juillet 2017, vous êtes nommé à 27 ans chef exécutif du George V, l'un des plus prestigieux palaces parisiens...**

Effectivement. C'était un rêve d'enfant que j'ai touché du doigt. Avec mon équipe de trente-sept personnes, nous nous sommes occupés des quatre restaurants du George V (Le Cinq, L'Orangerie, Le George et La Galerie), plus de deux cents couverts en tout, mais aussi du *tea-time*, du *room-service* et des différents banquets, le tout 7 jours sur 7 et 365 jours par an.

**Comment gère-t-on un tel poste ?**

Avec beaucoup de travail et d'abnégation. J'étais vraiment convaincu du potentiel de mon équipe. Dans notre métier, on n'est rien sans les personnes qui travaillent avec nous quotidiennement. J'étais et je suis toujours particulièrement fier de mes équipes et de mes différents sous-chefs que je considère comme ma propre famille. Pour moi, l'important est de construire la plus belle aventure humaine possible. Au fur et à mesure, je me suis fait des amis qui comptent beaucoup pour moi. Plus généralement, je ne fais pas de différences entre ma vie professionnelle et ma vie personnelle : c'est la même chose et tout est lié.

**Pourquoi avoir postulé pour le poste de chef exécutif au Cheval Blanc ?**

Je n'ai jamais postulé à ce poste. J'ai rencontré Arnaud Donckele lors d'un petit déjeuner et le courant est tout de suite passé entre nous. Il n'avait jamais goûté mes desserts et six mois après mon arrivée dans l'aventure, il n'avait toujours pas testé une seule de mes créations. Je pense qu'on se ressemble beaucoup, c'est l'une des raisons pour lesquelles les choses fonctionnent aussi bien entre nous. Je suis quasiment tombé amoureux de ce chef (rires), nos relations sont tellement simples et sincères.

**La pandémie étant passée par là, l'ouverture des différents restaurants a pris une bonne année de retard, qu'avez-vous fait durant cette période ?**

Je ne me suis jamais arrêté de travailler même si je suis parti me ressourcer en Normandie chez mes parents. J'ai pu profiter de leur compagnie, même si j'ai eu le malheur de perdre mon père à la fin du premier confinement. Quotidiennement, j'organisais mon télétravail pour finir ma journée à 17 heures afin de marcher quelques heures avec lui et d'échanger sur nos vies respectives. Chaque jour, je faisais une pâtisserie différente, des choses simples comme des tartes aux fruits, des gâteaux de Savoie ou au yaourt. J'ai aussi réfléchi à ma future cuisine boulangère, j'ai dessiné les futures assiettes du restaurant et les présentoirs pour le goûter. J'ai pris le temps de faire exactement ce que je voulais. Enfin, j'ai pu aider ma sœur qui a



décidé de reprendre la ferme de nos grands-parents. Elle s'est lancée dans l'élevage de volailles en plein air et nourries au grain. Sa démarche est singulière, car elle a choisi des races rares de poules de collection qui donnent des œufs avec une texture et un goût unique. Même si les œufs ne sont pas certifiés bio, on n'utilise aucun engrais ni traitement sur les terres. La ferme fournit actuellement différents restaurants étoilés comme ceux d'Anne-Sophie Pic, Jean-François Piège ou Bernard Pacaud. Bien entendu, on utilise aussi ses œufs au Cheval Blanc, que ce soit au petit déjeuner, dans la pâtisserie ou en cuisine.

**Pouvez-vous nous expliquer en détail les différents points de restauration du Cheval Blanc ?**

À l'intérieur du Cheval Blanc, il y a des styles très différents dans chacun des points de vente. Le fil conducteur est constitué par la sensibilité de l'équipe qui m'entoure. On débute avec le petit déjeuner qui se prend au dernier étage de l'hôtel où l'on peut admirer l'une des plus belles vues de Paris avec une sélection de fruits frais pressés, des boissons chaudes, du pain et des viennoiseries entièrement conçues par nos équipes. Le midi, c'est au restaurant du Limbar que ça se passe : on y mange une cuisine boulangère de région et de tradition simple et lisible avec des desserts classiques comme les profiteroles, la tarte soufflée, la teurgoule ou un fruit cuisiné. Puis, l'après-midi, on continue avec un goûter à la française, composé de bouchées salées et sucrées à déguster du bout des doigts, d'un assortiment de gourmandises régionales qui peuvent changer régulièrement (tarte au fromage, gâteau nantais, flan parisien, cannellé, etc.) et d'un dessert à l'assiette. Ce comptoir est ▶



► animé par des pâtisseries qui vont jusqu'à s'occuper du service à la table. Le premier étage est dominé par Plénitude, le restaurant gastronomique du chef Arnaud Donckele, qui sublime au dîner des produits d'exception avec des sauces baptisées les « absolues », pensées et composées comme des parfums. Au septième étage, on retrouve deux restaurants : le Langosteria avec une fine cuisine italienne qui est au cœur de l'assiette accompagnée de desserts classiques transalpins (le tiramisu, la panna cotta ou la torta di rose) et le Tout-Paris, une brasserie moderne avec des plats authentiques et réinterprétés avec un twist contemporain. Côté dessert, on retrouve des gâteaux traditionnels comme le Paris-Brest, l'île flottante, le baba au rhum ou la tarte au citron meringuée.

**Comment travaillez-vous avec le chef Arnaud Donckele pour les desserts à l'assiette du restaurant Plénitude ?**

On distingue entre nous une passion immense du goût, une philosophie de la nature et du terroir. Mon ambition n'est pas de révolutionner la pâtisserie, mais de réaliser parfaitement les choses avec l'aide d'une belle équipe. Avant de réfléchir à ce que j'allais faire, j'ai d'abord pris le temps d'analyser et de comprendre la cuisine et les plats d'Arnaud Donckele. C'est une approche qui me passionne vraiment. Je suis donc parti du leitmotiv que les desserts doivent très bien s'accorder avec les plats salés : j'ai conçu des combinaisons de sauces éphémères pour chaque assiette. L'expérience sucrée débute d'ailleurs avec la dégustation d'une eau de dessert qui vient rafraîchir le palais avant la partition sucrée.

**Comment pourrait-on définir votre pâtisserie en quelques adjectifs ?**

Simple, authentique et légère. Ce qui me plaît dans l'ensemble des points de restauration du Cheval Blanc, c'est qu'on a réussi à reproduire la logique d'une petite maison à taille humaine où chacun peut s'épanouir à sa guise. Cela étant, j'ai bien conscience que le plus difficile dans mon travail est de durer le plus longtemps possible. C'est ce que j'essaie de faire au quotidien. L'important est que, lorsque je rentre chez moi, j'ai la sensation d'avoir fait de mon mieux et d'avoir tout donné.

**Comment sourcez-vous vos différentes matières premières ?**

C'est quelque chose de primordial qui est à la base de mon métier. La crème, le lait et le beurre sont livrés directement de la ferme de la Fosse à l'eau à côté de Caen, les œufs proviennent de la ferme familiale... Plus généralement, je suis toujours à l'écoute pour découvrir de nouveaux producteurs et leurs produits.

**Certains de vos anciens adjoints sont devenus à leur tour chef pâtissier, comment percevez-vous la transmission de votre métier ?**

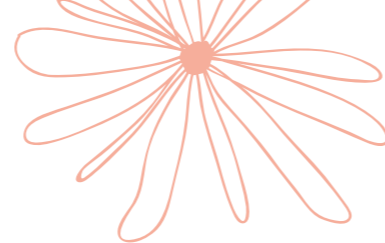
Aujourd'hui, j'estime que mes différents adjoints Sacha, Mathieu, Ben, Sacha ou Adeline sont autant chefs que moi. Ils ont tous énormément de responsabilités. Mon humble ambition est qu'ils deviennent toutes et tous les chefs de demain, qu'ils soient dans un palace, dans une pâtisserie de quartier ou dans une brasserie. J'essaie juste de leur apporter mon expérience et mon savoir-faire.

**On ne peut pas dire que vous êtes le pâtissier français le plus assidu sur les réseaux sociaux, qu'elles en sont les raisons ?**

Je ne calcule jamais ma communication. Comme Nicolas Ceroni, mon responsable des viennoiseries, est très branché photo, ce sont souvent les siennes que je publie sur le compte Instagram de l'hôtel. Pour moi, le plus important est de mettre en avant mes équipes tout en continuant à prendre le maximum de plaisir possible. ♦

*Biographie*

- \* 2010 : demi-chef de partie pâtisserie à l'hôtel Le Meurice auprès de Camille Lesecq puis de Cédric Grolet
- \* 2012 : sous-chef pâtissier à l'hôtel Le Meurice
- \* Juillet 2016 : chef pâtissier, restaurant L'Orangerie, Four Seasons George V Paris
- \* Juillet 2017 : chef pâtissier du restaurant triplement étoilé de l'hôtel Four Seasons George V Paris
- \* Depuis 2019 : chef pâtissier du Cheval Blanc Paris



# LE DOUILLON



© RICHARD HAUGHTON, FRANCK HAMEL



**Pour le feuilletage :**

**Pour le beurre manié :** 840 g de beurre

de tourage • 330 g de farine de gruau

**Pour la détrempe :** 315 g d'eau • 30 g de sel •

7 g de vinaigre blanc • 250 g de beurre mou •

785 g de farine de gruau

**Pour le montage et les finitions :**

20 poires Comice (ou William bien mûres) •

10 gousses de vanille épuisées • 100 g de beurre

cru • 100 g de sucre de canne bio • 10 g de

cannelle • 300 g de crème crue

**Le beurre manié :** malaxe le beurre de tourage. Ajoutez la farine en une fois. Mélangez beurre et farine sans chauffer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

**La détrempe :** réalisez votre détrempe de pâte au batteur avec la feuille en mélangeant d'abord la farine de gruau et le sel. Puis, ajoutez petit à petit l'eau, le vinaigre blanc et le beurre mou. Pétrissez ensuite la pâte à la main afin d'obtenir une texture bien ferme. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et mettez en réfrigérateur pendant 2 h. Sortez ensuite la pâte et étalez-la sur le plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Travaillez votre beurre à la main de façon à le ramollir. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez votre pâte de façon à former une étoile à quatre branches. Placez le beurre au centre et repliez les côtés l'un sur l'autre de façon à emprisonner le beurre sous tous les côtés. Avec votre rouleau, tapotez sur le pâton. Farinez le plan de travail. Pliez la pâte en trois. Retournez votre pâte et étalez-la à nouveau. Refaites de même encore cinq fois. Étalez à 1 mm au rouleau à pâtisserie. Puis, détaillez des bandes de 1 m de longueur.

**Le montage et les finitions :** Pelez à vif les poires puis videz-les. Enroulez les poires de bandes de pâtes feuilletées, puis badigeonnez-les de beurre fondu. Saupoudrez avec le sucre et la cannelle. Faites cuire au four à 190 °C pendant 1 h environ. À la sortie du four, dressez une jolie quenelle de crème crue.



ON LES SUIV SUR

Instagram

@les\_patisseries\_de\_fred



# Frédérique Duperron

*Basée dans une ville assez limitée en offre pâtissière de qualité, Frédérique Duperron est une ancienne éducatrice de jeunes enfants qui s'est récemment reconvertie dans le sucré. Son compte Instagram possède une belle communauté de passionnés avec qui elle partage de nombreuses créations originales.*

Par Gilbert Pytel

## Comment êtes-vous venue à la pâtisserie ?

J'y suis un peu venue par hasard, parce que je ne peux pas dire que je pâtissais particulièrement étant petite. Il y a environ huit ans, j'ai voulu réaliser les desserts à l'occasion d'une fête de famille, j'ai farfouillé à droite à gauche, sur le Net, dans différents bouquins, et au final, mes réalisations ont eu beaucoup de succès. J'y ai pris goût et c'est parti comme ça !

## Pourquoi avoir créé un compte Instagram ?

L'idée ne venait pas de moi au départ. D'ailleurs, je ne connaissais pas trop Instagram. Mais je pâtissais de

plus en plus et une amie m'a dit : « Pourquoi tu ne ferais pas un compte Instagram ? » Je l'ai alors créé, sans grande conviction, en me disant que si quelques personnes voyaient un peu ce que je faisais, ça serait juste chouette... ça n'allait pas plus loin que ça.

## Quel est votre parcours professionnel ?

La pâtisserie, c'est une totale reconversion, puisqu'à la base, je suis éducatrice de jeunes enfants. J'ai bossé plusieurs années en crèche, puis en protection de l'enfance. Quand l'idée d'une reconversion professionnelle a commencé à naître, ça n'a pas été



simple, parce que j'avais déjà plus de 40 ans et quatre enfants... donc, gros challenge ! J'ai passé mon CAP en candidat libre en même temps que je bossais et me voilà aujourd'hui pâtissière !

## Comment choisissez-vous vos recettes ?

Je fonctionne beaucoup au coup de cœur et en fonction de mes envies, mais aussi, et surtout en fonction de la saisonnalité. Pour moi, il est important de respecter la saison dans laquelle nous sommes, et c'est pour cela, que je travaille exclusivement les fruits du moment... pas de fraisier en hiver !

♥♥ **J'accorde une grande importance à ce que les recettes que je publie soient de saison, et permettent ainsi de consommer le plus possible localement.** ♥♥

## À ce propos, vous partagez assez peu vos recettes, quelles en sont les raisons ?

Entretenir un compte Instagram prend du temps : prendre des photos, rédiger des publications, répondre aux commentaires... À titre personnel, je viens récemment de monter mon entreprise et j'ai donc des semaines bien chargées. Partager mes recettes, ça signifierait prendre le temps de tout écrire, détailler chaque étape, etc. et je n'en ai absolument pas le temps pour le moment. Je reste très disponible pour mes abonnés et je prends toujours le temps de répondre aux questions, mais effectivement, ça s'arrête là pour l'instant.

## Comment faites-vous pour mettre vos créations en valeur sur Internet ? Utilisez-vous des filtres, retouchez-vous vos photos ?

J'utilise exclusivement la lumière du jour pour mettre en valeur mes gâteaux. Malheureusement, en fonction de l'heure de la journée, du temps qu'il fait, la lumière n'est pas toujours optimale. Du coup, je retouche régulièrement la luminosité et la netteté sur la photo.

## Vous avez aussi choisi de ne pas mettre en scène vos différents gâteaux ?

Effectivement, mes gâteaux sont toujours pris en photo sur un fond blanc. J'aime l'idée d'aller à l'essentiel et à mon sens, le fond blanc permet de mettre en valeur l'élément principal de la photo, à savoir le gâteau. J'avoue que je suis également très sensible aux photographies culinaires avec une jolie mise en scène autour du gâteau, mais personnellement, je ne sais pas faire !

## Comment vous êtes-vous formée aux techniques de la pâtisserie ?

Je suis totalement autodidacte : j'ai regardé des centaines de vidéos, techniques de chefs, essayé, testé et retesté. Ma formation en ligne et les concours amateurs auxquels j'ai participé m'ont aussi beaucoup apporté.

## Quelles sont les principales interactions que vous avez avec les personnes qui vous suivent ?

J'accorde beaucoup d'importance à rester aussi disponible que possible avec mes abonnés. C'est pour cela que j'apporte toujours une réponse ou un like à chacun des commentaires associés à mes publications et que je réponds le mieux que je peux aux questions qui me sont posées, que ce soit sur mon parcours professionnel, une recette ou une question technique. ▶

© LES PATISSERIES DE FRED / INSTAGRAM



ON LES SUIVIT SUR  
Instagram

#### ► Quels sont vos produits favoris ?

Je suis une dingue de fruits secs et plus particulièrement la pistache... si je m'écoutais, j'en mettrais partout ! Du coup, je teste toutes sortes de pralinés : cacahuète, graines de courge, noix de cajou... Et sinon, bien sûr, le chocolat !

#### Quelle est la recette dont vous êtes la plus fière ?

Je dirais l'entremets vanille/ananas/citron vert que j'ai créé à l'occasion d'un concours de pâtisserie chez Maelig Georgelin et qui m'a permis d'accéder à la 2<sup>e</sup> place. J'ai mis beaucoup de temps pour créer cette recette et le retour du jury a été top... un super souvenir.



#### Les comptes Instagram que vous suivez le plus ?

Bien sûr, des comptes de grands chefs comme ceux que j'ai déjà cités : Yann Couvreur, Julien Dugourd, Nina Métayer ou encore Nicolas Bernardé. Sinon, j'aime beaucoup les comptes de Les papilles de Louise \_Imp4, Camille Perrotte ou encore Les desserts de Rudy.

#### Votre dessert préféré ?

Sans hésiter, La Merveille de Yann Couvreur : une petite bombe en bouche avec du chocolat, de la meringue et un praliné à la fleur de sel... à tomber ! Si vous avez l'occasion, il faut tester ça !

#### Votre dessert d'enfance ?

Les choux à la crème de ma grand-mère : elle nous en faisait quand nous étions en vacances chez elle et on adorait plonger le doigt dans l'immense bol de crème pâtissière. Elle faisait cuire ses choux dans un four à bois : je n'en ai jamais vu d'aussi gros. C'est peut-être de là que vient ma passion pour les choux que j'adore décliner à l'infini.

#### Quels commentaires vous touchent particulièrement ?

Étant donné que la pâtisserie est une véritable reconversion professionnelle pour moi, je doute beaucoup et je ne me sens pas toujours très légitime, alors quand on me dit que je fais un travail de pro, ça me touche beaucoup. Après, pour ceux qui ont pu goûter mes desserts, mon plus beau compliment, c'est quand une personne me dit qu'elle n'est pas très fan de desserts et qu'elle a adoré mon gâteau.

#### Avez-vous de bons pâtissiers dans votre ville, Montluçon, ou aux alentours ?

Je ne suis malheureusement pas dans une région où se trouvent de grands chefs pâtissiers. Chez moi, il y a surtout des petites boulangeries-pâtisseries qui font principalement de la bonne pâtisserie plus traditionnelle (mille-feuille, éclair...). En ce sens, je me démarque aussi de ce que peuvent proposer les autres pâtissiers de ma ville.

