

Ces reportages sont dédiés aux...

- Restaurateurs
- Pâtisseries
- Chocolatiers
- Traiteurs
- Epicerie Fines

# L'ART DE SAVOURER



06

**PASSEZ A TABLE**

- Rencontre avec un grand cuisinier, Nicolas STAMM, de la Fourchette des Ducs



14

**LE TEMPS DU GOÛT**

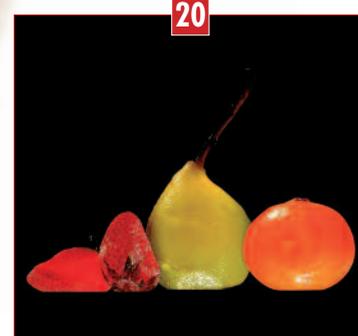
- Rencontre avec Régine ZEKRI-HURSTEL en amont de la quinzaine du goût à Toulouse



16

**L'UNIVERS DES FRUITS**

- Des premières utilisations du froid jusqu'à la surgélation IQF, l'histoire en marche



20

**L'UNIVERS DES FRUITS CONFITS**

- Depuis un siècle et demi, la Maison Lilamand façonne ses fruits avec talent et passion



24

**HISTOIRE & SAVOIR-FAIRE**

- Lyon à l'honneur avec un label pour les Bouchons et la Cité de la Gastronomie



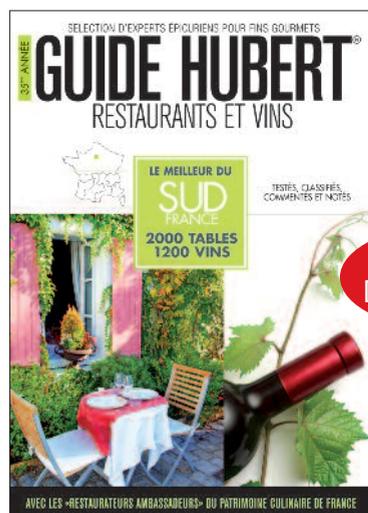
28

**L'UNIVERS DU CHOCOLAT**

- Du 23 au 25 mai le Festival Culturel International du Chocolat Sens & Chocolat

**UNIQUE EN FRANCE !  
2 GUIDES EN 1 : GASTRONOMIE & VINS**

**CONCEPT MODERNE  
ILLUSTRATIONS EN QUADRICHROMIE**



DEPUIS 35 ANS,  
SA FIABILITÉ ET SON ÉLÉGANCE  
ONT SÉDUIT  
DES DIZAINES DE MILLIERS  
DE FINS GOURMETS,  
ÉPICURIENS AVERTIS  
QUI REFUSENT  
"L'AVENTURE DES CRITIQUES  
DES SEULS INTERNAUTES"

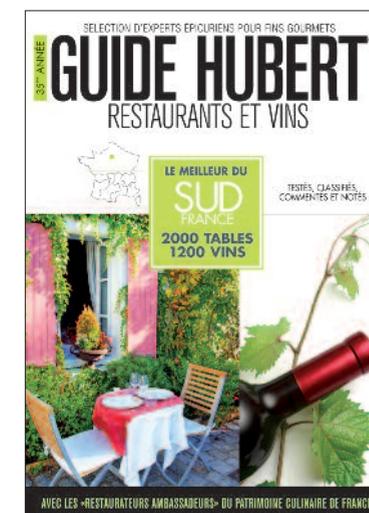
VIENT  
DE PARAÎTRE

- MEDIA PAPIER + WEB

pour vous procurer  
le GUIDE HUBERT 2013  
nous écrire :

GUIDE HUBERT  
116 route d'Espagne  
31047 TOULOUSE cédex 1  
05.61.51.29.13  
jp.hubert@guide-hubert.fr

- joindre un chèque de 24 € TTC  
franco de port
- une facture vous sera envoyée



Rencontre avec un grand cuisinier

# NICOLAS STAMM



## Légèreté et talent à la sauce alsacienne

**A**u pied du Clos Saint-Odile, dans la ville touristique d'Obernai, **Nicolas Stamm** et **Serge Schaal** ont réussi le pari de faire revivre un trésor patrimonial. La belle demeure voulue par **Ettore Bugatti** prend, tous les soirs, de nouvelles couleurs. Sublimés par un chef exquis qui n'a pas fini de faire parler de ses fulgurances, les produits ont trouvé un maître des fourneaux qui revisite avec modernité et légèreté les plus grands classiques ainsi que la superbe, et parfois méconnue, cuisine alsacienne.

**Après une belle expérience chez Jean Schillinger, à Colmar, vous vous êtes installé à Haguenau en créant le restaurant "La Fourchette". Vous étiez à ce point attaché à l'Alsace ?**

Normalement, je devais prendre un poste très intéressant à Paris, dans un bel établissement. Mais le changement tardait à venir. Alors, j'ai regardé la carte des étoilés en Alsace et je me suis

dit qu'il n'y avait personne dans le secteur d'Haguenau ! C'était un peu ambitieux, j'étais seul en cuisine, j'avais une seule serveuse, six tables et dix-huit couverts au total.

**Pourtant votre adresse est vite devenue le repaire des gourmets de la région...**

Oui, mais ce fût très fragile. Au bout de six mois, la serveuse, enceinte, a dû arrêter. Je me retrouvais seul et ce n'était pas un contexte facile pour embaucher une personne. J'ai demandé à Serge, qui travaillait alors comme ingénieur à la ville de Strasbourg, s'il pouvait provisoirement me donner un coup de main. Il s'est tellement pris au jeu qu'il n'a jamais cessé de servir !

**Pourquoi décidez-vous alors de racheter le fonds de commerce de l'hôtel "Les Ducs d'Alsace" à Obernai ?**

A Haguenau, la salle était vraiment trop exigüe. C'était un studio de plain-pied



### ► La grande histoire de la marque automobile Bugatti

Né en Italie, mais rapidement devenu alsacien de cœur, Ettore Bugatti compte parmi les plus grands noms de la construction automobile. Après avoir été associé à De Dietrich, Mathis et Deutz, il a créé sa propre marque et installé son usine à Molsheim, tout près d'Obernai. Dans les années 20, Bugatti est au faite de sa gloire avec notamment la Type 35 qui détient toujours le record absolu de victoires en compétition. Pour accueillir, ses amis et clients, le génial inventeur voulait disposer d'un lieu haut de gamme digne de ses riches admirateurs. Aussi, il fait appel à trois de ses proches Charles Spindler, Lucien Weissenburger et René Lalique pour aménager une demeure d'exception.



### PARCOURS

Après un BEP obtenu dans le très notoire Lycée Hôtelier de Strasbourg, Nicolas Stamm a fait ses classes dans la belle maison colmarienne de Jean Schillinger, lui-même fort réputé pour son amour des beaux produits. Alors qu'il devait partir comme chef de partie dans un grand établissement parisien, le jeune chef alsacien ne supporta pas l'attente à laquelle il était confronté et décida d'ouvrir son propre restaurant à Haguenau, à l'âge de 24 ans (en 1998). Très vite, "La Fourchette" devint un repaire pour gourmets et les guides gastronomiques ont commencé à suivre avec attention cette nouvelle étoile alsacienne. Deux ans plus tard, avec son ami Serge Schaal, Nicolas Stamm ouvrait "La Fourchette des Ducs".



ALSACE

▲ Grâce au talent du chef, Nicolas Stamm (à gauche) et au professionnalisme du maître d'hôtel, Serge Schaal (à droite), La Fourchette des Ducs fait partie du firmament de la grande restauration française.

que j'avais réaménagé en restaurant mais 46 m<sup>2</sup>, c'était vraiment trop juste. Il n'y avait pas d'intimité entre les tables, surtout dans une petite ville où tout le monde se connaît. A Obernai, nous avons découvert ce lieu chargé d'histoire qui nous a immédiatement séduit. N'oublions pas que c'est la deuxième ville la plus touristique du Bas-Rhin après Strasbourg. Il y avait donc des atouts pour implanter un restaurant gastronomique.

**Alors que cet établissement a été fort connu pour son passé hôtelier, vous avez décidé de vous séparer de cette activité très rapidement...**

Nous avons fait le constat qu'il y avait déjà une belle concentration d'hôtels à Obernai. Nous souhaitons surtout mettre en valeur notre savoir-faire, celui de la cuisine. Dans un premier temps, nous avons beaucoup travaillé et investi dans la rénovation de ce magnifique outil de travail. Ensuite, nous avons davantage misé sur le personnel.

### ► L'empreinte de trois talents créatifs

Ami Lucien Weissenburger (architecte de l'École de Nancy réputée pour son Art Nouveau), de Charles Spindler (marqueterie) et de René Lalique (maître verrier), Ettore Bugatti a réuni trois talents exceptionnels afin de concevoir un lieu de réception de prestige en 1921. Par la suite, ce lieu est devenu un hôtel et les actuels salons Lalique (photo du haut) et Spindler (photo du bas) ont été parfaitement conservés. Nicolas Stamm et Olivier Schaal ont remis en valeur ce patrimoine décoratif unique, témoin tout à la fois des Années Folles et de la splendeur d'une grande marque automobile.

**A Haguenau, vous aviez acquis votre réputation grâce à une élégante cuisine classique. Avez-vous changé quelque chose en arrivant à Obernai ?**

Non, je suis resté sur ma ligne directrice, à savoir ne jamais travailler plus de trois produits dans la même assiette, respecter le goût des produits. Un pigeon doit avoir le goût du pigeon, peu importe la façon dont on le travaille.

**Au milieu des années 2000, c'était un peu aller à contre-courant des nouvelles tendances...**

Et cela nous a fait très peur. Je me suis



►► Rencontre avec un grand cuisinier, Nicolas Stamm



“

En 2005, on ne parlait plus que de cuisine moléculaire. Je me suis vraiment demandé si, tout en étant un jeune chef, je n'étais déjà pas trop vieux !

