

With English Texts

A-H 2014-2015 — N° 12

DESSERTS

MAGAZINE DE HAUTE PÂTISSERIE & ART DE VIVRE

TENDANCE

La pomme

ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

Les Alpes, cœur enneigé de l'Europe

CONFESSION GOURMANDE

Christine Kelly



Relais Desserts



Paco Torreblanca dans son école à Petrer (près d'Alicante).

C'EST QUI LE CHEF ? WHO'S THE CHEF ?

Par Alice Morabito



Longtemps réservée à une élite, la pâtisserie a fini par se démocratiser au point de passer d'un simple effet de mode à un véritable *lifestyle*. Du coup, tout le monde veut pâtisser avec excellence. La preuve !

En une décennie, les pâtisseries sont ainsi passés du rang d'artisans à celui de chefs dont nombre sont vénérés au même titre que les toques étoilées. Les cours, souvent des master class, se réservent longtemps à l'avance. Les écoles affichent, elles, complet un peu partout. Le phénomène, d'ampleur mondiale, est bien sûr très ancré chez les Relais Desserts ! Ainsi, si la plupart ont réglé leurs pendules sur une pédagogie commune, recherche d'excellence oblige, chacun organise ses thèmes et cours à sa sauce. De manière générale, ces derniers s'organisent sur une ou deux sessions le samedi, durant 3 à 4 heures. Les best côté thématique ? Les macarons, le chocolat, les fruits, même si chaque pâtissier y va ensuite de sa spécialité ! Le nombre de participants oscille, lui, entre 6 et 10 personnes. La règle absolue ? La bonne humeur combinée à la rigueur. Et bien sûr, la dégustation... sur place et à emporter !

À Nantes, Vincent Guerlais organise chaque samedi deux sessions, matin et après-midi : caramel, mignardises, éclairs...

À Angers, Aurélien Trottier dispense ses astuces le samedi après-midi. Cours de 12 personnes maximum.

À Étel (Morbihan), Maëlig Georgelin enseigne dans son Atelier du Petit Prince. Pour se mettre à l'heure du goûter ou de Noël avec brio !

À Saint-Genis-Pouilly (Ain), Sébastien Brocard accepte les becs sucrés dès 12 ans !

À La Baule, Christophe Roussel initie les apprentis gourmets dans son grand labo situé dans la zone d'activités de Beslon.

À Strasbourg, Thierry Mulhaupt donne des cours « classiques », y compris sur ses tartes folles, mais aussi sur mesure à partir de 20 personnes.

À Alicante (Petrer), Paco et Jacob Torreblanca enseignent à la International School of Pastry Arts. Au programme ? Un cursus sur 3 ou 6 mois pour apprendre les bases de la pâtisserie, des master class pour les pro et, pour les amateurs, des cours sur une matinée.

Reserved to an elite since days of old, pastry has become more democratic, passing from the status of fashionable item to that of a veritable lifestyle, anyone now wanting to "do" pastry with excellence. Demonstration!

Within one decade, pastry chefs have left the ranks of craftsmen to become fully fledged chefs, many of them honoured like starred toques. Classes, and indeed master classes, have to be booked well in advance and pastry schools are often overbooked. The phenomenon is global and obviously well anchored at Relais Desserts. Many have set their clocks on common teaching methods, but every chef organises its own themes with its own sauce. Generally speaking, tuition runs over one to two Saturday sessions of 3 to 4 hours. The favourite themes? Macarons, chocolate, fruits, each pastry chef emphasising on his own speciality. The number of participants ranges from 6 to 10. The hard-and-fast rule is good mood and precision; and tasting, of course... on the spot or to take away!

In Nantes, Vincent Guerlais organises two sessions each Saturday, morning and afternoon: caramel, mignardises, éclairs...

In Angers, Aurélien Trottier shares his tricks on Saturday afternoons, limited to 12 students.

In Étel (Morbihan), Maëlig Georgelin teaches in his Petit Prince workshop. An ideal way to get ready for teatime or Christmas brilliantly!

In Saint-Genis-Pouilly (Ain), Sébastien Brocard accepts sweet toothed 12 years old!

In La Baule, Christophe Roussel initiates gourmet apprentices in his large laboratory located in the Beslon area.

In Strasbourg, Thierry Mulhaupt gives classical lessons, even on his "crazy pies", but also tailor made classes to a minimum of 20 students.

In Alicante (Petrer), Paco et Jacob Torreblanca teach at International School of Pastry Arts. The program is a 3 to 6 months curriculum to learn the basics of pastry in the best conditions possible: master classes for the pros and one morning classes for the amateurs.