#### Que voyez-vous comme nouvelle tendance dans la pâtisserie pour les années à venir ?

Dans l'alimentation de manière générale, les gens ont envie de revenir au bien-manger et au manger sain. De la même manière, en pâtisserie, je pense que l'on va continuer à aller vers des pâtisseries toujours plus saines, avec de bons produits, exit les colorants non naturels, les produits transformés, alliées à un visuel très moderne. Je pense aussi que l'on va pousser la tendance qui veut que l'on désucre un maximum les pâtisseries au profit d'autres produits.

#### Quels sont vos chefs pâtissiers favoris et pourquoi ?

Je suis une grande fan du travail de Yann Couvreur qui accorde beaucoup d'importance au produit en lui-même et qui ne le dénature jamais par des colorants, des additifs, etc. J'aime aussi beaucoup la technicité et la pureté des desserts de Julien Dugourd. Enfin, je ne peux pas oublier de mentionner le travail de Nina Métayer pour sa créativité et la subtilité de ses pâtisseries.

#### Avez-vous quelque chose d'important à ajouter ?

Pour moi, la pâtisserie se résume à une phrase de Thierry Marx quand il parlait de la cuisine : Pâtisser, « c'est donner de la mémoire à l'éphémère ». ♦

## Tarte au chocolat revisitée



#### Pour la ganache montée chocolat au lait :

90 g de chocolat au lait • 45 g de crème liquide chaude (30 à 35 % de matières grasses) • 135 g de crème liquide froide (30 à 35 % de matières grasses)

#### Pour la ganache montée au chocolat noir :

90 g de chocolat noir • 90 g de crème liquide chaude (30 à 35 % de matières grasses) • 180 g de crème liquide froide (30 à 35 % de matières grasses)

#### Pour la pâte sucrée au cacao :

150 g de beurre mou • 145 g de sucre glace • 50 g de poudre d'amandes • 60 g d'œufs • 2 g de sel • 270 g de farine T55 • 35 g de cacao en poudre non sucré

#### Pour le crémeux chocolat au lait :

160 g de crème liquide entière • 20 g de jaunes d'œufs • 80 g de chocolat au lait • 2 g de gélatine 200 blooms

#### Pour la crème d'amande au cacao :

50 g de beurre mou • 50 g de sucre • 50 g de poudre d'amandes • 50 g d'œufs • 5 g de cacao non sucré

#### La ganache montée chocolat au lait :

faites fondre le chocolat au lait et chauffez les 45 g de crème. Versez en trois fois sur le chocolat fondu. Mélangez bien et rajoutez la crème liquide froide. Mélangez de nouveau, filmez au contact et mettez au frigo au minimum 3 h, une nuit de préférence.

#### La ganache montée chocolat noir :

faites fondre le chocolat noir et chauffez les 45 g de crème. Versez en trois fois sur le chocolat fondu. Mélangez bien et rajoutez la crème liquide froide. Mélangez de nouveau, filmez au contact et mettez au frigo au minimum 3 h, une nuit de préférence.

## La recette



**La pâte sucrée au cacao :** travaillez, avec la feuille du robot, le beurre et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une consistance pommade. Ajoutez la poudre d'amandes et les œufs. Lorsque l'ensemble est bien amalgamé, ajoutez la farine, le cacao et le sel. Travaillez la pâte le moins possible au robot pour éviter de trop la chauffer. Déposez la pâte sur le plan de travail et écrasez-la avec la paume de la main. Formez une boule, aplatissez-la et filmez au contact. Mettez au frigo au minimum 3 h, voire toute une nuit.

**Le crémeux chocolat au lait :** réhydratez la gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir la crème, versez sur les jaunes, mélangez bien et remettez sur le feu jusqu'à atteindre 83 °C. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, mélangez et versez sur le chocolat. Mixez au mixeur plongeant. Filmez au contact et laissez refroidir (mais pas figer).

**La crème d'amande au cacao :** mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

**Cuisson et montage :** foncez la pâte sucrée dans un cercle perforé de 22 cm et laissez au frigo 1 h ou plus. Faites cuire la pâte sucrée dans un four à 160 °C pendant 10 min. Sortez du four, enlevez délicatement le cercle et étalez la crème d'amande au cacao jusqu'à mi-hauteur. Poursuivez la cuisson pendant 15 min. Laissez refroidir et versez le crémeux chocolat jusqu'en haut de la tarte. Laissez figer au froid. En parallèle, montez au robot les ganaches au chocolat au lait et noir et mettez dans deux poches à douille différentes munies d'une douille unie. Pochez les deux ganaches montées sur le crémeux et réalisez le décor en chocolat. Tempérez 150 g de chocolat au lait de couverture. Étalez à la spatule de la façon la plus régulière possible sur une feuille de Rhodoïd. Lorsque le chocolat se matifie et devient tout juste sec au toucher, emporte-piez avec deux cercles de tailles différentes en fonction de la taille de la tarte. Laissez figer. Chauffez des douilles de différents diamètres et emporte-piez sur le cercle figé de manière à créer des trous. Déposez délicatement sur la ganache montée.



**Dossier**

# CLAIRE DAMON

## Le goût de la nature

Selon de nombreux spécialistes du sucré, Claire Damon réalise parmi les meilleures pâtisseries que l'on peut déguster dans la Capitale. Pionnière dans son approche naturelle et locale, elle source minutieusement ses différentes matières premières. Quinze ans après l'ouverture de sa première boutique, Claire propose son premier ouvrage de recettes qui fera très certainement date.



Recettes extraites de Claire Damon, *Des gâteaux et des saisons*, photographies de Philippe Vaures Santamaria, Ducasse Édition, avril 2021



# SAVARINS

## rhum & mélasse



### Pour la pâte à baba :

190 g de farine T45 • 12 g de sucre •  
4 g de sel de Guérande • 55 g de beurre  
de baratte • 150 g d'œufs • 16 g d'eau •  
10 g de levure fraîche de boulangerie

### Pour la chantilly mélasse :

86 g de crème fleurette pasteurisée •  
2 g de mélasse noire de canne •  
13 g de sucre muscovado • 1 g de  
feuille de gélatine

### Pour le sirop d'imbibage :

571 g d'eau • 228 g de sucre •  
3 g de zestes\* d'agrumes

### Pour le nappage neutre :

340 g d'eau • 140 g de sucre •  
12 g de pectine de fruits NH

### Pour le montage :

100 g de nappage neutre • 90 ml  
de rhum brun agricole

**La pâte à baba :** dans un batteur équipé du crochet, mettez la farine, le sucre, le sel et le beurre. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sucre et le sel, sinon cela risque de compromettre le développement de la pâte. Parallèlement, mélangez dans un bol les œufs, l'eau et la levure. Ajoutez-en une première partie dans la cuve du batteur et pétrissez à petite vitesse pendant 10 min. Ajoutez ensuite le reste tout doucement en raclant les bords de la cuve entre chaque ajout. Le mélange doit être homogène. Laissez tourner quelques minutes la pâte afin qu'elle se décolle des parois de la cuve, mais en veillant à ce qu'elle ne chauffe pas. La pâte à baba se conserve très bien au congélateur pour une utilisation ultérieure. Afin de lui donner suffisamment de corps en la pétrissant, prévoyez une quantité suffisante de pâte, quitte à faire deux, voire trois babas. Une fois filmés, ils se conservent parfaitement au congélateur pendant trois semaines.

**La chantilly mélasse :** dans une casserole, faites chauffer à 50 °C 14 g de crème avec la mélasse et le muscovado. Ajoutez la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et essorée. Mélangez bien. Hors du feu, ajoutez le reste de crème liquide, froide, puis mixez. Réservez la chantilly à 3 °C pendant 1 nuit.

**Le sirop d'imbibage :** dans une casserole, portez les ingrédients à ébullition et laissez refroidir à 40 °C. Faites imbiber les savarins dans ce sirop à 40 °C.

**Le nappage neutre :** dans une casserole, portez à 30 °C l'eau et 120 g de sucre. Ajoutez en pluie la pectine et le sucre restant préalablement mélangés afin de ne pas avoir de grumeaux. Donnez une ébullition de 1 min. Utilisez ou réservez au frais.

**Le montage :** égouttez les savarins. Dans une casserole, faites chauffer le nappage à 45 °C, nappez les savarins et disposez-les sur des petites assiettes. Faites monter la chantilly mélasse au batteur, puis réservez-la au frais. À l'aide d'une cuillère doseuse, versez 15 ml de rhum dans chaque savarin, puis, avec une poche équipée d'une douille cannelée, dressez des rosaces de chantilly mélasse (environ 35 g) sur les savarins nappés.



# TARTE

## chocolat lait & noisettes



### Pour la dacquoise noisette :

28 g de poudre de noisettes • 46 g de blancs d'œufs • 11 g de sucre • 46 g de sucre glace • 19 g de poudre d'amandes blanches • 5 g de noisettes grillées et concassées

### Pour la crème brûlée noisette :

37 g de lait frais entier • 88 g de crème fleurette • 15 g de sucre • 1 g de pectine X58 • 26 g de jaunes d'œufs • 13 g de pâte de noisette

### Pour le pailleté feuillantine :

22 g de chocolat au lait de couverture 40 % • 9 g de beurre baratte • 45 g de praliné noisette 55 % • 45 g de pâte de noisette • 45 g de feuillantine

### Pour la mousse légère chocolat lait :

183 g de crème fleurette • 183 g de chocolat au lait de couverture 40 % • 39 g de sucre • 19 g d'eau • 52 g de jaunes d'œufs • 22 g d'œufs • 3 g de feuilles de gélatine.

### Pour le sirop à 30 °B :

150 g d'eau • 180 g de sucre

### Pour le nappage neutre :

340 g d'eau • 140 g de sucre • 12 g de pectine de fruits NH

### Pour le glaçage :

45 g de crème fleurette • 10 g de sirop à 30 °B • 71 g de pistoles de chocolat au lait de couverture à 40 % • 122 g de nappage neutre

### Pour le montage :

Quelques noisettes entières

**La dacquoise noisette :** allumez le four à 140 °C et faites griller la poudre de noisettes sur une plaque. À mi-cuisson, mélangez pour obtenir une coloration blonde homogène.

Montez les blancs d'œufs et ajoutez le sucre en trois fois. Incorporez délicatement à la maryse, le sucre glace et les poudres d'amandes et de noisettes tamisées. Munissez-vous d'une poche à douille et, sur une plaque recouverte de papier cuisson, pochez 150 g de dacquoise en colimaçon dans un cercle de 20 cm de diamètre. Parsemez de noisettes grillées concassées. Faites cuire à 170 °C pendant 30 min. À la sortie du four, appuyez légèrement sur le biscuit afin d'égaliser sa surface. Veillez à ce que la dacquoise soit suffisamment cuite, sinon elle deviendra collante et élastique.

**La crème brûlée noisette :** dans une casserole, faites chauffer le lait avec la crème. Parallèlement, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et la pectine. Quand les liquides sont à 30 °C, versez-en un tiers sur les jaunes blanchis. Remettez le tout sur le feu et faites cuire à 82 °C. Ajoutez la pâte de noisette. Mixez et coulez 180 g dans un Flexipan de 18 cm de diamètre. Laissez refroidir à 3 °C. Quand l'appareil est pris, conservez-le au congélateur pour pouvoir ensuite le démouler facilement.

**Le pailleté feuillantine :** dans une casserole, faites fondre le chocolat de couverture et le beurre à 45 °C. Ajoutez le praliné, la pâte de noisette et la feuillantine. Mélangez bien, puis étalez finement 160 g de la préparation dans un cercle de 18 cm de diamètre. Réservez au congélateur.

**La mousse légère chocolat lait :** montez la crème souple. Dans une casserole, faites fondre le chocolat à 55 °C. Dans une autre casserole, faites un sirop de sucre avec le sucre et l'eau. Versez le sucre cuit à 128 °C sur les jaunes et les œufs montés. Faites fondre au micro-ondes la gélatine préalable-

ment hydratée et essorée, incorporez-la au chocolat en fouettant énergiquement, puis incorporez un tiers de pâte à bombe (sucre cuit, jaunes et œufs montés). Mélangez délicatement et ajoutez un tiers de la crème montée souple. Alternez alors crème montée et pâte à bombe dans le mélange chocolat. Mélangez bien et conservez au frais à 3 °C.

**Le sirop à 30 °B :** dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Faites refroidir et utilisez ou conservez au réfrigérateur. Ce sirop se conserve au froid pendant une semaine.

**Le nappage neutre :** dans une casserole, portez à 30 °C l'eau et 120 g de sucre. Ajoutez en pluie la pectine et le sucre restant préalablement mélangés afin de ne pas avoir de grumeaux. Donnez une ébullition de 1 min. Utilisez ou réservez au frais.

**Le glaçage :** dans une casserole, faites bouillir la crème et le sirop à 30 °B. Versez sur les pistoles de chocolat en réalisant une émulsion à l'aide de la maryse. À 70-80 °C, ajoutez le nappage. Mixez, chinoisez, puis réservez au frais à 3 °C.

**Le montage et le décor :** remplissez à mi-hauteur un moule de 20 cm de diamètre avec la mousse au chocolat au lait. Posez dessus l'insert de crème brûlée à la noisette. Pochez un cordon de mousse. Disposez le palet de praliné feuilleté et appuyez légèrement. Déposez un cordon de mousse, lissez à ras, puis posez le disque de dacquoise côté noisette à l'intérieur. Congelez. Décerclez en chauffant l'extérieur du cercle à l'aide d'un décapeur thermique, puis glacez l'entremets avec le glaçage au chocolat au lait tempéré et mixé à 40 °C. Décorez avec les noisettes entières grillées.





# TARTE ABELLA



## Pour la pâte sablée :

60 g de beurre baratte • 25 g d'œufs frais • 45 g de sucre glace • 15 g de poudre d'amandes • 105 g de farine T55 • 1 g de sel de Guérande

## Pour le nappage neutre :

340 g d'eau • 140 g de sucre • 12 g de pectine de fruits NH

## Pour le glaçage miel :

35 g d'eau • 100 g de sucre • 180 g de crème fleurette • 180 g de chocolat blanc • 120 g de nappage neutre

## Pour le crémeux miel de lavande :

189 g de lait frais entier • 34 g de jaunes d'œufs • 53 g de miel de lavande • 25 g d'amidon de maïs • 80 g de beurre de baratte

## Pour le biscuit cuillère :

40 g de blancs d'œufs • 29 g de sucre • 23 g de jaunes d'œufs • 14 g de farine T45 • 14 g de féculé

## Pour l'imbibage reine-des-prés :

54 g d'eau • 2 g de fleur reine-des-prés • 45 g de miel de lavande

## Pour le condiment orange :

100 g d'oranges piquées à la fourchette • 100 g d'eau

## Pour le moussoux miel :

52 g de blancs d'œufs • 35 g de miel de lavande • 2 g de feuille de gélatine • 83 g de crémeux miel • 8 g d'eau

## Pour le montage :

45 g d'amandes grillées hachées • quelques grains de pollen • QS de miel de lavande • quelques fleurs reine-des-prés ou d'immortelle

**La pâte sablée :** L'avant-veille : faites tempérer le beurre et les œufs.

**La veille :** dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, faites tourner le beurre tempéré et le sucre glace, pour obtenir une texture lisse et homogène. Incorporez la poudre d'amandes et la farine tamisées. Mélangez jusqu'à l'obtention de grains non agglomérés (sable). Ajoutez les œufs et le sel et pétrissez rapidement. Formez un pâton, filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Après l'ajout des œufs, le pétrissage doit

être effectué rapidement afin que la pâte ne devienne pas élastique et conserve tout son sablé. Les temps de repos facilitent le travail et permettent d'obtenir un fond de tarte qui ne se rétracte pas à la cuisson.

**Le jour même :** abaissez la pâte et foncez un cercle de 22 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur pendant 2 h. Disposez du papier cuisson dans le fond de tarte et garnissez de billes d'argile. Faites cuire à 160 °C pendant 15 à 20 min.

**Le nappage neutre :** dans une casserole, portez à 30 °C l'eau et 120 g de sucre. Ajoutez en pluie la pectine et le sucre restant préalablement mélangés afin de ne pas avoir de grumeaux. Donnez une ébullition de 1 min. Utilisez ou réservez au frais.

**Le glaçage miel :** dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre à 175 °C. Découpez avec la crème bouillante. Versez ce mélange petit à petit en faisant un noyau, comme une mayonnaise, sur le chocolat blanc. Émulsionnez soigneusement et ajoutez le nappage préalablement chauffé à 60 °C. Mixez sans faire de bulles. Stockez à 3 °C.

**Le crémeux miel de lavande :** dans une casserole, faites bouillir le lait. Versez sur les jaunes d'œufs préalablement battus avec 12 g de miel et l'amidon. Faites cuire à ébullition, puis versez dans un cul-de-poule. Lorsque le mélange est à 50 °C, ajoutez le beurre tempéré en petits morceaux et le miel restant. Placez dans une boîte, puis réservez à 3 °C.

**Le biscuit cuillère :** au batteur muni du fouet, montez les blancs d'œufs avec le sucre. Quand ils sont fermes, ajoutez les jaunes d'œufs et donnez quelques tours. Retirez la cuve du batteur, puis ajoutez délicatement les poudres tamisées à l'aide d'une maryse. Faites cuire à 190 °C pendant 7 min. Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie, pochez 70 g d'appareil dans un cercle de 20 cm de diamètre. Le reste du biscuit peut être cuit et réservé au congélateur pour une utilisation ultérieure. Faites cuire 10 min à

190 °C. Réservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

**L'imbibage reine-des-prés :** dans une casserole, faites bouillir l'eau. Hors du feu, ajoutez la reine-des-prés et faites-la infuser pendant 3 min. Chinoisez et versez sur le miel de lavande. Laissez refroidir complètement. Imbibez le biscuit cuillère à l'aide d'un pinceau. Réservez au congélateur jusqu'à utilisation.