”

**SERGE SCHAAL**

Ingénieur de formation, Serge Schaal n'était pas forcément destiné aux métiers de la restauration. Pourtant, lorsque Nicolas lui demanda de lui donner un coup de main dans son premier établissement d'Haguenau, celui qui occupait une belle fonction à la mairie de Strasbourg décida de franchir le pas. "Nicolas m'avait dit que pour servir il n'y avait pas besoin d'être ingénieur, se souvient avec un brin de malice, Serge Schaal. C'est là que je me suis rendu compte que nous devions voir plus grand, car la salle était vraiment trop petite pour garantir un service efficace et une certaine intimité entre les convives."

vraiment demandé si, tout en étant un jeune chef, je n'étais déjà pas trop vieux ! Nous avons obtenu le second macaron en 2005 et à cette époque-là, on ne parlait presque plus que de la cuisine moléculaire. J'étais un peu destabilisé. Partout, on voyait des sphères, des pipettes ou des seringues. Étant un peu à l'inverse de ce style, je me posais effectivement beaucoup de questions.

**Mais vous avez franchi cette étape avec succès...**

Cette manière de retravailler la cuisine classique semble revenue dans l'air du temps. Cela prouve bien que la cuisine est vivante. Les produits restent les mêmes mais c'est la façon de les travailler qui change.

**N'y a-t-il rien à inventer en cuisine ?**

Sans doute, mais on est davantage dans la notion de réinterprétation. La sauce béarnaise a déjà été inventée. On peut seulement la réinterpréter, chacun à sa façon.

**Pourquoi croyez-vous que la tendance de la gastronomie moléculaire a fait long feu ?**

Je crois avant tout qu'un client de restaurant attend qu'on lui serve du bien être. Au début, il peut être amusé par



“

Le menu unique imposé par un chef, c'est fini. Il faut donner le choix. Et je souhaite que les menus dégustation restent totalement digestes.

”

les expérimentations mais ensuite il ne veut plus simplement de l'expérience pour de l'expérience. Aujourd'hui, je crois avant tout que les clients recherchent les bons produits et une mise en scène qui les magnifie. On nous questionne souvent pour savoir d'où viennent nos produits, preuve que c'est un véritable problème pour les gens. Ils ont de plus en plus de mal pour savoir où ils peuvent les trouver.

**On sent que vous mettez souvent le client au centre de vos réflexions...**

On travaille pour lui, pour lui faire plaisir, d'une certaine manière c'est donc lui qui décide. Ce n'est jamais tout à fait vrai puisqu'on lui propose aussi quelque chose, mais je crois vraiment qu'on est dans le compromis. Je suis toujours attentif à ce que me disent les clients du restaurant. C'est pourquoi je les voie lorsqu'ils arrivent et quand ils repartent. Ceux qui ont la critique constructive me permettent d'avancer. C'est important de discuter car notre œil s'habitue aux choses. Un regard neuf permet souvent d'avancer car il verra des détails que nous ne voyions plus.

**Vos menus dégustation qui sont une manière de découvrir toute votre palette sont très prisés...**

Mais nous n'orientons pas exclusivement nos clients vers ce type de proposition. Le menu unique imposé par un chef c'est fini. Il faut donner le choix. Et je souhaite que ces menus dégustation restent totalement digestes, avec des proportions plutôt normales. De même, en salle, Serge ou notre sommelier, proposent des accompagnements avec un seul vin, par exemple un grand meur-



**CRYO**  
Une différenciation qualitative et éco-responsable

- Pas de transports
- Pas de stocks
- Pas de gestion des vides
- Pas de frigos pleins
- Micro filtrée et gazéifiée in situ
- Fraîcheur et finesse des bulles
- Flacons stylisés en 50 et 75 cl

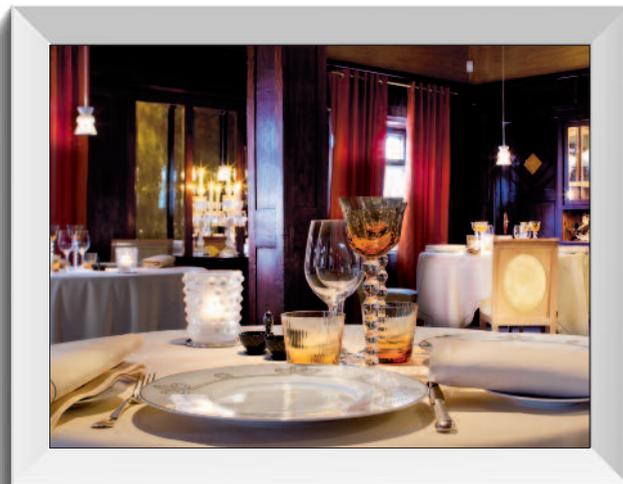
**CRYO**  
L'eau de dégustation plate et pétillante



**L'Eau CRYO Sarl**

- Aix-en-Provence
- Tél. 06.09.09.88.48
- www.cryo-w.com

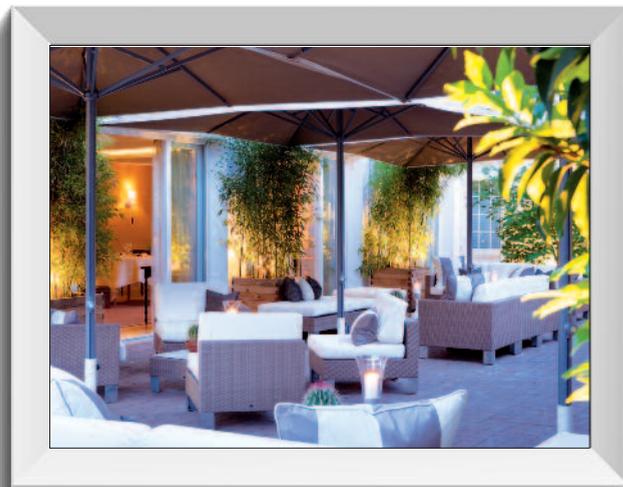
## ►► Rencontre avec un grand cuisinier, Nicolas Stamm



▲▼ Mises de tables pleines de raffinement et d'élégance dans cette ancre dessinée par des artistes de renommée mondiale.



▼ Aux beaux jours, chaque table dispose de son propre salon extérieur pour savourer apéritif et mises en bouche.



sault ou un riesling. Je ne crois pas que le mélange de plusieurs vins adaptés à chaque plat apporte une réponse pertinente.

### Comment se passe votre processus créatif ?

C'est toujours un peu compliqué. Je ne peux pas créer dans la contrainte, je dois le faire pour des amis. C'est le seul caprice que je pourrais avoir en tant que chef. Ne me demandez pas de vous parler d'un plat que je mettrai à la carte dans six mois ! Je n'en sais rien à l'avance.

### Vos amis doivent donc avoir de la chance...

Lorsque les morilles reviennent ou que les asperges arrivent, j'ai de nouveau une grande envie de travailler ces produits. Là, je me mets à essayer des plats et j'ai besoin de les faire partager à mes amis. On voit très vite si le plat va marcher ou pas. Mon but reste de donner le maximum d'émotions à travers un plat.

### La saisonnalité des produits est donc au cœur de votre logique de création...

Bien sûr. Chaque année, les mêmes produits reviennent. Quand je vois les premières asperges réapparaître, je suis impatient de les retravailler. Mais je suis obligé d'attendre un peu car les asperges blanches d'Alsace sont plus tardives.

### N'est-ce pas trop difficile de se renouveler ? Quel est votre fil conducteur ?

L'allègement ! J'adore reprendre les vieilles recettes et les travailler de manière allégée. Cela ne signifie pas pour autant que j'ai banni les plats très gourmands de ma carte.

### Comment définiriez-vous la notion de digestibilité ?

Ce sont des clients qui repartent contents du restaurant en ayant bien mangé mais sans se sentir trop chargés.

### Peu ou mal connue, la cuisine

### alsacienne a pourtant la réputation d'être peu légère...

Cela fait partie des clichés effectivement alors que c'est bien souvent le contraire. La cuisine alsacienne était avant tout celle des femmes qui cuisinaient toute la journée pour obtenir une cuisine légère, une cuisine de fumet. C'est d'ailleurs de ces vieilles méthodes traditionnelles que j'en ai tiré ma façon de travailler le moelleux du pigeonneau par exemple. On l'oublie aussi, mais l'Alsace, c'est la région des asperges, des navets salés, des fruits rouges. Et puis c'est une région qui a été très marquée par la cuisine juive faite de bouillons et de raviolis. Les maultaschen ou les fleischnaka en sont le parfait exemple.

### A l'image des Gefelti Knepfle garnis de gros gris, vous aimez revisiter les classiques de votre région...

J'essaie surtout de casser le côté trop cliché de notre gastronomie, montrer qu'elle peut être légère et moderne. Le navet au safran, ce n'est pas nouveau mais associé à une purée de dattes au gingembre, c'est tout à fait étonnant et accompagne à merveille la canette de Barbarie. On peut aussi s'amuser avec un baerewecke (ndlr: un pain aux fruits secs) pour servir un foie gras de canard.

### Revendiquez-vous d'autres influences gastronomiques ?

Comme beaucoup d'autres chefs, j'ai été très marqué par la cuisine asiatique, plus particulièrement par ce qui se fait en Chine. Au départ, avec Serge, on pensait surtout découvrir d'autres plantes ou herbes aromatiques. En fait, j'ai été très marqué par les soupes et la cuisine cantonnaise. Cela m'a rappelé les bouillons alsaciens et je me suis dit que cette cuisine était finalement très moderne.

