1er Journal national mensuel de la Pâtisserie • 20 février - 20 mars 2020 • 43e année • 8,50 €

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER

Depuis 1978

REPORTAGES P.22-31 et P.72-75
LA MANUFACTURE PIERRE HERMÉ PARIS, MATHIEU KAMM, BARACHOU NYC

ACTUALITÉ P.16-20
LES MAISONS FÊTENT PÂQUES

RECETTES P.37-59
SPÉCIAL PRALINÉ & PARIS-BREST

LA MAISON DU CHOCOLAT DONNE CARTE VERTE À PIERRE HERMÉ

Invité par Nicolas Cloiseau à La Maison du Chocolat comme « Chef en résidence » le temps d'une saison – comme David Wesmaël l'an dernier –, Pierre Hermé a créé la surprise en proposant deux pâtisseries sans ingrédients d'origine animale ni gluten : Fleur de Cassis et Rose des Sables. Par Franck Lacroix

FLEUR DE CASSIS : sablé au poivre de cassis, ganache chocolat Belize et cassis, biscuit chocolat, gelée de cassis, mousse au chocolat Belize.

ROSE DES SABLES : pâte sucrée, praliné amande, ganache chocolat lait et rose, crème onctueuse amande, pralines roses.

© Stéphane de Bourgies

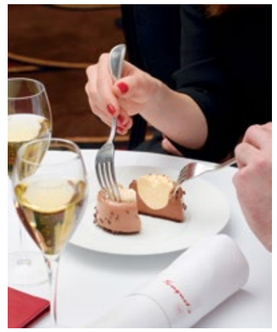
C'est dans l'ère professionnelle depuis la dernière Coupe du Monde de la Pâtisserie avec son dessert imposé végane. La naturalité est ensuite devenue un thème récurrent des concours de l'automne-hiver, sans compter les ouvertures ici et là de pâtisseries spécialisées. La voilà aujourd'hui à l'affiche de deux maisons parisiennes influentes qui vont nous permettre de juger du réel intérêt des consommateurs pour l'alimentation végane.

Ah ! Vous ne saviez pas ? Le consommateur veut de l'(éco)-authenticité et veille sur sa santé. Dans un monde de plus en plus bétonné, il lui faut de la verdure, et le vert, c'est l'espoir pour notre client à tous, le CSP+++ qui veut vivre en bonne santé le plus longtemps possible. Alors, pourquoi ne pas lui proposer de l'élixir végane, fontaine de jouvence sans matières d'origine animale qui révèle le meilleur du fruit, par exemple ? Il y a deux ans, Nicolas Cloiseau, le Chef Chocolatier de La Maison du Chocolat, avait travaillé et présenté une collection de bonbons de chocolat « Bien-Être » 100 % naturelle, 100 % végétale et 100 % inédite. Le Meilleur Ouvrier de France Chocolatier avait relevé le défi d'ôter la crème, le sucre et le beurre de la recette, grâce à l'expertise du médecin nutritionniste Thierry Hanh. Neuf mois d'essais avaient été nécessaires pour la seule structure de ces chocolats. Finalement le miel et le sirop d'érable sucrent naturellement, quand l'huile de noisette soutient le fondant, et la fibre naturelle de chicorée structure la matière. Au-delà d'un succès d'estime, Nicolas Cloiseau a creusé là un sillon novateur qui vient d'être approfondi par cette cocréation avec son nouveau « Chef en résidence », à la suite de David Wesmaël l'an dernier. La première rencontre s'est déroulée à l'Atelier Pierre Hermé, rue Fortuny (Paris 17e), où Nicolas Cloiseau est venu présenter les pâtisseries iconiques de La Maison du Chocolat, comme le millefeuille au chocolat ou le saint-honoré. Puis Pierre Hermé est allé à son tour rendre visite dans son atelier de Nanterre au M.O.F. Chocolatier qui lui a présenté la gamme « Bien-Être » et celle à venir des fruités véganes. Illico, Pierre Hermé a décidé de relever le défi végane, lui qui pourtant, à ses clients réclamant du sans-gluten, ne désignait du doigt que les macarons : *« J'ai changé d'avis parce que ce sont de vraies opportunités de création, et le projet que l'on a mené le prouve. »* Ainsi le Chef Pâtissier a travaillé ses biscuits avec de l'eau, de la farine de pois chiche et de la protéine de pomme de terre pour trouver les justes saveurs, soulignant : *« Les bases pâtissières nous aident, mais il faut penser différemment, ne plus penser en tant-pour-tant ; on remplace un ingrédient par trois et ça matche. Cela nous oblige à une remise en question sur tous les paramètres : les matières premières coûtent de 20 % à 40 % plus cher. »*

