

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



À LA CARTE P.10 à 15

À LA CARTE
HÔTEL RITZ

REPORTAGE P.16 à 20

PARCOURS DE M.O.F.
LAURENT DUCHÊNE

DOSSIER P.84 à 93

ÉCOLES & STAGES
DE FORMATION

FRÉDÉRIC MOREAU

CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF

THE PENINSULA BEIJING

Après une dizaine d'année, en Californie, Frédéric Moreau, 39 ans, a réalisé son rêve d'Asie. Depuis octobre, le chef pâtissier de l'hôtel Peninsula de Pékin dirige une brigade de 11 pâtisseries et 5 boulangers, pour 230 chambres et suites, 6 espaces de restauration et une boutique.

Par Franck Lacroix

C'est en octobre dernier qu'il a quitté Laguna Beach, en Californie, pour rejoindre l'hôtel Peninsula de Pékin. « Depuis mon plus jeune âge, j'ai toujours été attiré par l'Asie. J'imagine que j'attendais la bonne opportunité pour venir. The Peninsula Beijing m'a donné cette chance, en rejoignant un hôtel mythique à Pékin, au sein d'un groupe familial reconnu pour l'excellence de son service. L'hôtel vient de subir une rénovation intégrale, offrant désormais les plus grandes chambres de la capitale avec de nouveaux restaurants aux concepts innovants. The Peninsula Beijing m'offre la possibilité de vivre une aventure à travers l'ouverture – ou plutôt la réouverture – d'un établissement ancré dans l'histoire de la capitale chinoise. »

À l'arrivée, pas de souci majeur pour cet expatrié. Il séjourne à l'hôtel le temps de chercher un appartement... grâce à l'établissement qui le met en contact avec un agent immobilier. Mieux encore, il trouve une très bonne équipe au laboratoire qui l'aide et l'assiste à tout moment, malgré la barrière de la langue : « Heureusement, The Peninsula Beijing met en place des cours de chinois, et j'ai quelques membres de l'équipe qui parlent très bien anglais, ce qui me permet de communiquer avec le reste de l'équipe. » Il est ainsi à la tête d'une brigade composée de 11 pâtisseries et 5 boulangers, au sein du laboratoire de pâtisserie et de boulangerie de 150 m² : « Il n'est généralement pas facile de trouver du personnel déjà formé ici. Mais nous venons d'embaucher 4 personnes sur les deux derniers mois, jeunes mais très motivées, avec l'envie de bien faire, ce qui est primordial dans ce métier. Nous les formons sur place avec l'aide de ceux qui sont déjà là et qui connaissent le travail, ce qui nous permet de les plonger dans le milieu dès leur arrivée. » Au total 16 personnes, pour une production répartie en



6 espaces de restauration et une boutique. Le Yun Bar, un bar terrasse situé sur le toit avec cocktails et snacks ; le restaurant gastronomique chinois Huang Ting, qui sert environ 80 couverts par jour et où le chef chinois crée les desserts. Le Jing, un restaurant de 120 couverts par jour, mélangeant les inspirations internationales avec des influences asiatiques, qui utilise en majorité des produits bios et locaux issus principalement des fermes des alentours de Pékin. Le Lobby, au cœur de l'histoire des hôtels Peninsula, qui offre un service du petit déjeuner jusqu'au dîner, avec le traditionnel service du thé : 80 couverts par jour en moyenne, le week-end étant plus chargé. Le Room Service, bien entendu, les Banquets avec une salle pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes, où sont organisés les mariages et différents événements. Et enfin les boutiques, qui au fil des saisons demandent des pâtisseries en accord avec le thème de leurs collections.

Dès lors, Frédéric Moreau conjugue différents desserts et saveurs : les gâteaux pour les banquets et les événements, et des desserts de plus petite taille pour les restaurants. Au service du déjeuner avec le chariot à desserts du restaurant Jing, il propose des choux, des tartes de saison, des verrines, des petits gâteaux au chocolat ou des gâteaux secs ; les clients qui souhaitent un déjeuner rapide peuvent sélectionner leur pâtisserie sans attendre. Pour le service du soir, il privilégie les desserts à l'assiette et s'appuie sur un menu de saison proposant 5 desserts : La cerise en sorbet et fruits pochés, citron vert vanille espuma, un biscuit amandes avec un beignet au rhum chaud ; une mousse chocolat blanc huile d'olive, avec une framboise poivron rouge au piment d'Espelette sur des pignons caramélisés ; une assiette d'un trio de sorbet melon, mûre et figue accompagné d'une figue pochée et d'un sablé breton au gingembre ; une crème glacée noix de coco avec des abricots

pochés à la citronnelle, une tuile gavotte et du Rice Krispies caramélisé. Et, pour le cinquième dessert, il reste davantage sur une base chocolat-noisette, les Chinois adorant la noisette : « Nous en avons fait notre dessert signature en utilisant notre chocolat fabriqué exclusivement pour le Peninsula. »

Reste que pour ce professionnel qui s'est expatrié depuis une quinzaine d'années, la notion de pâtisserie française est moins stricte : « J'ai puisé de nombreuses inspirations au cours de mes voyages et rencontres. Je ne peux pas dire que les produits sont tous français, et en m'adressant à une clientèle internationale c'est aussi une bonne chose de varier les produits des différents continents. Créer des pâtisseries autres que de son propre pays natal est très enrichissant, et en travaillant avec une clientèle internationale, il y a une demande de produits ou de combinaisons différentes. Ma pâtisserie est donc française, en grande partie, mais avec une influence de produits ou de parfums que j'ai découverts au gré de mes voyages et séjours à l'étranger. La clientèle m'a aussi appris énormément, et mes expériences internationales m'ont aidé à travailler d'autres produits et à développer de nouvelles créations. Par exemple ici à Pékin on trouve beaucoup de pâtes levées et pâtes feuilletées associées à de la cream cheese et du sirop d'érable. Cela peut paraître lourd mais en fin de compte pas du tout ; c'est assez similaire au croissant mais en texture la pâte est plus légère et plus moelleuse. Je m'en suis donc inspiré et nous proposons dorénavant un produit équivalent mais avec une influence française, où l'on incorpore une pâte à tartiner maison à base de chocolat ou une pâte de fruits moins gélifiée et moins sucrée. Par ailleurs, au niveau de la pâtisserie, les saveurs locales sont assez proches de celles de la France mais en moins sucrées. J'ai eu un temps d'adaptation où j'ai appris à alléger en sucre mes desserts. Les Chinois adorent les noisettes et les cacahuètes, les fraises, le citron vert, le chocolat au lait, la mangue, la

banane et la pomme. Au niveau des textures, ils sont très orientés sur les produits moelleux et crémeux, proches des biscuits roulés ou des pains cuits à la vapeur. J'ai réalisé un paris-brest avec une mousseline cacahuète, gelée citron vert et cacahuètes caramélisées, et un biscuit roulé avec une saveur banane crème montée et chocolat blanc agrémenté d'un crémeux chocolat noir. »

