

SPÉCIAL PÂTISSERIE

15H30

HORS-SÉRIE

VOTRE PAUSE INSPIRATION

RENCONTRES

2 chefs titre à venir
Claire Santos Lopes
Jérôme Devreese

DUEL DE CHEFS

Le chocolat
Axel Goujon
Alexis Pocinho



Nicolas Paciello

XXXXXXX

les
halles
METRO

LE MAGAZINE D'INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Uiam quid que nestotatin ped eost accusam, sam acearum sus.Et quis sequi qui illupit libuste mporeiunto volore re vella iliqui dolut modi veliquo dolut doluptas utemporum sum rerum aliquid essitiur sapidusa quia solup. Quid maximet voluptat occus. Loreped ut re erum vellam re, voluptati ro dolorio omnimi, con esequ pari am ni odit dis voloratur res conse sedi asi odigent.Idunt et imusam ipsuntios nonsed utet eaquiam, aut eicabore, et quid que natur andandanda verferere offic to exceatio. Ut occum volorestis ut qui corerum aciendiciis volorro in evel inum dolorestem imus quiassusciis sitasperibus eicientium que omnis- quibea cusda quam, etam. Quid maximet voluptat occus. Loreped ut re erum vellam re, voluptati ro dolorio omnimi, con esequ pari am ni odit dis voloratur res conse sedi asi odigent.Idunt et imusam ipsuntios nonsed utet eaquiam, aut eicabore, et quid que natur andandanda verferere offic to exceatio. Ut occum volorestis ut qui corerum aciendiciis volorro in evel inum dolorestem imus quiassusciis sitasperibus eicientium que omnisquibea cusda quam, etam. Ut occum volorestis ut qui corerum aciendiciis volorro in evel inum dolorestem imus quiassusciis sitasperibus eicientium que omnisquibea cusda quam, etam.

Nicolas Paciella

Chef pâtissier



04 SECRETS DE TABLE
Les pâtisseries

05 AGENDA

06 UN CHEF PÂTISSIER À LA UNE
Xxxxx

10 TENDANCES
Quand la technologie invente
la pâtisserie de demain
Le dessert autrement

14 REPORTAGE
Farine de sarrasin :
plus tout-terrain qu'on ne le croit

17 SHOPPING
Du chocolat point barre

18 AU CŒUR DE NOS RÉGIONS
Les desserts traditionnels
de nos régions

20 PORTRAITS DE CHEFS
Claire Santos Lopes
Jérôme Devreese

28 MARQUES METRO
Quand la fleur devient ingrédient

31 SHOPPING
Une sélection haute en couleur !

32 ÉVASION
Tour du monde des pâtisseries

36 INSPIRATION COCKTAIL
Quand la pâtisserie inspire le verre

37 RSE
Pour une pâtisserie responsable

38 DUEL DE CHEFS
Le chocolat avec Axel
Goujon et Alexis Pocinho

42 CONCEPT
Cupkie, l'art de la pâte
à cookie crue à la française

44 MANAGEMENT & BUSINESS
Boulangerie-pâtisserie,
un commerce en mutation

46 FOCUS
Pour ou contre les pâtisseries
incontournables aux fruits...
qui défient la saisonnalité ?

50 PRODUITS STARS
Les crèmes

54 DE LA GRAINE AU PALAIS
La vanille, de l'orchidée au flan

56 RECETTE SANS
Vive la légèreté

58 LA GAZETTE DE FERNIOT
Xxxxxxx

62 LES CRÉATIONS ARTISTIQUES
Quand le chocolat et le sucre
deviennent sculptures

64 VU SUR LE WEB
Quoi de neuf sur les réseaux ?
METRO en ligne

66 DANS LE RÉTRO
Le fraisier

68 SHOPPING
Équipé comme jamais

70 L'USTENSILE
La poche à douille

71 QUIZ
Testez votre culture pâtissière



Les pâtisseries

Coutumes, traditions, anecdotes, légendes
et superstitions, la rubrique Secrets de
Table explore nos habitudes culinaires !