Enthousiasmé par le bonbon de chocolat Noir de Cassis, son préféré à La Maison du Chocolat, Pierre Hermé en a imaginé l'interprétation en pâtisserie avec une quarantaine de pétales de chocolat qui insufflent le mouvement à sa Fleur de Cassis : *« Des notes aromatiques du sablé au poivre de cassis (aux saveurs presque "animales" et aux arômes de géranium), on glisse vers l'amertume d'une compote de cassis domptée par une touche de groseille alors que le jus de citron en exacerbe l'acidité. Se crée un duo complice avec le chocolat noir pure origine Belize, plantation Xibun, du biscuit moelleux, complété par la ganache à l'eau minérale, à la pulpe de cassis et au poivre de cassis pour mettre en valeur le goût pur du chocolat noir Belize à 64 % de cacao. »*

Pour la deuxième création, la tarte Rose des Sables, Pierre Hermé s'est d'abord appuyé sur une pâte sucrée végane sans gluten : farine de riz, maïs, fécule de pomme de terre et fécule de lin. Puis sur un praliné amande, une ganache lait d'amande-rose, une crème onctueuse et surtout sur le chocolat au lait végétal d'amande Valrhona qui sortira en 2021 – un chocolat avec des fèves du Brésil et une poudre d'amande (amandes partiellement déshuilées, torréfiées et très finement broyées). Celle-ci remplace la poudre de lait de vache habituellement utilisée pour les chocolats au lait. *« La tarte au chocolat de Pierre est le parfait trait d'union de nos deux maisons, un joli mariage de la rose iconique de Pierre et du travail du chocolat et du praliné de l'autre »*, confiait Nicolas Cloiseau lors de la présentation à l'Hôtel de Crillon. Ces pâtisseries à 10 € pièce seront disponibles du 2 mars à la fin mai dans toutes les boutiques parisiennes de La Maison du Chocolat, et du 2 mars au 12 avril dans les boutiques Pierre Hermé Paris.

LE FOUQUET'S PARIS et Mécénat Chirurgie cardiaque



Mousse au chocolat intense et cœur crémeux au piment d'Espelette, le tout déposé sur un sablé cacao fleur de sel, ce dessert du **Chef Pâtissier Nicolas Paciello** était proposé du 10 au 16 février à la brasserie Fouquet's Paris (14 €). L'occasion de donner du cœur à la Saint-Valentin, les bénéfices de sa vente étant intégralement destinés à l'association Mécénat Chirurgie cardiaque qui finance les opérations d'enfants défavorisés. L'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris auquel appartient la brasserie le proposait également au sein de son restaurant Le Joy et sur sa carte room service.

Une gamme de 4 cœurs À LA MÈRE DE FAMILLE

Décliné en chocolat lait ou chocolat noir, **le Sacré-Cœur** est garni de petits cœurs au praliné, de noisettes et d'amandes enrobées de chocolat, ainsi que de petites dragées en forme de cœur. *Cœur de 100 g, 8 € ; Cœur de 160 g, 12,50 € ; Cœur de 205 g, 16,50 € ; Cœur de 475 g, 35,50 €.*

DALLOYAU sous le soleil espagnol de la Séville de Cole & Son

Dalloyau s'est inspiré du modèle Orange Blossom parmi les 14 dessins de la nouvelle collection SÉVILLE de Cole & Son, la maison d'édition britannique de papiers peints aux techniques artisanales traditionnelles, fondée en 1875. Orange Blossom est un modèle aux couleurs apaisantes, à l'image des rues de Séville où fleurissent des orangers par centaines.