Fort de son expérience, Frédéric Moreau imagine volontiers le développement de la pâtisserie française en Chine : « Dans les grandes villes comme Pékin où la population est déjà habituée aux produits français grâce à ses hôtels et à ses restaurants, je pense que la pâtisserie sera plus accessible aux différentes classes sociales en proposant des produits orientés sur le "snacking". La clientèle chinoise aime beaucoup la vente à emporter. Leurs packagings sont très originaux, et je m'imagine la pâtisserie française évoluer dans ce sens. » Et il reste profondément optimiste pour le rayonnement du made in France dans le monde : « La pâtisserie semble être de plus en plus raffinée, élégante, légère et créative. On note l'apparition de nouvelles pâtisseries aux concepts innovants, dont la Pâtisserie des Rêves ou encore, bien avant, les boutiques Pierre Hermé qui ont été parmi les pionnières. Les enseignes dédiées aux éclairs, aux choux... montrent l'engouement pour les desserts traditionnels tout en innovant, en créant de nouvelles saveurs sans avoir peur de bousculer les codes avec de nouvelles couleurs. Je vois cette évolution d'un très bon œil : en puisant aux quatre coins du monde, la créativité des pâtisseries est de plus en plus inventive et cela bénéficie au final au consommateur, qui peut à tout moment, s'il le souhaite, être surpris. Ici, en venant dans notre restaurant Jing par exemple, le consommateur trouvera des produits français mais aussi d'autres provenances. Nous proposons une pâtisserie fraîche, attrayante avec des couleurs et des produits de saison, aux saveurs et textures propres et franches et réalisables au quotidien. »



SON PARCOURS EN BREF

Mamy Arlette et maman cuisinent si bien qu'à l'âge de 9 ans, Frédéric Moreau veut déjà être pâtissier. À 16 ans, c'est décidé, il rejoint une pâtisserie de Sainte-Geneviève-des-Bois (30 000 habitants) et y apprend les bases deux ans durant. Il rejoint ensuite Marc Debailleul à Bruxelles, grâce à la Saint-Michel et au *Journal du Pâtissier* qu'il lit déjà régulièrement. Au sein d'une brigade de 30 pâtisseries qui envoient du lourd – vers les marchés du Japon et d'Europe –, il apprend la pression : « Marc Debailleul reste le pâtissier auquel je me réfère, qui m'a réappris les techniques et la grande qualité à un gros volume. Imaginez, c'était chaque jour 600 à 800 petits gâteaux de 3 à 4 sortes, 120 à 160 entremets de 4, 6 et 8 personnes, sans compter

les glaces et le tour. Il est tellement intelligent dans son organisation que sa production au design épuré est terriblement efficace. » Il rejoint ensuite Christophe Ménard à Tours pour apprendre le chocolat, puis passer à la pâtisserie deux années durant. Après son service militaire à Djibouti, il rejoint le restaurant Marius et Janette 1 étoile Michelin où il découvre le dessert à l'assiette. Ils sont 3 pour une centaine de couverts le midi et près de 180 le soir avec la terrasse. Un an après, il rejoint La Grande Épicerie aux côtés de Nicolas Boussin et commence les concours entre Arpajon (3* en sucre) et le Serbotel où il décroche le prix de Dégustation. Et puis il tombe sur le Spécial Las Vegas du *Journal du Pâtissier* et décide de s'expatrier. Il travaillera avec Frédéric



Monti au Ritz Carlton Naples au sein d'une brigade de 30 pâtisseries. Il y apprend les desserts assiette étoilés et les banquets. Il rejoint ensuite le St Regis et la brigade de Stéphane Tréand et devient sous-chef. Il saute sur l'opportunité de la boutique de Stéphane Tréand à Tokyo pour y rester deux ans et demi, avant de revenir au Park Hyatt de Chicago en qualité de Chef Pâtissier. En 2011, il devient professeur chez Ewald Notter [champion du monde de Pâtisserie à Lyon 2001 avec En-Ming Hsu et Michel Willaume]. Enfin, suite à l'appel du chef de cuisine, il est pendant trois ans et demi Chef Pâtissier du St Regis Laguna Beach, Californie, à la tête d'une brigade de 15 personnes pour 400 chambres.

PARMI SES PRODUCTIONS

Une gamme de tartes

« Je suis à l'écoute de la demande locale, qui est gourmande de fruits frais. Nous les proposons principalement au service du déjeuner avec des parfums associés aux saisons. L'été ce sont les fruits rouges et les abricots, les pêches, les cerises, les figues et la rhubarbe. Suivent l'automne et l'hiver avec la poire, pomme, coing, mandarine, ananas, mangue, litchi, orange, pamplemousse et la fraise, car en Chine sa saison est l'hiver. »

Une gamme de chocolats classiques et personnalisés

« Nous travaillons une gamme classique de 10 parfums, et à côté nous créons des bonbons au chocolat personnalisés : le client est convié dans le laboratoire et nous travaillons ensemble sur ses goûts, les textures qu'il aime, les couleurs et les formes. Suivent quelques applications selon ses critères, et une fois goûté et approuvé, le client repart avec sa gamme de chocolats. De mon côté, je sauvegarde toutes les informations et les recettes, et à tout moment le client peut commander ses propres chocolats personnalisés. »

Et des confiseries

« Nous proposons une gamme de caramels mous, nougats, guimauves et bonbons Haribo qui évoluent au fil des saisons. Ces produits sont disponibles au niveau du room service lors des turndown et welcome amenities. »

SA JOURNÉE TYPE

« J'arrive un peu avant 8 heures le matin, effectue un point avec mon équipe de nuit et mon équipe de jour pour définir les priorités de la journée. Je contrôle les buffets du petit déjeuner, vérifie mes e-mails et les commandes spéciales de la journée et des prochains jours. Suivent les réunions entre sous-chefs et chefs de cuisine avant de me rendre dans le laboratoire pour la mise en place du déjeuner puis du dîner. C'est aussi là que je développe mes menus et les créations pour les événements à venir, réalise des essais où toute l'équipe participe et me donne ses impressions. Arrive enfin le service du soir, et avant de partir, je contrôle les listes de productions de chaque poste avant de terminer ma journée par un dernier meeting avec l'équipe du soir. »

SES CONSEILS AUX CANDIDATS À L'EXPATRIATION

« Avant le départ, définir les éléments dont on ne peut pas se passer et s'assurer qu'ils seront accessibles dans le futur pays. Être certain d'aimer l'aventure et être prêt à recommencer de zéro - ou presque. Mais aujourd'hui, déménager dans un autre pays n'est pas si compliqué, mis à part le temps d'attente du visa, ce qui laisse aussi le temps de se préparer au déménagement. Partout où je suis passé, j'ai toujours été très bien accueilli et me suis vu offrir de bonnes conditions de travail ; une fois les conditions de travail et de vie vérifiées et satisfaisantes, il ne faut pas hésiter. »

CÔTÉ LABORATOIRE

« On se fournit localement pour tout ce qui est des fruits frais et des fruits secs, du sucre. Le reste vient de France avec par exemple les purées de fruits, les farines, le chocolat, nos produits laitiers. Pour certains produits comme le chocolat ou les purées, je reste sur des produits français, mais pour le reste je suis ouvert à ce que l'on peut me proposer du moment où je peux m'assurer de la qualité et de la traçabilité des produits, avec une qualité constante tout au long de l'année. Au niveau des machines, nous sommes très bien équipés avec des marques comme Rondo, Hobart, Kitchenaid, Matfer, Bamix, Kolb, Pacojet, Demarle, des moules Cacao Barry. La Chine possède un énorme avantage : dès qu'il faut faire quelque chose sur mesure on arrive à le faire localement et rapidement. Idem pour tout ce qui est du packaging, c'est beaucoup plus facile à négocier et à faire produire ici sur place. »



