



## Tout chaud



### DÉLICE INFERNAL

La quatrième version de la fameuse barre infernale du chocolatier François Pralus mêle le croquant du chocolat noir à un gianduja à l'orange. 160 g, 9,50 €. François Pralus. En boutique et en ligne.

### SAVEURS LACTÉES

Une toute nouvelle crème à tartiner mêlant le chocolativoire de Valrhona et des amandes de Provence. Un pur délice élaboré de façon artisanale, sans huile de palme, colorant ou conservateur. Crème de chocolat blanc aux amandes de Provence, à partir de 4,90 €. Le pot de 130 g. Aix & Terra. En ligne.

# Envies printanières



Nouveautés gourmandes, shopping de saison et infos pâtisseries... Découvrez les coups de cœur de la rédaction et croquez le printemps à pleines dents sans en laisser une miette!

Sabine Alaguillaume et Franck Schmitt

### TWEET

#### GOURMANDS!

Les Français sont friands de chocolat : 6,6 kg par an et par personne, soit l'équivalent d'une tablette par semaine. (syndicat du chocolat - 2014)



### PROFITEROLE CHÉRIE

Remise à l'honneur par Philippe Urraca, la profiterole offre ici une expérience unique. Elle est montée à la commande, craque et fond à en faire tourner la tête. A découvrir sous une jolie verrière, à déguster sur place ou à emporter.

### ÇA PRÉSENTE BIEN

Haut en couleurs, ce serveur à pâtisseries se compose de 4 plateaux entièrement modulables. Sombrello, 34,90 €, ZakiDesigns. En boutiques et en ligne.



**SAVE THE DATE!**

Du 10 au 15 mars, Melitta vous invite à partager un moment de gourmandise autour du café. La découverte de la toute nouvelle machine à espresso Caffeo Varianza s'accompagne d'une dégustation de l'éclair Melitta, tout spécialement créé par le pâtissier Christophe Adam. *Rendez-vous chez Mel, Mich & Martin à Paris.*

**FAÇON CAVIAR**

Réputée pour son incomparable caviar impérial de Sologne, La Maison Nordique s'adresse, cette fois, aux becs sucrés avec un caviar de chocolat ! Il brille, croque, roule sous le palais et explose en bouche, faisant le bonheur des choco-addicts. 4,30 €, la boîte de 40 g et 9 €, les 125 g. La Maison Nordique. *En boutiques et en ligne.*

**POULETTE LOOKÉE**

Aussi coquette que rigolote et gourmande, une poule s'habille de pied en cap et en pied-de-poule. Avis aux gourmands : c'est 350 g de bon chocolat, friture comprise, à savourer ! 37 €. A la Mère de Famille. *En boutiques et en ligne.*

**TWEET ON Y PENSE!**

Le 16 mai, on fête la Saint-Honoré, patron des boulangers et des pâtissiers.

**DU CACAO ET DES HOMMES**

De la fève aux tablettes, Menakao est un chocolat 100 % malgache. Créée il y a 10 ans par Shahin Cassam Cheani, la marque propose des produits de qualité favorisant l'économie locale. *Menakao. En boutiques et en ligne.*

**À LIRE****MULTICOLORES!**

*Rainbow cake*, en français, ça veut dire gâteau arc-en-ciel, et, dans ce livre, vous allez en voir de toutes les couleurs. L'auteur revisite cette tendance américaine tous colorants dehors, qui font de chaque gâteau une sculpture contemporaine à dévorer ! *Rainbow cake* de Aude Royer, Editions Larousse, 7,90 €.

**MYSTÉRIEUX**

Une couverture toute noire, une promenade onirique sur les traces d'un jeune pâtissier tatoué. Voici un livre qui ne laisse pas indifférent avec ses desserts audacieux et avant-gardistes. Mais n'y cherchez pas de recettes : il s'agit plutôt d'un carnet de voyage construit autour de saveurs et de rencontres. De l'inspiration ! *The architecture of sense and taste*, Guillaume Sanchez, Editions Blurb, 70 €.

**DÉCO GARANTIE**

Confectionner les bases des gâteaux, réussir les crèmes et les glaçages, connaître toutes les techniques de déco, décrire et dessiner à la poche à douille. Ce livre pratique est une bible pour les pâtissiers amateurs. Il livre, à travers des centaines d'images et de pas à pas, toutes les techniques indispensables ! *Je sais bien décorer mes gâteaux*, Giovanna Torrico, Editions Marabout, 15,90 €.

**GAIN DE PLACE**

Un 4 en 1 très astucieux comprenant 3 bols mélangeurs avec bases antidérapantes et un casse-œuf en acier inoxydable intégré. Le séparateur d'œuf se fixe en toute sécurité sur le bord des 3 bols. 1,4 l, 2,4 l, 3,8 l. 33, 23 et 13 cm. Nest Mix, 39,99 €, Joseph Joseph. En boutiques et en ligne.



## Mesdemoiselles Madeleines

Voici l'histoire sympathique de Steve Seremes, ancien consultant dans le secteur financier, sportif et surtout fine gueule, qui a eu envie de changer de vie. La pâtisserie étant son péché mignon, il fait appel à Stéphane Bour, chef pâtissier dans des restaurants multi-étoilés. Ensemble, ils viennent d'ouvrir "Mesdemoiselles Madeleine" une pâtisserie consacrant la madeleine et la déclinant à tous les parfums. Naît ainsi une collection étonnante de ce grand classique de la gastronomie française. Le lieu est un bel écrin contemporain au cœur de Paris. Ne cherchez pas d'autres desserts, seul le petit gâteau bossu y a place. Une vraie madeleine de Proust !



