



Relais Desserts

# DESSERTS

HAUTE PÂTISSERIE & LIFESTYLE MAGAZINE



— N° 16 —

**AUTOMNE - HIVER 2016-2017**

*With English Texts*

# UN HIVER DE SUCRE & DE GLACE EN ALSACE

Excentrés ? Un peu !  
À l'abri de la frénésie du foodporn et  
de ses défilés monomaniaques de babas,  
éclairs et saint-honoré ? Aussi !  
Mais ces pâtisseries *Relais Desserts*  
sont également souvent à cinq minutes  
de ruches papillonnantes  
et de mirabelles mielleuses.  
Alors, vous vous dites que ce serait  
le bonheur d'y aller ? Absolument !  
En attendant, voici leurs recettes  
et bien plus encore...

PAR LAURA ANNAERT  
PHOTOS JEAN-BLAISE HALL



DE GAUCHE À DROITE —  
Thierry Gilg, Daniel Rebert, Michel Bannwarth, Joël Baud, Thierry Mulhaupt & Éric Vergne.



Réalisation de sablés de Noël. Les pâtisseries ont gardé leur âme d'enfant !

# ATELIER ENTRE AMIS

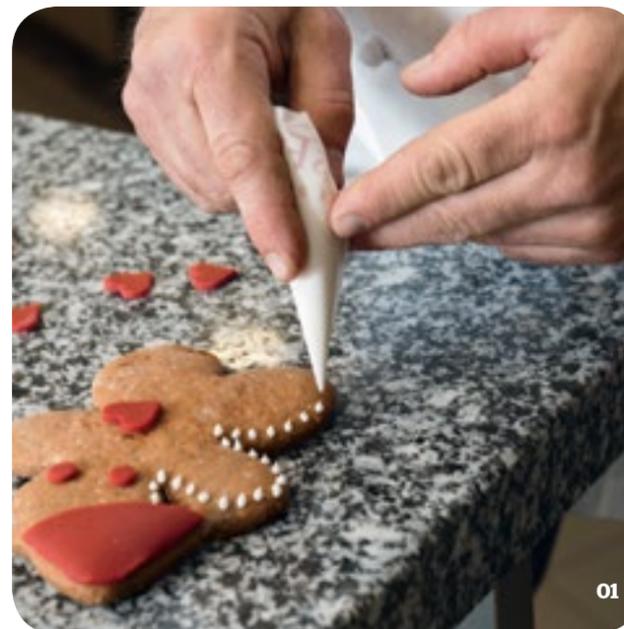
Chez *Thierry Gilg*

Pâtissier, chocolatier et randonneur amoureux de la nature, *Thierry Gilg* a reçu ses confrères pour une session « Atelier entre amis » à Munster.

Dans ce « pays » d'épices, cannelle, muscade et anis donnent toute leur intensité, zestes et agrumes confits titillent le palais, tandis qu'amandes et noisettes sustentent. Au menu donc de cet atelier, des recettes enchanteuses qui combleront tous les sens mais aussi des tours de main pour nous régaler l'hiver durant et bien sûr à Noël avec, entre autres, les *Mannele* ou bonshommes de pain d'épice, les *Stollen* de Dresde au kirsch ou encore les *Zimtsterne*, ces biscuits glacés en forme d'étoile.

L'Alsace étant aussi le fief de distilleries artisanales, Thierry Mulhaupt et Philippe Traber de chez Metté ont pris le temps de faire le point justement sur les divers usages de ces eaux de feu aromatiques...

Et pour clore ce *Voyage gourmand*, nous vous dévoilons les bonnes adresses de nos chefs, de Wissembourg à Besançon, en passant par Strasbourg et Ronchamp !



01



02



03



04

01 — Chez Thierry Gilg, les glaçages et décors colorés en pâte d'amandes sont faits à la main.

02 — De gauche à droite : Daniel Rebert, Éric Vergne, Joël Baud (en flexion !) et Thierry Mulhaupt.

03 — Daniel Rebert

04 — Complices, Thierry Gilg et Éric Vergne mettent l'atelier à profit pour comparer les matières premières.

# ASTUCES DE CHEFS

Jeux de main subtils et exercés,  
ustensiles astucieux faits maison et  
belles matières premières sont l'apanage de l'artisan pâtissier.  
En complément des recettes, voici quelques ficelles  
pour faciliter vos réalisations sucrées.

## DANIEL REBERT

Le pochage de la crème montée sur le dôme en pain d'épice, fait avec une petite douille à saint-honoré, doit être généreux... à l'image de Daniel qui cumule plus de quarante années de gestes répétés quotidiennement.