Opéra

Si *Lenôtre* revendique la création de l'Opéra en 1968, la maison *Dalloyau* prétend qu'on la doit à Cyriaque Gavillon dix ans plus tôt. Quant au *Grand Hôtel*, situé face à l'Opéra Garnier, il avait à sa carte une pâtisserie nommée Opéra dès... 1899 ! Le mystère reste entier.



Madeleine

En 1755, à Commercy, la jeune cuisinière Madeleine Paulmier aurait eu l'idée de cuire de petits gâteaux dans une coquille Saint-Jacques. Leur forme emblématique et leur moelleux firent le reste, et on les baptisa madeleines, en hommage à leur créatrice.



Kouign-amann

Le kouign-amann serait le fruit d'une improvisation au XIX^e siècle. À court de gâteaux, le boulanger Yves-René Scordia mêla pâte à pain, sucre et une bonne dose de beurre, inventant cette pâtisserie bretonne compacte mais succulente, devenue emblématique de la Bretagne.



Paris-Brest

Cette pâtisserie en forme de roue de vélo composée d'une pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée doit son nom à la course cycliste Paris-Brest-Paris, créée en 1891. La compétition s'arrêta en 1951, mais le gâteau continue de nous régaler !



Ganache

Née vers 1860 dans une confiserie rue de la Paix à Paris, la ganache devrait son nom à une maladresse ! Un apprenti qui versa de la crème chaude sur du chocolat et se fit traiter de "ganache", un synonyme... d'abruti ! Si l'insulte est passée de mode, la recette est restée.



Macaron

La légende dit que Catherine de Médicis importa le macaron d'Italie. Pourtant, le premier macaron connu en France date de 781, dans la commune de Cormery... soit plusieurs siècles avant la naissance de la future reine ! Une douceur bien plus ancienne qu'on ne l'imagine.

MARS

JEUNES TALENTS CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Quoi : Plus grand concours dédié au dessert à l'assiette, le Championnat de France du Dessert fête ses 52 ans en 2026 et continue à révéler les jeunes talents de demain dans le domaine de la pâtisserie de restaurant.

Quand : les 18 mars et 19 mars 2026

Où : Lycée Jean-Baptiste Chardin, Gérardmer



GLAGLA JOURNÉE EUROPÉENNE DE LA GLACE ARTISANALE

Quoi : Célébrée chaque année dans tous les pays européens, avec des événements, des rencontres et des initiatives visant à diffuser la culture de la glace artisanale, la Journée de la glace est l'occasion unique de contribuer à la promotion du savoir-faire artisanal.

Quand : le 24 mars 2026

Où : Partout en Europe



APPRENTIS CONCOURS DU MAF PÂTISSIER

Quoi : Le concours du Meilleur Apprenti de France « Pâtissier » s'adresse aux apprentis titulaires d'un CAP Pâtissier depuis moins de deux ans et vise à révéler les jeunes talents en valorisant leurs compétences techniques et leur insertion professionnelle.

Quand : le 31 mars 2026

Où : Château de Ferrières, Ferrières-en-Brie

AVRIL

PASSION CONCOURS DU MEILLEUR FLAN PÂTISSIER

Quoi : Artisans, pâtissiers confirmés ou tout simplement amoureux du flan, ce concours est l'occasion rêvée de faire rayonner les savoir-faire pleins de gourmandise et de créativité, avec des talents venus de toute la France.

Quand : les 18 et 19 avril 2026

Où : Place Bellecour, Lyon

JUIN

GOURMAND CONCOURS NATIONAL BOGATO

Quoi : Ouvert aux amateurs et aux professionnels du monde de la pâtisserie, le concours national Bogato est né de la volonté de fédérer les pâtissiers de tous milieux confondus, afin de partager un moment privilégié autour de cet art culinaire.

Quand : juin 2026

Où : xxxxx

BEC SUCRÉ SALON DE LA PÂTISSERIE

Quoi : Ce rendez-vous incontournable rassemble les meilleurs pâtissiers de France et propose aux visiteurs de découvrir des créations exceptionnelles, d'assister à des démonstrations et de déguster des douceurs raffinées.

