

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



ACTUALITÉ P.6 à 10

L'ACTU DES
MAISONS

DOSSIER P.14 à 22

EUROPAIN-
INTERSUC

RECETTES P.37 à 57

SPÉCIAL
ST VALENTIN

REPORTAGE P.70 à 73

TENDANCE
CAKE DESIGN



Hôtel Saint-James-Paris

À deux pas de l'Arc de Triomphe et de l'avenue Victor-Hugo, le jeune chef pâtissier **Mathias Alet** a rejoint la brigade de Virginie Bassetot à la fin de l'été et signe la carte sucrée avec **5 desserts** : trois créations autour des fruits de saison, une au café et une au chocolat. Chacune se veut gourmande, tout en restant légère. En plus des gourmandises de la carte, Mathias Alet garnit chaque jour le nouveau chariot à pâtisseries, lesquelles sont proposées à la carte du bar, le soir. Ici, il confectionne les grands classiques : millefeuilles, éclairs, religieuses, babas

au rhum, tartes aux fruits. Ci-dessus, en photo, le **Café moka d'Éthiopie** en crème légère, fines feuilles de chocolat Dulcey, crème glacée à la fève tonka. Âgé de 30 ans, cet Aveyronnais a fait son apprentissage à Rodez au restaurant Goûts et Couleurs, 1 macaron, puis a travaillé en saisons, notamment au Château Saint-Martin (Relais & Châteaux, 2 macarons). Durant deux ans, il a occupé le poste de sous-chef au Pavillon Ledoyen, où il a imaginé ses premières créations originales, avant de rejoindre Virginie Bassetot au Saint-James-Paris,

pour pouvoir élaborer des desserts plus gastronomiques et avancer dans son processus créatif entre le chocolat sous toutes ses formes, les fruits frais – et particulièrement les fruits d'été pour leurs couleurs, lui qui est très attaché à l'aspect visuel de ses desserts –, les glaces et les sorbets pour lesquels il a des recettes personnelles et souhaite faire découvrir des saveurs, des associations surprenantes comme mûre/kumquat, figue/coriandre.



Hôtel Westin Paris-Vendôme

Nouvelle tendance, le chef de cuisine **Gilles Rasteau** cuisine les légumes de la mer tels que kombu, spiruline, salicorne, wakamé, shizo. Et, pour la version sucrée, une panacotta caramel beurre salé aux algues ou encore une boisson chaude légère et délicieuse, concentrée en vitamines et antioxydants : le chocolat-spiruline.