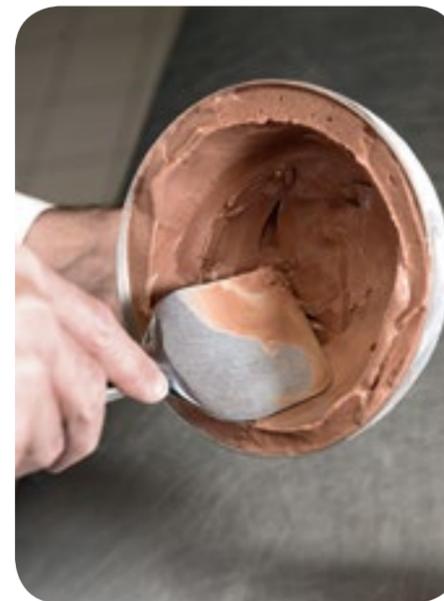


## ÉRIC VERGNE

Pour une dégustation tout en finesse, le cake est recouvert du même glaçage que les marrons, puis passé au four. Cette fine couche croquante ajoute une sensation à la dégustation et permet par la même occasion une meilleure conservation.

## JOËL BAUD

Pour chemiser, c'est-à-dire recouvrir le moule de glace, Joël sort celle-ci dix minutes avant. L'idéal est de travailler à main levée avec une cuiller ou une pelle à glace en inox voire de caler son moule sur un cercle. Dessiner au préalable ses gabarits sur le papier de cuisson, notamment le diamètre et positionnement, permet de dresser plus facilement les disques de dacquoise.



## THIERRY GILG

Le pain d'épice est trempé dans une glace royale assez fluide, tandis que le décor au cornet nécessite une glace serrée. Pour régler la texture, Thierry y ajoute du blanc d'œuf pour la fluidifier ou du sucre glace pour l'épaissir.



## THIERRY MULHAUPT

Le boulage, qui permet de mettre en forme la pâte levée, précède le façonnage que Thierry effectue sur un plan de travail en marbre ou en bois fleuré, c'est-à-dire parsemé de farine. Ces gestes, proches de ceux du boulanger, nécessitent une certaine expérience.



## MICHEL BANNWARTH

Pour faciliter le trempage des biscuits dans la glace royale, l'idéal est d'utiliser une fourchette à chocolat dont les branches très fines permettent de piquer le biscuit sans le casser.



# CARNET DE RECETTES

ALL RECIPES ARE PUBLISHED IN ENGLISH  
ON OUR WEBSITE

À l'origine rite païen destiné à honorer le soleil, Noël est surtout une célébration familiale et gourmande à laquelle nos pâtisseries rendent hommage chaque année.

Issues de longues traditions, ces recettes, simples à réaliser, restent parmi les plus appréciées.



Éric Vergne à Audincourt  
RELAIS DESSERTS depuis 1998



*Pâtissier & chocolatier depuis trois générations.  
Vient de créer, avec son épouse Corinne, un lieu dédié au chocolat.*

PRODUITS FÉTICHES :  
« L'autre macaron », spécialité exclusive, les chocolats Scories de la Forge et Pavés Corbis, l'entremets Arc-en-ciel.

◆ [www.patisserie-vergne.fr](http://www.patisserie-vergne.fr) ◆

# CAKES AUX MARRONS



Éric Vergne

## INGRÉDIENTS

**POUR 4 CAKES DE 4 À  
5 PERSONNES  
(21 CM X 5 CM X 5 CM)**

## PÂTE À CAKE

160 g de beurre frais  
315 g de pâte de marrons  
160 g de sucre semoule  
160 g d'amandes en poudre  
3 g de levure chimique  
125 g d'œuf entier  
120 g de brisures de  
marrons glacés au sirop

## GLAÇAGE AUX MARRONS

150 g de sucre glace  
60 g de sirop de marrons  
(récupérer le sirop  
des brisures)  
5 g de rhum ambré vieux

### ◆ PÂTE À CAKE

— Sortir le beurre du réfrigérateur 2 heures avant utilisation.

Préchauffer le four ventilé à 150 °C.

Mélanger doucement, sans émulsionner, le beurre mou et la pâte de marrons.

Dans un autre bol, mélanger le sucre, les amandes en poudre et la levure chimique puis incorporer le tout au mélange beurre-marrons.

Ajouter alors les œufs petit à petit et finir par les brisures de marrons glacés.

Beurrer et fariner les moules avant d'y répartir l'appareil.

Mettre au four pendant 45 minutes à 150 °C.

Laisser ensuite refroidir dans les moules.

### ◆ GLAÇAGE AUX MARRONS

— Mélanger au fouet le sucre glace, le sirop de marrons et le rhum, puis recouvrir les cakes avec ce glaçage.

Laisser égoutter les cakes quelques instants avant de les enfourner à 220 °C pendant 2 minutes.

Pour finir, décorer les cakes en déposant un marron glacé et quelques pastilles de chocolat noir passées à la poudre d'or.