**Nous avons parlé de votre particularité d'avoir supprimé la partie hôtelière de votre affaire mais vous en avez une seconde, celle de n'être ouvert... que le soir !**

Noté : 90/100 - BESTHEIM  
Riesling Grand Cru Wiebelsberg 2008  
"Robe jaune pâle. Nez typé associant des notes de citron confit et un fond minéral présent. On retrouve ces qualités en bouche qui est en outre animée d'une fraîcheur sans faille. Un riesling typé et complet qui peut encore vieillir."  
Gilbert & Gaillard 2013



Le libra d'avoine est d'origine pour la santé. A consommer avec modération.

ALSACE BORDEAUX  
**BESTHEIM**  
& CHÂTEAUX  
DEPUIS 1765  
Noblesse de Terres  
www.bestheim.com



PASSEZ À TABLE

### ►► Rencontre avec Nicolas Stamm

“

**Nous avons préféré nous concentrer sur les services du soir, avec une seule et même équipe, totalement investie, avec le seul objectif de réussir tous nos repas.**

”

ne me destinaient pas à ce métier. La première fois que j'ai réalisé un kugelhof, c'était chez ma grand-mère. Quand, je suis revenu avec le gâteau chez mes parents, je me rappelle leur avoir dit que c'était mémé qui l'avait cuisiné ! Mais j'ai tout de même intégré l'école hôtelière de Strasbourg et réalisé ainsi mon rêve.

#### **Sur le fronton de votre établissement figure désormais le nom de la place Anne-Sophie Pic...**

C'est même le nouveau nom de la place située face à la gare ! Nous partageons une grande amitié avec Anne-Sophie et nous avons beaucoup de points communs. Un jour, nous nous sommes dits que nous devrions faire un acte plus fort entre nous, comme un jumelage à l'image de ceux qui étaient effectués autrefois entre chefs de différentes régions. Nous avons pensé aux liens très forts qui unissent les maisons Bocuse et Haeberlin. Il n'y a pas encore de place ou de rue "Fourchette des Ducs" à Valence mais peu importe, notre lien avec la maison Pic est très fort.

#### **Au fait d'où vient le nom de La Fourchette des Ducs ?**

C'est une juxtaposition de deux noms. L'hôtel que nous avons racheté s'appelait les "Ducs d'Alsace" et "La Fourchette" était le nom de mon premier restaurant, à Haguenau. C'est simplement l'addition des deux noms. En aucun cas Serge et moi ne nous prenons pour des ducs ! ■

Nous avons remarqué de grandes variations pour les services du midi. Parfois, il y avait peu de couverts, or nous n'aimons pas faire semblant de travailler. Etre ouvert le midi impliquait une grande amplitude horaire pour notre personnel avec, au final, des résultats très aléatoires. C'était surtout une grande perte d'énergie. Pour assumer ce choix, il aurait fallu avoir une double équipe, gérer notre effectif différemment. Nous avons préféré nous concentrer sur les services du soir avec une seule et même équipe, totalement investie avec le seul objectif de réussir tous nos repas.

#### **C'est un confort de travail rare pour une maison comme la vôtre...**

Cela explique sans doute, en partie, ce que nous avons très peu de turn-over. Les piliers de la maison ne changent pas et s'investissent pleinement. Nous recevons plus de CV que nous n'avons de postes à pourvoir. C'est aussi pour cela que nous laissons des opportunités à nos collaborateurs, comme à Thomas, notre maître d'hôtel qui a pu créer sa propre boutique au sein de l'établissement sous forme d'auto-entrepreneur.

#### **Au fait, comment avez-vous attrapé le virus de la cuisine ?**

Aussi loin que je me souviens, j'en ai toujours eu envie. Au début, j'étais obligé de cuisiner en cachette. Mes parents

#### **GRANDES TABLES DU MONDE**

Adoubé par le célèbre voisin alsacien, Marc Haeberlin, le restaurant de "La Fourchette des Ducs" a intégré le prestigieux réseau des Grandes Tables du Monde en 2001. Serge Schaal en est même devenu le trésorier.

12

#### **JUMELAGE**

Inspirés par le jumelage amical et de longue date entre les restaurants de Paul Bocuse et de la famille Haeberlin, Nicolas Stamm et Serge Schaal ont initié une démarche comparable avec la table d'Anne-Sophie Pic.



Château de Riquewihr  
Domaines  
**DOPFF IRION**

GRANDS VINS D'ALSACE

L'AMI  
DES  
GRANDES TABLES

Château de Riquewihr  
Domaines

**DOPFF IRION**  
Au château de Riquewihr  
6830 RIQUEWIHR - France

Contact : Laurence RICHARD  
+33 3 89 49 08 98  
lrichard@dopff-irion.com



www.dopff-irion.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Quinzaine du goût à Toulouse

## LE TEMPS DU

## GÔÛT



“  
L'expression du visage  
ne peut jamais tromper  
lorsqu'on mange

”

## Un buffet sensoriel qui ouvre de nouveaux horizons

**T**rois scientifiques amoureux du goût et de sa bonne compréhension nous invitent à élargir notre horizon cognitif au moyen d'un buffet sensoriel réalisé par le chef **Gérard Garrigues**. Rencontres avec **Régine Zekri-Hurstel** à l'origine de cette soirée toulousaine ludique et goûteuse.

**Jacques Puisais, Véronique Anastasie et vous même, vous constituez une équipe sensorielle forte de multiples compétences. Qu'est-ce qui motive les gens à venir assister à vos expériences sensorielles ?**

Les gens ne veulent plus subir, ils veulent comprendre. Ils ont besoin de savoir ce qu'ils vont goûter. Ce que nous proposons, sur chacun de nos trois ateliers, c'est d'associer nos différentes capacités de perception. Jacques nous proposera sa fameuse dictée sensorielle et Véronique disposera de ses ateliers pédagogiques pour appréhender le goût sous l'angle du tactile et du sonore. Quant à moi, je proposerai une synthèse de mes travaux sur le goût, de manière très ludique.

**Comment va se présenter la soirée prévue au restaurant Le Moai, lui-même installé dans le cadre du Museum d'Histoire Naturelle de Toulouse ?**

Gérard Garrigues, le chef du Moai, va nous préparer un apéritif sensoriel lié à nos différents quizz auxquels sont invités à répondre tous les participants de

cette soirée. Suivra un buffet sensoriel préparé avec talent par le chef qui complètera idéalement nos expériences.

**Quelles sont les types de questions que vous allez poser ?**

Pour ma part, je demande par exemple combien de muscles faut-il utiliser pour afficher un sourire sur votre visage. Et combien en faut-il lorsqu'on fait la tête.

**Peut-on connaître la réponse ? Et en quoi est-ce lié au goût ?**

Disons qu'il faut utiliser davantage de muscles pour faire la tête que pour sourire ! Et il est important de comprendre que le goût s'exprime directement avec nos muscles faciaux. L'expression du visage ne peut jamais tromper lorsqu'on mange. Il suffit de bien l'observer.

**Est-ce à dire que nous n'observons pas assez pour décrypter les messages liés au goût ?**

On voit bien que les gens oublient de regarder, de prendre le temps. Pourquoi un enfant bouge autant à table et a de la peine à manger ? C'est parce qu'il suffit d'observer que ses pieds ne reposent sur rien. Imaginez que vous mangiez avec les pieds suspendus dans le vide, vous n'auriez pas le même plaisir gustatif. Cela, c'est la base. Ce qui m'inquiète, c'est de voir que cela interpelle si peu de personnes. On ne cherche pas à se mettre à la place de l'autre. Or, la notion de goût, c'est la somme de tous ces éléments et positions naturelles. ■

## Le programme

AU FIL DE L'EAU,  
AU CŒUR DES ALIMENTS

- Jeudi 30 mai, à 18h30, à l'auditorium du Museum.
- Conférence animée par Jean Matricon, professeur émérite de physique à l'Université Paris VII.
- L'eau, ce liquide banal, transparent, inodore, incolore et sans goût n'est pas du tout ce que l'on pense. C'est une fabuleuse construction chimique dont les propriétés exceptionnelles se révèlent à tout instant. En particulier dans ces expériences complexes auxquelles se livrent, sans le savoir, cuisinière et cuisiniers dans leur "saveuratoire". L'eau a des ennemis impitoyables qui la rejettent dès qu'ils la voient : l'huile par exemple. Et pourtant, peut-on vraiment faire de la bonne cuisine sans un peu de gras ? Il faut trouver un compromis. Et l'inventivité des chefs s'est donné libre cours : comment faire mousser chocolat ou fromage, lier l'amidon de la farine ou la pectine des fruits ? Grâce à l'eau...

## ATELIER ET BUFFET SENSORIELS

- Samedi 1er juin, à partir de 18h30, dans le Grand Carré du Museum.
- Succession de trois ateliers sensoriels assortis de dégustations suivis d'un buffet sensoriel concocté par le chef Gérard Garrigues.
- 20 €/ personne, à régler à l'avance à l'ordre du Moai : Restaurant Le Moai, 35 allée Jules Guesde, 31000 Toulouse

## CHAMPS LIBRES

- Dimanche 2 juin, de 10 à 18h.
- Echanges et animations gratuites tout au long de la journée avec des chercheurs sur les thèmes autour de l'alimentation et de la santé.
- On ne mange pas seulement pour vivre mais aussi pour partager. Mais que mange-t-on, comment, quand et quelles en sont les incidences pour la santé ?

## LES MOISSONS DU FUTUR

- Jeudi 6 juin, de 18h30 à 20h30.
- Table ronde avec Action contre la faim et d'autres partenaires de la Journée de l'environnement sur le thème de la sécurité alimentaire.