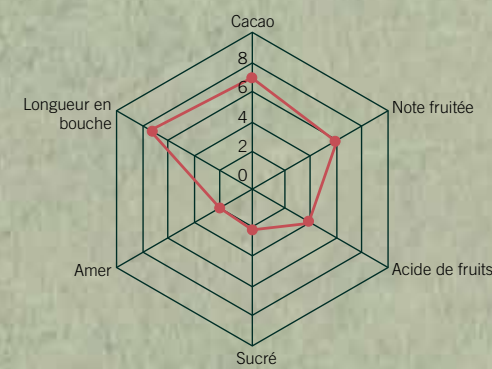
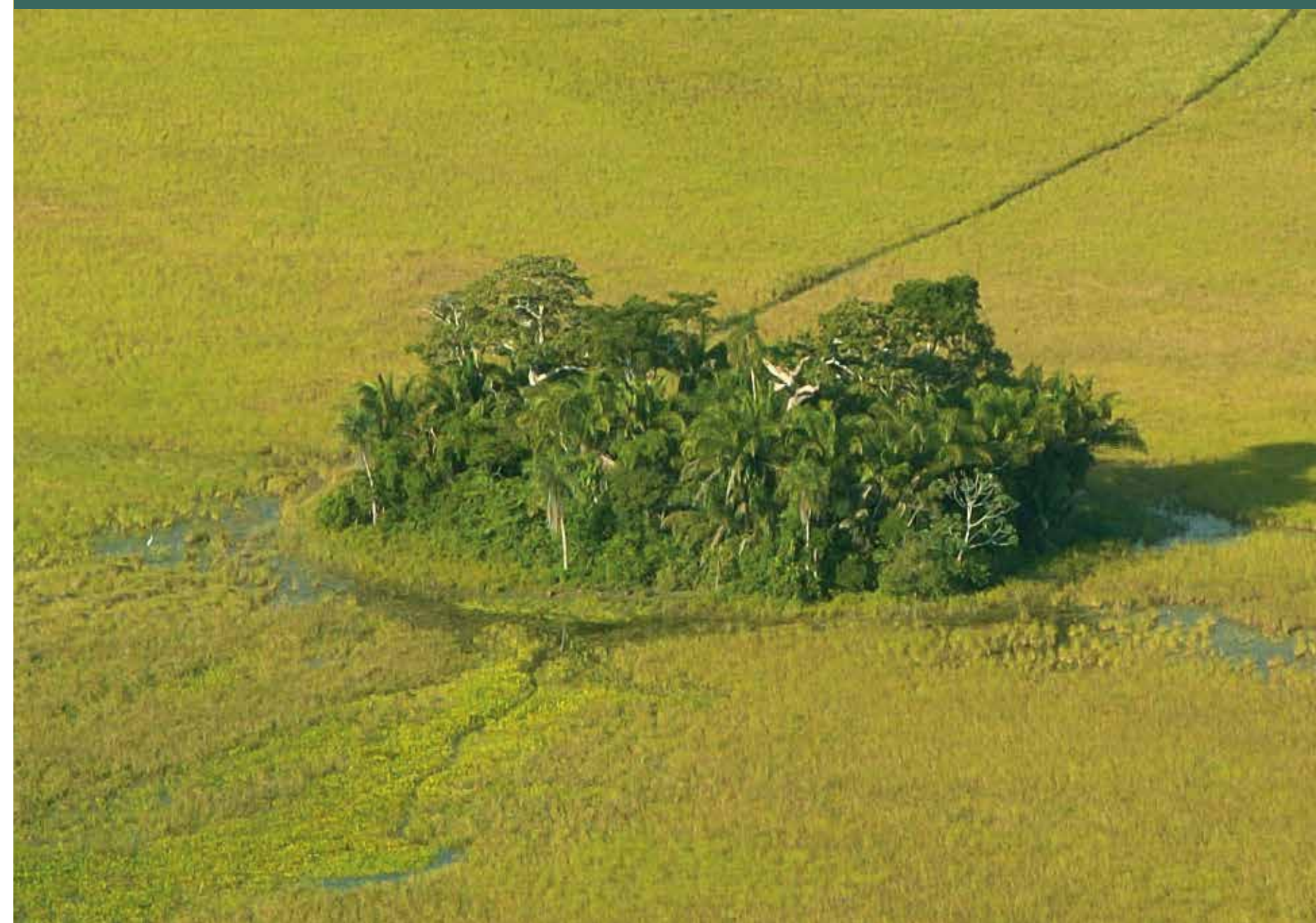
CONTACT

The Peninsula Beijing • 8 goldfish lane •
Wangfujing • Beijing, China
Téléphone : + 86 (10) 8516-2888
Fax : + 86 (10) 6510-6301
E-mail : fredericmoreau@peninsula.com
Site : www.peninsula.com



Jean-François Castagné – présente le Cru Sauvage Bolivia Felchlin 68%, 60H

Le Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Jean-François Castagné, dans sa quête de l'excellence, a choisi le Cru Sauvage Bolivia 68% avec 60 heures de conchage lent et traditionnel pour ses créations chocolatées.



Les cacaotiers sauvages poussent dans la région amazonienne de Beni en Bolivie, au cœur des marécages d'où émergent quelques îlots de terre ferme.

Cru Sauvage Bolivia 68%, 60h – la saveur de cacao riche et harmonieuse est complétée par la fraîcheur du citron et le fruité du pamplemousse. Le procédé de fabrication traditionnel met en valeur de la plus belle manière le bouquet de pruneaux secs et de vanille. L'agréable acidité du fruit et sa longueur en bouche font du Cru Sauvage un moment de bonheur gustatif inoubliable.

Maison des Métiers de Bouche, distributeur exclusif France des produits Felchlin – 01 75 44 80 62 ou contact@espritdeshommes.fr
Pour plus d'informations www.felchlin.com

Felchlin
SWITZERLAND



VINCENT PILON

CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF THE COSMOPOLITAN OF LAS VEGAS

Vincent Pilon, 40 ans dont bientôt 20 ans aux États Unis, est le Chef Pâtissier du Cosmopolitan of Las Vegas. Il dirige une équipe de 34 personnes au sein d'un laboratoire de 300 m² ; avec une production quotidienne de plus de 2 500 pièces de viennoiserie et 8 500 pièces de dessert.