Quand : du 19 au 21 juin 2026

Où : Parc Floral de Paris

JUILLET

MADE IN USA SÉLECTION AMERICA DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Quoi : Les meilleurs talents sucrés des Amériques se mesureront dans une ambiance d'exception, entourés de chefs, restaurateurs, fournisseurs et 150 exposants. Un moment unique pour célébrer la créativité, l'innovation et la précision qui font la grandeur de la pâtisserie.

Quand : le 25 juillet 2026

Où : Ernest N. Morial New Orleans Convention Center, Nouvelle Orléans, USA

OCTOBRE

DÉFIS CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ARTS GOURMANDS

Quoi : Avec des épreuves de pâtisserie, de chocolaterie et de glacerie, le championnat de France des Arts Gourmands met au défi les équipes d'apprentis en formation BTM, qui devront surprendre le jury avec leurs entremets, pièces artistiques en chocolat et dessert glacés.

Quand : octobre 2026

Où : Salon Serbotel, Nantes

SAVOIR-FAIRE SALON DU CHOCOLAT ET DES GOURMANDISES

Quoi : Placé sous le signe de la gourmandise, du savoir-faire et de l'art, le Salon du Chocolat et des Gourmandises met en lumière des artisans passionnés dans un cadre d'exception.

Quand : les 10 et 11 octobre 2026

Où : Salon Lamartine du Casino Grand Cercle, Aix-les-Bains



NORMAND PÂTISS'ART

Quoi : Un rendez-vous international de la pâtisserie qui réunit tous les secteurs de la filière pâtissière et chocolatière pour transmettre les savoir-faire, assister à des masterclass et des compétitions autour de l'art de la pâtisserie.

Quand : du 24 au 26 octobre 2026

Où : Centre International de Deauville

CACAOTÉ SALON DU CHOCOLAT

Quoi : Le plus grand événement mondial consacré à l'univers du cacao. Chocolatiers, chefs pâtissiers, confiseurs, producteurs de cacao, grandes marques et blogueurs food partagent leur passion du chocolat dans tous ses états.

Quand : du 28 octobre au 1^{er} novembre 2026

Où : Paris Expo Porte de Versailles



Nicolas Paciello

XXXXXXXX

Henitias remque perovid que pro est
omnihit eum esed excestio. Sequis
porest officia non providus esto et
vendestios magni sequam veribus
porro consequias estrum restota num
vel explique disim voluptatus ratecae
volore eaqui volut arum excest eos
audaeca estoriatin essin non re.



LE COL BLEU BLANC ROUGE,
C'EST UN ENGAGEMENT ENVERS
SOI-MÊME ET ENVERS LES AUTRES.



ATTENTE TEXTE

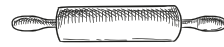
Premiers pas

C'est auprès de sa mère et de son beau-père en Balagne que Christophe Bacqué a passé son enfance. À l'époque, le couple tenait un petit hôtel de village à Lumuria, une adresse simple mais animée, où le futur chef étoilé grandit au rythme de la vie de l'établissement. L'endroit réunissait un bar, restaurant et quelques chambres qui offrent une vue imprenable sur la baie de Calvi. Le jeune garçon y découvre très tôt la vie d'une maison ouverte, cadencée par la saison estivale. *"J'ai vite baigné dans l'hôtellerie et la restauration"* reconnaît le chef. En cuisine, sa mère prépare blanquettes de veau et tartes au citron meringuées qui nourrissent d'ores et déjà sa sensibilité aux goûts et dont il garde aujourd'hui encore un souvenir ému. C'est pourtant plutôt un hasard de circonstances qu'il se tourne vers la cuisine. Adolescent, Christophe Bacqué se destine d'abord au service. Il intègre l'école hôtelière de L'Île-Rousse pour apprendre les bases du métier, mais réalise vite que ce n'est pas sa voie. *"Je me suis orienté vers la cuisine, simplement parce que l'état d'esprit me correspondait mieux."* explique le chef. Un basculement qui marque le point de départ d'un parcours où chaque étape sera décisive. Un client de l'hôtel familial, chef comptable du Méridien Montparnasse à Paris, lui ouvre les portes de la capitale. À la majorité, Christophe Bacqué démarre

sous la houlette du chef Jean-Yves Guého au restaurant le Montparnasse 25. Des débuts pas toujours simples, mais la pression et le rythme effréné sont équilibrés par les rencontres. À ses côtés, un homme joue un rôle déterminant : Raoul Gaïga, chef exécutif de l'hôtel, aujourd'hui disparu, qui épaula le jeune commis de cuisine. Le jeune homme découvre l'intensité des grandes brigades et un goût du travail collectif qui ne le quittera plus. *"Si les débuts n'ont pas été simples, le relationnel en cuisine me plaisait, tout comme cet engagement au quotidien."*