**Le condiment orange :** mettez les oranges dans une casserole, recouvrez-les avec de l'eau froide, puis portez l'ensemble à ébullition. Renouvelez l'opération deux fois. Refroidissez les oranges, puis coupez-les en lamelles de 3 mm d'épaisseur. Mettez-les dans une casserole avec l'eau. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les oranges soient parfaitement tendres. Mixez pour obtenir une pâte d'orange lisse et ferme. Réservez au frais jusqu'à utilisation.

**Le moussoux miel :** au batteur, montez les blancs d'œufs à vitesse moyenne. Dans une casserole, faites chauffer le miel et l'eau. Quand ils sont à 115 °C, mettez à grande vitesse et poursuivez la cuisson jusqu'à 121 °C. Versez sur les blancs montés. Faites refroidir en laissant tourner le batteur. Pendant ce temps, faites chauffer la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et essorez. Incorporez-la au crémeux miel, puis ajoutez la meringue en deux fois. Déposez le moussoux miel à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n° 15 dans un cercle de 21 cm de diamètre. Placez au congélateur pour décercler.

**Le montage :** dans le fond de pâte sablée, disposez 1 cm de crémeux miel à l'aide d'une poche, puis les amandes. Pochez à nouveau un cordon de crémeux. Disposez le disque de biscuit cuillère en appuyant légèrement. Garnissez avec du condiment orange (2 mm maximum), à hauteur de la pâte sablée. À l'aide d'une palette, lissez à ras. Faites chauffer le glaçage miel à 35 °C, mixez, puis glacez le palet moussoux miel. Disposez-le sur le fond de tarte. Décorez avec quelques grains de pollen, des fleurs de reine-des-prés ou d'immortelle, ainsi que des rayons de miel.

# SAINT-HONORÉ

## mangue



### Pour le craquelin :

30 g de beurre baratte • 35 g de sucre • 37 g de farine T45

### Pour la pâte sablée :

60 g de beurre baratte • 25 g d'œufs frais • 45 g de sucre glace • 15 g de poudre d'amandes • 105 g de farine T55 • 1 g de sel de Guérande

### Pour la pâte à chou :

52 g de lait frais entier • 57 g d'eau • 2 g de sel de Guérande • 2 g de sucre • 47 g de beurre de baratte • 57 g de farine T45 • 83 g d'œufs

### Pour la crème de mangue :

240 g de mangue pelée très mûre • 30 g de jus de citron • 50 g de sucre • 4 g de pectine de fruits NH • 7 g d'amidon de maïs • 80 g de beurre

### Pour le glaçage mangue :

50 g de purée de mangue • 35 g de purée de passion • 195 g de crème fleurette • 1 feuille de gélatine • 230 g de chocolat blanc

### Pour la compotée de mangue :

300 g de mangue mûre épluchée • 10 g de jus de citron • 30 g de sucre • 1/2 feuille de gélatine

### Pour la chantilly vanille :

1/2 gousse de vanille • 20 g de sucre glace • 290 g de crème fleurette

**Le craquelin :** mélangez le beurre pommade avec le sucre. Quand le mélange est homogène, ajoutez la farine. Étalez finement entre deux feuilles de papier cuisson.

**La pâte sablée :** L'avant-veille : faites

tempérer le beurre et les œufs.

**La veille :** dans la cuve d'un batteur muni

de la feuille, faites tourner le beurre tempéré et le sucre glace, pour obtenir une texture lisse et homogène. Incorporez la poudre d'amandes et la farine tamisées. Mélangez jusqu'à l'obtention de grains non agglomérés (sable). Ajoutez les œufs et le sel et pétrissez rapidement. Formez un pâton, filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Après l'ajout des œufs, le pétrissage doit être effectué rapidement afin que la pâte ne devienne pas élastique et conserve tout son sablé. Les temps de repos facilitent le travail et permettent d'obtenir un fond de tarte qui ne se rétracte pas à la cuisson.

**Le jour même :** Abaissez la pâte et foncez huit cercles de 8 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur. Faites cuire à 160 °C pendant 15 à 20 min.

**La pâte à chou :** mettez le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux dans une casserole. Faites bouillir et ajoutez la farine hors du feu. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Desséchez 1 min sur le feu en mélangeant énergiquement. Débarrassez sans attendre dans la cuve du batteur. Mettez à tourner avec la feuille. Incorporez progressivement les œufs, un à un. Pochez la pâte à choux encore chaude sur une plaque recouverte de papier cuisson. Disposez un craquelin par-dessus et appuyez légèrement. Enfourez à 160 °C. Au bout de 10 min de cuisson, entrouvrez la porte du four pour laisser échapper la vapeur. Faites cuire encore 3 min, puis entrouvrez de nouveau la porte. Fermez la porte et prolongez la cuisson de 15 à 20 min. Laissez refroidir les choux avant montage. Pochez des petits choux de 2 cm de diamètre.

**La crème à la mangue :** dans une casserole, portez les morceaux de mangue et

le jus de citron à 30 °C. Mixez et ajoutez le sucre, la pectine et l'amidon préalablement mélangés. Donnez une légère ébullition, puis débarrassez dans un bac. Laissez refroidir et incorporez le beurre à 50 °C en mixant. Réservez au frais.

**Le glaçage mangue :** dans une casserole, faites chauffer les purées de fruits et la crème. Ajoutez la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et essorée. Versez sur le chocolat blanc en mixant, sans incorporer d'air. Filmez au contact et réservez au frais.

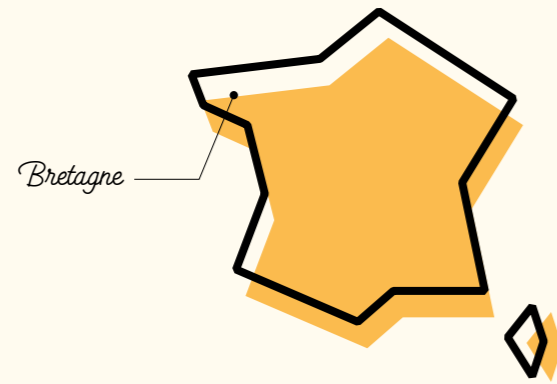
**La compotée de mangue :** dans une casserole, faites chauffer la mangue coupée en cubes de 1 × 1 cm avec le jus de citron et le sucre. Donnez une légère ébullition, puis ajoutez la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et égouttée. Faites prendre en réservant au frais.

**La chantilly vanille :** grattez la gousse de vanille et incorporez-la, ainsi que le sucre, à la crème. Mixez et réservez au frais pour le montage.

**Le montage :** à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, garnissez 34 pièces de choux (quatre choux par saint-honoré plus deux par sécurité) de crème à la mangue. Faites chauffer le glaçage mangue à 30 °C puis trempez-y les choux pour les glacer uniformément. Réservez-les au frais. Montez la crème chantilly au batteur, puis réservez-la au frais. Sur les fonds de pâte sablée cuits, pochez un dôme de 35 g de compotée de mangue, puis disposez trois choux. À l'aide d'une poche et d'une douille cannelée n° 8, réalisez des rosaces de chantilly vanille. Posez le dernier chou au sommet.

© PHILIPPE WAURES/SANTAMARIA





# Le far breton

*Raconté par Loïc Hemery*

**Avec le kouign-amann, le gâteau breton ou le fondant Baulois, le far breton est l'une des pâtisseries les plus emblématiques de la région Bretagne. Même si d'aucuns trouvent que ce genre de gâteau est trop sucré ou trop beurré, d'autres becs sucrés ne jurent que par lui. L'essayer c'est l'adopter !**

Par Gilbert Pytel



**M**ême si cela paraît une évidence, les gâteaux et biscuits bretons sont connus pour leur ingrédient phare : le beurre. Bien entendu, le far ne déroge pas à cette règle immuable et ancestrale. Si le mot far signifie en latin « froment, blé gruau », en breton, l'expression « farz forn » se traduit par far au four. Au 19<sup>e</sup> siècle, le célèbre lexicographe, Émile Littré définit le far comme « une espèce de flan qui se fait dans le Finistère avec de la farine et des œufs ». À l'origine, ce gâteau très populaire dans toute la Bretagne désignait une bouillie de farine de blé dur, de froment ou de sarrasin que l'on accompagnait de fruits secs. Depuis le 19<sup>e</sup> siècle, la recette la plus souvent utilisée est très simple : œufs, sucre, farine et lait avec parfois divers ajouts (vanille, rhum...). Le far breton avec des pruneaux est lui originaire de Bretagne occidentale. Il contient des fruits qu'autrefois les marins ramenaient séchés de leurs voyages et qui ajoutent une touche fruitée à la recette traditionnelle. Ce gâteau peut se déguster tiède ou froid. Bien entendu, les Bretons n'hésitent pas à décliner ce gâteau, en y ajoutant différents fruits comme la poire, la pomme (« fars avalou »)

### À savoir

Il existe une version salée du far breton, à base de blé noir. Il est le plus souvent servi émietté et peut servir d'accompagnement pour des plats de poisson.



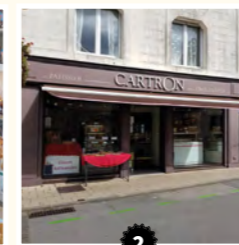
ou les raisins secs (« fars resin »). Rappelons que d'aucuns évoquent ce far sous le nom de phare de Roscoff. Il existe aussi un far de riz, composé de riz au lait cuit au four, l'équivalent de la teurgoule normande. Ce dessert peu coûteux et conçu avec des produits faciles à trouver est aujourd'hui toujours aussi populaire en Bretagne même s'il est quasiment invisible dans le reste de la France. Il est ainsi très difficile d'en déguster dans la Capitale, mis à part dans quelques boutiques de quartier. En revanche, de nombreux établissements armoricains proposent fièrement leur version du far breton comme la Maison Hemery qui est spécialisée dans la fabrication artisanale des produits locaux (kouign-amann, palets bretons, gâteaux bretons croquants aux amandes, caramel au beurre salé, etc.). Son propriétaire, Loïc Hemery, vient tout juste d'être auréolé du titre de meilleur far breton 2021. ▶

### Où déguster un bon far breton ?



**1**  
Maison Hemery

→ 37 bd du Sémaphore, Perros-Guirec



**2**  
Boulangerie Cartron

→ 1 rue du général Baron Fabre, Vannes



**3**  
Pâtisserie Traon

→ 24 place Cornic, Morlaix



**4**  
Boulangerie Le Signor

→ 4 impasse des Écureuils, Landivisiau



**5**  
Boulangerie des Plomarc'h

→ 20 rue des Plomarc'h, Douarnenez



*À savoir*

Le far breton doit être gardé au frais et sorti du réfrigérateur un quart d'heure avant dégustation.

► Il est donc la personne idoine pour nous raconter sa vision d'expert éclairé : « C'est une pâtisserie simple que beaucoup de ménagères font en Bretagne, précise cet artisan, l'important, c'est de suivre la recette à la lettre et de mélanger les différents ingrédients dans un certain ordre : lait, vanille, œufs, sucre, farine, sel, quelques gouttes de rhum et du beurre demi-sel.

Bien entendu, la qualité des différentes matières premières est primordiale dans la réussite d'un bon far breton qui doit être moelleux à cœur et fondant. Même si la recette originelle ne contient pas de pruneaux, j'en mets dans ma recette, car ils apportent un véritable goût au far. J'ai choisi de retirer les noyaux des pruneaux à la dernière minute pour qu'ils gardent toutes leurs caractéristiques.

La cuisson est aussi très importante dans



*Le saviez-vous ?*

Le far breton doit se manger dans les trois jours, car ensuite, il perd de sa saveur gustative.

la réussite d'un far breton. Personnellement, j'ai quatre niveaux différents de cuisson. À la sortie du four, on doit le laisser reposer une journée avant de le mettre en vente. C'est le gâteau réconfortant idéal à déguster au moment du goûter. C'est la seconde vente de notre boutique derrière le kouign-amann. » ♦

*Le far breton dans le monde, ou sur Instagram*



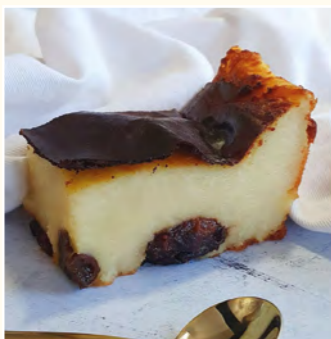
@clairechallierfood



@manon.petits.plats



@paulinelittlechef



@ah\_gateauxetcie



@isa.cook\_and\_wine



@mademoiselle.diet

© LAURENT FAU, INSTAGRAM, SHUTTERSTOCK

# LE FAR BRETON D'ÉRIC

*par Christophe Felder*



**Pour la pâte :**

120 g de farine • 100 g de sucre semoule • 4 œufs • 50 cl de lait entier • 1 c. à soupe de rhum brun

**Pour le far :**

60 g de beurre salé mou • 200 g de pruneaux dénoyautés

**La pâte :**

versez la farine et le sucre semoule dans un saladier, puis ajoutez les œufs. Fouettez vivement afin d'obtenir une masse bien lisse. Incorporez petit à petit le lait, tout en continuant à fouetter, puis versez le rhum brun.

**Le far :**

beurrez abondamment le plat et versez la pâte dedans. Posez les pruneaux sur la pâte. Faites cuire environ 25 à 30 min. Si vous voulez ranger les pruneaux de façon régulière, cuisez le far en deux fois : versez 1 cm de pâte dans le fond du moule, faites saisir au four pendant quelques minutes, puis posez les pruneaux en les appuyant légèrement sur la pâte précuite. Versez ensuite le restant de la pâte et poursuivez la cuisson.



PAROLES DE CHEF

*Christophe Felder*

« Pour moi, ce gâteau est synonyme d'adolescence. Le souvenir des étés passés chez la grand-mère de mon ami d'enfance Éric Heiligenstein, les fars aux pruneaux de mamie Odette restent, à mon sens, les meilleurs du monde ! »



Recette extraite de *Gâteaux* par Christophe Felder et Camille Leseq, éditions de La Martinière, 2015

# La folle Histoire de



# Laurent Jeannin

Disparu en 2017, Laurent Jeannin a sans conteste été l'un des meilleurs et des plus influents chefs pâtissiers hexagonaux. D'un naturel discret, il a toujours préféré l'ombre des laboratoires aux spotlights de la reconnaissance médiatique. Sa phrase credo résume parfaitement son état d'esprit : « se nourrir du bonheur qu'on offre aux autres ».

Par Gilbert Pytel

## La naissance

Laurent est né à Maisons-Laffitte, ville de l'ouest de la banlieue parisienne, connue pour son hippodrome et pour être le lieu de naissance du Paris-Brest. Ses parents tenaient une brasserie en face de l'hippodrome de Maisons-Laffitte.

1968



## Apprentissage

Laurent commence son apprentissage de la pâtisserie à la pâtisserie Valade à Cusset (03) non loin de Vichy où il apprend les bases de son métier. Il passe et réussit son CAP au CFA de Moulin-Avernes.

1983



## Le fraisier de Lenôtre

C'est en découvrant un jour le fraisier Bagatelle de la Maison Lenôtre sur la table familiale que Laurent décide de son avenir : il veut devenir pâtissier.

## Fauchon

Le jeune pâtissier monte à la Capitale pour se frotter à ce qui se fait de mieux dans l'Hexagone. Il réussit à rejoindre la mythique Maison Fauchon, alors dirigée d'une main de maître par Pierre Hermé, comme stagiaire pendant six mois, grâce à sa marraine. Là-bas, il rencontre des futurs très grands du sucré : Frédéric Bau, Frédéric Cassel, Jean-Michel Perruchon ou Christophe Felder. Malheureusement, son stage ne se solde pas par une embauche.

1986



## Duc d'Enghien

Laurent poursuit sa carrière au restaurant doublement étoilé, le Duc d'Enghien, alors dirigé par Michel Kéréver, où il découvre les desserts à l'assiette en tant que chef de partie. C'était alors un endroit très prisé par la jet-set parisienne.

1987



## L'hôtel de Crillon

Christophe Felder le fait rentrer dans le mythique hôtel de Crillon en tant que commis pâtissier. Il y restera plus de dix ans et en sortira sous-chef pâtissier, poste qu'il occupait depuis le départ de Gilles Marchal.

1989



### La dream-team sucrée du Crillon

Dirigée par Christophe Felder, la brigade de l'hôtel voit passer de nombreux pâtissiers qui deviendront par la suite des professionnels connus et reconnus : Gilles Marchal, Sébastien Leproux, Eddie Benghanem, Christophe Adam ou Camille Leseq. Laurent anime en parallèle des formations à Yssingeaux, l'École nationale de la pâtisserie.



2009



### 3<sup>e</sup> étoile Michelin

C'est l'année où le restaurant L'Épicure obtient sa troisième étoile au Guide Michelin. Les desserts de Laurent ont forcément tapé dans l'œil des inspecteurs du célèbre guide rouge, dont le « Précieux chocolat Nyangbo ».



### Le citron givré

Bien avant les créations de Cédric Grolet, Laurent Jeannin avait conçu un dessert au citron en trompe-l'œil : il en avait été inspiré en voyant une imitation de fruit faite par un pâtissier japonais. Après une rencontre avec Pierre Dufour, vice-président de la société

Air-Liquide (leader mondial des gaz, technologies et services pour l'industrie et la santé), Laurent Jeannin décide de créer un dessert au citron givré avec de l'azote liquide qui va devenir l'un de ses signatures. Il va créer sur mesure un moule spécifique pour pouvoir le tremper dans l'azote. Finalement, ce citron givré composé de citron de Menton, de saveurs de poire et de limoncello est un joyeux retour en enfance.

1999

### Le George V

Laurent est contacté par Didier Le Calvez, alors directeur du Four Season George V, qui lui propose le poste prestigieux de chef pâtissier lors de la réouverture de l'hôtel après deux ans de travaux.