EAU OU SODAS ? LA BONNE  
HYDRATATION CONTRE L'OBÉSITÉ

- Jeudi 13 juin, de 18h30 à 20h.
- Conférence animée par Max Lafontan, directeur de recherches émérite de l'INSERM.
- Pas besoin de se "sucrer" pour s'hydrater. La bonne hydratation de notre corps nécessite une prise suffisante d'eau (1,5 à 2 litres par jour selon le niveau d'activité). Comme les causes de surpoids et d'obésité sont multifactorielles, la limitation des boissons sucrées doit être incorporée dans une stratégie plus complexe de prévention de l'obésité. Les adultes ne doivent pas être exclus de la démarche.
- De 20 à 22h : Apér'eau en buffet organisé par le chef Gérard Garrigues (12 € à régler sur place)

## 14 INSCRIPTIONS

Ouvert à tous publics, particuliers et professionnels des métiers de bouche, le buffet sensoriel aura lieu le 1er juin 2013 dans le cadre du restaurant du Moai à Toulouse (Museum d'Histoire Naturelle). Envoyer un chèque de 20 euros à l'ordre de Gérard Garrigues à l'adresse indiquée ci-dessous.



## MIDI-PYRÉNÉES

## CONTACT

Restaurant Le Moai  
Museum d'Histoire Naturelle  
35 allée Jules Guesdes  
31000 TOULOUSE  
www.lemoai.com  
Tél. 05 34 31 67 85

Museum d'Histoire Naturelle  
Tél. 05 67 73 84 24

De l'intérêt d'utiliser les fruits surgelés IQF

# CES FRUITS... VENUS DU FROID

## Une histoire de la surgélation

**H**istoriquement, l'homme a toujours cherché à conserver les aliments par le froid. Depuis un siècle et demi, des progrès énormes ont été accomplis et la mise en place d'une *surgélation intense* et très rapide permet de préserver les qualités organoleptiques des fruits sains. Une bonne nouvelle pour les pâtisseries et restaurateurs qui peuvent ainsi travailler les fruits tout au long de l'année.

côté de l'Atlantique, les Indiens du Pérou creusaient eux aussi des galeries réfrigérées et ce procédé fut abondamment réutilisé en France (il n'est d'ailleurs pas rare de trouver des rues ou des lieux-dits appelés "glacières" dans de nombreuses villes). En cela, on ne faisait qu'appliquer des techniques d'observation qui démontraient que dans les régions de grand froid les aliments se conservaient plus longtemps.

### JOUER AVEC LE FROID ET RIVALISER AVEC... DIEU

Inventif, l'homme commença alors à refroidir des crèmes de fruits grâce à l'évaporation de l'éther (à l'époque de Louis XIV, c'est comme cela qu'on dégustait ces crèmes à la cour du Roi Soleil). Grâce au procédé de la vapeur d'eau sous cloche à vide, l'Écossais Cullen obtint aussi une avancée en la matière. Mais jouer avec le froid n'était pas du goût de tous. Ainsi, le médecin et scientifique américain John Gorrie ne fût pas apprécié de ses contemporains car on lui reprochait de vouloir rivaliser avec... Dieu, le seul capable de créer du froid aux yeux des citoyens de l'Union. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, sa machine destinée à fabriquer de la glace, aussi imparfaite fût-elle, lui a permis d'être considéré comme le "père" de la réfrigération.

Pays d'inventeurs, la France emboîta le



### FROID ALIMENTAIRE

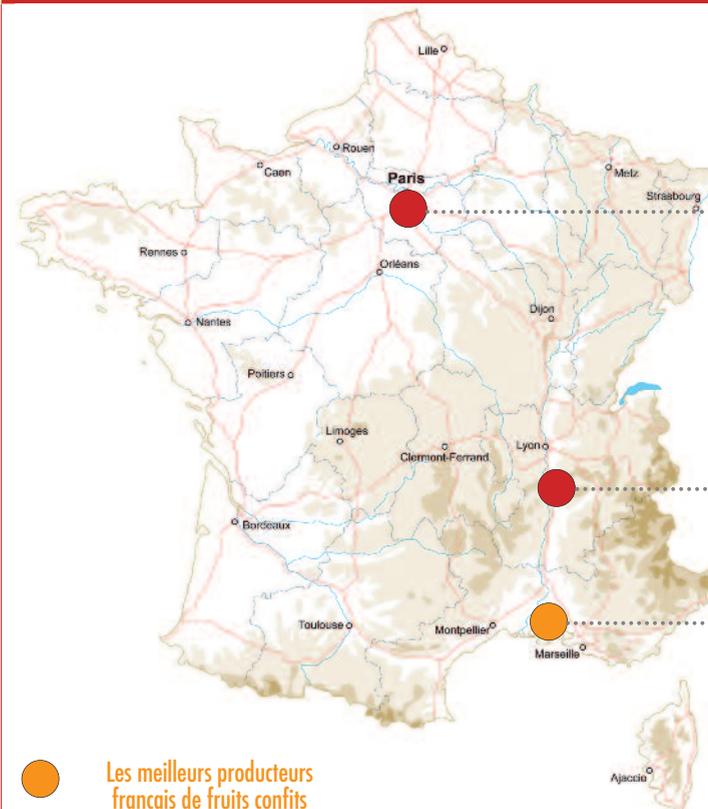
• Faute d'avoir été bien conservée, entre un quart et un tiers de la production alimentaire mondiale est...perdue !

• On estime également que trois millions de décès par an dans le monde sont imputables à une alimentation malsaine et que l'utilisation du froid aurait réduit cette statistique de manière importante.

**L**e souci de conservation alimentaire appartient à la nuit des temps. Chasseur et cueilleur, l'homme a vite compris qu'il devait apprendre à conserver les aliments pour survivre. Pourtant, à l'échelle de l'histoire humaine, la conservation par le froid est toute récente et c'est sans doute pour cela, malgré des progrès techniques vertigineux depuis quelques années que ce procédé garde encore quelques suspensions. Les Mésopotamiens remplissaient des fosses de glace pour conserver la viande. Grecs et Romains faisaient de même en recouvrant de paille la glace et les aliments. On sait aussi que, de l'autre



## LES SPECIALISTES DES FRUITS POUR LES PROFESSIONNELS



Les meilleurs producteurs français de fruits surgelés et purées de fruits pour les pâtisseries et restaurateurs

### PELLORCE & JULLIEN

Route de la Bonde  
91743 Massy cédex  
Tél. : 01 69 20 62 73  
[www.marrons-pellorce.com](http://www.marrons-pellorce.com)  
E-Mail : [pellorce.jullien@wanadoo.fr](mailto:pellorce.jullien@wanadoo.fr)

### KERRY RAVIFRUIT

428 route de Ravifruit  
26140 Anneyron  
Tél. : 04 74 84 08 53  
[www.ravifruit.com](http://www.ravifruit.com)

### LILAMAND CONFISEUR

5 avenue Albert Schweitzer  
13210 Saint-Rémy  
de-Provence  
Tél. : 04 90 92 11 08  
[www.confiserie-lilamand.com](http://www.confiserie-lilamand.com)  
E-Mail : [contact@lilamand.com](mailto:contact@lilamand.com)

Les meilleurs producteurs français de fruits confits

## ►► De l'intérêt d'utiliser les fruits surgelés IQF

“  
C'est un Français, Alexandre Monvoisin qui posa les premiers principes de la surgélation avec sa règle du trépied frigorifique

”

pas de ces premières avancées. Charles Tellier s'était vu confier, par le baron Haussmann la mission de créer du froid lorsque les hivers étaient trop chauds à Paris et que les glaciers creusés dans le calcaire ne suffisaient plus à conserver durablement les aliments. Cet ingénieur spécialisé dans l'ammoniaque et l'air comprimé mit au point plusieurs techniques en améliorant notamment les travaux de Faraday. Eureka ! Son énorme travail sur le refroidissement déboucha sur un procédé encore plus étonnant, celui de la congélation. Obtenue en 1875, cette technique lui permit d'équiper l'usiner de chocolat Menier et, dans la foulée, le navire "Frigorifique" qui rallia Buenos Aires depuis Rouen avec de la viande en bon état de conservation au bout de 105 jours (conservation à environ 0°C pendant le voyage). A la même époque, un inventeur rival, Ferdinand Carré, travaillait sur la production de glace pour les brasseries et finit par signer l'invention du réfrigérateur par absorption. Trois ans après le voyage du "Frigorifique", Carré améliora encore la technique de Tellier et équipa le bateau "Paraguay" avec un système qui permit de conserver les denrées à -30°C.

### LE TRÉPIED FRIGORIFIQUE

Inventer des machines à refroidir ou congeler était une chose. Poser les principes qui régissent le domaine du froid en est une autre. C'est donc un autre Français, Alexandre Monvoisin, qui posa les premiers principes de la surgélation en énonçant ce qui deviendra une règle d'or, le "trépied frigorifique". Partant du principe que le froid n'assainit pas (à de rares exceptions près, notamment les viandes ou poissons qui pourraient être parasités), le froid peut donc ralentir l'évolution naturelle des produits et il rend ce qu'on lui donne. Monvoisin a défini trois éléments de base que l'on devait absolument respec-

ter, à savoir disposer de produits sains, réaliser une mise en œuvre précoce et rapide et, enfin, maintenir la température inférieure ou égale à -18°C. Énoncé dès 1925, ce trépied de règles, a été définitivement validé lors du congrès international de pomologie (la connaissance de l'arboriculture fruitière) de Casablanca en 1934.