L'école des grandes maisons

Après Paris, le jeune cuisinier rejoint l'Oasis à Mandelieu, sur la Côte d'Azur, une adresse tenue par les frères Stéphane, Antoine et François Raimbault. Avec deux étoiles au guide Michelin, la maison devient un véritable terrain de formation. *"Ça a été pour moi un vrai déclic dans mon parcours professionnel, avec des équipes très engagées"* se souvient le chef. Il revient ensuite en Corse pour épauler sa mère et se retrouve en cuisine du petit hôtel-restaurant familial pour un passage bref mais formateur. *"J'essayais de reproduire ce que j'avais appris, sauf qu'au lieu d'être quinze, j'étais seul !"* ►



**CHEZ METRO,
J'AI RENCONTRÉ DES
HOMMES PASSIONNÉS,
EXTRÊMEMENT
ENGAGÉS.** 💧

ATTENTE TEXTE

Vient le temps du service militaire, prend la forme inattendue d'une expérience culinaire d'exception lorsqu'il intègre la cuisine du cabinet du ministre de la Défense. Aux côtés d'autres jeunes issus de maisons étoilées, le chef cuisine pour les plus haut gradés. *“Une super expérience, avec des moments de partage et d'échange fantastiques.”* Il poursuit ensuite son apprentissage auprès du chef et Meilleur Ouvrier de France Gabriel Biscay chez Prunier à Paris où il découvre l'univers raffiné de la cuisine de poisson, qui se perpétue encore aujourd'hui dans son travail, qui fait la part belle aux produits de la mer. Chaque étape ajoute une pierre à son édifice, et les expériences successives façonnent le travail du futur chef étoilé. C'est à cette époque que se présente l'occasion d'un retour en Corse.

Consécration

En 1997, Christophe Bacquié devient sous-chef à l'Hôtel La Villa, un Relais & Châteaux de Calvi. Trois ans plus tard, il prend les rênes des cuisines. Commence alors une longue et riche aventure. *“Une première étoile Michelin, puis Meilleur Ouvrier de France. Puis une deuxième étoile. Ça n'était jamais arrivé en Corse!”* Le titre de MOF, il l'avait en ligne de

mire depuis ses débuts. Pour Christophe Bacquié, plus qu'une distinction, c'est un honneur et un devoir de transmission. *“Le col bleu-blanc-rouge, c'est un engagement envers soi-même et envers les autres”* confie le chef. Sa notoriété grandissante contribue aussi à mettre en lumière la gastronomie corse, longtemps marginalisée sur la scène étoilée française. Le chef aime d'ailleurs rappeler qu'il a façonné son identité culinaire dans un dialogue constant entre son île d'adoption et les influences venues d'ailleurs. Quelques années plus tard, il quitte Calvi pour reprendre l'Hôtel du Castellet en Provence, autre Relais & Châteaux prestigieux. Une partie de son équipe le suit, et très vite, les récompenses pleuvent. Deux

étoiles Michelin, puis trois, Christophe Bacquié s'émeut *“les trois étoiles, c'était l'ultime consécration !”* Une réussite également saluée par 5 toques et la note de 19/20 au Gault&Millau. Pour le chef, ces distinctions ne sont pas une fin en soi mais la reconnaissance d'un travail collectif, *“C'est le travail d'équipe qui engage une maison. Le Meilleur Ouvrier de France, vous le faites pour vous, mais les étoiles, c'est une aventure collective.”* Au Castellet, il impose un style fait de précision et d'épure, autour des produits méditerranéens, et se forge une réputation de chef exigeant mais profondément humain, sachant transmettre toute son énergie à ses équipes.