© Photos Haggomard

**PÂQUES POP**

Un brin d'impertinence et des couleurs intenses renouvellent, cette année, les créations de Pâques. Le tout élaboré à partir des meilleurs crus 100 % beurre de cacao. Avec à l'intérieur, surprise oblige, une multitude de petits œufs fourrés de ganache et praliné. So Pop, 22 cm, 820 g, 45 €. L'Atelier du Chocolat. En boutiques et en ligne.

**CASSE-TÊTE CHOCOLATÉ**

En pur chocolat noir du Venezuela et chocolat au lait de Madagascar, voici la dernière création de François Perret, chef pâtissier du Shangri-La Hôtel à Paris. Un œuf de Pâques original et ludique qu'il a mis au point avec l'aide d'un tourneur sur bois. Edition limitée. L'Œuf Casse-tête 330 g, garni de frites, 70 €. En vente à l'hôtel Shangri-La, Paris.

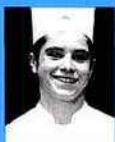
**PIPETTE À DÉCORER**

L'accessoire idéal pour réaliser des décors sur les gâteaux d'anniversaire. A utiliser tout naturellement, comme on tient un stylo. Trois embouts différents permettent de varier les présentations. 12,90 €. Birambeau. En boutiques et en ligne.

## CHAMPIONS DU GOÛT ET DE L'INNOVATION

**FABIEN BERTEAU**

Il vient d'être élu meilleur chef pâtissier de l'année par Gault et Millau. Dans les cuisines du Park Hyatt Paris Vendôme, le jeune chef sublime les produits de qualité, innove avec des desserts inspirés de ses voyages et revisite aussi les grands classiques de la pâtisserie française. Le cheesecake sera sa pâtisserie signature de l'année. « Nous voulons garder une perception connue tout en essayant de surprendre », déclare-t-il, ravi.

**SIMON BIENVENU**

19 ans, employé de la pâtisserie Olivier Bourliquet de Jouars-Pontchartrain (78) est l'un des trois jeunes pâtissiers consacrés lors de la 3<sup>e</sup> cérémonie du Rabelais des jeunes talents. Avec Dorinda Laborie et Maxime Raiffé, il fait partie des 33 lauréats, catégorie 17 à 26 ans. Ce prix récompense la mise en valeur de la gastronomie française dans les domaines de la pâtisserie, mais également des crèmes glacées et autres métiers de bouche.

**CHRISTINE IVETICH**

Apprenant en 2008 que leur fille est diabétique, Christine Ivetchik et Vincent Duclos se mettent en quête de gourmandises naturelles et sans sucre, et découvrent... un vrai manque! C'est l'origine de Delicesweet, une épicerie qui propose toutes sortes de friandises étonnantes, Marshmallows, confitures, mais aussi : le fondant au chocolat sans sucre, sans beurre et sans gluten. A découvrir sans faute! Delicesweet. En boutique et en ligne.

**C'EST DE LA TARTE!**

Finis, les haricots secs! Pour une pré cuisson parfaite, il suffit de déposer la chaîne en escargot sur le fond de pâte. Pratique, elle se retire d'un seul geste, la cuisson terminée. 12,90 €, Birambeau. En boutiques et en ligne.

**TWEET****VIVE LE BIO!**

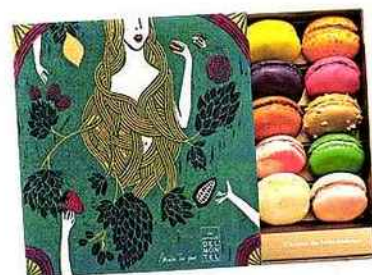
Mon Fournil propose toute une gamme de farines bio et sans gluten. Farines de maïs, de châtaigne et de sarrasin à partir de 2,90 € le sachet de 400 g. Mon Fournil. En magasins bio et en ligne.

**COCORICO!**

Le 19 mars 2015, plus de 1000 chefs du monde entier célèbrent la gastronomie française en proposant un "dîner français" sur une idée d'A. Ducasse s'inspirant de A. Escoffier qui, en 1912, initiait "Les dîners d'Epicure". Les restaurants participants sont encouragés à reverser 5% des ventes à une ONG locale œuvrant pour le respect de la santé et de l'environnement.

**NID GOURMAND**

Sous une coque au chocolat noir, se cache une crème glacée aux éclats de nougat, accompagnée d'un cœur de sauce framboise. Le tout repose sur un lit de crème glacée aux spéculoos. Œuf nougat, framboise et spéculoos, 13,95 €. Magasins Thiriet.

**MACARONS ET POÉSIE**

Arnaud Delmontel a donné carte blanche à l'illustratrice Maëva Tur pour imaginer un joli coffret inspiré de l'Art déco. 35 €. Arnaud Delmontel. En boutique et en ligne.



© Photo Pierre Moretta

**VOTRE PROCHAIN PÂTISSERIE...**

Le numéro 10 de votre magazine de pâtisserie préféré sera disponible en kiosque le 1<sup>er</sup> juin prochain. De quoi faire le plein d'idées pour un été gourmand!