### UN ŒIL D'OISEAU TRÈS OBSERVATEUR

Alors qu'on maîtrisait de mieux en mieux les manières de congeler, c'est un Américain Clarence Birdseye (littéralement "œil d'oiseau") qui breveta, dès 1929 la technique de surgélation. Fort de l'énoncé de Monvoisin et d'une observation minutieuse des modes de conservations ancestrales des Indiens inuit de la région du Labrador, Birdseye développa son nouveau système autour d'une règle absolue. Plus l'action du froid est intense et rapide et meilleure est la conservation de la fraîcheur et des saveurs des produits. A quelques encablures du cercle polaire, les vents froids soufflant à -40°C conservaient de manière très efficace les produits de la pêche et de la chasse des Inuits. Alors que les Américains utilisèrent abondamment cette nouvelle technique de la surgélation dès le début des années 40, il fallut attendre officiellement la fin de l'année 1964 pour que la France autorise enfin la consommation d'aliments surgelés. Il est à noter qu'il fût fait mention de la règle du trépied frigorifique énoncée quatre décennies plus tôt et que celle-ci connut même une nouvelle consécration en faisant partie du préambule du décret européen de 1988 concernant la surgélation. C'est depuis cette norme européenne qu'un terme anglais a fait son apparition de manière encore plus prégnante, le "quick frozen" (traduction : vite congelé) qui est rapidement devenu IQF (le "i" signifiant individuellement).



18

### CONSERVER LES FRUITS ET DÉRIVÉS SURGÉLÉS

Comme l'indiquent les directives européennes, la surgélation est une technique de conservation qui commence au stade industriel et qui doit être solidement poursuivie par les acheteurs et détenteurs successifs. C'est ce que l'on nomme plus prosaïquement la fameuse chaîne du froid. La règle d'or est la suivante. Après le processus de surgélation, les professionnels transformateurs doivent conserver les fruits et dérivés surgelés entre -20°C et -30°C. Equipés de thermomètres enregistreurs, les camions frigorifiques doivent ensuite garantir une température de -22°C pendant le transport. Enfin, ces aliments doivent être stockés à -18°C. Pour les fruits et jus de fruits, la DLUO varie de 24 à 30 mois.

# Cultiver - Récolter - Transformer - Servir



## Depuis 1981

Ravifruit a construit sa renommée sur un parti pris d'excellence, en respectant des valeurs essentielles pour offrir les meilleurs fruits de la nature.

- Purées naturelles de fruits et légumes surgelées (Bloc, Grains de fruit)
- Purées naturelles de fruits pasteurisées
- Fruits surgelés IQF
- Préparations de fruits
- Coulis de fruits

Main sponsor



## Les fruits de l'excellence



RAVIFRUIT - 26140 Anneyron - France  
Tel : +33 (0)4 74 84 08 53 - Fax : +33 (0)4 74 84 14 56  
ravifruit@ravifruit.com - www.ravifruit.com



## ►► De l'intérêt d'utiliser les fruits surgelés IQF

“  
Les fruits frais ont une durée de vie extrêmement courte et une grande fragilité durant leur transport.”

”

Alors que les acteurs de la filière fruits et légumes représentent 5% de la production agro-alimentaire, la production alimentaire intermédiaire (PAI) est estimée à 15% pour cette filière, essentiellement grâce à la surgélation. Du fait du développement rapide des techniques de surgélation (par immersion dans l'azote liquide, par exemple), la filière des fruits a nettement tiré parti de cette technologie. En effet, les fruits ou morceaux de fruits congelés individuellement et rapidement offrent des niveaux de conservation optimale. La combinaison de la rapidité du refroidissement et de son intensité préservent les cellules et donc le goût et la texture lors de la décongélation.

Apportant tous les bénéfices organoleptiques qui leur sont propres, les fruits surgelés sont ensuite très faciles à conserver (dans le cadre du respect de la chaîne du froid) et à utiliser (rapidité de la mise en œuvre, atouts en termes de dosage).

Il en va de même pour les purées et coulis qui facilitent bon nombre d'utilisations. Finalement, le souci de la conservation alimentaire a réussi à rejoindre l'exigence gustative.

### DES FRUITS IQF

A une époque où beaucoup de process et de circuits d'approvisionnements sont remis en cause par rapport aux métiers de bouche, il est légitime de poser la question du bien-fondé de cette utilisation par les traiteurs, pâtisseries ou restaurateurs. A l'inverse, on peut aussi répondre que les fruits frais ont une durée de vie extrêmement courte et que leurs grandes fragilités lors des manipulations et du transport ne permettent pas de profiter pleinement de leurs saveurs durant une période prolongée. Le froid est là pour étirer dans le temps l'utilisation de ces produits naturels merveilleusement aromatisés. Depuis longtemps, l'homme a compris l'intérêt conservateur du froid. Avec les procédés sans cesse affinés et le respect des normes IQF, les fruits s'invitent en cuisine et en laboratoire tout au long de l'année. ■



### DES FRUITS SURGELÉS PAR IMMERSION

Afin d'atteindre un niveau de cristallisation de l'eau le plus fin possible à l'intérieur des fruits, les opérateurs utilisent des expositions au froid qui vont de -35°C à -196°C. Ainsi, l'eau contenue dans les cellules se cristallise finement et évite toute destruction cellulaire lors du processus de décongélation.

C'est la grande innovation par rapport aux techniques de congélation pour lesquelles on constatait que les cristaux finissaient par perforer la

paroi cellulaire, altérant ainsi leur texture et leur saveur (du fait de l'évaporation de l'eau et des arômes volatiles). Aujourd'hui, parmi les techniques les plus couramment utilisées, il y a l'immersion qui consiste à immerger un fruit dans un fluide à très basse température (de l'azote liquide), la technique par air (exposer le produit à un courant d'air à très basse température) et par contact (généralement réservée aux aliments de faibles épaisseurs). ■

## GRIOTTES PELLORCE & JULLIEN ISSUES DES PLUS BEAUX DE NOS VERGERS

De la floraison et ce jusqu'à la récolte, les griottes font l'objet d'une attention de tous les instants.

En effet, la cueillette s'effectue manuellement et très délicatement, ensuite les griottes sont emportées au centre de calibrage, elles y sont triées et lavées seuls sont retenus les fruits de belles dimensions.



La garantie qualité des griottes Pellorce & Jullien c'est :

- Un calibrage régulier
- Une absence de noyaux et de corps étrangers
- Une coloration homogène
- Une fabrication française

Les griottes Pellorce & Jullien gardent leur goût et toutes leurs qualités : elles sont parfaites pour toutes les préparations pâtisseries sucrées, glaces, sorbets, et bien sûr tartes.

Pellorce & Jullien c'est aussi 24 parfums, 24 purées de fruits pour vous aider dans la réalisation de tous vos desserts, glaces et entremets.

Pellorce & Jullien une large gamme de purées de fruits, de marrons au sirop et marrons glacés



## PELLORCE & JULLIEN

Route de la Bonde, 91 743 MASSY CEDEX (FRANCE)  
Tel : +33 (0)1 69 20 62 73 - Fax : +33 (0)1 69 81 77 55  
E-mail : pellorce.jullien@wanadoo.fr

[www.pureesdefruits-pellorce.com](http://www.pureesdefruits-pellorce.com)  
[www.marrons-pellorce.com](http://www.marrons-pellorce.com)

Une maison de maîtres-confiseurs depuis 1866

# LILAMAND



## Les nouveaux atours des fruits

**L**e froid n'est pas le seul allié de la conservation des fruits. Les méthodes de confisage permettent depuis longtemps de savourer les fruits avec des arômes sublimés et des atours plus sucrés. Depuis cinq générations, la famille Lilamand excelle en matière de fruits confits.



### SAGA

Depuis 1866, la famille Lilamand est réputée pour ses fruits confits élaborés à Saint-Rémy de Provence. Pierre est le représentant de la cinquième génération de confiseurs !

Imaginez l'été à Saint-Rémy de Provence. Les cigales qui chantent le long de la route de Maussane. Les virages qui vous font chavirer au milieu des parfums des Alpilles. Tout en bas, se dresse, monumental, l'arc de triomphe de Glanum. Sans doute célèbre-t-il déjà un certain art de vivre. Ici, tout est douceur bien sûr. Il n'y a qu'à se promener encore plus bas, au pied de la ville commerçante pour admirer les équipes de Lilamand, installées sous les pla-

tanes, en train de peler des fruits par centaines. Tout le monde est à pied d'œuvre, Pierre Lilamand compris. "Dès que je peux me libérer de mes autres activités, je descends du bureau et je vais donner un coup de main. Tout est là, dans ce premier geste rituel et manuel du pelage des fruits" confie le patron de cette PME familiale. Gardien du temple et d'un savoir-faire né en Provence il y a plusieurs siècles, la Maison Lilamand s'est imposée depuis cinq générations un credo, celui de garder les méthodes traditionnelles.

Alors que le goût du bon fruit confit tend à se perdre, par la faute d'industriels trop pressés d'activer cette magnifique interaction (l'osmose) entre le fruit, l'eau et le sucre, Lilamand n'a pas cédé aux tentations du

modernisme qui voudraient raccourcir les temps d'évaporation de l'eau ou supprimer des étapes. Dans ce bâti-



### LE CATALOGUE DE FRUITS CONFITS DE LILAMAND



ment qui a vu défiler plusieurs générations de confiseurs, on continue de passer chaque fruit dans 7 à 8 bouillons consécutifs tout en laissant le temps faire son œuvre.

### L'ŒUVRE DU TEMPS

Comme il y a 150 ans, ces opérations sont faites à la main, les fruits bien rangés dans leur panier. Jusqu'au bout du process, le temps est compté en version extra-large. Ainsi, une fois les différentes opérations de cuisson terminées, on laisse encore reposer les fruits deux mois de plus dans leur sirop. Une ultime étape souvent décisive. Après ces mois durant lesquels les fruits ont doucement troqué leur eau contre du sucre, c'est d'un geste auguste que le confiseur procède à l'ultime habillage, celui du glaçage à la main.