Par Franck Lacroix

« Si c'était à refaire, je referais tout pareil sans changer une seule virgule. Les bons moments m'ont fait plaisir. Les moments difficiles m'ont fait grandir. Mais je n'ai jamais baissé les bras. Avec du travail, de la persévérance, de l'intelligence et du talent, le succès est inévitable aux États-Unis. Personnellement, je dédie mon succès à mes parents car c'est leur éducation et les valeurs qu'ils m'ont inculquées qui ont guidé mes pas, tout au long de ma vie et ma carrière. » Étonnant destin que celui de ce quadragénaire breton. Il souligne en un clin d'œil que les Bretons sont de grands voyageurs et que la grande île face à la Bretagne, c'est l'Amérique, et que c'est tout droit ! Reste qu'à 20 ans, traverser l'Atlantique, après des formations en pâtisserie chez Ferrandi et

en chocolaterie à l'École de Paris des métiers de la table, il fallait oser en 1997. C'est grâce à Joël Bellouet qu'il a l'opportunité de vivre son rêve américain et de tenter sa chance au Palais du Chocolat à Washington DC, avant de se rendre à New York, où il travaille pour François Payard à la Pâtisserie & Bistro Payard, un an durant, avant de déménager à Las Vegas pour poursuivre une carrière dans le monde des casinos. Il fera l'ouverture de l'hôtel Bellagio en 1998 et occupera le poste d'assistant Chef Pâtissier pendant cinq ans, avant de rebondir comme assistant Chef Pâtissier exécutif au Rio trois ans durant. Plus récemment, de 2007 à 2013, il est Chef Pâtissier exécutif au Mandalay Bay Resort & Casino sur le célèbre Strip de Sin City, à la tête d'une équipe de 59 personnes, supervisant la production de plus de 20 000 pâtisseries et desserts, des banquets (14 000 m² d'espace de réunion) au service en chambre (2 995 chambres au total), et compte 28 000 m² consacrés aux commerces, aux loisirs et à la restauration. Nommé l'un des dix meilleurs Chefs Pâtissiers en Amérique par Pastry Art & Design Magazine en 2007 et 2008, Vincent Pilon est depuis février 2013 Chef Pâtissier exécutif de l'hôtel Cosmopolitan et sa pâtisserie est faite de desserts français avec une touche américaine, et de desserts classiques

américains avec une touche française. Dans la capitale mondiale des mariages et des conventions, le professionnel sait qu'il en faut pour tout le monde, et sa clientèle est très cosmopolite : « Je suis en charge de tous les desserts de l'hôtel pour le room service, les restaurants, le buffet et les banquets. Nous avons aussi un petit coffee shop qui s'appelle VaBene où nous offrons cafés italiens, desserts, glaces, etc. Pour ce faire, j'ai une équipe de 34 employés, un laboratoire de 300 m² et mon personnel est principalement local. J'ai trois Français dans mon équipe mais ils ont la double nationalité comme moi. Ce n'est pas toujours facile de trouver du personnel bien formé mais grâce à d'excellentes écoles comme la French Pastry School à Chicago – l'école de Jacquy Pfeiffer et Sebastien Canonne –, nous arrivons à trouver quelques diamants. » Fort de son expérience américaine, Vincent Pilon propose donc une pâtisserie qui n'est pas uniquement française : « La pâtisserie française est la pâtisserie de mon goût et celle à laquelle je suis familiarisé, mais la diversité culturelle américaine m'a fait découvrir et apprécier des spécialités que je n'aurais jamais soupçonnées si je n'avais pas parcouru ce pays de long en large. Mon but est de donner l'illusion aux Américains de voyager en France en leur présentant des desserts avec un flair français, tout en leur servant un goût classique américain auquel ils

sont familiers. Comme par exemple l'éclair cheesecake ou le saint-honoré peanut butter & jelly (beurre de cacahuètes et gelée). Nos clients aiment et préfèrent la pâtisserie française mais nos clients ne représentent pas les préférences américaines car ce sont des voyageurs qui viennent des quatre coins du monde ou des quatre coins des États-Unis. Nous avons une large clientèle asiatique, hispanique, européenne et bien sûr américaine. Reste que la pâtisserie française continue d'évoluer à grande vitesse aux États-Unis, car nous proposons à nos clients la pâtisserie telle qu'elle évolue en France pratiquement instantanément. Nous vivons à une époque où nous pouvons faire le tour de la Terre en une fraction de seconde grâce à internet et aux réseaux sociaux. Le monde n'a plus de frontières et la pâtisserie française non plus. Je pense honnêtement qu'elle continue à gagner des aficionados à travers le monde entier. Je vois des Chefs Pâtissiers dotés de talents rarissimes en Australie, dans toute l'Asie, au Brésil, en Russie, pour n'en citer que quelques-uns. Et ils sont tous influencés par la pâtisserie française. Celle-ci s'exporte remarquablement bien partout depuis la nuit des temps et ce grâce à de nombreuses générations de talentueux Chefs Pâtissiers qui veillent à l'évolution incessante de notre métier. »

SES GAMMES COMPRENNENT

Des petits gâteaux

« Notre gamme de gâteaux et de tartes ne cesse de changer selon les saisons et les fêtes, ce qui n'a rien d'anormal. Ce sont surtout les événements VIP qui sont extrêmement nombreux, de tous genres et qui nous permettent de nous lâcher. Nous avons carte blanche et notre créativité n'a aucune limite. Aussi bien sur le plan gustatif que visuel. Comme petits gâteaux, certains de mes préférés sont : le brownie passion et caramel ; le moelleux amandes, noix de coco et abricot ; la religieuse chocolat-noisettes ; la forêt noire revisitée, l'éclair choco-banane, le cupcake pink limonade. »

Des tartes

« Dans notre gamme de tartes, certaines de mes préférées sont : la tarte ananas-coco et meringue citron vert ; la tarte caramel au beurre salé et chocolat ; la tarte chocolat-framboises ; la tarte profiterole poire-caramel et chocolat. »

Des bonbons de chocolat

« Nous avons une ligne de bonbons faits maison, composés de ganache et praliné que nous offrons à nos plus gros joueurs. Et croyez-moi, ça joue beaucoup ici. »

Des confiseries

« Nos confiseries sont très classiques et bien de chez nous. Nous les faisons surtout pour les amenities lors de l'arrivée à l'hôtel de nos VIP. L'avantage des caramels, guimauves, sucettes et autres confiseries c'est qu'ils peuvent être présentés avec une petite pièce artistique et rester dans une chambre plusieurs heures sans réfrigération. »



SA JOURNÉE TYPE

« Il n'y a pas de journée type pour moi car les jours se suivent mais ne se ressemblent pas. Chaque jour il y a le côté administratif auquel je ne peux pas échapper mais qui est crucial pour le bon fonctionnement de mon affaire. Ce métier m'a appris à être à la fois un homme d'affaires, un gestionnaire, un politicien, un pédagogue et aussi un chef pâtissier. Certains jours, je travaille sur de nouvelles idées ou de nouveaux menus. D'autres jours sont remplis par des réunions. Parfois je travaille sur une pièce artistique et j'essaie de me couper du monde pour ne pas être distrait. Mais en moyenne c'est un mélange quotidien de tous ces exemples... et voire beaucoup plus. »

CÔTÉ LABORATOIRE

- 1 dresseuse
- 1 Bravo Tritico Executive
- 1 machine Waterjet pour couper mes entremets
- 1 chambre de surgélation Irinox
- 1 large cabine de sprayage pour entremets et pièces artistiques
- 1 pasteurisateur et 2 turbines à glace
- 1 enrobeuse chocolat
- 2 batteurs-mélangeurs de 60 litres
- 1 batteur-mélangeur de 80 litres
- 3 batteurs-mélangeurs de 20 litres
- 2 lamiroirs
- 1 imprimante 3D
- 1 scanner 3D
- 1 thermoformeuse pour faire mes moules en plastique.