LES RECETTES DU CHEF

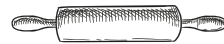
Nom recette,



Hitatia aut roero illorup tatqui cus seque nam aut explis a nobis vel modi comnihil incimol litatur, ulpariatur? Quibus qui rerit, ommoluptio. Hendusc ianditas et dolupta ssuntium acculpa nis ipit harunt volum eum conecti isintiusciet optas ent molecullest, similicto eaquiatus atet idi offici.

Scannez
ou retrouvez
la recette sur
METRO.fr





☹
**CHEZ METRO,
 J'AI RENCONTRÉ DES
 HOMMES PASSIONNÉS,
 EXTRÊMEMENT
 ENGAGÉS.** ☹

ATTENTE TEXTE

Vient le temps du service militaire qui prend la forme inattendue d'une expérience culinaire d'exception lorsqu'il intègre la cuisine du cabinet du ministre de la Défense. Aux côtés d'autres jeunes issus de maisons étoilées, le chef cuisine pour les plus haut gradés. *“Une super expérience, avec des moments de partage et d'échange fantastiques.”* Il poursuit ensuite son apprentissage auprès du chef et Meilleur Ouvrier de France Gabriel Biscay chez Prunier à Paris où il découvre l'univers raffiné de la cuisine de poisson, qui se perpétue encore aujourd'hui dans son travail, qui fait la part belle aux produits de la mer. Chaque étape ajoute une pierre à son édifice, et les expériences successives façonnent le travail du futur chef étoilé. C'est à cette époque que se présente l'occasion d'un retour en Corse.

Consécration

En 1997, Christophe Bacquié devient sous-chef à l'Hôtel La Villa, un Relais & Châteaux de Calvi. Trois ans plus tard, il prend les rênes des cuisines. Commence alors une longue et riche aventure. *“Une première étoile Michelin, puis Meilleur Ouvrier de France. Puis une deuxième étoile. Ça n'était jamais arrivé en Corse!”* Le titre de MOF, il l'avait en ligne de

mire depuis ses débuts. Pour Christophe Bacquié, plus qu'une distinction, c'est un honneur et un devoir de transmission. *“Le col bleu-blanc-rouge, c'est un engagement envers soi-même et envers les autres”* confie le chef. Sa notoriété grandissante contribue aussi à mettre en lumière la gastronomie corse, longtemps marginalisée sur la scène étoilée française. Le chef aime d'ailleurs rappeler qu'il a façonné son identité culinaire dans un dialogue constant entre son île d'adoption et les influences venues d'ailleurs. Quelques années plus tard, il quitte Calvi pour reprendre l'Hôtel du Castellet en Provence, autre Relais & Châteaux prestigieux. Une partie de son équipe le suit, et très vite, les récompenses pleuvent. Deux

étoiles Michelin, puis trois, Christophe Bacquié s'émeut *“les trois étoiles, c'était l'ultime consécration !”* Une réussite également saluée par 5 toques et la note de 19/20 au Gault&Millau. Pour le chef, ces distinctions ne sont pas une fin en soi mais la reconnaissance d'un travail collectif, *“C'est le travail d'équipe qui engage une maison. Le Meilleur Ouvrier de France, vous le faites pour vous, mais les étoiles, c'est une aventure collective.”* Au Castellet, il impose un style fait de précision et d'épure, autour des produits méditerranéens, et se forge une réputation de chef exigeant mais profondément humain, sachant transmettre toute son énergie à ses équipes.

LES RECETTES DU CHEF

Nom recette,



Hitatia aut rero illorup tatqui cus seque nam aut explis a nobis vel modi comnihil incimol litatur, ulpariatur? Quibus qui rerit, ommoluptio. Hendusc ianditas et dolupta ssuntium acculpa nis ipit harunt volum eum conecti isintiusciet optas ent molecullest, similicto eaquiatus atet idi offici.