Il ne reste alors plus qu'à croquer à pleines dents ces fraises, poires, abricots, kumquats, tranches de melon ou d'ananas. "Attention, tous les fruits ne sont pas bons pour le confisage et, pour beaucoup de fruits, toutes les variétés ne conviennent pas." Ainsi, l'abricot confit est-il le rosé de Provence. Capricieux, il peut se faire rare certaines années, mais sa chair et sa saveur en font un produit unique. "Il n'y a pas mieux pour la confiserie." Autre fruit typiquement régional, le melon pose également ses exigences. "Comme pour la plupart de nos fruits, la cueillette est essentielle. Il faut savoir les choisir les plus beaux sans qu'ils soient trop mûrs." C'est pour cela que depuis quelques années, Pierre Lilamand a investi dans une melonnière et continue de travailler de manière durable avec ses autres fournisseurs de fruits. "Les agriculteurs avec lesquels nous travaillons nous connaissent. Ils savent quelles sont nos exigences, comment il faut ramasser les fruits, à maturité, juste tournant." Le melon confit est incontournable des tables de fêtes de fin d'année dans le Midi. Ce que les gens savent moins, c'est qu'il est aussi une des deux composantes essentielles des traditionnels calissons. Ceux de la confiserie Lilamand sont fort goûteux. Et que dire de la version au gingembre. Tout simplement divin !

## CALISSONS & FRUITS CONFITS

par  
LILAMAND  
CONFISEUR



À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE DEPUIS 1866

### CONFISERIE LILAMAND

5, Avenue Albert Schweitzer  
13210 St Rémy de Provence - France  
Tél 0033 (0)4 90 92 11 08 - Fax 0033 (0)4 90 92 53 83

CATALOGUES et ESPACE PRO  
sur [www.lilamand.com](http://www.lilamand.com)

Rencontre avec **Véronique WELTZ**, créative de **PCB Création**

# LE SUR MESURE SELON PCB CREATION



De l'innovation à la personnalisation

**A** l'origine de beaucoup de tendances, la maison alsacienne PCB Création est devenue en moins de deux décennies une référence internationale sur le marché du décor en pâtisserie. Rencontre avec la directrice artistique, **Véronique WELTZ** qui s'appuie sur les compétences techniques de **Marc Kuss** et sur un réseau de pâtissiers déjà reconnus ou en devenir.

24

## DEMEAGEMENT

Durant l'été, les salariés de PCB Création auront à déménager. Mais, ils n'iront pas bien loin puisque le nouveau bâtiment de 7000m<sup>2</sup> se situe précisément de l'autre...côté de la rue. Ce doublement de surface était une nécessité pour faire face à la croissance continue de cette belle entreprise alsacienne qui porte le drapeau tricolore un peu partout dans le monde. Nous aurons l'occasion de présenter ce nouvel outil plus spacieux dans un prochain numéro.

## CONTACT

**PCB**  
7, rue de Suède - BP 67  
67232 BENFELD  
Tél. 03 88 587 333  
[www.pcb-creation.com](http://www.pcb-creation.com)

**Depuis plusieurs années, les grands pâtissiers sont devenus plus médiatiques. Qui a été le précurseur de ce phénomène ?**

Incontestablement, on peut parler de Pierre Hermé. C'est le premier qui est devenu médiatique. Maintenant, c'est Christophe Michalak qui a repris le flambeau. Mais n'oublions pas non plus les Relais Desserts. Entre eux, c'est bien plus qu'un simple partage des recettes. C'est un état d'esprit, tourné vers les grands concours et cette émulation est très saine.

**Les concours sont si importants ?**

Bien sûr. C'est un vrai tremplin. Les jeunes ont bien compris qu'un concours réussi pouvait ouvrir bien des portes. Mais, ce qui a changé par rapport aux générations précédentes c'est la volonté de ces jeunes d'échanger, de s'ouvrir sur les autres. Quand un chef ouvre un créneau dans un pays étranger, il n'hésite pas à faire appel à un confrère.

**Est-ce que les pâtissiers français sont effectivement si recherchés ?**

Beaucoup de chefs partent à l'étranger et on les embauche vraiment pour faire de la pâtisserie française. C'est une marque de reconnaissance aujourd'hui. Et c'est très intéressant pour tous les acteurs économiques car ils sont de véritables ambassadeurs pour les nouveaux marchés.

**On sent aussi que la pâtisserie d'aujourd'hui a de plus en plus besoin d'être belle...**

Le besoin de séduction est primordial. Un produit que l'on met en vitrine doit être bon, c'est évident, mais de plus en plus, il doit aussi être très beau.

**C'est une tendance à laquelle PCB Création apporte sa pierre depuis quelques années, non ?**

C'est difficile de dire si c'est la poule qui a fait l'œuf ou l'inverse ! Il est certain qu'on s'est trouvé là au bon moment pour accompagner la créativité de ces chefs qui étaient en train d'exploser.

**Qu'est-ce qui fait votre force ?**

Nous avons deux atouts essentiels, la réactivité et la capacité à faire du sur-mesure. On propose des solutions aux chefs pâtissiers et ils reviennent avec d'autres questions. C'est une émulation permanente qui nous permet de toujours répondre aux attentes des chefs. Chez nous, la notion de stocks et de produits standard est réduite au minimum. Notre principale activité est de produire des motifs et décors personnalisés.



▲ Marc KUSS, le chef pâtissier de PCB Création avec Véronique WELTZ ou quand la technique rencontre l'esthétique.



“ On met tout à disposition des chefs pour qu'ils soient libres de créer comme ils le souhaitent. ”

▲ A l'image de cette religieuse revisitée par Lilian BONNEFOI, de nombreuses recettes sont nées dans le labo de PCB Création.

**Votre relation avec vos clients est très forte, est-elle d'ordre essentiellement esthétique ?**

C'est une des dimensions, mais cela ne s'arrête pas à cela. Nous développons avec eux des techniques de fabrication. Parfois, on leur ouvre simplement l'esprit sur la manière de travailler des produits qui figurent déjà au catalogue.



**Chez nous, la notion de stocks et de produits standards est réduite au minimum. Notre principale activité est de produire des motifs et décors personnalisés**



**N'y a-t-il pas un risque pour vos clients que leurs idées soient copiées ?**

Absolument aucun. Notre politique de confidentialité est bien connue de tous les chefs et c'est aussi pour cela qu'ils nous font confiance. On vit avec et grâce aux chefs. Certains pâtissiers souhaitent réaliser des créations qu'ils seront les seuls à pouvoir utiliser, d'autres, au contraire, préfèrent qu'on les commercialise et dans ce cas ils sont rémunérés sur les ventes sous forme de royalties. Par contre, nos propres créations sont souvent reprises ailleurs. En fait, cela nous motive pour garder une longueur d'avance.

**Par-delà les échanges continus avec les pâtissiers de France et d'ailleurs, vous organisez également deux**

**sessions annuelles dont le couronnement est le fameux catalogue de PCB Création...**

On fait effectivement appel à cinq ou six chefs qui passent une semaine complète avec nous en Alsace. On leur met tout à disposition pour qu'ils soient totalement libres de créer comme ils le souhaitent. Ensuite on passe les produits dans le studio photo. C'est toujours très intense. Beaucoup nous redemandent de pouvoir revenir mais nous souhaitons qu'il y ait une grande rotation afin que de nouveaux talents s'expriment. En général chaque chef vient au moins deux fois, pour la session du catalogue des fêtes de fin d'année et pour celui de Pâques. En six mois, un chef dispose d'un meilleur recul sur le produit ou peut avoir changé de vision.

**N'est-ce pas trop dur de gérer ainsi la création des chefs à flux tendus ?**

Avoir plusieurs chefs en même temps permet d'avoir toujours un entremets de prêt afin de le mettre en scène. Il peut arriver qu'ils bloquent sur un détail et le fait qu'ils soient ensemble aide à résoudre les difficultés. C'est une épreuve assez exigeante mais très for-

25



►► Rencontre avec Véronique Wertz, créative de PCB Création



▲ Les dernières nouveautés ludiques imaginées par PCB Création pour décorer les desserts

matrice. En tout cas, les chefs demandent à revenir !

**De fait, vous voyez poindre, avant tout le monde les grandes tendances du marché de la pâtisserie. Quelles sont-elles d'ailleurs ?**

Il y a eu la grande vague générée par Hermé avec les macarons. C'est un phénomène énorme qui a dépassé le simple cadre du décor. On a touché aux fondamentaux, aux goûts, aux textures. Actuellement, je dirais que la grande tendance lancée par Fauchon, ce sont les éclairs. Et, déjà, je crois qu'on peut dire que le Paris-Brest sera une des grandes vedettes à venir.

**La pâtisserie s'est donc résolument orientée vers les desserts individualisés ?**

C'est un fait. Mais cela ne signifie pas pour autant que l'on a perdu en termes de convivialité et de partage, c'est même le contraire qui se produit. Beaucoup de clients aiment comman-

der plusieurs desserts afin de pouvoir goûter chacun plusieurs desserts différents.

**Vos produits ont désormais une part prépondérante dans le look de la pâtisserie, comment trouvez-vous les thématiques qui vont faire mouche ?**

Mon équipe créative s'appuie sur beaucoup de bouquins de mode et de déco. On va au salon Maison & Objet. On cherche en permanence des idées. Mais au-delà de l'aspect purement créatif, il ne faut pas oublier que nos produits sont soumis à de nombreuses contraintes. Comment au final la pâtisserie va-t-elle être emballée, comment elle va voyager et à quel prix ? Réaliser des recettes ou des mises en scène qui font rêver, cela peut être assez facile. Mais on doit être certains que les pâtisseries vont pouvoir les reproduire. Il faut toujours que ce que nous imaginons soit le plus proche de ce que les chefs demandent vraiment. Notre histoire commune avec les pâtisseries nous aide à aller dans ce sens. ■

# Créations Haute Gastronomie



**Du plaisir, de la joie, de l'émerveillement, du désir et de l'envie.**  
Provoquer chez vos clients une foule de sentiments agréables, cela passe par le goût et l'image : signez vos créations, sublimez-les par un décor, personnalisez-les à l'infini !