# DESSERT

## — SCOPE —

### JEAN-PAUL HÉVIN

C'est à deux pas de la place Vendôme, dans la cour d'un immeuble du XVIII<sup>e</sup> siècle, que Jean-Paul Hévin a ouvert en juin dernier sa **Cave à chocolats**. Un écrin prestigieux paré de mosaïque or où le chocolatier dévoile ses grands crus qu'il sélectionne et travaille avec la plus grande exigence. Incontournable !

231, rue Saint-Honoré, côté cour, Paris 1<sup>er</sup>  
www.jeanpaulhevin.com



### JEFF OBERWEIS

Depuis mars dernier, la maison Oberweis a ouvert une **boutique** suivie, en mai, d'un **restaurant** à l'aéroport de Luxembourg. Deux lieux au design épuré et aux couleurs douces parfaits pour déguster les plats et pâtisseries savamment travaillés de la maison.

Aéroport de Luxembourg, Luxembourg  
www.oberweis.lu



### ARTHUR DE ROUW

Rénovée en fin d'année dernière, la **boutique** de la maison de Rouw s'est refait une complète beauté. Résultat ? Un labo de 300 m<sup>2</sup> que l'on peut apercevoir par les baies vitrées du magasin décliné, lui, dans les tons chocolat et or. Un havre de gourmandise réputé, entre autres, pour sa nougatine, ses tartes et son chocolat...

Kloosterstraat 1, Vught, Pays-Bas  
www.derouw.nl



### ÉRIC VERGNE

Après neuf mois de travaux, la **Chocolaterie** a ouvert en juillet dernier. Dans ce lieu XXL qui surplombe Montbéliard, se côtoient le béton, l'acier et le verre. Les becs sucrés peuvent même en profiter pour observer la fabrication de la gamme chocolat du pâtissier dont les bonbons, les tablettes et les fameuses Belles Comtoises...

55, rue Jacques-Foillet, Montbéliard  
www.patisserie-vergne.fr

## NEWS

— Après avoir ouvert pas moins de trois boutiques en 2016, **Jean-Philippe Darcis**, chocolatier hyperactif, a inauguré en juin sa **Chocolaterie**. Sur quelque 450 m<sup>2</sup> (le bâtiment, lui, en fait presque 3 000), il y propose un vrai voyage au cœur du chocolat. Pour découvrir son histoire, des Mayas à Cortés, mais aussi les modes de production actuels, de la transformation des fèves à la confection des tablettes ; pour affiner son palais dans le salon de dégustation ou encore apprendre à le travailler à l'« académie » où sont dispensés des cours. Sans oublier la boutique pour un shopping gourmand.

Esplanade de la Grâce, 1, Verviers, Belgique  
www.lachocolaterie.be

— Étape gastronomique incontournable de Lyon, les **Halles de Lyon Paul Bocuse** comptent désormais un **corner Sébastien Bouillet**. Forcément, le pâtissier-chocolatier, pour qui ces halles représentent un rêve de gone, ne pouvait qu'être enthousiaste à l'idée de faire partie de cette institution mythique, emblématique de la gastronomie lyonnaise et française. Les gourmets peuvent donc y retrouver ses créations colorées, sans parler de l'ouverture d'une nouvelle boutique dans le 8<sup>e</sup>, avenue des Frères-Lumière...

102, cours Lafayette, Lyon 3<sup>e</sup>  
www.chocolatier-bouillet.com



### VALRHONA

Désireuse de faire la part belle aux artisans du chocolat, la **Cité du Chocolat** a inauguré cet été un nouvel espace de plus de 700 m<sup>2</sup>. Un lieu idéal de découverte, de dégustation, d'histoire et de pratique de cette fève magique. Comme c'est le cas avec les ateliers thématiques ou encore le restaurant aux recettes 100 % chocolat bien sûr...

37, av. du Président-Roosevelt, Tain L'Hermitage  
www.citeduchocolat.com

### JÉRÔME DE OLIVEIRA

Plus jeune champion du monde de pâtisserie, Jérôme de Oliveira (*Intuitions*), qui officie à Cannes, a ouvert cet été un **kiosque** au sein du centre commercial Polygone Riviera à Cagnes-sur-Mer. Un petit écrin bleu azur à ciel ouvert où le pâtissier propose ses délicates créations, ses glaces et sorbets ainsi qu'un peu de salé. Un régal !

Polygone Riviera, 119, av. des Alpes, Cagnes-sur-Mer  
www.patisserie-intuitions.com



### LE CORDON BLEU

C'est sur les bords de Seine, à côté du centre **Beaugrenelle**, que le Cordon bleu a ouvert cet été un nouvel institut. Là, plus de 1 000 étudiants peuvent se former aux arts culinaires et aux métiers du vin, ainsi qu'au management de l'hôtellerie et de la restauration.

Le tout dans un bâtiment éco-responsable de 4 000 m<sup>2</sup> et aux installations ultra modernes. Le toit, lui, abrite un immense jardin potager...

13-15, quai André-Citroën, Paris 15<sup>e</sup>  
www.cordonbleu.edu/home/fr