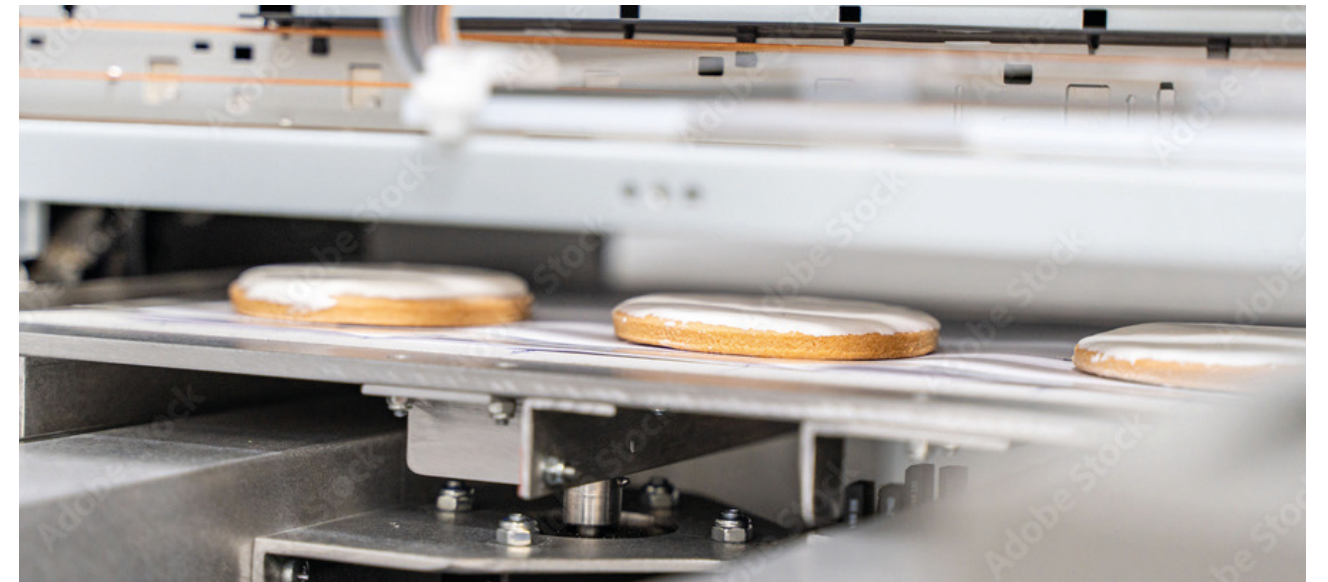
Scannez
 ou retrouvez
 la recette sur
 METRO.fr





Quand la technologie invente la pâtisserie de demain.

Entre précision, personnalisation et innovation, la pâtisserie s'approprie aujourd'hui des technologies jusqu'ici réservées à l'industrie ou au design. Impression 3D, intelligence artificielle, cuisson de précision permettent aux chefs pâtissiers de créer des desserts spectaculaires aux textures inédites.



Sculptural

On a longtemps pu penser que l'impression 3D était réservée aux designers ou aux ingénieurs. Elle trouve pourtant désormais sa place dans l'univers très artisanal de la pâtisserie. L'arrivée des nouvelles technologies dans ce domaine peut surprendre, mais plutôt que de contraindre la créativité, elle pourrait la libérer. Elle permet de transformer le dessert en véritable sculpture, avec des formes géométriques complexes, des structures légères et aériennes ou des décorations impossibles à reproduire manuellement. Les chefs peuvent travailler avec différents matériaux adaptés à l'extrusion, comme le chocolat tempéré, les purées de fruits ou certaines pâtes pâtissières, et les superposer pour créer des effets visuels et des textures inédites. Certains laboratoires culinaires expérimentent même avec des formulations enrichies en arômes ou en nutriments, et donnent naissance à des créations surprenantes, proches de l'œuvre d'art.