Feuilles imprimées, décors en chocolat, en sucre, en guimauve... mais aussi nos nouveaux décors "Tatoos". Soulignez la personnalité de vos créations en recherchant une parfaite adéquation entre la signature et le produit.

by PCB Création

LE NOUVEAU CATALOGUE "PRINTEMPS-ÉTÉ 2013" EST DISPONIBLE...

7 RUE DE SUÈDE - BP 67 - 67232 BENFELD  
Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334  
e-mail : pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr

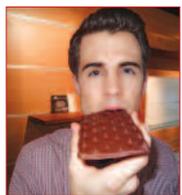


A Paris, deuxième édition, du 23 au 25 mai 2013

# LE FESTIVAL SENS & CHOCOLAT

L'Equateur invité d'honneur de la deuxième édition

Après le Brésil en 2012, c'est l'Equateur qui est l'invité d'honneur du deuxième festival *Sens & Chocolat*, organisé à Paris, directement dans les laboratoires des chocolatiers. Essentiellement réservé aux professionnels, ce festival met en valeur les cacaos d'origine et les fabrications artisanales. Avec des intervenants de très haut niveau dans toutes les matières.



“

La recherche des origines et des liens au terroir.

”

CONTACT

PLANET GOUT  
Tél. 06 10 92 64 30  
www.planetgout.com  
E-Mail : services.planetgout@orange.fr

Nous sommes au début de l'aventure à peine. Certes, cela fait plus de cinq siècles que Colomb et Cortés ont rapporté des fèves de cacao sur les rives du Vieux-Monde mais l'histoire du chocolat est encore totalement contemporaine. Sous nos yeux, cet univers se transforme à grande vitesse. De la vigne jusqu'aux vins, il a fallu quelques siècles de recherches, d'évolutions techniques et gustatives pour atteindre l'état actuel d'un produit culturel anobli et parfois hiérarchisé. Et encore, les producteurs étaient aussi des buveurs de vin. Imaginez cette économie du cacao dans laquelle les producteurs n'ont quasiment jamais goûté le produit fini, le chocolat...

Cet univers change à grands pas car il arrive à maturité. On pousse plus loin les quêtes aromatiques, le besoin d'identité et de différenciation. Apparue il y a une trentaine d'années, la notion de grands

crus, très commerciale à ses débuts, commence à devenir une réalité dans le monde du cacao. Les origines et les liens au terroir battent en brèche les considérations plus industrielles d'un cacao uniformisé. Partout, les consommateurs les plus avertis ou éclairés recherchent l'originalité et la typicité.

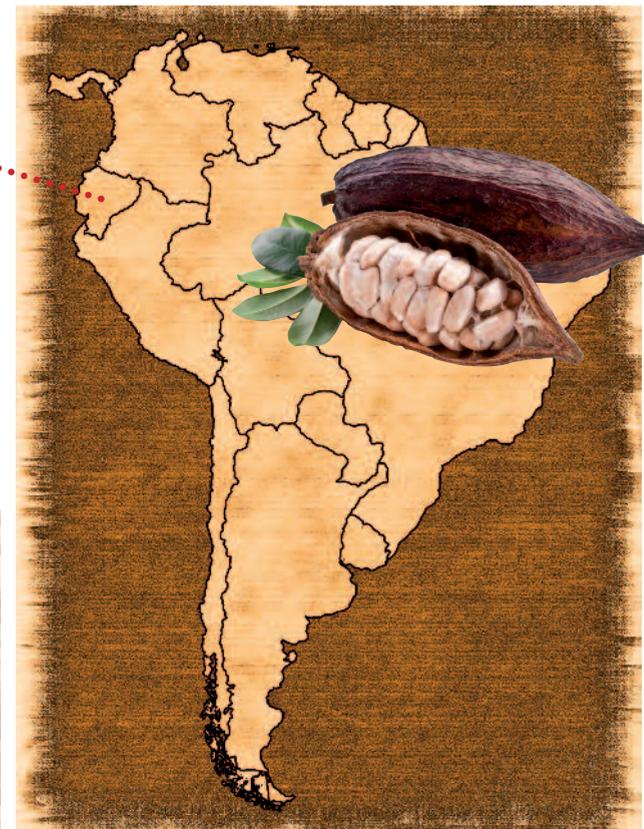
Nombreux sont les professionnels soucieux de la maîtrise des origines qui ont emboîté le pas de cette évolution saine et logique. Encore un tantinet élitiste il y a moins de dix ans, cette recherche de l'excellence s'est largement démocratisée depuis et les grands chocolatiers ne connaissent pas la crise.

## REVOLUTION GUSTATIVE

Mais pour couronner cette révolution gustative en marche, il fallait un grand rendez-vous à l'adresse principalement des professionnels. Depuis l'an passé, sous la férule de Véronique Anastasie (Planet Goût) et de Nico Regout (la Maison Marcolini), le cacao et le chocolat ont désormais leur festival haut de gamme. Qualité des intervenants, intérêt des conférences, mise en pratique dans les ateliers et dégustations de haut vol ont séduit partenaires et professionnels dès la première édition placée sous le soleil du Brésil. Cette année, le mai gourmand qui s'annonce dans la capitale prendra de nouvelles couleurs, celles du condor des Andes cher à l'Equateur. Ce sera l'occasion pour les pros du chocolat de découvrir des fèves de cacao aux arômes totalement uniques.



Fondatrice de la Maison Marcolini, Nico Regout est une experte du cacao mondialement reconnue.



## Le programme

### MASTER CLASS PROFESSIONNELLES

- Jeudi 23 mai
- Conférence animée par Nico REGOUT
- Les grands crus de propriété et le Cacao Nacional Equateur

- Conférence animée par Nico REGOUT
- Les tendances chocolat du XXI<sup>e</sup> siècle

- Conférence animée par Véronique ANASTASIE
- Les dégustations de grands crus

- Vendredi 24 mai
- Visites privées de chocolatiers
- Pierre Marcolini, La Manufacture d'Alain Ducasse

- Démonstrations professionnelles
- Chez les chocolatiers et partenaires

- Parcours du goût privés
- Christophe Roussel, Puyricart et Pierre Marcolini

- Chef chocolatier en laboratoire
- Elaboration de bonbons de chocolats et dégustations de grands crus

### LA FÊTE DES CHOCOLATIERS

- Samedi 25 mai
- Conférence animée par Véronique ANASTASIE avec Anne-Marie SARGUEIL, présidente de l'Institut Français du Design et Marc BRETILLOT, créateur et expert du design culinaire
- Le sensoriel, le design et le goût (de 10h30 à 12h)

- Conférence animée par Jacques PUISAIS, président du festival
- L'éthique et le goût (de 14h30 à 15h45)

- ChocoOscars, à 16h
- Premier Prix du Design et Goût - Bonbon Chocolat (Trophée Cabosse Esprit Porcelaine)

- Premier Prix de la Tablette Grand Cru d'Origine Equateur (minimum 65% de cacao, Trophée œuvre en terre cuite de l'artiste Hujac)

### CHOCO OSCARS

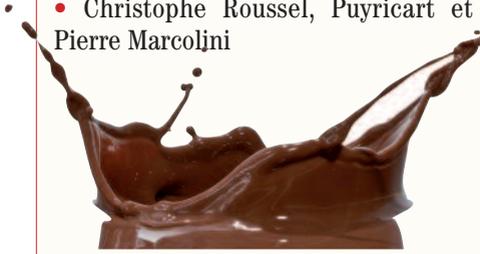
Les chocolatiers peuvent participer au Prix de la meilleure Tablette Grand Cru d'Origine Equateur ainsi qu'au Prix du Design et du Goût Bonbon Chocolat.

Inscriptions auprès de Nico REGOUT :  
Tél. +32 477 67 44 22  
E-Mail : nico.regout@lecercleducacao.be

FESTIVAL CULTUREL INTERNATIONAL  
Sens & Chocolat®



PRO EQUADOR  
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES Y PROMOCIONES



Les échos professionnels

# TERROIRES DE FRANCE LUXEMBOURG & BELGIQUE

Indiscrétions et infos économiques en direct des régions

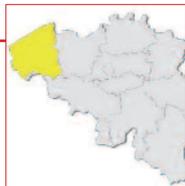


BASSE-NORMANDIE

## ■ 9 NOUVEAUX MAÎTRES-RESTAURATEURS DANS LE CALVADOS

Les 21<sup>e</sup> Rencontres des Professionnels et Acteurs du Tourisme qui se sont déroulées à Cabourg ont été l'occasion de décerner neuf titres supplémentaires de Maître-Restaurateurs à des chefs du Calvados. Cela porte à 29 le nombre de titulaires de cette reconnaissance dans le département de Basse-Normandie (un peu plus de 2700 en France). La dernière promotion est donc composée de Sylvain Mugnani (*La Trattoria*, à Caen), François

Germain (*La Trinquette*, à Grandcamp-Maisy), Régis Leconte (*Le Dauphin*, à Breuil-en-Auge), Benjamin Tremouville (*Le Saint-Pierre*, à Mézidon-Canon), Julien Guerrad (*Le Manoir de la Pommeraie*, à Roullours-Vire), Olivier Harper (*La Guinguette*, à Trouville-sur-Mer), Stéphane Jacq (*L'auberge de l'île enchantée* à Fleury-sur-Orne), Stéphane Carbone (*L'Incognito*, à Caen) et Alain Legrand (*Hostellerie Saint-Martin*, à Creully). ■