Jérémy Del Val et son équipe ont ainsi créé deux nouveaux macarons :
Le Macaron Turron propose un crémeux au touron entre une coque noisette et une coque vanille. **Le Macaron Fleur d'Oranger** offre la délicatesse d'une crème à l'orange parfumée à la fleur d'oranger entre deux coques de macaron orange.
Eat-bag de 4 macarons, 9,90 € ; coffret de 8 macarons, 19,90 € ; coffret de 12 macarons, 29,90 € (dans les boutiques Dalloyau Paris et Marseille).

Fusion de FAUCHON

Le Chef Pâtissier et jeune marié François Daubinet réalise la fusion de l'amour, de l'art et de la gourmandise en un biscuit moelleux amande et citron jaune, une compotée tamarillo-passion et un croustillant aux amandes, le tout recouvert d'une mousse onctueuse mangue-passion-vanille (*pour 2 personnes*, 16 €). La maison propose aussi un coffret BISOU FAUCHON de sept macarons roses poudrés aux saveurs acidulées de framboises relevées de piment d'Espelette (21 €). Enfin, l'écrin de 12 macarons – comme les écrins de chocolats – reprend le tracé artistique qui orne l'entremets de la Saint-Valentin, un *one-line* figurant deux mains entremêlées entourant le symbole universel de l'amour.

La Saint-Valentin haute en couleur de PIERRE HERMÉ

Pierre Hermé s'est associé à la talentueuse directrice artistique Florence Bamberger. Cette diplômée du Central Saint Martins College of Art and Design et de Penninghen a imaginé les packagings décorés de timbres pop et chamarrés. À la carte, les amoureux avaient le choix entre **le Cœur Ispahan**, biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis (*disponible en duo, 18 € ; 2-3 personnes, 36 € ; 4 personnes, 42 €*), **le Cœur Orpheo**, biscuit viennois au chocolat noir, crème onctueuse au praliné noisette, ganache au chocolat noir pure origine Venezuela, Grand Cru Araguani, amandes torréfiées (*2-3 personnes, 34 € ; 4 personnes, 40 €*) ou **le Cœur Infiniment Pistache**, pâte sablée, praliné à la pistache, biscuit imbibé à la pistache, crème onctueuse, crème chantilly à la pistache d'Iran (*2-3 personnes 34 € ; 4 personnes, 40 €*).
Au rayon **Macarons** étaient proposés Infiniment Fruit de la Passion, avec crème de fruit de la passion et fruit de la passion confit (*2,20 € pièce*) ; Infiniment pamplemousse crème et confit de pamplemousse (*2,20 € pièce*) ; le macaron Jardin des Rêves à la crème de verveine et confit de gingembre (*2,50 € pièce*) : l'Infiniment Kinako, avec une crème au kinako, cette délicate et fine poudre de soja torréfié (*2,20 € pièce*).
Enfin, **les tablettes de chocolat fourrées** se déclinaient en : chocolat noir et praliné Infiniment Pistache d'Iran ; chocolat noir et praliné Infiniment Noisette du Piémont ; chocolat au lait et praliné Infiniment Pignons de cèdre. *10 € pièce.*

Mon Cœur, de SÉBASTIEN GAUDARD

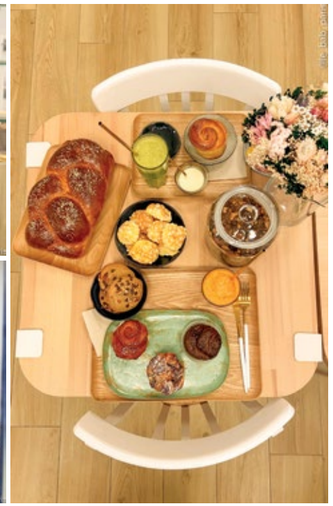
Pour deux personnes, **Mon Cœur**, de Sébastien Gaudard, alliait génoise aux amandes, crème de marrons, griottes acidulées et délicate crème à la rose (19 €). Malin, le Pâtissier de la rue des Martyrs proposait une version chocolatée au même prix avec Mon Merveilleux Cœur (cœur de meringue fondante, chantilly au chocolat praliné, copeaux de chocolat amer). Pour l'occasion, il proposait aussi une sélection de bonbons de chocolat, lait ou noir, en habit dans une boîte de forme cœur (19 à 32 €).