Créativité augmentée

Alors que la pâtisserie a toujours été un art fondé sur le savoir-faire et l'expérience, ces nouvelles approches technologiques ouvrent des perspectives inédites. L'intelligence artificielle devient un assistant créatif pour les pâtissiers. Grâce à l'analyse de milliers de recettes, profils gustatifs et tendances consommateurs, elle suggère des associations inédites et optimise l'équilibre des saveurs. Dans certains restaurants, elle permet de tester virtuellement de nouvelles textures ou de simuler la cuisson de préparations

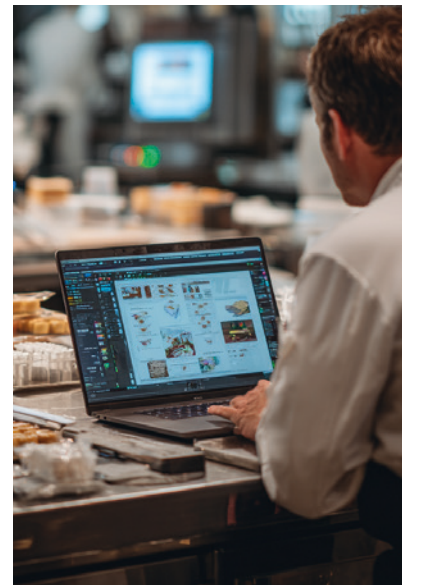
complexes avant de passer en production réelle, pour réduire gaspillage et temps d'expérimentation. L'IA offre aussi la possibilité de personnaliser les desserts en adaptant recettes et portions aux préférences individuelles ou aux contraintes nutritionnelles.

Ultra précision

La cuisson de précision avec des appareils sous vide ou des régulateurs de température sophistiqués garantit des résultats constants et parfaitement maîtrisés. Chocolats fondants, meringues aériennes, fruits confits ou mousses délicates bénéficient d'une cuisson optimale qui révèle pleinement leurs saveurs. Cette approche scientifique permet également d'expérimenter avec de nouveaux ingrédients, d'explorer des temps et températures inhabituels pour créer des contrastes inattendus, ou de sublimer des produits locaux et de saison, tout en conservant leur fraîcheur et leur qualité.

Desserts réinventés

Loin de remplacer le geste du pâtissier, ces technologies le prolongent et l'enrichissent. Elles permettent de combiner esthétique, créativité et efficacité et de répondre aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui, à la recherche de toujours plus de naturalité et de nouvelles émotions visuelles et sensorielles. La pâtisserie de demain se situe à la croisée du savoir-faire artisanal et de la haute technologie, avec des créations uniques, personnalisables et surprenantes. Les desserts deviennent alors de véritables expériences de partage, entre innovation technique... et plaisir gustatif.





Le dessert autrement.

Longtemps associé à l'excès, le dessert d'aujourd'hui change de visage. Portée par une nouvelle génération de chefs, la pâtisserie explore aujourd'hui des voies plus vertueuses... sans renoncer à la gourmandise.



Gourmandise en conscience

La quête de bien-être influence désormais la dernière étape du repas. Les desserts dits « *feel good* » misent sur une gourmandise plus réfléchie. Réduction des sucres raffinés, utilisation de matières grasses végétales ou intégration d'ingrédients naturellement riches en fibres et en nutriments permettent de proposer des créations plus digestes et équilibrées. Chocolat noir, fruits secs, oléagineux ou purées végétales deviennent des alliés pour offrir douceur et satiété, tout en répondant aux attentes d'une clientèle attentive au bien-être via l'alimentation.

Farines d'origine

Les farines anciennes et alternatives occupent une place centrale dans cette nouvelle pâtisserie attentive au bien-être. Moins raffinées et souvent plus digestes, elles offrent des profils nutritionnels intéressants ainsi que des saveurs et textures très singulières. Elles permettent de renouer avec une approche plus authentique du dessert. Moelleux à l'épeautre, fonds de tartes au sarrasin, pâte à choux à la farine de riz, cookies rustiques ou pains de sucre aux farines complètes illustrent cette tendance.



Certaines recettes s'inscrivent également dans une logique sans gluten ou font appel à la fermentation naturelle, qui améliore la digestibilité et développe la complexité aromatique. Le caractère brut et vivant de ces farines inspire des créations où le goût du produit prime, et offre aux chefs un terrain d'expression aussi créatif que porteur de sens.