BELGIQUE

## ■ LE ZWIN, TERRE DE GRANDE GASTRONOMIE

Le Huffington Post s'est amusé à effectuer un classement gastronomique des grandes villes (plus de 100.000) habitants en fonction des notations dans les guides gastronomiques. Lorsqu'on fait le rapport du nombre de restaurants étoilés par rapport au nombre d'habitants, la région du Zwin (*Bruges*) est en tête devant Kyoto, Paris, Osaka ou San Francisco. ■



BOURGOGNE

## ■ LES FRANCO-GOURMANDES DE TOURNUS

Du 7 au 9 juin, la Bourgogne gourmande célèbre la gastronomie, comme chaque année, à Tournus pour un festival haut en couleurs avec la présence des chefs suivants : Christophe Michalak, Jean-Michel Carrette, Gilles Choukroun, Gilles Fraïoli, Christophe Hubert, Robert Jacquet, Guillaume Monjuré, Simone Tondo et Michaël Greenwold. ■



RHÔNE-ALPES

## ■ LE BOCUSE D'OR POUR LE FRANÇAIS THIBAUT RUGGERI



Chapeau Thibaut Ruggeri ! Chef-adjoint chez *Lenôtre*, ce surdoué de la cuisine a redonné à la France le prestigieux titre du Bocuse d'Or dont le concours a eu lieu durant le dernier SIRHA de Lyon. Il rejoint ainsi les Jacky Fréon, Michel Roth, Régis Marcon, François Adamski, Serge Vieira et Fabrice Desvignes. Cette 14<sup>e</sup> édition a une nouvelle fois permis de voir comment le niveau s'était encore élevé et le résultat final s'est joué sur de tous petits détails. Thibaut Ruggeri et sa superbe équipe avaient misé sur les dorures de *Versailles* pour impressionner visuellement le jury. Un choix qui ne laissait rien au hasard car l'employé du grand traiteur parisien soulignait ainsi le 400<sup>e</sup> anniversaire de la naissance d'un autre Lenôtre, jardinier de son état, et qui dessina notamment les magnifiques jardins du célèbre palais de Louis XIV. Avec ce nouveau titre, on peut souligner, par-delà le talent du chef Ruggeri le fait que la Fondation française du *Bocuse d'Or* a très vite trouvé son utilité pour aider le candidat tricolore à tirer son épingle du jeu dans une compétition de très haut vol. ■



## FORMATIONS PROFESSIONNELLES

### MAI 2013

Du 06 au 07 mai

• Desserts de restaurant - Laurent JEANNIN

Du 13 au 15 mai

- Vitrine de glaces soft et self - Alain CHARTIER
- Tartes et petits gâteaux gourmands - Sébastien SERVEAU

Du 21 au 23 mai

- Entremets et tartes - Yann DUYTSCHÉ
- Confiserie - Pierre MIRGALET

Du 27 au 29 mai

- Macarons sucrés et salés - Christophe FELDER
- Tartes et mignardises - Julien RIVES TORRENS

### JUIN 2013

Du 03 au 05

- Boulangerie et viennoiserie hôtelières - Damien BACCON
- Intuitions gourmandes - Jérôme DE OLIVEIRA
- Desserts de palace - Jean Marie HIBLOT

Du 10 au 11

- Traiteur Cocktail d'înatoire - Thierry GUILLOU
- Petits gâteaux - Aurélien TROTTIER

Du 10 au 12

- Confiseries : une gamme hautement gourmande - Serge GRANGER

Du 17 au 19

- Tartes et petits fours - Thierry BAMAS
- Desserts glacés de Noël - Alain CHARTIER
- Petits gâteaux - Camille LESECQ

Du 24 au 25

• Confitures - Jean-Paul GAUCHER

Du 24 au 26

- Entremets et petits gâteaux collection printemps/été - Bruno MONTCOUDIOL
- Gâteaux de voyage et petits gâteaux - Jérôme CHAUCESSE

### SEPTEMBRE 2013

Du 09 au 11

- Pâtisserie à l'italienne - Leonardo DI CARLO
- Sandwichs, tartines et quiches - Gaëtan PARIS

Du 23 au 25

- Confiserie et bonbons chocolat - Frédéric HAWECKER
- Entremets et petits gâteaux - Jérôme LANGILLIER

Du 30 au 02 oct.

- Desserts de restaurant et petits fours - Jérôme CHAUCESSE
- Chocolat et confiserie - Yann DUYTSCHÉ
- Bûches et entremets - Jean-Claude VERGNE

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DE PATISSERIE

Château de Montbarnier • 43200 YSSINGEAUX

Tél. : 04 71 65 72 50 • contact@ensp-adf.com

[www.ensp-adf.com](http://www.ensp-adf.com)

## VU ET ENTENDU...

"Un bon sandwich est souvent meilleur que la m... qu'on nous sert dans certains restaurants 3 étoiles."

Perico Legasse,  
chroniqueur gastronomique, en direct,  
lors de La Nouvelle Edition,  
Canal +, 10 avril 2013

▲ Chacun appréciera...

►► Indiscrétions et infos économiques

► **Un équipage Rostang-Lacombe**  
Passionnés d'automobile, les deux chefs Michel Rostang (Paris) et Jean-Paul Lacombe (Lyon) ont été une nouvelle fois associés au volant d'une BMW 1600 de 1970. Pour la deuxième fois, les deux célèbres restaurateurs ont participé au fameux rallye historique du Tour Auto qui en cinq jours et autant d'étapes a sillonné les terres de France.



RHÔNE-ALPES

► Mathieu Blandin, Quentin Bailly et Joffrey Lafontaine, le trio français sacré champions du Monde de pâtisserie.



■ PÂTISSERIE : LA FRANCE CHAMPIONNE DU MONDE



CHAMPAGNE



■ LES FÊTES SELON PASCAL CAFFET

Si les mamans auront droit à quelques surprises sucrées lors de la prochaine fête des mères (une superbe collection de...sacs à main), les papas ne seront pas oubliés pour leur fête qui suivra quelques semaines plus tard. En effet, Pascal Caffet s'est amusé à revisiter les objets de la Prohibition (cigares et flasque à alcool) avec les meilleurs chocolats noirs issus du Venezuela. A retrouver dans les boutiques de Troyes, Vitry-le-François, Voiron, Turin et du Japon. ■



PARIS



■ ANGELINA FÊTE LES MAMANS

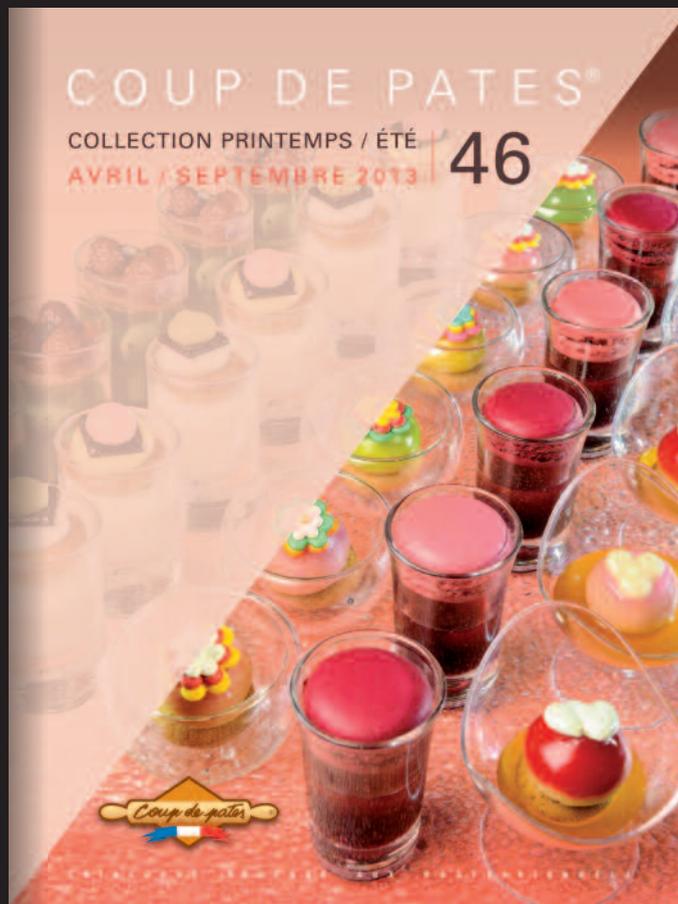
Pour célébrer la fête des mères, les pâtisseries Angelina ont retrouvé leur âme d'enfant. Ce cœur rouge poudré offre une ganache à la vanille dont l'onctuosité est associée à la framboise légèrement parfumée au miel et à une dacquoise aux amandes. Trois guimauves à la fraise sont posées sur ce bel écrin que les boutiques Angelina proposeront durant la semaine précédant la Fête des Mères. ■



# COUP DE PATES®

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU CATALOGUE

COLLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ > AVRIL/SEPTEMBRE 2013 > N°46



## 9 grandes familles

1313 produits, 77 nouveautés...



VIENNOISERIE



SNACKING



RÉCEPTION SALÉE



RÉCEPTION SUCRÉE



PÂTISSERIE



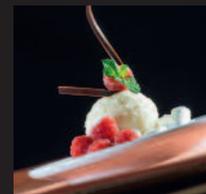
PRODUITS SERVICES



PAINS



TRAITEUR CUISINE



GLACES

Découvrez vite notre collection Printemps/Été 2013 et sa gamme très large et très diversifiée, pleine de nouveauté, d'originalité et d'exclusivité... une palette de solutions à valeur ajoutée qui vous permettront de garder toujours un temps d'avance pour mieux satisfaire vos clients.



COUP DE PATES® S.A.S.  
ZAC du Bel Air - 14 avenue Joseph Paxton - Ferrières-en-Brie  
77614 MARNE-LA-VALLÉE Cedex 3

www.coupdepates.fr



*L'Ami des Artisans*