Un éclair bergamote-pamplemousse rose pour la maison VERLET

Carl Marletti a créé pour la maison parisienne Verlet, rue Saint-Honoré, un éclair bergamote ascendant pamplemousse rose. Ou plus précisément : une pâte à choux croustillante, un crémeux au thé vert earl grey Verlet, une gelée de pamplemousse rose, des écorces de pamplemousse confites de la maison Lilamand et des fleurs de bleuet. *9,10 € pièce.*

Le Love Bonbon de KL PÂTISSERIE PARIS

Love Bonbon, la création de Kevin Lacote [1] pour la Saint-Valentin : mousse dragée, croustillant riz soufflé, génoise, confit de pamplemousse et confit de violette. *2 personnes*, 16 €.



Monoproduit : LE BAR À BRIOCHES

C'est fait, le premier lieu 100 % brioché vient d'ouvrir, rue La Boétie, à Paris. On doit le Bar à Brioches à Margaux Aycard, diplômée de Ferrandi et ancienne Cheffe du restaurant 52 Faubourg, qui joue ainsi la carte du monoproduit régressif et légendaire qui s'est répandu depuis la Normandie à travers toutes les régions de France… depuis l'*Encyclopédie* de Diderot qui la désignait comme *« une magnificence onéreuse »*. Les brioches du BAB sont françaises, sucrées, salées, en sandwichs, tressées, moelleuses ou feuilletées. Mais Margaux Aycard propose aussi de découvrir des brioches de l'Asie à l'Europe en passant par l'Amérique. Au rayon sucré, la brioche est « juste au sucre » (2,50 €), ou elle est Babka chocolat 66 % et praliné de sésame, ou Cinnamon Roll (roulé à la cannelle). La Queen Aman est une brioche feuilletée avec beurre fondu et sucre à chaque pli et repli. La Cookie Dough, roulée nature, offre un cœur de pâte à cookies crue et un craquelin cookie sur le dessus. Enfin, la Briochée feuilletée au chocolat s'enrichit d'une ganache chocolat 66 % après cuisson.
Au rayon salé, la brioche se fait tressée aux olives, au cheddar, aux champignons, noix-chèvre frais ou feuilletée bacon-sirop d'érable. Le tout avec café de torréfacteur français et sélection de thés, de jus frais maison et de thés glacés, pour 20 places assises.

Un cœur MERINGAIE SUR MESURE

La Meringaie a proposé à la Saint-Valentin une meringue en forme de cœur dressée sur mesure : cinq parfums de crème au choix et les fruits du moment à marier selon l'humeur. *Pour 2 personnes*, 16,80 €.

Une nouvelle boutique commune À LA MÈRE DE FAMILLE & STOHRER

Plus de deux ans après avoir opéré un rapprochement historique entre la plus ancienne chocolaterie et la plus ancienne pâtisserie de Paris, la famille Dolfi inaugure une nouvelle boutique, rue Cambronne, dans le 15e arrondissement, et transforme celle de la rue Lepic.
Après la rue Cler l'année dernière, la marche en avant continue pour À La Mère de Famille, qui ouvre là sa 14e boutique et y installe un comptoir à pâtisseries Stohrer. À cette occasion, le Chef Pâtissier Jeffrey Cagnes sort une collection exclusive d'éclairs au chocolat « origine ». L'éclair signature est désormais entouré de chocolats Haïti 75 % et Madagascar 82 %, au prix, dans les trois boutiques communes, *de 4,50 €*.