### Consulting

Après avoir quitté le George V, Laurent entame une période en tant que consultant, formateur en free-lance, et surtout fait de la réception privée, comme traiteur pâtissier à Paris. Ce travail lui permet de voyager au Japon, un pays qu'il apprécie tout particulièrement. Là-bas, il conseille un hôtel 5 étoiles.

2001

### Le Bicentenaire de la Révolution française

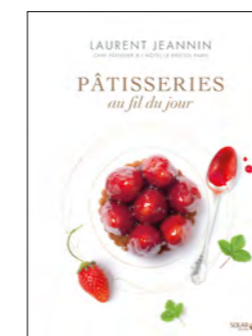
Jean Paul Goude a imaginé un défilé particulier qui marque le bicentenaire de la Révolution française. Celui-ci passera évidemment par la place de la Concorde où est situé l'hôtel de Crillon. Un passage qui sera dignement fêté par les équipes salées et sucrées de l'hôtel.



### Le Bristol

Le 1<sup>er</sup> mars, il intègre le célèbre hôtel parisien en tant que chef pâtissier aux côtés du chef cuisinier Éric Frechon. Avec son équipe de seize pâtissiers, Laurent Jeannin réalise tous les desserts pour le restaurant gastronomique L'Épicure, la brasserie de luxe Le 114, le jardin français, le bar, les banquets et le room-service.

2007



### Pâtisseries au fil du jour

Laurent Jeannin sort son seul et unique livre de recettes. Dans *Pâtisseries au fil du jour*, le chef propose une soixantaine de recettes très variées, des plus simples aux plus compliquées (viennoiseries, entremets, petits gâteaux ou desserts à l'assiette). Un ouvrage qui a connu un grand succès en librairie.

2011



### Pâtissier de l'année pour le magazine Le Chef

C'est l'année où il sera élu par ses pairs chef pâtissier de l'année par le magazine professionnel *Le Chef*, une consécration pour ce passionné du sucré.

2013

### Récompense

Laurent Jeannin est nommé Chevalier de l'Ordre du mérite agricole.

2014



### Le « Précieux chocolat Nyangbo »

Composé d'un cacao liquide, d'une sphère chocolat, d'une fine tuile croustillante et d'un sorbet doré à l'or fin, c'est le dessert iconique de Laurent Jeannin. Conçue en 2017, cette assiette met en vedette le Nyangbo 68 % de la Maison Valrhona, un chocolat peu amer en bouche chargé d'épices douces et relevées. Visuellement, Laurent le décrivait comme « un joyau dans son écrin, voici l'idée première de ce dessert ! ». Les becs sucrés du monde entier venaient se délecter de cette création.



### 7 juillet 2017

Laurent Jeannin décède après plusieurs jours de coma à l'âge de 48 ans. Il a un fils, Takumi, et une fille, Umi.

2017

### La « Castanha caramélisée, légère mousse de lait, Jivara lacté glacé »

Avec ce dessert à l'assiette, Laurent Jeannin sera l'un des premiers chefs à utiliser une technique qui est devenue, depuis, très courante : à l'aide d'une platine tourne-disque vinyle, il dessine au pinceau plat, dans le fond de chaque assiette, une spirale de chocolat.

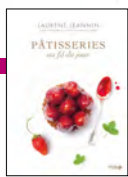
# CHOCOLAT MANJARI EN ORIGAMI

lait de coco glacé, élixir de chocolat chaud

par *Laurent Jeannin*



© DR



Recettes extraites de  
*Pâtisseries au fil du jour*  
de Laurent Jeannin,  
Solar, 39 €, 2013.

**Pour le moelleux citron vert coco :**  
300 g de noix de coco râpée • 1 boîte de  
Coco Lopez (425 g) • le zeste\* et le jus de  
1 citron vert

**Pour le sorbet coco :**  
500 g de pulpe de coco Boiron ou  
Capfruit • 425 g de Coco Lopez (1 boîte)

**Pour le streusel au cacao :**  
125 g de farine • 125 g de beurre •  
125 g de sucre semoule • 75 g de poudre  
d'amandes • 25 g de cacao en poudre •  
2 g de cannelle en poudre

**Pour la sauce chocolat-coco :**  
250 g de lait • 250 g de crème liquide •  
125 g de chocolat pur Manjari Valrhona •  
10 g de cacao en poudre • 25 g de sucre  
semoule • 50 g de lait de coco (1 boîte) •  
25 g de noix de coco râpée • 40 g de  
Malibu

**Pour la pâte à cigarettes :**  
100 g de sucre glace • 100 g de beurre •  
80 g de farine type 55 • 20 g de cacao en  
poudre • 3 blancs d'œufs (100 g)

**Pour la mousse chocolat Manjari :**  
250 g de crème liquide • 10 g de cacao  
en poudre • 140 g de chocolat Manjari  
Valrhona • 150 g de mascarpone • 3 œufs  
frais • 30 g de sucre semoule

**Pour le montage :**  
1 pot de pâte à tartiner • 50 g de glaçage  
chocolat noir • poudres décors alimen-  
taires or et cuivre • rhum blanc ou kirsch

**Le moelleux citron vert coco :** la veille,  
confectionnez le moelleux : dans un bol,  
mélangez tous les ingrédients et laissez  
la noix de coco râpée se réhydrater 2 h au  
frais.

**Le sorbet coco :** pour le sorbet, mélangez  
tous les ingrédients, versez en sorbetière  
et laissez turbiner. Réservez au congéla-  
teur jusqu'à utilisation.

**Le streusel au cacao :** mettez tous  
les ingrédients sur le plan de travail et  
mélangez-les à la main jusqu'à l'obtention  
de gros grumeaux de pâte. Réservez au  
congélateur jusqu'à utilisation.

**La sauce chocolat-coco :** préchauffez  
le four à 170 °C (th. 5-6), puis torréfiez  
5 min la noix de coco pour la sauce  
chocolat-coco. Portez ensuite le lait et  
la crème liquide à ébullition, ajoutez la  
noix de coco torréfiée et couvrez d'un  
film alimentaire. Laissez infuser 1 h.  
Faites chauffer à nouveau, puis passez  
au chinois sur le reste des ingrédients  
(excepté le Malibu). Mélangez au fouet et  
laissez réduire 5 min à feu doux de façon  
que la sauce épaississe. Laissez refroidir  
puis incorporez le Malibu. Réservez au  
réfrigérateur jusqu'à utilisation. Sortez  
maintenant le moelleux coco et étalez-le  
entre deux feuilles de plastique sur une  
épaisseur de 3 mm ; faites-le congeler  
30 min. Recouvrez-le ensuite d'une  
couche de 5 mm de sorbet coco ; laissez  
durcir 1 h au congélateur. Au bout de  
ce temps, détaillez le moelleux coco en  
carrés de 5 cm sur 5 cm et réservez-les au  
congélateur dans une boîte hermétique  
jusqu'à utilisation.

**La pâte à cigarettes :** (le jour même)  
Faites ramollir le beurre au four à micro-  
ondes, puis ajoutez le reste des ingréd-  
ients et mélangez lentement au fouet,  
pour ne pas monter la pâte, jusqu'à ce  
qu'elle devienne lisse et homogène.  
Couvrez d'un film alimentaire et réservez  
au moins 20 min au frais.

**La mousse chocolat Manjari :** hachez le  
chocolat au couteau ; dans une casse-  
role, portez 200 g de crème liquide à  
ébullition puis versez-la sur le chocolat  
haché et le cacao, mélangez au fouet et  
réservez. Dans un bol, mettez le mascar-  
pone, et à l'aide d'un fouet incorporez  
les œufs un à un, la crème restante et le  
sucre semoule. Réunissez maintenant le  
mélange chocolaté et celui au mascar-  
pone et mettez le tout dans un siphon.  
Ajoutez une à une trois cartouches de  
gaz, en secouant énergiquement le  
siphon après chaque ajout de cartouche.  
Réservez au réfrigérateur jusqu'à utiliza-  
tion. Préchauffez le four à 200 °C (th. 5-6).  
Déposez un pochoir sur un tapis en sili-  
cone (de type Silpat) légèrement graissé  
et essuyé, puis étalez la pâte à cigarettes  
avec une spatule, enfournez et laissez  
cuire 4 min environ. Dès la sortie du four,

formez des origamis dans une assiette  
creuse. Réservez au sec dans une boîte  
hermétique. Abaissez la température  
du four à 170 °C (th. 5-6). Sortez le  
streusel du congélateur, enfournez-le  
sur une plaque recouverte d'une feuille  
de papier sulfurisé et laissez-le cuire  
15 min. Réservez.

**Le montage :** prenez une feuille de  
papier sulfurisé, découpez un triangle  
et confectionnez un cornet ; garnissez-le  
de pâte à tartiner, puis tracez trois  
traits bien droits au fond de chaque  
assiette. Dans une soucoupe, détendez  
les poudres décors alimentaires or et  
cuivre avec quelques gouttes de kirsch  
ou de rhum blanc, et avec une brosse  
à dents ou autre, mouchez le fond  
des assiettes. Gardez-les de côté. Au  
moment du dessert, mettez la sauce  
chocolat-coco à chauffer au bain-marie  
ou au four à micro-ondes ; sortez les  
pâtes à cigarettes en forme d'origami,  
poudrez un pan de poudre d'or, puis  
glacez un autre pan avec le glaçage  
chocolat. Dans le fond de chaque  
origami, ajoutez un carré de moelleux et  
de sorbet coco, puis garnissez le dessus  
de mousse Manjari avant de recouvrir  
d'un carré de chocolat et de morceaux  
de streusel. Déposez un origami garni  
au centre de chaque assiette, émulsio-  
nnez à l'aide d'un mixeur plongeant  
la sauce chocolat-coco et servez-la  
chaude en saucière, à part.

\*Point technique  
Pour tailler  
les zestes  
page 84

## Petites astuces

Les origamis en pâte à cigarettes  
se gardent au sec dans une  
boîte hermétique ou dans le  
four éteint et refroidi. Bien  
évidemment, ce dessert aura le  
même goût, même sans avoir  
une forme d'origami ! Tous les  
composants de ce chocolat  
Manjari peuvent se préparer  
séparément et vous servir de  
bases pour la confection de  
multiples desserts.

# IL ME RESTE... du quatre-quarts

Votre dernier quatre-quarts n'a pas eu le succès escompté à l'heure du goûter et il vous en reste quelques morceaux dont vous ne savez que faire ? Pas de panique, voici trois idées gourmandes qui vont vous permettre de le réutiliser plutôt que de le jeter !



## Pudding aux raisins



**Ce qu'il vous faut :** 150 g de restes de quatre-quarts • 1 poignée de raisins secs • 2 c. à soupe de rhum • 1/2 l de lait • 80 g de sucre • 1 pincée de sel • 4 œufs • 1 noix de beurre

Rincez les raisins puis faites-les tremper dans le rhum pendant 15 min environ. Préchauffez le four à 200 °C. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le sucre et la pincée de sel. Dans un petit saladier, battez les œufs en omelette et, hors du feu, ajoutez-les au lait en fouettant. Beurrez un moule. Garnissez-le avec le gâteau émietté et les raisins. Versez dessus la préparation, puis enfournez 35 à 40 min à 200 °C. Laissez refroidir puis démoulez. Servez nature ou accompagné de crème anglaise, de caramel ou de confiture.



## Cakes-pop chocolat coco



**Ce qu'il vous faut :** 200 g de restes de quatre-quarts • 4 c. à soupe de crème fraîche • 200 g de chocolat noir • de la poudre de noix de coco • 15 bâtons de sucette

Coupez grossièrement les restes de quatre-quarts. Mixez-les quelques secondes jusqu'à obtenir des miettes. Versez-les dans un saladier, ajoutez la crème fraîche et mélangez bien. Façonnez des boules de la taille d'une noix, plantez un bâton de sucette dans chacune et laissez reposer 1 h au frais. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Trempez les boules de gâteau dans le chocolat fondu. Tapotez légèrement les bâtons de sucette pour éliminer le surplus de chocolat. Saupoudrez immédiatement de poudre de coco. Placez 2 h au frais avant de déguster.



© SHUTTERSTOCK



## Streusel caramel



**Ce qu'il vous faut :** 55 g de restes de quatre-quarts émiettés • 160 g de sucre en poudre • 145 g de farine • 95 g de beurre • 80 ml de lait • 1 œuf • 200 g de sauce caramel • 1/2 c. à café de vanille en poudre • 1/2 c. à café de cannelle • 1 c. à café de levure chimique • 1 pincée de sel

Faites fondre 35 g de beurre au micro-ondes. Mélangez-le du bout des doigts avec les miettes de gâteau, 60 g de sucre en poudre et la cannelle dans un récipient, jusqu'à obtenir une pâte à crumble. Réservez au frais. Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez le reste de beurre avec l'œuf et le reste de sucre dans un saladier. Ajoutez le reste des poudres et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Répartissez par-dessus la sauce caramel. Parsemez de crumble réservé, puis enfournez pour 40 min. Laissez tiédir avant de démouler.





# « JE DÉCLARE LA GUERRE AU SUCRE RAFFINÉ »

*Entrepreneure, visionnaire et autodidacte, Madame Labriski est aussi l'auteure de trois best-sellers culinaires au Canada comme en France. Dans son dernier essai, elle part en guerre contre le sucre raffiné en proposant plus de 70 recettes à base de purée de dattes. Bienvenue dans l'univers gourmand et pétillant de santé de Madame Labriski.*

Duchocolàlà



Poussière  
de licorne

*Verte  
pockette*



*Triple salto  
brownies*



PHOTOS © ALINE PRINCEZ, STYLING © CORAIE FERREIRA



### Duchocolàlà



**(1)** : 150 g de purée de dattes • 150 g de compote de pommes non sucrée • 60 g de boisson végétale (ou de lait) • 2 c. à café d'extrait de vanille liquide • 2 c. à café de levure chimique • 1 c. à soupe de vinaigre • 1 pincée de sel  
**(2)** : 75 g de farine sans gluten, de blé, d'épeautre ou autre • 50 g de cacao en poudre • 2 c. à soupe de graines de chia • 100 g de pépites de chocolat noir • 35 g d'éclats de cacao cru (facultatif)

Préchauffez le four à 180 °C. Dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients (1). Incorporez ensuite les ingrédients (2). Sur une plaque de cuisson, mettez du papier sulfurisé ou un tapis en silicone, puis utilisez une petite cuillère ou une cuillère à glace pour former de petites boules de pâte et créer de belles labriskis. Enfourez pendant 15 min environ.

### Poussière de licorne



**Pour le gâteau** : 225 g de purée de dattes • 230 g de boisson végétale (ou de lait) • 2 œufs • 1,5 c. à soupe d'extrait de vanille liquide • 1 c. à soupe de levure chimique • 1 pincée de sel • 225 g de farine à pâtisserie • 40 g de graines de chia • 20 à 60 g de confettis à gâteau arc-en-ciel  
**Pour la décoration** : confettis à gâteau

Préchauffez le four à 180 °C. Dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients. Mettez du papier sulfurisé dans un moule à base tubulaire de 23 cm de diamètre. Versez la pâte dans le moule et décorez-la avec un peu de confettis à gâteau sur le dessus. Enfourez pendant 30 min environ. Laissez refroidir avant de démouler.

### Verte pockette

(PROTÉINES DE SOJA, AMANDES ET MATCHA)



**Pour les boules** : 150 g de purée de dattes • 50 g de poudre d'amandes • 60 g de boisson végétale de soja en poudre • 1 à 2 c. à soupe de thé matcha • 1 pincée de sel  
**Pour la décoration** : 25 g de poudre d'amandes • 1 c. à soupe de thé matcha

Préchauffez le four à 180 °C. Dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients : la pâte doit former une belle boule. Pour manipuler facilement la pâte, enduisez vos mains d'un léger corps gras (huile végétale). Façonnez 24 petites boules. Si vous le souhaitez, vous pouvez rouler chaque petite boule dans de la poudre d'amandes et du thé matcha. Sur une plaque de cuisson, mettez du papier sulfurisé ou un tapis en silicone, puis déposez vos créations dessus. Enfourez pendant 10 min environ.

### Triple salto-brownies

(PROTÉINES VÉGÉTALES ET TRIPLE CHOCOLAT)



**Pour le brownie** : 150 g de purée de dattes • 350 g de boisson végétale (ou de lait) • 1 œuf • 1/2 c. à soupe de levure chimique • 60 g de farine sans gluten • 115 g de protéines de pois en poudre • 50 g de cacao en poudre • 50 g de poudre d'amandes • 100 à 200 g de pépites de chocolat noir et/ou blanc sans produits laitiers (ou de pépites de chocolat au lait) • 1 pincée de sel  
**Pour la décoration** : pépites de chocolat (facultatif)

Préchauffez le four à 180 °C. Dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients. Sur une plaque de cuisson, mettez du papier sulfurisé ou un tapis en silicone, versez la pâte dessus sur 2,5 cm d'épaisseur et aplatissez bien. Vous pouvez décorer votre triple salto-brownies de pépites de chocolat si vous le souhaitez. Enfourez pendant 30 min environ. Laissez refroidir et coupez le triple salto-brownies à l'aide d'une roulette à pizza en 28 morceaux de 4 x 5 cm. Euphorie, joie et exaltation sont les mots qui décrivent son odeur.



Ces recettes sont extraites du livre *Je déclare la guerre au sucre raffiné* de Madame Labraski, photographies d'Aline Princet, stylisme de Coralie Ferreira, Hachette Cuisine, 19,95 €, 2021



PHOTOS © ALINE PRINCET, STYLISME © CORALIE FERREIRA





# LOU PISADOU

par *Quentin Lechat*

ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS

À 31 ans, Quentin Lechat possède un itinéraire moins linéaire que nombre de ses collègues. S'il est arrivé en pâtisserie plus tardivement, il a nettement rattrapé le temps perdu. Après un apprentissage dans différentes maisons (Royal Évian, hôtel de la Trémoille, Faust, Novotel Les Halles), il est, depuis février 2021, le chef pâtissier du Royal Monceau – Raffles Paris, un des palaces historiques parisiens.