SES CONSEILS AUX CANDIDATS À L'EXPATRIATION

« Je conseille aux candidats à l'expatriation de bien réfléchir avant de prendre leur décision. Vivre à l'étranger n'est pas donné à tout le monde. Il faut avoir le voyage dans le sang et surtout l'esprit ouvert. Il faut savoir apprécier la diversité et embrasser le changement. Il n'est jamais facile de tout quitter et de s'installer dans un pays étranger. Il y a une période d'adaptation plus ou moins longue selon chaque individu. Je pense que la barrière de la langue est la plus difficile à dépasser. Enfin, le rôle et la place d'un Chef Pâtissier à l'étranger sont tout d'abord d'être un ambassadeur de son pays. Qu'il le veuille ou non, son attitude, son savoir-faire et son aptitude à enseigner son talent influenceront décisivement l'image qu'il laissera de la France. »

CONTACT

The Cosmopolitan of Las Vegas
3708 S Las Vegas Blvd, Las Vegas,
NV 89109, États-Unis
Tél. : + 1 702-698-7000
E-mail : vincent.pilon@cosmopolitanlasvegas.com

Chocolat & Gourmandises

Professionnel et grand public

6 villes en France

STRASBOURG : 14, 15 et 16 octobre 2016

TOULOUSE : 4, 5 et 6 novembre 2016

VANNES : 11, 12 et 13 novembre 2016

METZ : 9, 10, 11 et 12 février 2017

AMIENS : 17, 18 et 19 mars 2017

CLERMONT-FERRAND : 31 mars et 1, 2 avril 2017

CONCOURS • DÉFILÉS • SHOWS • DÉMONSTRATIONS

Contact :
Stéphane HENRIO
Tél. 06 79 25 70 10
stephane.henrio@gt-events.fr

www.chocolat-gourmandises-expo.com

Une nouvelle idée de tartelette fruitée pour l'été ?

Vous trouverez cette tartelette **INÉDITE** Figue Cassis et son pas à pas en photos dans le livre

« **Les Classiques revisités en pas à pas** »
du Journal du Pâtissier.

Sans oublier les conseils et astuces de Sébastien Serveau qui conjugue dans sa recette pour 10 tartelettes : shorbread, biscuit amande noisette, noisettes sablées, confit de cassis, décor chocolat blanc et finition crème diplomate, figues fraîches et groseilles.

Une recette inédite parmi les 30 recettes **INÉDITES** qui composent l'ouvrage de **252 pages, 30 €** (français/anglais).

En vente sur le site www.lejournaldupatissier.com

Et à la Librairie Gourmande, 92-96 rue Montmartre, 75002 Paris du lundi au samedi. Tél. : 01 43 54 37 27

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISER • TRAITEUR
**LE JOURNAL
DU PATISSIER**





ILIA POUCHKAR CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF AL ARIAN GROUP

À 26 ans, Ilia Pouchkar vient de poser ses bagages à Bahreïn avec au programme un beau challenge professionnel : une brigade de 27 personnes et un laboratoire de 190 m² pour 14 points de vente à servir dans la capitale de Bahreïn.

Par Franck Lacroix

Après son apprentissage au lycée professionnel Rabelais à Brassac-les-Mines (63), le parcours d'Ilia Pouchkar a été ponctué d'étapes de six mois en général. Il a été pâtissier dans une boutique de Galway en Irlande, puis il a rebondi en République tchèque dans un restaurant gastronomique. Il est revenu ensuite à la pâtisserie de Gérard Mulot à l'été 2010 avant de rejoindre le restaurant Le Mas d'Estel à Saint-Aygulf (83), puis repartir la saison finie à l'hôtel Verte Vallée de Munster pour la saison d'hiver. Le voici ensuite Chef Pâtissier au Djibouti Palace Kempinski, avant de rejoindre l'hôtel Kempinski Seychelles de septembre à février. On le retrouve alors à Tournai en Belgique dans une boutique, avant de gagner Bahreïn pour une formation dans deux restaurants l'espace de deux mois. Et hop, le voilà reparti pour trois mois en Azerbaïdjan, au Pik palace et Park chalet, avant de repartir ouvrir le Pefaco Hotel Maya à Brazzaville en République du Congo. Après un passage en boutique, il est cette fois à Lomé au Togo pour la boutique et le restaurant Le Phénicien jusqu'en février dernier.

Enfin, il a posé ses bagages à Bahreïn pour devenir le Chef Pâtissier exécutif d'Al Arian Group à Manama, la capitale de Bahreïn. Un nouveau challenge dans une multinationale pour ce jeune professionnel de 26 ans à la tête de 27 expatriés pâtissiers, boulangers, chocolatiers et glacières avec 14 points de restauration à servir dans un rayon de 1 800 m². Résultat, une production de 800 pièces par jour et des buffets aux tendances anglaises, américaines, chinoises, coréennes et orientales. Il propose une gamme traditionnelle et moderne d'entremets à base de glaçages et velours. Ses tartes traditionnelles s'appuient sur des pâtes sablée, feuilletée, brisée ainsi que le sablé breton. Il a développé 16 sortes de chocolats en utilisant la gamme Valrhona.

Et surtout, il joue de l'adaptation des classiques français aux saveurs locales, à l'image de son mille-feuille vanille safran ou de sa tarte nougat dattes et citronnelle au côté de réalisations plus locales comme les baklavas à base de feuilles de filo, le oum ali (un pudding oriental), la knafa (cette pâtisserie feuilletée et trempée dans un sirop, à base de cheveux d'ange) et autres dattes fourrées.

À son poste de 7 heures à 19 heures, il organise sa mise en place de la semaine, vérifie les commandes et multiplie les recherches techniques en collaboration avec son directeur de développement, Amine Berrada : « C'est le meilleur directeur que j'ai eu de toute ma carrière, car il m'a donné la possibilité d'exploiter toutes mes compétences, et il a très bien su motiver toutes nos équipes et créer une atmosphère de travail très

plaisante. » Reste que trois mois après son arrivée, Ilia Pouchkar a déjà dressé un premier bilan à l'actif de la pâtisserie française à Bahreïn : « Le marché local est constamment à la recherche de nouvelles saveurs. En l'occurrence, la pâtisserie française est quasi absente du marché. Depuis que nous avons ouvert nos points de vente, nous réalisons un chiffre d'affaires qui dépasse largement les investissements. J'en déduis que la place de la pâtisserie française à Bahreïn est totalement désirée. L'avenir ne peut donc être vu que comme une cerise sur le gâteau, sinon nous aurions déjà fermé boutique. Ce qui est encourageant, c'est que la pâtisserie française sera et restera à jamais gravée dans le subconscient du « connaisseur » et même du novice en la matière. Et sa constante remise en question – que ce soit par sa créativité ou ses progrès techniques – ne sera que du bonheur au bénéfice des amateurs gourmets et gourmands. »

SES CONSEILS AUX CANDIDATS À L'EXPATRIATION

« Prendre garde de signer des contrats solides, explicites, clairs et aussi de bien les négocier avant signature. Il faut avoir des compétences techniques et managériales de haut niveau. Il faut faire ses preuves dès l'arrivée, être prêt sans grand délai de préparation face à des gérants qui, pour bon nombre d'entre eux, ne veulent que des résultats et des solutions. Il faut donc toujours garder son sang-froid, être humble, travailler en équipe et respecter TOUTES les cultures. Aussi, il faut savoir être altruiste et aider les autres à progresser, car en partageant mon savoir et en donnant aux autres, j'ai pu remarquer en moi un énorme progrès, et ce, tout en me remettant en question en permanence. »

CÔTÉ LABORATOIRE

« Nous sommes dans l'obligation d'avoir un seuil minimum de commandes de 1 mois d'opérations afin de contrer les délais de livraison du fait du manque de disponibilité des produits français. Et bien évidemment, nous conservons les produits selon les normes internationales HACCP. Côté machines et matériels, nous disposons de fours Bongart, Rational, Koma, Blast Chiller/Shock Freezer Mareno, En glaces Carpigiani, tempéreuse Matfer, Pavoni, Giuso, Matfer pour le petit matériel. »



CONTACT

P.O.Box 30606, Manama Kingdom Of Bahrain
chez Al Arian Group
Tél. : 973 34 54 63 90
E-mail : pouchkar-creation@hotmail.fr
Site : www.pouchkar-creation.com



BAPTISTE VILLEFRANQUE, CHEF PÂTISSIER RITZ CARLTON MOSCOU

Voilà deux ans déjà que Baptiste Villefranque, 24 ans, a choisi l'expatriation. Comme souvent, il a été motivé par l'envie de découvrir un nouveau pays, différentes façons de travailler, tout en découvrant des produits et apporter son savoir-faire : « L'installation a été prise en charge par l'entreprise pour laquelle je suis venu travailler, donc cela s'est fait assez facilement. Mais pour être honnête, il faut être très organisé, avec toute la documentation que l'on nous demande. D'où la nécessité d'avoir une sur motivation, du courage, de l'envie et beaucoup de patience ! »

Par Franck Lacroix



Le voici aujourd'hui à la tête d'une brigade de 12 personnes, du personnel local qu'il forme à sa façon de travailler, au sein de son laboratoire de 80 m². Il propose ainsi une gamme de pâtisseries mixtes, des classiques français et russes. « J'ai adapté le paris-brest en paris-moscou, avec beaucoup de crème à l'intérieur pour satisfaire le goût de notre clientèle. Mais quand on fait du français, c'est français à 100 %. Nos clients viennent de plus en plus pour la pâtisserie française. Sinon, bien entendu, nous proposons des réalisations typiquement locales comme le medovik, le gâteau au miel traditionnel. » Ses tartes sont principalement constituées de fruits rouges. Au rayon confiserie de chocolat, il propose 8 assortiments de truffes, et en confiserie de sucre, ce sont principalement des pâtes de fruits.

Sa journée type ne manque pas d'étapes. Dès son arrivée, il passe les commandes avec sa sous-chef. Il vérifie ensuite que toute la production des différents petits déjeuners est parfaite, avant de passer aux préparatifs et superviser les banquets, différentes réunions, le lunch pour les VIP au club. Il veille aussi à mettre en place les menus de desserts pour les événements à venir. Enfin, outre les impondérables, il fait des essais pour les prochaines cartes de desserts.

Enfin, s'il est persuadé que la pâtisserie française est la référence de la gastronomie mondiale, il constate que certains pays sont aussi à la hauteur des saveurs, du design des entremets et des associations de goûts. « Reste que de plus en plus, notre clientèle demande de la pâtisserie française qu'elle considère comme le numéro 1 mondial de la gastronomie. Je pense donc qu'elle peut être développée en Russie. »



SON PARCOURS PROFESSIONNEL EN BREF

« Après un apprentissage de 2 ans chez les Compagnons du devoir à la Pâtisserie Noailles de Nîmes, j'ai fait mon tour de France en parcourant les villes de Bordeaux, Mâcon, Toulouse, Lyon, Yssingeaux et de Nouvelle-Calédonie. Ensuite, j'ai effectué une année en tant que formateur en pâtisserie. Juillet 2014, départ pour la grande Russie, Chef Pâtissier pour une boulangerie-pâtisserie française (ouverture, 1 an). Depuis juin 2015, au Ritz Carlton Moscou pour exercer les fonctions de Chef Pâtissier. »

CÔTÉ LABORATOIRE

Côté matières premières, il essaye principalement de travailler avec des produits locaux, et ensuite, s'il y a des produits qui ne lui conviennent pas, il opte pour les produits français que l'on peut lui fournir. Côté équipement, il dispose de 3 fours : 1 rotatif, 1 four à sole 3 étages et 1 four ventilé. Ensuite, 2 chambres froides, 2 chambres de congélation, 1 Shock Freezer, 1 laminoir, une sorbetière. Et en petit matériel, essentiellement du Matfer.



XAVIER BAUDINET, CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF THE GRAND AMERICA HOTEL

49 ans et déjà 14 ans d'expatriation pour Xavier Baudinet, le Chef Pâtissier exécutif de l'hôtel Grand America 5 étoiles de Salt Lake City avec 775 chambres et suites sur 24 étages. Lui aussi avait l'Amérique comme rêve d'enfant de boulanger. **Par Franck Lacroix**

Après la Floride et la Virginie, le voici dans l'Utah à la tête d'une brigade de 21 personnes au sein de son laboratoire de 400 m² pour une production destinée au magasin de 60 m² et au restaurant de 1 000 m². « J'ai deux sous-chefs pâtissiers, trois chefs de partie pâtissiers, quatre boulangers, douze pâtissiers du monde entier, et quatre élèves en programme d'échange. C'est très difficile de trouver du personnel qualifié. » Dès lors, à lui de les former au mieux pour une production quotidienne de un millier de desserts au restaurant, autant de petits-fours pour les buffets et quelque 50 kg de chocolat couverture utilisés. La journée est très rythmée. La 1^{re} équipe commence à 3 heures du matin avec la cuisson des pains et viennoiseries pour les restaurant, boutique et buffet. La 2^e équipe à 6 heures matin, pour la confection des desserts pour lunch du restaurant et du buffet. La 3^e équipe commence à 8 heures du matin pour la préparation du buffet. Et la 4^e équipe à 11 heures du matin pour la production d'entremets, petits-fours, petits gâteaux, glaces, tartes, chocolat... Et à 11 heures, c'est le briefing, avant que le chef ne reparte en recherche et créativité pâtissière avec un de ses chefs de partie. Sa gamme de pâtisseries joue des classiques français et de la modernité mais le tout est à 80 % français : « c'est un patrimoine, et un devoir. » Ses tartes sont américaines et tatin, ses bonbons de chocolat sont moulés et détaillés à la guitare, et parmi ses confiseries on compte beaucoup de pâtes de fruits et de nougats. Mais surtout, comme nombre de ses confrères, il travaille des produits locaux et saisonniers :



« Ici, ils aiment le beurre de cacahuètes, alors je décline un entremets cacahuètes et chocolat blanc, ou encore avec le miel local et la fleur de sel de Salt Lake City, on a créé un macaron marbré caramel beurre salé. Ils adorent, tout comme les macarons qui sont notre produit phare. Comme les gens voyagent davantage, ils savent reconnaître l'authentique pâtisserie française. D'ailleurs, aux États-Unis, le Chef Pâtissier français est très respecté. Après une quinzaine d'années à l'étranger, je n'ai aucun regret. Mes racines sont françaises et je n'oublie donc pas les valeurs et le respect des traditions de la pâtisserie française. Le premier qui m'a donné vraiment cette passion et ce partage, c'est Yves Thuriès. Et partager son savoir est un devoir, comme mon père me l'a appris à mes débuts professionnels. »

CÔTÉ LABORATOIRE

Côté matières, il travaille avec Boiron, le beurre Candia et le chocolat Valrhona. Côté équipement, il dispose de monocookies Depositor, 6 mixers Hobart, 1 four à sole, 2 fours rotatifs Baxter, 1 machine à glace, 1 laminoir Rondo, 2 fours Turbo Chef.