Gilbert Pytel



♥♥ Dans mes pâtisseries, je vais à l'essentiel, sans trop de technique démonstrative, mais avec l'obsession de la fraîcheur et de la gourmandise. ♥♥

**Votre parcours professionnel est totalement atypique, comment avez-vous réussi à devenir chef pâtissier du Novotel Les Halles en 2018 ?**

Effectivement, j'ai bifurqué assez tardivement vers la pâtisserie, d'abord plutôt par opportunisme et ensuite vraiment par passion. J'ai débuté par des études de droites et de sciences politiques. Mais comme je n'étais pas assez motivé, j'ai dû changer de voie, en commençant par la cuisine avant de m'orienter très vite vers le sucré. Quant à mon arrivée au Novotel Les Halles, elle est entièrement liée à ma rencontre avec sa directrice générale, Ophélie Malherbe, qui m'a convaincu de venir la rejoindre.

**Vous avez été vite remarqué pour votre tea-time...**

J'avais comme mission de créer un tea-time de haute qualité, mais avec un prix très abordable. Le chef Yannick Tranchant m'a tout d'abord fait profiter de ses différents contacts. Et par la suite, ce goûter a eu également un très

bon bouche-à-oreille. Enfin, la presse spécialisée m'a aussi donné un bon coup de pouce.

**En 2019, vous avez même décroché le premier grand prix de la pâtisserie...**

Chronologiquement, j'ai reçu un mail de la mairie de Paris pour m'annoncer que j'étais lauréat pour être médaillé de la Ville de Paris parmi beaucoup d'autres pâtissiers. Par la même occasion, on m'a proposé de participer au concours du grand prix de la pâtisserie de Paris. J'ai conçu ma recette en quelques jours, un pavé Paris-Brest qui a obtenu la meilleure note de tous les gâteaux présentés. C'est un titre qui m'a fait très plaisir, d'autant que c'était aussi mon premier concours.

**Depuis février 2021, vous avez rejoint l'hôtel Le Royal Monceau – Raffles Paris comme chef pâtissier... Le changement a dû être un peu brutal ?**

Effectivement, même si l'hôtel était en grande partie en sommeil à cause de la pandémie. Cela m'a laissé un peu ►



Les autres desserts de Quentin Lechat



Tarte cassis

Pâte sucrée à l'amande, bavaoise vanille, confit et cassis frais.



Tarte Tropicaine

Brioche imbibée, crème vanille, sucre perle.



Flan

Pâte sucrée, crème pâtissière aux deux vanilles.



Bouquet de framboises

Pâte sucrée à l'amande, confit de framboises, framboises des Vosges.





### À savoir

Au départ une spécialité de l'Ardèche et de la Drôme, le Lou Pisadou est une recette traditionnelle qui inclut, entre autres, de la crème de marrons. Depuis 1994, c'est également une marque collective déposée par le Syndicat des pâtisseries-confiseurs-glaçiers de ces deux départements.



► de temps pour prendre possession de mon nouveau laboratoire, comprendre le fonctionnement des différents points de vente et travailler mes premiers desserts. Il m'a également fallu embaucher une équipe de pâtisseries, dont Valentin Sevilla, mon sous-chef. Il faut préciser que je suis passé de la gestion d'une personne au Novotel à quinze au Royal Monceau - Raffles Paris. Au quotidien, je dois m'occuper des desserts à l'assiette des restaurants Il Carpaccio et Matsuhisa Paris, le Bar Long, La Cuisine (*brunch*

et petit déjeuner), du *tea-time*, des séminaires, des banquets, du petit déjeuner, du *room-service* et de l'accueil en chambre.

#### Comment pourrait-on définir vos desserts ?

Visuellement, j'essaie d'être le plus simple et le plus épuré possible, avec une volonté d'aller vers une certaine élégance. Gustativement, je tiens à ce que mes créations soient lisibles et franches en saveurs, qu'on n'ait pas besoin d'avoir un mode d'emploi pour comprendre mes gâteaux. Je vais à l'essentiel, sans trop de technique démonstrative, mais avec l'obsession de la fraîcheur et de la gourmandise. Un dessert doit être sobre, se suffire à lui-même, respecter son intitulé et ne pas être trop bavard, ni se renier dans le « dé-sucré ».

#### Comment avez-vous découvert le Lou Pisadou, une spécialité régionale de l'Ardèche et de la Drôme ?

J'ai mangé ce dessert pour la première fois chez une amie, l'année dernière, en Ardèche, et en plein été. Même si le gâteau était assez riche et sucré, j'y ai retrouvé une forme d'équilibre et une gourmandise qui m'ont vraiment séduit.

#### Parlez-nous de votre revisite de cette pâtisserie ?

Au départ, j'ai repris les quatre éléments classiques du Lou Pisadou :

la pâte sucrée, la crème d'amandes, la dacquoise et la crème de marrons. J'ai ensuite modifié quelques petits points avec l'apport d'un jus de citron et des zestes d'orange pour casser un peu le côté farineux du marron. Dans la dacquoise, j'ai aussi retiré une partie du sucre afin d'alléger le résultat final. Enfin, j'ai ajouté un yaourt grec pour apporter un côté lactique, des pointes de gel de bergamote et des chips de marron. Finalement, je pense être arrivé à concevoir un dessert très équilibré au palais.

#### De plus en plus de pâtisseries sourcent minutieusement leurs matières premières et suppriment les colorants et les conservateurs de leurs créations. Quel est votre point de vue sur le sujet ?

Je suis totalement en accord avec ces préceptes. Il n'est pas normal aujourd'hui d'utiliser des colorants, des additifs ou des conservateurs. Nos gâteaux sont frais et sont conçus pour être dégustés dans la journée. Pour mes matières premières, je fais confiance à mes différents producteurs et fournisseurs. Aujourd'hui, on a de plus en plus accès à des produits très qualitatifs, il suffit souvent d'y ajouter peu de choses pour les sublimer. Quant au sucre, j'essaie de conserver une belle harmonie tout en gardant un maximum de gourmandise. ♦

# LOU PISADOU

## ou bouquet d'automne

par Quentin Lechat



\*Point technique  
Pour tailler  
les zestes  
page 84

#### Pour la pâte sucrée amande :

125 g de beurre demi-sel • 90 g de sucre glace • 60 g d'œufs entiers • 30 g de poudre d'amandes • 250 g de farine T55

#### Pour la crème d'amandes :

100 g de beurre • 100 g de poudre d'amandes blanches • 100 g d'œufs entiers • 8 g de sucre • 35 g de rhum • 1 gousse de vanille

#### Pour la crème de marrons :

1 kg de crème de marrons • 200 g de jus de citron • 1 orange zestée

#### Pour la dacquoise amande :

150 g de blancs • 55 g de sucre • 27 g de farine T55 • 120 g de poudre d'amandes brunes • 10 g d'amandes effilées

#### Pour le yaourt grec :

40 g de yaourt grec nature non sucré

#### Pour les copeaux de marrons :

20 marrons

**La pâte sucrée amande :** ajoutez les ingrédients un à un dans l'ordre, sans trop travailler l'ensemble. Stoppez le mélange avant d'obtenir une masse homogène. Renversez la masse sur le plan de travail. Avec la paume de la main, écrasez en poussant vers l'avant afin d'homogénéiser l'ensemble. Fraisez. Laissez reposer au réfrigérateur 4 à 5 h. Abaissez le pâton à environ 2 mm d'épaisseur et détaillez-y un fond et une bande. La bande doit être suffisamment longue pour tapisser la totalité de l'intérieur du cercle. Pour le fond, utilisez le cercle à foncer comme emporte-pièce. Apposez la bande bien contre l'intérieur du cercle puis le fond. Faire cuire 9 min à 170 °C.

**La crème d'amandes :** sortez tous les ingrédients du réfrigérateur et laissez-les tempérer à température ambiante. Mélangez le beurre (ramoli) et le sucre. Ajoutez les œufs, puis la poudre d'amandes. Ajoutez enfin la gousse puis le rhum. Gardez à température ambiante. Une fois votre tarte cuite, ajoutez à chaud la crème d'amandes (3,5 mm environ) et renfournez à 170 °C pour 7 min.

**La crème de marrons :** choisissez une belle crème de marrons artisanale. Zestez-y\* une orange et le jus de citron. Une fois votre fond de tarte et votre crème

d'amandes cuits et refroidis, ajoutez la crème de marrons (2 mm environ).

**La dacquoise amande :** montez les blancs. Serrez avec le sucre. Une fois les blancs fermes, ajoutez la farine préalablement tamisée et la poudre d'amandes brunes. Apposez sur la tarte la dacquoise de façon qu'elle recouvre et enferme la crème de marrons. Jetez quelques amandes effilées sur l'ensemble et renfournez à 170 °C pendant 18 min. Sortez du four et laissez refroidir. Vous avez à ce moment-là un Lou Pisadou traditionnel.

**Pour le yaourt grec :** une fois votre Lou Pisadou refroidi, tartinez-y les 40 g de yaourt grec.

**Les copeaux de marrons :** épluchez à l'aide d'un couteau fin des marrons frais. Passez-les à la mandoline en essayant d'obtenir des tranches les plus fines possibles. Une fois l'opération répétée pour une vingtaine de marrons, jetez le tout sur une plaque et enfournez dans un four tiède (environ 50 °C) afin de déshydrater, mais pas de cuire. Ce séchage prend environ 4 h. Apposez les pétales séchés sur le yaourt grec pour créer une sorte de bouquet, en recouvrant la surface entière du Lou Pisadou.



# TEA time

à l'hôtel de Crillon  
à Paris



**MATTHIEU CARLIN**

Chef pâtissier du prestigieux hôtel de Crillon depuis 2019, Matthieu Carlin n'a pas mis longtemps à conquérir la très exigeante clientèle du célèbre palace parisien de la place de la Concorde.

Par Gilbert Pytel

En dehors du *tea-time* baptisé le « goûter des Lords », Matthieu Carlin doit gérer l'ensemble de l'offre sucrée de l'hôtel avec seize pâtissiers (dont trois sous-chefs), du petit déjeuner au restaurant gastronomique l'Écrin, en passant par les desserts de la brasserie d'Aumont et du jardin d'hiver,

le *room-service*, les banquets, les cocktails et les mariages. Construit en 1775 (avec une façade datant de 1758), le Crillon a été transformé en hôtel à partir de 1909. Depuis 2010, cet hôtel est la propriété d'un des membres de la famille royale saoudienne. Le 19 septembre 2018, il reçoit la distinction « palace » et devient ainsi le 25<sup>e</sup> palace en France.



## Pourriez-vous me présenter votre « goûter des Lords » ?

C'est une offre qui permet d'avoir une véritable diversité, car on trouve d'abord trois pièces salées avant de pouvoir déguster trois pièces sucrées. On propose aussi le choix entre deux scones (nature et figue & cranberry) ou deux petites brioches feuilletées et garnies. Même si on garde la même trame, ce *tea-time* évolue selon les saisons. J'apprécie aussi de faire découvrir à notre clientèle certaines saveurs et diverses associations. À noter que l'on commence l'expérience du goûter avec deux gourmandises régressives, un biscuit lunette et une langue de chat. En ce qui concerne les boissons chaudes, on peut bien entendu choisir du café ou du chocolat chaud, mais on donne aussi la possibilité aux clients de choisir un accord mets et thés. C'est une formule que l'on pense développer de plus en plus.

## Qui sont les personnes qui viennent prendre ce tea-time ?

Nous avons une multitude de personnes qui se déplacent ici, dont une grosse part de clientèle parisienne. Il y a d'ailleurs beaucoup d'habitues qui reviennent régulièrement nous voir. Bien entendu, on voit aussi des étrangers de toutes nationalités, dont des Anglais, des Américains et des personnes du Moyen-Orient. L'instant *tea-time* est une offre relativement abordable et j'invite les gens à venir pousser les portes de l'hôtel pour le découvrir.

## Quels sont les principaux retours que vous avez des clients ?

Les gens adorent vraiment voir évoluer ce *tea-time* selon les saisons. J'ai également énormément de compliments sur les petites brioches feuilletées. Plus globalement, la clientèle apprécie de pouvoir aller jusqu'au bout de l'expérience, grâce aux quantités parfaitement dosées qui leur sont proposées.

## Parlez-moi de votre terrasse estivale et de ses glaces ?

Durant l'été 2020, nous avons d'abord ouvert à l'extérieur de l'hôtel un *ice-cream truck* afin de proposer des glaces maison avec différents parfums. Et l'été suivant, on a doublé la mise avec une terrasse-plage où l'on pouvait retrouver les glaces, mais aussi des cookies glacés qui ont eu un franc succès.

## Comment l'hôtel a-t-il vécu la période de la Covid-19 ?

Même si l'établissement est resté fermé pendant de longs mois, on a pu continuer à faire vivre l'équipe pâtissière grâce à différentes offres : la bûche et la galette l'hiver, et les glaces et sorbets pendant l'été. On a également travaillé sur différentes offres à emporter avec différents desserts, comme pour la Saint-Valentin par exemple. Cela nous a permis de faire travailler une bonne partie de l'équipe de pâtisseries et de pâtissiers durant cette période difficile. Depuis la réouverture de l'hôtel, notre *tea-time* séduit de plus de plus de monde et c'est une véritable satisfaction. ♦



Matthieu  
Carlin



**Naissance à Échirolles (38),  
41 ans**

**1999-2002**  
BTS hôtellerie à Grenoble

**2002-2003**  
CAP pâtissier à Grenoble

**2003**  
Commis au domaine de  
Châteauvieux (Suisse)

**2005**  
Chef de partie au château  
de Candie (Chambéry)

**2006**  
Chef de partie au restaurant  
de Pierre Gagnaire

**2007**  
Chef pâtissier au restaurant  
Lapérouse (Paris)

**2008**  
Chef pâtissier Le Chiberta  
par Guy Savoy (Paris)

**2010**  
Sous-chef pâtissier  
du Shangri-La Paris

**2015**  
Chef adjoint pâtissier  
du Ritz Paris

**2017**  
Chef pâtissier du restaurant  
de Guy Savoy

**2019**  
Chef pâtissier de  
l'hôtel de Crillon

# CITRON HIVERNAL

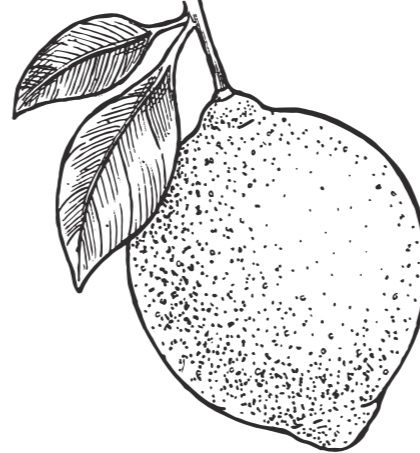
AVEC LES CHEFS RELAIS DESSERTS

Pour finir un repas avec une acidité fruitée et une touche rafraîchissante, quoi de mieux qu'un dessert au citron ? Voici quatre exemples de recettes différentes et complémentaires par les maîtres pâtisseries des Relais Desserts.



## L'association Relais Desserts

Depuis près de quarante ans, l'association Relais Desserts rassemble l'élite mondiale de la haute pâtisserie française afin de la faire rayonner aux quatre coins du globe. Ils sont une centaine de pâtisseries et chocolatiers de 19 pays à partager les mêmes valeurs et un socle commun : l'excellence. [relais-desserts.net](http://relais-desserts.net)



par John Kraus

CITRON  
HIVERNAL

## TARTE CITRON



\*Point technique  
Pour tailler  
les zestes  
page 84

### Pour le biscuit breton :

300 g de farine T45 • 180 g de sucre glace • 9 g de levure • 7 g de fleur de sel • 210 g de beurre • 60 g d'œufs entiers • 6 g de rhum

### Pour la dacquoise au citron :

270 g de sucre glace • 270 g de poudre d'amandes • 4 zestes\* de citron • 345 g de blancs d'œufs • 114 g de sucre • 36 g de jus de citron

### Pour la crème au citron :

180 g de sucre • 256 g de jus de citron frais • 320 g d'œufs entiers • 180 g de sucre • 1 zeste\* de citron • 350 g de beurre • 8 g de gélatine • 40 g d'eau • 10 g de basilic frais

### Pour la meringue italienne :

280 g de sucre • 85 g d'eau • 150 g de blancs d'œufs

### Pour la mousse au citron :

200 g de jus de citron • 60 g de sucre • 40 g de jaunes d'œufs • 16 g de feuilles de gélatine • 80 g d'eau • 200 g de meringue italienne • 800 g de crème fouettée

### Pour le glaçage :

300 g d'eau • 600 g de sucre • 600 g de glucose • 400 g de lait concentré sucré • 240 g de mélange gélatine (40 g de gélatine + 200 g d'eau) • 600 g de chocolat blanc • 3 g de colorant jaune naturel

**Le biscuit breton :** placez les ingrédients secs dans le robot avec du beurre froid et transformez-les jusqu'à ce qu'ils soient sablonneux. Ajoutez les œufs entiers et le rhum et mélangez. Réservez au réfrigérateur. Faites cuire dans un cercle à 150 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**La dacquoise au citron :** mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes et les zestes\* de citron, puis laissez reposer. Mélangez les blancs d'œufs et le sucre. Incorporez ensuite les ingrédients secs à la préparation avec le jus de citron. Faites cuire au four sur une plaque de la taille désirée, à 200 °C environ 10 min. Laissez refroidir, enveloppez et conservez au congélateur jusqu'au moment d'utiliser le biscuit.

**La crème au citron :** mélangez la gélatine avec 40 g d'eau. Pressez le jus de citron et mélangez-le avec les premiers 180 g de sucre. Mélangez les œufs avec les autres 180 g de sucre. Mélangez le mélange de jus de citron avec le mélange œufs/sucre et ajoutez le zeste\* et le basilic. Faites cuire au bain-marie jusqu'à 80-82 °C. Passez le mélange au tamis et homogénéisez. Ajoutez la gélatine fondue puis le beurre. Mélangez jusqu'à ce qu'une émulsion soit créée. Placez la préparation dans un moule souple et congelez-la.

**La meringue italienne :** mélangez le sucre et l'eau et faites cuire jusqu'à 118 °C. Fouettez les blancs lentement lorsque le sucre atteint 110 °C. Versez lentement le sirop sucre/eau dans les blancs d'œufs et battez plus rapidement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

**La mousse au citron :** mélangez les jaunes et le sucre. Chauffez le jus de citron à 40 °C et versez sur le mélange jaune/sucre, puis faites cuire comme pour une anglaise à 82 °C. Ajoutez la gélatine hydratée et laissez refroidir. Préparez la meringue italienne et fouettez la crème sans la serrer.

**Le glaçage :** mélangez l'eau, le glucose, le sucre et le colorant jusqu'à 103 °C. Ajoutez le lait concentré sucré et la solution à base de gélatine. Mélangez la préparation et utilisez celle-ci à 28 °C.

**Montage :** dans un moule rond, dressez la mousse citron, puis insérez la crème citron et la dacquoise citron. Couvrez de nouveau de mousse au citron et congelez pour laisser prendre l'entremets. Retirez le dôme de citron du congélateur et glacez-le avec un glaçage. Placez le dôme citron glacé sur le biscuit breton. Garnissez de spirales de chocolat blanc, de feuilles d'argent et de petites feuilles de basilic.



par Marc Ducobu



# CAKE CITRON



**Pour le cake :**

75 g de beurre • 215 g de sucre • 4 œufs •  
185 g de farine • 105 ml de crème 35 % MG •  
4 g de levure chimique • 1 pincée de sel •  
le zeste\* d'un citron

**Pour l'imbibage :**

160 ml d'eau • 50 g de sucre • 100 ml de jus  
de citron • 10 g de Cointreau

**Le cake :** la veille, zestez\* le citron dans le sucre. Faites un beurre pommade. Ajoutez le sucre, le citron et le sel. Incorporez les œufs et la crème en alternance. Terminez par la farine et la levure tamisées. Garnissez des moules, préalablement graissés, aux trois quarts. Préchauffez le four à 190 °C. Enfourez et faites descendre la température à 160 °C. Faites cuire les cakes 40 min.

**L'imbibage :** faites bouillir l'imbibage. Attendez qu'il soit tiède et imbibe le cake tiède en commençant par le haut.

\*point technique  
Pour tailler  
les zestes  
page 84







par Alain Chartier

# ÉCLAIR GLACÉ TARTE CITRON



## Pour le sorbet citron jaune 25 % plein fruits :

500 g de jus de citron jaune • 912 g d'eau  
• 400 g de saccharose • 120 g de glucose  
atomisé • 60 g de sucre inverti • 8 g de  
stabilisant à sorbet

## Pour le sorbet citron vert 25 % plein fruits :

526 g de jus de citron vert • 892 g d'eau •  
374 g de saccharose • 120 g de glucose  
atomisé • 80 g de sucre inverti • 8 g de  
stabilisant à sorbet

## Pour le croustillant praliné noisette :

340 g de crêpes dentelle • 160 g de couverture  
chocolat lait 40 % • 390 g de praliné noisette  
60 %

## Pour le biscuit pâte à choux framboise :

70 g de lait entier • 85 g de beurre • 75 g de  
farine • 75 g d'œufs • 130 g de jaunes d'œufs •  
230 g de blancs d'œufs • 120 g de sucre •  
15 g de zeste\* de citron jaune

## Pour le glaçage bâtonnet chocolat jaune :

1 kg de chocolat couverture Ivoire 35 % •  
200 g d'huile de pépins de raisin • 150 g  
de citrons séchés

## Le sorbet citron jaune 25 % plein fruits :

réalisez un sirop avec l'eau. À 40 °C, ajoutez  
les sucres et les stabilisants. Pasteurisez  
à 85 °C. Refroidissez rapidement à 4 °C.  
Laissez mûrir au moins 4 h. Ajoutez le jus  
de citron jaune. Mixez, turbinez, moulez et  
stockez à -18 °C.

## Le sorbet citron vert 25 % plein fruits :

réalisez un sirop avec l'eau. À 40 °C, ajoutez  
les sucres et les stabilisants. Pasteurisez  
à 85 °C. Refroidissez rapidement à 4 °C.  
Laissez mûrir au moins 4 h. Ajoutez le jus  
de citron vert. Mixez, turbinez, moulez et  
stockez à -18 °C.

## Le biscuit pâte à choux citron :

faites  
une pâte à choux en mélangeant d'abord  
le lait et le beurre, puis la farine et les  
œufs. Quand la pâte est réalisée, faites  
une meringue française avec les blancs  
et le sucre. Incorporez délicatement la  
meringue et les zestes\* de citron jaune à la  
pâte à choux. Étalez toute cette préparation  
sur une plaque 60 × 40 cm, disposez les  
brisures de framboises et faites cuire à  
170 °C pendant 12 min.

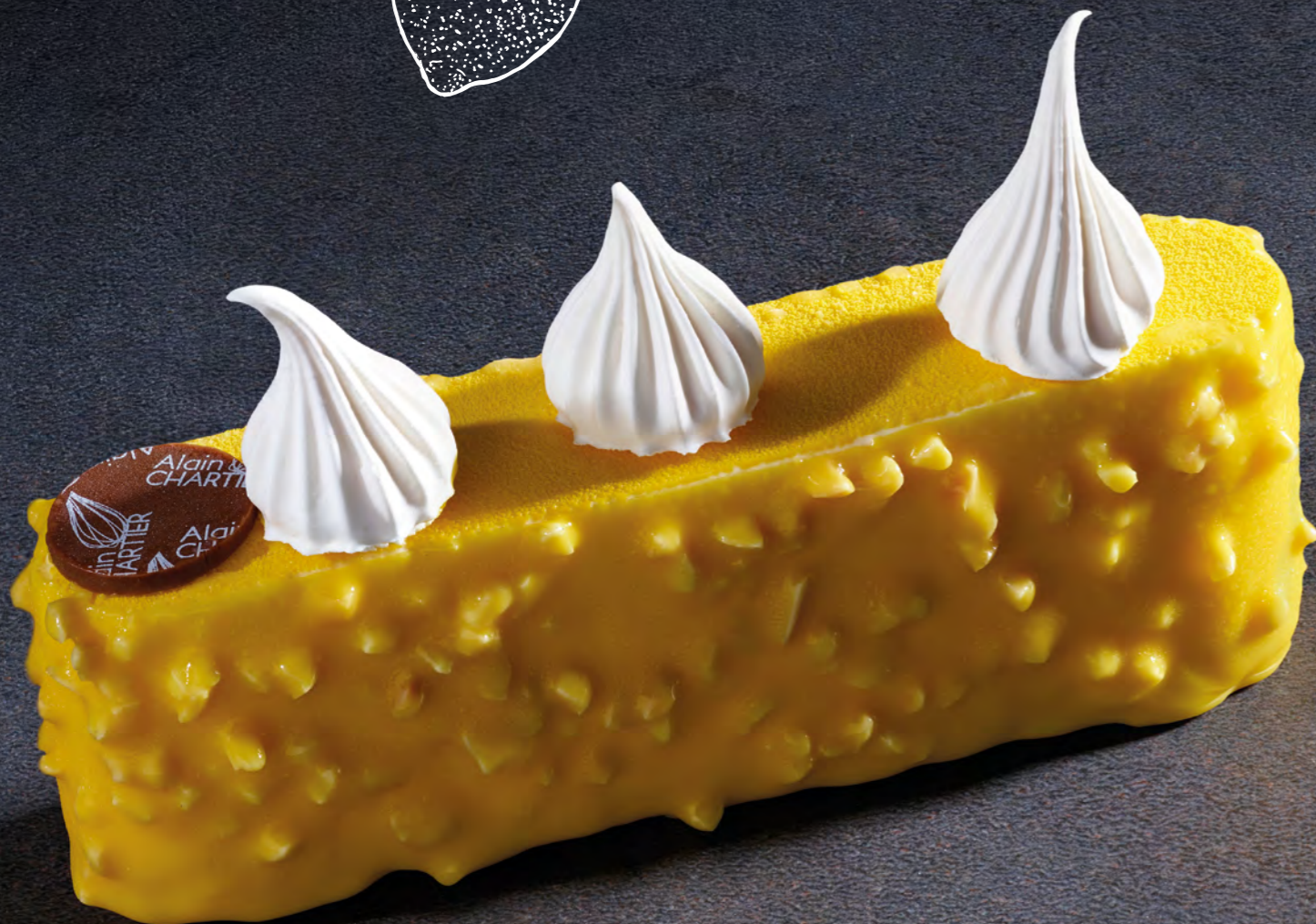
## Le glaçage bâtonnet chocolat jaune :

chauffez la couverture de chocolat à  
40/50 °C et ajoutez l'huile et les citrons  
séchés.

## Le montage :

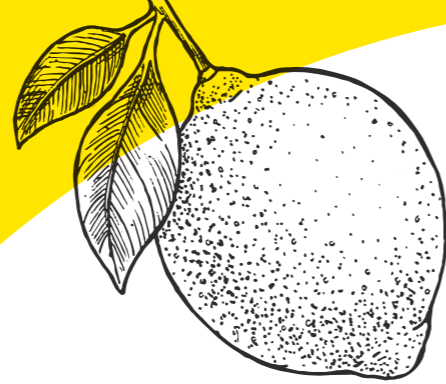
au fond d'un cadre 60 × 40 cm,  
disposez le biscuit pâte à choux citron,  
recouvrez de sorbet citron jaune. Surgelez.  
Étalez le croustillant praliné. Recouvrez  
de sorbet citron vert. Découpez en forme  
d'éclairs ou moulez les couches successives  
dans des cercles en forme d'éclairs.  
Recouvrir les éclairs d'un velours jaune  
à l'aide d'un pistolet électrique. Enrobez  
le tour à l'aide du glaçage à bâtonnets  
chocolat jaune à 35 °C. Décorez avec  
quelques meringues blanches.

\*Point technique  
Pour tailler  
les zestes  
page 84

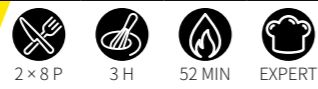




par Frédéric Cassel



# ENTREMETS CAPRI



## Pour le crumble pignons :

100 g de beurre • 80 g de sucre semoule •  
100 g de pignons de pin • 100 g de farine

## Pour le biscuit moelleux citron :

220 g de pâte d'amande • 114 g d'œufs • les  
zestes\* de deux citrons jaunes • 18 g de fécule •  
34 g de poudre d'amandes • 32 g de blancs  
d'œufs • 10 g de sucre • 100 g de beurre

## Pour la marmelade citron :

1 citron jaune • 1 kg de citrons blanchis  
en morceaux • 660 g de sucre semoule •  
160 g d'eau

## Pour le caramel :

500 g de sucre semoule • 75 g de glucose •  
200 g d'eau

## Pour le praliné pignons de pin :

200 g de pignons de pin torréfiés •  
200 g de caramel • 1 g de fleur de sel

## Pour la crème citron :

176 g de purée de citrons • 11 g de zestes\* de  
citron jaune • 33 g de purée de citrons verts •  
300 g d'œufs • 231 g de sucre semoule • 231 g  
de beurre • 3 g de gélatine poudre • 17 g d'eau

## Pour la meringue italienne :

50 g d'eau • 200 g de sucre semoule •  
100 g de blancs d'œufs

## Pour la mousse citron :

200 g de crème citron • 34 g de jus de citron  
jaune • les zestes\* d'un citron • 45 g de  
meringue italienne • 166 g de crème  
montée • 5,4 g de gélatine

**Le crumble pignons :** ramollissez le  
beurre à la feuille au batteur puis ajoutez  
le sucre, la farine et les pignons de pin.  
Étalez finement entre deux feuilles et  
faites cuire à 150 °C pendant 30 min. Mixez  
le streusel puis ajoutez 170 g de beurre  
pommade.

**Le biscuit moelleux citron :** détendez  
la pâte d'amande au fouet avec les œufs,  
ajoutez les zestes\* des citrons jaunes et  
laissez foisonner. Une fois bien montée,  
incorporez les blancs montés au sucre au  
mélange puis réalisez un équilibre de masse  
avec le beurre fondu. Ajoutez la poudre  
d'amandes et la fécule dans les œufs puis le  
beurre fondu mélangé avec une partie des  
œufs. Pochez 140 g dans un moule flex pour  
6 pièces, faites cuire 12 min 165 °C.

**La marmelade citron :** coupez les  
extrémités des citrons, faites bouillir  
pendant 13 min les citrons immergés dans  
de l'eau et dans une casserole. Ensuite,  
coupez-les en morceaux et enlevez les  
pépins. Réalisez un sucre cuit avec l'eau et  
le sucre à 117 °C puis ajoutez les morceaux  
de citron et faites cuire à 103 °C à feu doux.  
Débarrassez en boîte et laissez refroidir. Le  
lendemain, mixez le confit au robot coupe  
avec la lame crantée. Lissez à ras les fonds  
de tarte.

**Le caramel :** faites bouillir le sucre et l'eau  
et ajoutez le glucose. Faites cuire à 185 °C.

**Le praliné pignons de pin :** mixez  
l'ensemble des ingrédients au robot coupe

avec la lame crantée jusqu'à obtenir  
un praliné à l'ancienne.

**La crème citron :** hydratez la gélatine  
dans l'eau froide la veille. Coupez le beurre  
en morceaux et versez-le dans la cuve du  
batteur. Dans un cul-de-poule, frottez le  
sucre avec les zestes\* de citron et ajoutez  
les œufs puis versez dans une casserole  
avec les purées de citrons. Faites cuire à  
85 °C pendant 10 min. Ajoutez la gélatine et  
refroidissez à 50 °C et versez dans la cuve  
avec le beurre. Mixez ensuite 10 min de  
manière à éclater les molécules de matière  
grasse afin d'obtenir une crème onctueuse.

**La meringue italienne :** dans une  
casserole, faites cuire à 117 °C l'eau et  
le sucre semoule. Versez sur les blancs  
montés et laissez refroidir à vitesse  
moyenne. Utilisez aussitôt.

**La mousse citron :** faites détendre la  
crème citron avec le jus et les zestes\*.  
Chauffez une petite partie afin de faire  
fondre la gélatine. Mélangez les deux  
masses, ajoutez la meringue italienne au  
citron avec un fouet puis la crème montée  
mousseuse, et finissez le mélange à la  
maryse. Coulez aussitôt.

**Montage :** étalez la marmelade sur le  
biscuit. Coulez le praliné, le crémeux  
citron puis le praliné. Coulez la mousse  
au fond du moule puis enfoncez l'insert  
praliné et crémeux, recouvrez de mousse  
puis enfoncez le biscuit et la marmelade,  
recouvrez de mousse et posez le crumble.



\*Point technique  
Pour tailler  
les zestes  
page 84

© DR



## Maîtriser les techniques de base



# TAILLER LES ZESTES D'AGRUMES

Il s'agit d'apprendre le bon geste pour utiliser un zesteur en le glissant sur la peau d'un agrume, ou une râpe pour obtenir de plus petits zestes. Vous pouvez également utiliser un économe en prenant soin de ne pas récupérer la partie blanche qui apportera de l'amertume. Ensuite, il faudra tailler les zestes en bâtonnets. Suivez l'expert !

**IL VOUS FAUT :**  
un citron non traité,  
une brosse, un couteau  
d'office, un couteau,  
un éminceur, un  
éplucheur économe



D'autres gestes techniques à retrouver dans *Fruits, recettes et techniques d'une école d'excellence*, Ferrandi Paris, Flammarion, octobre 2021



1 Nettoyez le citron dans de l'eau tiède avec une brosse.



2 Parez chaque extrémité de l'agrumes. À l'aide d'un éplucheur économe, prélevez le zeste.



3 Retirez le ziste (partie blanche) avec un couteau d'office.



4 Superposez les zestes...



5 ... puis taillez en fins filaments de 1 à 2 mm.

### Conseils du pâtissier

- 1 Lorsque vous utilisez des zestes d'agrumes, veillez bien à prendre des fruits non traités.
- 2 Prenez soin de bien retirer le ziste (partie blanche) qui est très amer.



JEUNE TALENT

# CÉDRIC SERVELA

## La simplicité dans le goût

À tout juste 33 ans, Cédric Savela appartient à la nouvelle génération de chefs pâtisiers qui arrive actuellement sur le devant de la scène. Portrait d'un futur grand nom de la profession.

Par Gilbert Pytel

Dès son plus jeune âge, Cédric a la chance de manger de très bons fruits et légumes cultivés par ses parents et ses grands-parents. « Lorsque j'étais enfant, j'adorais aller cueillir des fraises dans leur jardin. Plus tard, mon père me demandait de faire des babas au rhum tous les week-ends. Très rapidement, je me suis senti inspiré par le travail du sucré et j'ai décidé d'en faire mon métier. »

### L'apprentissage

Alors qu'il est né et a grandi à Nice, dans une ville très dynamique en maisons boulangères et pâtisseries de talent, Cédric n'a eu aucun mal à trouver un établissement pour l'accueillir. Ce sera la pâtisserie La Cigogne de Monsieur Piscianz, un point de vente de quartier avec une clientèle populaire. Il y passera son CAP et restera travailler là-bas pendant six ans. « J'ai découvert les bases, les techniques et aussi la réalité du monde du travail. Cela a été une très belle expérience. »

### Les débuts en restauration

Cédric Savela a eu ensuite envie de découvrir le milieu de la restauration



en incorporant le Méridien Beach Plaza à Monaco en tant que commis. « Il n'y avait pas de restaurant gastronomique, mais des grands buffets pour le déjeuner où j'ai pu apprendre énormément de choses. J'ai réalisé des petits gâteaux, des entremets, des pièces en chocolat, des viennoiseries ou des desserts à l'as-

siette. Comme je m'étais passionné pour le travail du sucre, j'ai même installé un mini-laboratoire chez mes parents dans une ancienne chambre froide où je passais mes week-ends à tirer des rubans ou des roses. » Julien Beaulieu, le chef de l'hôtel, le convainc aussi de passer son Brevet technique des métiers sur deux ans en candidat libre. Au bout de quatre ans, Cédric répond à l'appel de la haute gastronomie en rejoignant à Nice la légende de la Côte d'Azur, l'hôtel Negresco. Il travaille auprès du chef pâtissier Fabien Cochetoux et du chef cuisinier Jean-Denis Rieubland (MOF 2007). Après être passé chef de partie au bout de six mois, il obtient la responsabilité de l'équipe sucrée du restaurant étoilé. « C'est un très grand challenge où j'ai encore énormément appris surtout au niveau du goût. » Ensuite, comme beaucoup de pâtisseries de province avant lui, Cédric Savela décide de tenter sa chance dans un palace parisien : « À 29 ans, je me sentais prêt pour ce nouveau défi dont je rêvais depuis mon adolescence. »

### L'expérience parisienne

En 2017, il arrive à Paris pour la réouverture de l'hôtel de Crillon où il accom-



pagne d'abord le MOF Jérôme Chaucesse puis son remplaçant Pablo Gicquel. « Là-bas, je découvre une exigence et une pression supérieure. Je devais me surpasser tous les jours et à chaque instant. Il fallait donner le maximum de soi-même sans jamais compter. » Néanmoins, il se rend rapidement compte que la vie parisienne n'est pas faite pour lui et lorsque Jean-Denis Rieubland, son ancien chef cuisinier, le contacte pour un poste de chef pâtissier, il n'hésite pas une seule seconde.