SON PARCOURS PROFESSIONNEL EN BREF

- 1983-1985 Apprenti pâtissier, chocolatier, confiseur, glacier à la Pâtisserie-Chocolaterie Schwartz, Metz.
- 1986-1991 Après son service militaire dans la marine, il devient ouvrier pâtissier à la Pâtisserie Schwartz : 3 boutiques à Metz.
- 1991-1997 Chef Pâtissier à la Pâtisserie Schwartz, Metz.
- 1997-2001 Chef Pâtissier à la Pâtisserie Baudinet, Perpignan.
- 2002-2003 Le début de l'expatriation, il rejoint La Maison du Pain en qualité de Chef Pâtissier à Naples en Floride, USA.
- 2003-2010 Chef Pâtissier exécutif du Quail Creek Club, Naples, Floride.
- 2010-2012 Chef Pâtissier exécutif du Boar Head Resort, Charlottesville, Virginie.
- 2012-2013 Chef Pâtissier exécutif des Celebrity Cruises, Miami, Floride.
- 2013-2014 Chef Pâtissier exécutif du Quail Creek Club, Naples, Floride.
- Depuis 2014, Chef Pâtissier exécutif du Grand America Hotel, Salt Lake City, Utah.



CONTACT

The Grand America Hotel
555 Main St, Salt Lake City, UT 84101, États-Unis
Téléphone : + 1 801 493 9832
E-mail : xbaudinet@grandamerica.com
Site web : www.grandamerica.com



SYLVAIN BORTOLINI, CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF MGM NATIONAL HARBOUR



À la tête d'une brigade de 25 personnes dans un laboratoire de 300 m², ce compagnon du tour de France fournit quelque 5 000 couverts par jour pour les 775 chambres et nombreux banquets du MGM National Harbour de la capitale américaine. Après Miami et Las Vegas, ce professionnel aguerri de 35 ans a bien compris que si les techniques restent françaises, le goût doit s'adapter à ses clientèles. **Par Franck Lacroix**

Arrivé aux États-Unis en 2008, Sylvain Bortolini, 35 ans, est bien le seul Français qui ne courait pas après le rêve américain : « Les États-Unis n'ont jamais été un rêve, mais la proposition était intéressante. J'y suis resté ensuite en fonction des opportunités que j'ai eues : Miami, Las Vegas et depuis avril dernier Washington DC. Je pense que Washington va être une ville plus culturelle où la pâtisserie française trouvera sa place. »

Le voici aujourd'hui à la tête d'une brigade de 25 personnes dans un laboratoire neuf de 300 m² avec glacerie et chocolaterie séparées : « Le personnel est certainement le problème n° 1 ; qualifié ou pas, il faut déjà arriver à trouver quelqu'un qui veut apprendre. Aujourd'hui, nous voulons la réussite et la gloire sans y mettre la sueur. Tout doit arriver très vite, mais la réalité est bien différente. Leur faire aimer cette réalité est très difficile. Ce problème n'est pas américain mais international, je pense. » Reste qu'il prépare avec sa brigade dans cet hôtel de 775 chambres pas loin de 5 000 couverts par jour, sans compter les banquets des conventions, et les produits de la boutique de 60 m². « Je vous rassure, glisse-t-il dans un sourire : ici c'est l'Amérique et tout le monde ne mange pas de dessert ! » Et ses buffets ne sont pas uniquement français : « Non, c'est comme partout. Il faut en faire



SES CONSEILS À L'EXPATRIATION

« Il faut bien réfléchir, l'herbe n'est pas plus verte chez le voisin, juste différente, mais bon, bouger ne fait pas de mal. Si une carrière en France est votre but dans le futur eh bien ne partez pas trop longtemps. Ensuite, l'installation a été facile, oui. Tout est plus simple aux États-Unis au début. L'image est attirante, mais quand on la déchire et que l'on regarde derrière on se rend vite compte que ce n'est pas mieux que la France, juste différent. La plus grosse difficulté est d'accepter que la pâtisserie comme on la pratique en France n'est pas dans la culture d'ici. C'est l'erreur n° 1 que l'on fait tous en arrivant : on croit que l'on va leur faire manger ce que l'on aime, faux ! Mais petit à petit on y trouve un intérêt, c'est long. »

CÔTÉ LABORATOIRE

« Beaucoup de produits français qui sont faciles à trouver aujourd'hui. Et côté équipement, Irinox pour la congélation, Hobart pour les batteurs, Selmi pour le chocolat, Rondo pour la viennoiserie et American Baxter pour les fours. »

mais aussi comprendre avec quel goût les gens ont grandi et leur servir ces saveurs avec nos techniques. Les techniques sont de chez nous mais pas toujours l'approche et le goût. C'est l'erreur n° 1 que l'on fait tous en arrivant, on croit que l'on va leur faire manger ce que l'on aime, faux. » Il propose ainsi une pâtisserie variée entre quelques classiques français et quelques classiques américains : « J'adapte souvent les grands classiques français, comme par exemple le paris-brest décliné à la cacahuète. Sinon, je propose une pâtisserie jamais trop compliquée dans les saveurs mais un peu plus dans les textures. Avec un peu plus de recherche du goût dans les restaurants, surtout les concepts étrangers. Et pour la gamme des tartes : des fruits, du caramel salé et du citron vert pour la Floride. » Il développe aussi une gamme de bonbons de chocolat et de truffes, ainsi qu'une gamme de pâtes de fruits, berlingots, caramels mous et caramels aux fruits. Au final, après 8 ans sur le sol

américain, Sylvain Bortolini promet bien entendu la pâtisserie française, mais il reste réaliste : « Comme partout, notre rôle est de perpétuer ses valeurs et cette passion qui nous anime. Ce n'est pas facile mais quand nous y arrivons, la satisfaction est immense. Pour nous à l'étranger, et surtout dans des pays où la malbouffe est bien présente, il faut essayer d'éduquer les papilles afin de rendre nos journées intéressantes. La pâtisserie française est et restera la référence. Elle est trop ancrée dans notre culture pour un jour appartenir à quelqu'un d'autre. Elle évolue constamment et elle a gagné et gagne des aficionados, surtout quand nous avons su nous adapter aux autres, et ça, c'est pas très français, mais elle reste la première pour mes clients ! » confie le Chef Pâtissier exécutif du MGM National Harbour de Washington, dont la journée est rythmée par un peu de politique, pas mal de management et beaucoup de pratique.