### L'arrivée en Champagne

Il s'agit du Royal Champagne hôtel & Spa ouvert en 2018 dans la région champenoise. « Aux côtés du chef Jean-Denis Rieubland, je me sens totalement en confiance. Notre collaboration se passe très bien et il m'accompagne parfaitement au quotidien. Il existe une véritable harmonie entre le salé et le sucré. J'ai trouvé ici l'environnement idéal pour m'épanouir. » Au Royal Champagne, Cédric s'occupe évidemment de la carte des desserts des deux restaurants (l'étoilé Le Royal et le restaurant bistronomique Le Bellevue), mais aussi du petit déjeuner, du *room-service*, des *amenities* en

chambre et du *tea-time* (servi l'hiver). « J'aime beaucoup retravailler les grands classiques de la pâtisserie française en y ajoutant ma petite touche personnelle. Je mets le moins de décors possible pour rester dans l'épure et la simplicité. Dans mes desserts, je pars souvent d'un produit que j'essaie de mettre le plus possible en valeur grâce à divers assaisonnements. Dès que je peux, j'inclus également des produits locaux dans mes créations comme le champagne ou le ratafia. » Dès le départ, c'est le baba au rhum – un souvenir d'enfance – qui devient le dessert signature du restaurant gastronomique : « C'est un gâteau facile à décliner de différentes manières en y ajoutant de l'acidulé ou bien de l'amertume. »

### Au goût du jour

À l'écoute des demandes spécifiques d'une certaine clientèle qui se multiplient actuellement, le pâtissier a récemment mis au point un entremets mangue & coco sans lactose, ni gluten, ni œufs, et sans fruits à coque. Un dessert qu'il pourra décliner au fur et mesure de l'année. « Il est primordial aujourd'hui de s'adapter à notre époque et à ses nouvelles habitudes alimentaires. » ♦

## Biographie

- \* 2005 : apprentissage à la pâtisserie La Cigogne à Nice
- \* 2007 : CAP pâtissier
- \* 2007 : ouvrier pâtissier à La Cigogne à Nice
- \* 2011 : commis pâtissier à l'hôtel Le Méridien Beach Plaza à Monaco
- \* 2014 : BTM pâtissier en candidat libre
- \* 2015 : chef de partie au restaurant Le Chanteclerc (2 étoiles), hôtel Le Negresco, Nice
- \* 2017 : chef de partie au restaurant l'Écrin (1 étoile), hôtel de Crillon, Paris
- \* Juin 2018 : chef pâtissier au Royal Champagne hôtel & Spa, Champillon

# BABA AU GIN ET ZESTES DE CITRON JAUNE

## chantilly vanillée et menthe verte



### Pour la pâte à baba (à préparer la veille) :

10 g de beurre • 15 g de sucre semoule • 2 g de sel • 140 g de farine gruau • 2 œufs frais • 55 g d'eau • 6 g de levure boulangère • 35 g de beurre fondu

### Pour le sirop au gin (à préparer la veille) :

1 500 g d'eau • 400 g de Gordon's Gin • 450 g de sucre

### Pour le glaçage citron (à préparer la veille) :

500 g de jus de citron • 500 g d'eau • 120 g de trimoline • 100 g de sucre • 20 g de pectine NH • QS de colorant jaune

### Pour le crémeux citron (à préparer la veille) :

20 g de jus de citron • 9 feuilles de gélatine (Bloom 200) • 4 œufs • 240 g de beurre • 100 g de sucre

### Pour les chips de menthe :

20 feuilles de menthe

### Pour le sorbet citron/menthe turbiné (à préparer la veille) :

30 g d'eau • 13 g de lait en poudre • 150 g de sucre • 40 g de glucose atomisé • 2,5 g de super neutrose • 150 g de jus de citron • 25 g de feuilles de menthe verte

### Pour les zestes\* de citron confit :

2 citrons • 300 g d'eau • 30 g de glucose • 150 g de sucre

### Pour la chantilly vanillée (à préparer la veille) :

80 g de lait • 80 g de sucre • 1 gousse de vanille • 4 feuilles de gélatine (Bloom 200) • 700 g de crème Elle & Vire 35 %

### Pour les sablés amande :

125 g de beurre • 65 g de sucre glace • 20 g de poudre d'amandes • 5 g de levure chimique • 190 g de farine • 25 g d'œufs

### Pour le dressage et les finitions :

40 zestes\* de citron (4 par assiette) • 20 chips de menthe (2 par assiette) • 1 citron caviar pour 10 assiettes

**La pâte à baba :** pétrissez tous les éléments à la feuille jusqu'à décollement, laissez pointer 20 min, puis ajoutez le beurre fondu tempéré. Pétrissez à nouveau jusqu'à décollement. Moulez à moitié dans les moules Silikomart cerise. Faites pousser environ 30 min et cuisez 20 min à 150°, démoulez à chaud et terminez la cuisson pendant 10 min à 160 °C.

**Le sirop au gin :** portez à ébullition l'eau et le sucre, versez sur le gin, filmez aussitôt et refroidissez à 3 °C. À froid, ajoutez-y les babas et laissez tremper à 3 °C pendant 1 nuit. Égouttez ensuite sur grille pendant 20 min et stockez au congélateur.

**Le glaçage citron :** tiédisez le jus de citron avec l'eau et la trimoline, ajoutez le mélange sucre et pectine en pluie et portez à ébullition pendant 30 s. Chinoisez et réservez à 3 °C. Réchauffez à 40 °C pour utilisation. Trempez les babas congelés dans le glaçage, plusieurs fois s'il le faut, à l'aide d'un cure-dents.

**Le crémeux citron :** faites bouillir le jus de citron, ajoutez les œufs et le sucre et faites cuire à ébullition. Ajoutez ensuite la masse gélatine, puis le beurre à 40 °C en mixant. Après refroidissement, travaillez légèrement à la maryse et stockez en pipette.

**Les chips de menthe :** avant de réaliser le sorbet, récupérez les petites feuilles de menthe. Recouvrez une assiette de film alimentaire bien tenu, huilez légèrement le film avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et déposez-y les feuilles de menthe. Recouvrez d'une deuxième couche de film alimentaire, percez-le à cinq endroits différents et faites cuire au micro-ondes pendant 30 s à 1 000 W.

**Le sorbet citron menthe :** faites tiédir l'eau avec le glucose atomisé et la poudre de lait. Mélangez le sucre et le stabilisateur, incorporez-le dans l'eau à 50 °C. Ajoutez la menthe et portez à ébullition puis laissez infuser à température ambiante pendant 30 min. Chinoisez, ajoutez le jus de citron à froid, réservez au frais et laissez mûrir 24 h. Sortez du réfrigérateur et turbiniez 30 min environ.

**Les zestes\* de citron confit :** réalisez un sirop et faites cuire doucement les zestes\* de citron émincés jusqu'à texture *al dente*.

**La chantilly vanille :** faites bouillir le lait, le sucre et la vanille. Infusez 15 min. Réchauffez, chinoisez, ajoutez la gélatine, puis le mascarpone, puis la crème 35 %. Réservez à 3 °C, 12 h minimum puis faites monter. Pochez aussitôt à l'aide d'un tourne-disque et d'une douille larme.

**Les sablés amande :** sablez à la feuille toutes les poudres avec le beurre en morceaux froid sans foisonner, terminez par les œufs. Étalez aussitôt entre deux feuilles cuisson à 3 mm d'épaisseur. Congelez et détaillez à l'aide d'un emporte-pièce. Faites cuire 12 min à 150 °C.

**Dressage et finition :** déposez dans l'assiette les deux babas préalablement glacés et décorés avec du citron caviar, les zestes\* de citrons confits, les chips de menthe et de la feuille d'or. Déposez ensuite les deux sablés amande qui serviront de support à la glace. Disposez des pointes de crémeux citron de différentes tailles à l'aide d'une pipette. Puis, au dernier moment, déposez deux quenelles de sorbet sur les sablés.



LUC DEBOVE

# Vos Questions au chef...

En tant qu'amateur, vous avez sans doute rencontré quelques difficultés au fur et à mesure de vos réalisations. Pour continuer à progresser, posez vos questions au chef pâtissier exécutif de l'école Ducasse – École nationale supérieure de pâtisserie, Luc Debove.

## PÂTE FEUILLETÉE

Quelle est la meilleure façon de faire de la pâte feuilletée ? Remettre la pâte au frigo à chaque phase de pliage, ou enchaîner les trois phases de pliage avant de la mettre au frigo ? On voit de tout !

Effectivement, on voit de tout ! Tout est dans le froid et la manière d'étaler la pâte. Il est important d'avoir une pâte bien froide et un beurre qui soit de la même texture. N'hésitez pas à laisser reposer votre pâte entre chaque « tour » au moins 1 heure, afin d'éviter d'écraser le beurre et qu'il ne se mélange à votre « détrempe » (pâte). Sans cela, votre feuilletage aura un aspect brioché. De même, pour la détailler, étalez votre pâte, passez au froid, puis découpez-la avec un couteau pour bien la trancher et ne pas écraser les feuilles.

## FARINES

Pourquoi mélanger deux farines (T45 et T55) pour réaliser une pâte feuilletée ? Quelle est la différence ?

On mélange les deux types de farine afin d'éviter d'avoir trop de « corps » dans la pâte (élasticité). Depuis quelques années, il y a eu une grande évolution dans les farines et leurs types, mais la règle reste cependant toujours de mise.



## POCHE À DOUILLE

Quelle est la meilleure façon de s'exercer à utiliser une poche à douille ? À chaque fois, c'est à ce moment-là que je rate (visuellement) mon dessert !

Dans les écoles, on apprend à nos étudiants à pocher avec de la pâte à choux un peu ferme. Cette méthode reste l'une des meilleures pour s'entraîner. À vous de le refaire autant de fois que nécessaire pour gagner en régularité. Mon chef n'hésitait pas à me faire recommencer toute la plaque s'il y en avait un qui n'était pas régulier. À la fin, croyez-moi, j'évitais que cela arrive.



## MACARONS

Quelle est la parfaite cuisson des coques de macarons ?

Tout dépend de votre four et de la quantité de macarons que vous souhaitez faire cuire. Si vous mettez plusieurs plaques l'une sur l'autre, vous allez avoir beaucoup plus de vapeur, ou inversement. La taille des macarons joue énormément aussi sur le temps de cuisson. Pour des macarons individuels de 3 à 4 cm de diamètre, dans un four à air ventilé, comptez en règle générale 10 à 12 minutes à 140 °C.

Écrivez-nous !

✉ [patisserie@turbulencespresse.fr](mailto:patisserie@turbulencespresse.fr) **f** [@patisseriesetco](https://www.facebook.com/patisseriesetco) **@** [@patisserieetcomagazine](https://www.instagram.com/patisserieetcomagazine)

# Complétez votre COLLECTION !

5,50€ le numéro



Commandez sur [turbulencespresse.fr](http://turbulencespresse.fr)  
RETROUVEZ LES ANCIENS NUMÉROS EN FORMAT NUMÉRIQUE À 3,90 €

## BON DE COMMANDE [turbulencespresse.fr](http://turbulencespresse.fr)

À retourner à : Turbulences Presse - Pâtisserie & compagnie - 8, rue Buffon - 63100 Clermont-Ferrand - Tél. 04 73 14 03 00 - [abo@turbulencespresse.fr](mailto:abo@turbulencespresse.fr)

Je commande les anciens numéros de Pâtisserie & Compagnie au prix de 5,50 € chacun : (cochez les numéros désirés)

Soit un montant de : ..... + 3 € (participation forfaitaire aux frais de port)

Total : .....

- |                                |                                |                                |                                |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> N° 11 | <input type="checkbox"/> N° 12 | <input type="checkbox"/> N° 13 | <input type="checkbox"/> N° 14 | <input type="checkbox"/> N° 18 | <input type="checkbox"/> N° 19 |
| <input type="checkbox"/> N° 20 | <input type="checkbox"/> N° 21 | <input type="checkbox"/> N° 22 | <input type="checkbox"/> N° 23 | <input type="checkbox"/> N° 24 | <input type="checkbox"/> N° 25 |
| <input type="checkbox"/> N° 26 | <input type="checkbox"/> N° 27 | <input type="checkbox"/> N° 28 | <input type="checkbox"/> N° 29 | <input type="checkbox"/> N° 30 | <input type="checkbox"/> N° 31 |
| <input type="checkbox"/> N° 32 | <input type="checkbox"/> N° 33 | <input type="checkbox"/> N° 34 | <input type="checkbox"/> N° 35 | <input type="checkbox"/> N° 36 | <input type="checkbox"/> N° 37 |
| <input type="checkbox"/> N° 38 | <input type="checkbox"/> N° 39 | <input type="checkbox"/> N° 40 | <input type="checkbox"/> N° 41 | <input type="checkbox"/> N° 42 | <input type="checkbox"/> N° 43 |
| <input type="checkbox"/> N° 44 | <input type="checkbox"/> N° 45 | <input type="checkbox"/> N° 46 | <input type="checkbox"/> N° 47 |                                |                                |

NOM .....

PRÉNOM .....

NÉ(E) LE .....

N° DE TÉLÉPHONE .....

E-MAIL .....

NUMÉRO RUE / AV. / BD / LIEU-DIT .....

COMPLÉMENT D'ADRESSE (RÉSIDENTE, ESCALIER, BÂTIMENT) .....

CODE POSTAL COMMUNE .....

### MODE DE PAIEMENT

CI-JOINT MON RÈGLEMENT DE ..... € PAR :

CHÈQUE BANCAIRE OU POSTAL À L'ORDRE DE : TURBULENCES PRESSE

VIREMENT BANCAIRE  
COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645  
ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPGRE

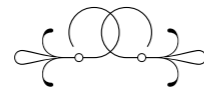
CARTE BLEUE, EUROCARD MASTERCARD OU VISA

N° \_\_\_\_\_

EXPIRE LE : \_\_\_\_\_ 3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CARTE

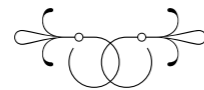
HORS FRANCE MÉTROPOLITAINE  
PAIEMENT PAR CARTE, VIREMENT BANCAIRE OU PAR CHÈQUE (UNIQUEMENT DOM-TOM).  
COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645 ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPGRE

DATE ET SIGNATURE



# MA PETITE LIBRAIRIE

Parce que la pâtisserie se déguste aussi à travers les pages d'un beau livre, voici notre sélection de belles feuilles du mois, et à chaque numéro, une rencontre avec un ou une auteur(e)...



## La Délicate Pâtisserie

Jeune et très talentueuse pâtissière, Nina Métayer possède déjà une grande expérience du monde sucré. Avec cet ouvrage composé de 60 recettes allant du très simple au plus complexe, elle partage son savoir-faire et ses différentes techniques. On y trouve de nombreux pas à pas qui illustrent des créations allant du petit déjeuner aux desserts de fêtes (pains, viennoiseries, gâteaux, entremets, etc.). Chaque page de ce livre sent l'amour que Nina porte à son métier, espérons juste que cette passion soit contagieuse.

Par Nina Métayer, photos Mathieu Salomé, éditions de La Martinière, 2021, 35 €



## Infiniment pâtisserie

Si l'on ne compte plus le nombre de livres sortis par le pâtissier mondialement connu, Pierre Hermé, il trouve toujours une bonne raison pour partager ses incomparables connaissances avec ses lectrices et ses lecteurs. Ici, il propose cinq grands rendez-vous : petit déjeuner, en-cas, déjeuner, goûter et dîner à travers 66 recettes inédites. Entre un latte infiniment caramel, un sablé viennois ou un soufflé chocolat Aztek, il y a vraiment de quoi se régaler avec les papilles comme avec les pupilles.

Par Pierre Hermé, photos Laurent Fau, éditions de La Martinière, 2021, 35 €



## Ma petite biscuiterie

Comme chaque année à la même date, les deux boss du livre pâtissier sont de retour. Cette fois-ci, Christophe Felder et Camille Lesecq proposent un répertoire quasi exhaustif de 190 recettes de biscuits, réunissant biscuits pâtisseries, spécialités, biscuits de notre enfance, biscuit de fêtes, biscuits roulés, fourrés ou salés avec une trentaine de recettes de base et d'idées de décor. Un livre qui risque fort de trouver une place de choix chez tout bon amateur de pâtisserie qui se respecte.