SON PARCOURS PROFESSIONNEL EN BREF

1996-1998, c'est l'apprentissage avec les compagnons du tour de France au CFA de Bordeaux avec un CAP de pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur à la clef. Il est ensuite commis à la Pâtisserie Laura de Mouans-Sartoux. Il rejoint en 1998 La Bastide Saint-Antoine de Jacques Chibois, aux côtés du Chef Pâtissier Christian Camprini. En 1999, on le retrouve à l'hôtel Martinez de Cannes, où il entre en 1999 en qualité de commis pâtissier du chef Frédéric Poisson, pour le quitter en 2002 avec le titre de demi-chef de partie. Il prend son premier poste de Chef Pâtissier à l'Auberge de la Bonne Route, alors 2 étoiles Michelin, à Saint-Blaise (06). C'est en 2005 que l'expatriation commence, quand

il rejoint Jean-Marie Auboine en qualité d'assistant responsable de la production de la boutique de l'hôtel Presidente Intercontinental de Mexico City, jusqu'en 2008. Poste qu'il occupe ensuite au légendaire hôtel Fontainebleau de Miami Beach, sous les ordres de J.M. Auboine jusqu'à la fin 2009. Il rejoint ensuite le Bellagio Resort à Las Vegas, comme assistant Chef Pâtissier jusqu'en 2011, date à laquelle il devient Chef Pâtissier exécutif du Bellagio Resort jusqu'en 2015. Un poste qu'il occupe l'année suivante au Faena Miami Beach, avant de rejoindre en avril dernier le MGM National Harbour de Washington DC où il a la charge de toute la pâtisserie de cet hôtel de 775 chambres.



CONTACT

MGM National,
Harbour, États-Unis
E-mail : sylvainbortolini@hotmail.com



YOAN DESSARZIN, CHEF PÂTISSIER THE GREENHOUSE, 2 ÉTOILES MICHELIN

À 31 ans, il a relevé le défi de Londres en rejoignant le cuisinier Arnaud Bignon, 2 étoiles Michelin. Un défi stimulant entre un management qui compose avec différentes cultures, des Anglais friands de cuisine française et près de 250 000 Français dans la City. Impressions d'avant-Brexit. [Par Franck Lacroix](#)

Voilà un an et demi que ce professionnel de 31 ans a relevé un défi stimulant : « Travailler avec Arnaud Bignon était très intéressant, ses plats et mes desserts sont dans la même lignée. Notre travail se complète bien. Mon installation a d'autant été facilitée que la cuisine d'Arnaud Bignon me parlait et m'inspirait. Certes, j'ai eu du mal à trouver des produits de saison de qualité pour certains fruits comme les mirabelles, les pêches ou les abricots qui sont délicats. Aujourd'hui, je travaille des produits essentiellement français, et Londres n'étant pas loin de Paris, il est facile de les trouver ici même s'ils sont plus chers. » Au sein de son laboratoire de 12 m² équipé d'un four Rational, d'un Kitchenaid, d'une cellule de congélation rapide et de frigos, ils sont donc 5 au total : « Quand je suis arrivé, j'ai demandé à l'un des commis qui travaillait avec moi en France de me suivre dans cette aventure. Nous avons une très bonne relation de confiance. Après un an et demi ici, il est chef de partie,

toujours à mes côtés ! Les autres sont expatriés de différents pays. Londres est une ville très multiculturelle. Et d'autant plus en restauration, nous avons donc majoritairement des expatriés dans notre profession à Londres. » Avec sa brigade de 4 personnes, Yoan Dessarzin concocte ainsi une carte de 5 desserts à la carte et 2 desserts pour le menu du midi ; menu renouvelé toutes les trois semaines. Dans ce restaurant français avec un chef français, la pâtisserie est donc classique et française avant tout pour les 35 couverts le midi, et une soixantaine le soir. Le Chef Pâtissier est même très optimiste pour l'évolution du made in France : « Londres est très française. Il y a autant d'habitants français à Londres qu'à Bordeaux, près de 250 000 ! Et les Anglais sont eux aussi très friands de nos desserts français. La pâtisserie française représente la qualité, le raffinement ici et dans le monde en général. Les goûts sont de moins en moins sucrés, nous nous tournons vers des fruits de saison

et une pâtisserie plus légère. Je pense que les colorants et autres décorations superflues seront moins présents et nous allons vers un retour au produit, sublimer les bons produits. En tout cas, ici dans ce restaurant français, les clients attendent une pâtisserie légère tournée vers le produit. Et je pense que la pâtisserie française reste une référence dans le monde entier, et elle s'enrichit des produits d'autres pays pour se sublimer. J'aime par exemple travailler le yuzu. Et il y a quelques années, je ne connaissais même pas cet agrume japonais ! À l'étranger ou du moins ici à Londres, nous travaillons une plus large gamme de produits. La clientèle est beaucoup plus ouverte et demande à découvrir de nouvelles saveurs. Je suis très heureux d'ouvrir mon champ de vision de par cette expérience. Tout est nouveau ici, alors je dois remettre en question mon travail sans arrêt et chercher, puiser de nouvelles idées et de nouvelles inspirations. »



FENOUIL, CITRON CONFIT, CRÈME GLACÉE À L'HUILE D'OLIVE

Composition du dessert : Mousseline fenouil, insert citron confit, glaçage fenouil, marshmallows citron, crème glacée à l'huile d'olive



FIGUE DE PROVENCE, CHOCOLAT ANDOA

Composition du dessert : Fine gelée de figue, tuile chocolat garnie de glace chocolat cœur de guanaja, figue fraîche, juste marinée huile d'olive et citron vert, crémeux chocolat andoa, sauce vin rouge aux épices.



FRAISES DES BOIS, THÉ MATCHA

Vous retrouvez sa recette dans nos pages centrales.



VANILLE, MOUSSELINE VANILLE, OPALINE DE PÂTE SUCRÉE

Composition du dessert : Gavotte au sucre muscovado, mousseline vanille à la crème d'Isigny, opaline de pâte sucre, glace à la vanille (le client a le choix entre 3 vanilles, une vanille d'Inde, de Madagascar ou de l'île Maurice), gelée vanille rhum.

SON PARCOURS PROFESSIONNEL EN BREF

- Octobre 2008 à février 2009 : Responsable Pâtisserie – Restaurant Nicolas Le Bec 2 étoiles Guide Michelin
- Mars 2009 à janvier 2010 : Chef Pâtissier – Restaurant La Mère Brazier 2 étoiles Guide Michelin
- Mars 2010 à janvier 2013 : Second de Pâtissier – Restaurant Régis et Jacques Marcon 3 étoiles Guide Michelin
- Février 2013 à décembre 2014 : Second de Pâtissier – Le Monte Cristo 2 étoiles Guide Michelin
- Depuis Janvier 2015, il est Chef Pâtissier du restaurant The Greenhouse, 2 étoiles Michelin.

SA JOURNÉE TYPE

« Le matin est dédié à la production et au contrôle des arrivages, nous goûtons les produits pour vérifier qu'ils sont de bonne qualité. Nous faisons la mise en place pour le déjeuner. Tout est fait le jour même pour le jour même. Chaque dessert est décomposé et monté minute à la demande des clients. Nous démarrons le service à midi et demi et il se termine parfois après 16 heures ! À Londres, on peut manger partout toute la journée ! Nous reprenons à 17 heures pour la mise en place du soir, le service démarre à 19 heures et se termine aux alentours de minuit et demi. »

CONTACT

The Greenhouse, 27a Hay's Mews
Mayfair, London, W1J 5NY
Tél. : 020 7499 3331
E-mail : reservations@greenhouserestaurant.co.uk
E-mail : yoan.dessarzin@gmail.com