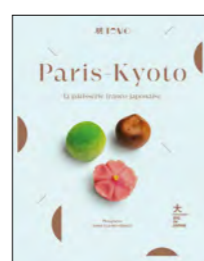
Par Christophe Felder et Camille Lesecq, photos Laurent Rouvrais, édition de La Martinière, 2021, 35 €



## Fleurs

Même si la planète entière connaît maintenant le nom de Cédric Grolet grâce à ses fameux fruits en trompe-l'œil, ce pâtissier possède de nombreuses cordes à son arc. Après *Fruits* et *Opéra*, le choucho des instagrammeuses s'attaque à l'univers floral. Cet opus est composé de 80 recettes inédites autour des visuels de fleurs. Les douilles, les dressages, le pochage, les moules spécifiques, tout ce qui entoure la création des célèbres pâtisseries de Cédric a été utilisé différemment afin de créer un contenu unique.

Par Cédric Grolet, édition Alain Ducasse, 2021, 45 €



## Paris-Kyoto

Tomo est l'une des pâtisseries japonaises les plus réputées de la capitale, alors, lorsqu'elle décide de livrer une partie des secrets de ses magnifiques créations, on ne peut être qu'intéressé. On pourra y trouver des recettes très précises des wagashi ancestraux, mais aussi des mochi, dorayaki et autre daifuku. À côté de l'offre traditionnelle, Domo est aussi réputé pour sa pâtisserie fusionnant les techniques françaises aux goûts nippons. Un livre fortement conseillé aux amoureux de l'art de vivre à la japonaise.

Par Tomo, photos Anne-Claire Héraud, Hachette, 2021, 24,95 €



## Mes pâtisseries, mon parcours, ma résilience

Depuis 2010, Julien Dugourd régale les clients du restaurant doublement étoilé la Chèvre d'Or à Èze. Investi corps et âme dans son métier, ce chef a su tirer des épreuves de sa vie une force et une persévérance peu communes. À l'origine de desserts percutants pour leur goût et leur visuel, cet ouvrage met en lumière 60 créations diverses et variées, dont la tarte au citron inversée, la religieuse à la pêche ou la noisette sucrée. Un magnifique livre à mettre entre toutes les mains.

Par Julien Dugourd, photos Philippe Vaurès, édition de La Martinière, 2021, 39 €

# ABONNEZ-VOUS !



**29€**  
6 numéros par an

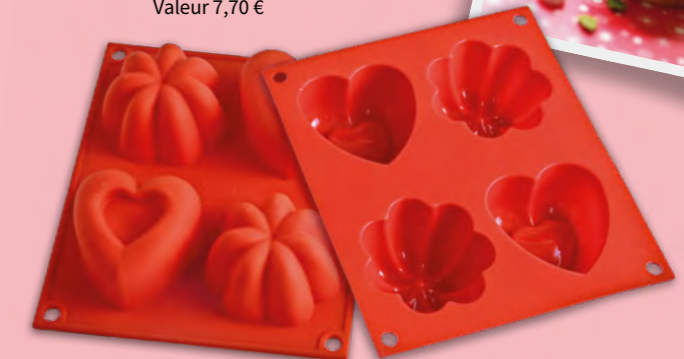
+  
version numérique  
OFFERTE



## En Cadeau

**UN MOULE EN SILICONE  
HAPPY LOVE**

Dimensions 17 x 15 cm  
Valeur 7,70 €



Abonnez-vous sur [turbulencespresse.fr](http://turbulencespresse.fr)



## BULLETIN D'ABONNEMENT

À retourner à : Turbulences Presse - Pâtisserie & compagnie - 8, rue Buffon - 63100 Clermont-Ferrand - Tél. 04 73 14 03 00 - [abo@turbulencespresse.fr](mailto:abo@turbulencespresse.fr)

**Oui** je m'abonne à **Pâtisserie & compagnie** et je reçois en cadeau mon moule Happy Love.

**1 an (6 numéros)** au prix de **29 €** **14,50 €** Numérique seulement  
 **2 ans (12 numéros)** au prix de **53 €** **26 €** Numérique seulement

Hors France métropolitaine :  1 an à 35 €  2 ans à 65 €

NOM .....

PRÉNOM ..... NÉ(E) LE .....

N° DE TÉLÉPHONE ..... E-MAIL .....

NUMÉRO RUE / AV. / BD / LIEU-DIT .....

COMPLÈMENT D'ADRESSE (RÉSIDENT, ESCALIER, BÂTIMENT) .....

CODE POSTAL COMMUNE .....

OFFRE VALABLE JUSQU'AU 31/03/22. LE CADEAU EST RÉSERVÉ AUX NOUVEAUX ABONNÉS À LA VERSION PAPIER, DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES. LES INFORMATIONS CI-DESSUS SONT INDISPENSABLES AU TRAITEMENT DE VOTRE COMMANDE. ELLES PEUVENT DONNER LIEU À L'EXERCICE DU DROIT D'ACCÈS ET DE RECTIFICATION EN ADRESSANT UN COURRIER À TURBULENCES PRESSE. ELLES PEUVENT ÊTRE COMMUNIQUÉES À DES TIERS, SAUF OPPOSITION. VOUS POUVEZ ACQUÉRIR SÉPARÉMENT CHACUN DES NUMÉROS DE PÂTISSERIE & COMPAGNIE AU PRIX DE 5,90 € ET LE MOULE EN SILICONE HAPPY LOVE AU PRIX DE 7,70 €. FRAIS D'EXPÉDITION EN SUS.

### MODE DE PAIEMENT

CI-JOINT MON RÈGLEMENT DE ..... € PAR :  
 CHÈQUE BANCAIRE OU POSTAL À L'ORDRE DE : TURBULENCES PRESSE

VIREMENT BANCAIRE  
COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645  
ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPGRE

CARTE BLEUE, EUROCARD MASTERCARD OU VISA

N° .....

EXPIRE LE ... 3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CARTE

HORS FRANCE MÉTROPOLITAINE  
PAIEMENT PAR CARTE, VIREMENT BANCAIRE OU PAR CHÈQUE (UNIQUEMENT DOM-TOM).  
COMPTE IBAN : FR76 1680 7003 0640 2210 8069 645 - ADRESSE SWIFT : CCBPFRPPGRE

JE CHOISIS LE RÈGLEMENT DOUCEUR : 14,50 € TOUS LES 6 MOIS

Je remplis le mandat de prélèvement SEPA et joins un RIB.  
En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez Turbulences Presse à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Turbulences Presse. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vos droits concernant le mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

1-TITULAIRE DU COMPTE À DÉBITER

NOM / PRÉNOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... VILLE .....

2-COMPTE À DÉBITER

IDENTIFICATION INTERNATIONALE DE COMPTE BANCAIRE (IBAN) .....

IDENTIFICATION INTERNATIONALE DE L'ÉTABLISSEMENT BANCAIRE (BIC) .....

3-Établissement teneur de mon compte à débiter (banque ou CCP)

ÉTABLISSEMENT .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... VILLE .....

DATE ET SIGNATURE

Organisme créancier  
Turbulences Presse  
Service abonnement  
8, rue Buffon  
63100 Clermont-Ferrand

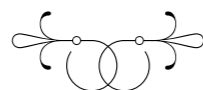
Identifiant Créancier SEPA  
FR34ZZ499433

DATE ET SIGNATURE

# Rencontre avec CLAIRE DAMON

cheffe pâtissière des Gâteaux et du Pain

Depuis 2016, les créations pâtissières de Claire Damon régaleront les gourmets et les gourmottes de la Capitale. Cette cheffe possède un véritable supplément d'âme et une volonté d'aller au bout de ses recettes, comme le prouve son récent ouvrage Des gâteaux et des saisons.



**Vous avez ouvert votre première boutique en 2006, pourquoi avoir attendu 2021 pour sortir votre premier ouvrage de recettes ?**

Je pense qu'il y a déjà eu beaucoup de très bons livres de pâtisserie qui sont sortis et je n'avais pas forcément non plus le temps nécessaire pour rédiger un ouvrage. Finalement, j'ai fait la rencontre de Philippe Vaures Santamaria qui est un photographe spécialisé dans la restauration gastronomique. On a énormément discuté et il m'a proposé de travailler sur un livre de recettes avec l'aide de Patricia Khenouna, une journaliste que je connaissais déjà. C'est donc cette agrégation qui m'a donné envie de m'engager dans ce projet.

**À l'intérieur de ce livre, on retrouve la majeure partie des gâteaux et viennoiseries qui sont disponibles dans vos boutiques ?**

Effectivement, avec aussi plusieurs créations inédites. On y trouve

essentiellement des gâteaux et des entremets avec quelques viennoiseries, une bûche, une galette des Rois et un cake. Visuellement, ce livre est structuré à la façon d'un herbier saisonnier. J'avais aussi envie de mettre en avant un certain savoir-faire que j'ai accumulé au fur et à mesure des années. Depuis mes débuts, je propose une pâtisserie qui utilise des produits de saison. Je crois aussi qu'il faut suivre attentivement les envies de notre corps qui n'a pas les mêmes besoins en hiver ou en été. Pour moi, la qualité des produits est vraiment primordiale dans mes recettes, c'est aussi pour cette raison qu'on trouve avant chaque gâteau un petit avant-propos qui explique ma démarche.

**Vous avez été l'une des premières pâtissières à vous intéresser au sourcing des produits, quelles en sont les raisons ?**

C'est une véritable évidence pour moi. J'essaie de mettre en place des liens directs avec des fournisseurs spécifiques. Par exemple, pour mes pommes et mes poires, je travaille uniquement avec un producteur en biodynamie et en pré-verger. Je n'hésite pas à arrêter mes chaussons aux pommes hors saison. Autre exemple, depuis 2018, les amandes que l'on utilise dans nos galettes et gâteaux viennent d'un producteur français. Ce sont des recherches qui prennent du temps et de l'énergie, mais qui sont nécessaires. Je viens de la campagne auvergnate et j'ai conscience que les meilleures matières premières ont un coût qu'il faut payer. C'est ma petite pierre à l'édifice.

**Cela fait aussi de nombreuses années que vous avez banni les conservateurs, les additifs et les colorants de vos gâteaux...**

Là encore, c'est une démarche qui tombe sous le sens. Pendant mes années d'apprentissages, j'ai reproduit les recettes que l'on me montrait sans vraiment me poser de questions. Lorsque j'ai créé ma propre enseigne, j'ai commencé à réfléchir sur les produits que j'utilisais en retirant petit à petit tous ceux dont je ne connaissais pas la provenance.

**Quels sont vos projets à venir ?**

Laurent Le Daniel, Meilleur Ouvrier de France et responsable du jury dégustation du concours des Meilleurs Apprentis de France pâtisserie m'a demandé de l'épauler pour la prochaine session en 2022. Il s'agira de nouer des partenariats avec différents producteurs et agriculteurs afin qu'ils puissent fournir aux candidats des matières premières locales de qualité premium. C'est un projet qui me tient vraiment à cœur. Dans nos boutiques, on travaille également pour éliminer tous les plastiques de nos emballages. Nous avons déjà des sacs 100 % recyclables avec des cordons en coton et pour notre boîtier, nous sommes dans les normes européennes, mais on veut aller encore plus loin. ♦



Des gâteaux et des saisons par Claire Damon, Ducasse éditions, octobre 2021, 39 €

LE PREMIER MAGAZINE DE CUISINE POUR LES ENFANTS !

**Papillote**

N° 44  
JANV/FÉV/MARS  
2022

2022  
TES GOÛTERS  
SUPER  
FESTIFS !

**Au menu**  
LE FROMAGE FONDU  
LE KIWI  
LE QUINOA

**+50 recettes gourmandes**

**Tes recettes de SORCIER**

BIÈRAUBEURRE ★ CAKEPOPS ★ MERINGUES ★ CHEESECAKE

Le magazine des petits gourmands



# UNE RECETTE pour chaque fête !

Épiphanie, Saint-Valentin et carnaval... Vous pourrez préparer une recette ludique et festive, à quatre mains avec vos petits gourmands, pour chacune de ces dates emblématiques du début d'année. À vos tabliers !

ÉPIPHANIE

## Galette pop



### Pour la frangipane :

1 kit de préparation frangipane Sainte Lucie • 10 cl de lait • 50 g de pépites de chocolat Sainte Lucie ou 125 g de sucre • 60 g de beurre mou • 150 g de poudre d'amandes • 2 œufs • 50 g de pépites de chocolat Sainte Lucie

### Pour les sucettes :

2 pâtes feuilletées • 1 jaune d'œuf • des bâtonnets à glace • 1 fève

**La frangipane :** prépare-la selon les indications du kit avec les 10 cl de lait, ou réalise-la maison, pour cela, fouette le sucre et le beurre mou, puis ajoute en mélangeant la poudre d'amandes et les deux œufs entiers. Ajoute les pépites de chocolat à ta frangipane et mélange.

**Les sucettes :** découpe dans les pâtes feuilletées des cercles de 6 cm de diamètre. À l'aide d'une petite cuillère, prélève une petite quantité de frangipane et garnis le centre de la moitié des cercles de pâte feuilletée. Place au centre un bâtonnet en bois. Ajoute la fève dans une des galettes. Dépose un peu de jaune d'œuf sur le bord de la pâte et referme

les mini-galettes d'un autre cercle de pâte feuilletée. Presse délicatement tout autour pour bien faire adhérer. Badigeonne de jaune d'œuf et place sur une plaque recouverte

de papier sulfurisé. Fais préchauffer ton four à 180 °C et enfourne pour 15 à 20 min. Les galettes doivent être joliment dorées. Laisse tiédir avant de servir.



SAINT-VALENTIN

## Cœurs de quatre-quarts et crème café



2 tranches de quatre-quarts Ker Cadéac ou fait maison • 8 g de maïzena • 30 g de sucre • 5 cl d'espresso

Verse à froid le lait et le café dans une casserole, puis ajoute le sucre et la maïzena tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Mets à chauffer à feu moyen, toujours en fouettant, jusqu'à ce que la préparation épaississe. Verse la crème dans quatre pots et réserve au frais pendant au moins 2 h. À l'aide d'un emporte-pièce, réalise des cœurs dans les tranches de quatre-quarts. Au moment de servir, dresse des cœurs sur de jolis pics pour décorer les pots de crème. Dispose les autres dans une assiette à dessert dans laquelle tu pourras venir piocher au gré de ta gourmandise.



MARDI GRAS ET CARNAVAL

## Hérissons déguisés



### Pour 4 gros hérissons et 8 petits :

4 madeleines Ker Cadéac Kids • 8 madeleinettes Ker Cadéac • 200 g de chocolat noir • 50 g de noix de coco râpée • du vermicelle en chocolat • 24 petites billes de chocolat au lait pour les yeux • 12 petites billes de chocolat noir pour le nez • 12 petits cœurs en sucre

Fais fondre le chocolat noir au bain-marie. Trempe aux trois quarts les madeleines dans le chocolat et les madeleinettes. Saupoudre la partie chocolatée des hérissons de noix de coco râpée ou de petits vermicelles en chocolat. Fais les yeux avec des petites billes de chocolat au lait et le nez avec les billes de chocolat noir.

**Astuce**  
Réalise des nœuds avec deux petits cœurs en sucre à déposer en haut de la tête des filles hérisson.



# Index

## Par ordre alphabétique :

Baba au gin et zestes de citron jaune	89
Cake citron	78
Cake pop chocolat coco	62
Chocolat manjari en origami	60
Cœurs de quatre-quarts et crème café	97
Duchocolà	64
Éclair glacé tarte citron	81
Entremets Capri	82
Galette pop	96
Hérissons déguisés	97
Le Douillon	38
Le far breton	55
Lou pisadou	70
Nid d'abeille	27
Poussière de licorne	65
Pudding aux raisins	63
Saint-Honoré mangue	50
Savarin rhum & mélasse	43
Streusel caramel	63
Tarte Abella	48
Tarte au chocolat lait & noisettes	46
Tarte au chocolat revisitée	43
Tarte au citron	35,77

Tarte au citron Hespéride	16
Tarte gianduja-noisette grué de cacao	24
Tarte à l'orange	20
Triple salto brownies	67
Verte pockette	66

## Par ingrédients :

Agrumes	27
Amandes	43, 69, 69, 73, 89, 96, 16
Café	97
Caramel	63
Chocolat lait	43, 46
Chocolat noir	43, 60, 62, 68, 69, 97
Citron	35, 77, 78, 81, 83, 89, 16
Citron vert	35, 16
Datte	68, 69
Gianduja	24
Graines de chia	68
Mangue	50
Marrons	73
Miel	27, 49
Noisette	24, 35, 46
Noix de coco	60, 62
Noix de pécan	27

Orange	20, 49
Poire	39
Pomme	68
Pruneau	55
Thé matcha	69
Raisins	63
Vanille	50, 68

## Par chef(ffe) :

Alain Chartier	81
Cédric Servela	86
Christophe Felder	55
Claire Damon	44, 94
École Ferrandi	18
Frédéric Cassel	82
Frédéric Duperron	40
Jeffrey Cagnes	28
John Kraus	77
Laurent Jeannin	56
Marc Ducobu	78
Matthieu Carlin	74
Maxime Frédéric	36
Patrice Ibarboure	20, 22
Quentin Lechat	70



## Symboles recettes

-  NOMBRE DE PARTS/PERSONNES : P  
NOMBRE D'UNITÉS : U
-  TEMPS DE PRÉPARATION
-  TEMPS DE CUISSON
-  TEMPS DE REPOS
-  TEMPS DE CONGÉLATION
-  NIVEAU DE DIFFICULTÉ

# Le magazine des joueurs gourmands !



# -LE GÂTEAU- SOUS LA CERISE

*Tout pour la Pâtisserie*

WWW.LEGATEAUSOUSLACERISE.COM



USTENSILES



INGRÉDIENTS



CHOCOLATS



PÂTE À SUCRE



DÉCORATION



COLORATION



PRÉSENTATION

**VENTE D'INGRÉDIENTS & D'USTENSILES POUR LA PÂTISSERIE  
ATELIERS DE PÂTISSERIE**

[www.legateausouslacerise.com](http://www.legateausouslacerise.com)

Venez visiter notre magasin au 26 rue de Strasbourg à Nantes