Alternatives

L'un des piliers de cette tendance est la réduction des sucres. Miel, sirop d'érable, sucre de coco ou fruits naturellement sucrés remplacent progressivement le saccharose et confèrent une complexité aromatique et un index glycémique plus modéré aux pâtisseries. Graines de chia, de lin ou de courge apportent texture et richesse nutritionnelle, tandis que certaines algues comme la spiruline ou la dulse sont utilisées en touches discrètes pour leurs qualités minérales et leurs couleurs originales. Les épices, telles que la cannelle, la cardamome, le curcuma ou le gingembre, permettent de rehausser les saveurs sans ajouter de sucre, et les superaliments comme le cacao cru, l'açaï ou la maca trouvent leur place dans des recettes où s'allient bienfaits et plaisir. Une approche qui permet de proposer des desserts à la fois gourmands et innovants, en phase avec les attentes contemporaines.



L'expérience de demain ?

Au-delà de la composition, ces desserts s'inscrivent dans une expérience globale. Textures douces, saveurs peu agressives, associations naturelles et visuels épurés participent à une sensation de réconfort et de sérénité. Le dessert devient un moment de pause, quasi méditatif. Plus qu'une simple tendance, cette pâtisserie du bien-être traduit une évolution durable des usages.



Le dessert autrement

Longtemps associé à l'excès, le dessert d'aujourd'hui change de visage. Portée par une nouvelle génération de chefs, la pâtisserie explore aujourd'hui des voies plus vertueuses... sans renoncer à la gourmandise.



Gourmandise en conscience

La quête de bien-être influence désormais la dernière étape du repas. Les desserts dits « *feel good* » misent sur une gourmandise plus réfléchie. Réduction des sucres raffinés, utilisation de matières grasses végétales ou intégration d'ingrédients naturellement riches en fibres et en nutriments permettent de proposer des créations plus digestes et équilibrées. Chocolat noir, fruits secs, oléagineux ou purées végétales deviennent des alliés pour offrir douceur et satiété, tout en répondant aux attentes d'une clientèle attentive au bien-être via l'alimentation.

Farines d'origine

Les farines anciennes et alternatives occupent une place centrale dans cette nouvelle pâtisserie attentive au bien-être. Moins raffinées et souvent plus digestes, elles offrent des profils nutritionnels intéressants ainsi que des saveurs et textures très singulières. Elles permettent de renouer avec une approche plus authentique du dessert. Moelleux à l'épeautre, fonds de tartes au sarrasin, pâte à choux à la farine de riz, cookies rustiques ou pains de sucre aux farines complètes illustrent cette tendance.



Alternatives

L'un des piliers de cette tendance est la réduction des sucres. Miel, sirop d'érable, sucre de coco ou fruits naturellement sucrés remplacent progressivement le saccharose et confèrent une complexité aromatique et un index glycémique plus modéré aux pâtisseries. Graines de chia, de lin ou de courge apportent texture et richesse nutritionnelle, tandis que certaines algues comme la spiruline ou la dulse sont utilisées en touches discrètes pour leurs qualités minérales et leurs couleurs originales. Les épices, telles que la cannelle, la cardamome, le curcuma ou le gingembre, permettent de rehausser les saveurs sans ajouter de sucre, et les superaliments comme le cacao cru, l'acai ou la maca trouvent leur place dans des recettes où s'allient bienfaits et plaisir. Une approche qui permet de proposer des desserts à la fois gourmands et innovants, en phase avec les attentes contemporaines.



L'expérience de demain ?

Au-delà de la composition, ces desserts s'inscrivent dans une expérience globale. Textures douces, saveurs peu agressives, associations naturelles et visuels épurés participent à une sensation de réconfort et de sérénité. Le dessert devient un moment de pause, quasi méditatif. Plus qu'une simple tendance, cette pâtisserie du bien-être traduit une évolution durable des usages.



Le dessert autrement

Longtemps associé à l'excès, le dessert d'aujourd'hui change de visage. Portée par une nouvelle génération de chefs, la pâtisserie explore aujourd'hui des voies plus vertueuses... sans renoncer à la gourmandise.



Gourmandise en conscience

La quête de bien-être influence désormais la dernière étape du repas. Les desserts dits « *feel good* » misent sur une gourmandise plus réfléchie. Réduction des sucres raffinés, utilisation de matières grasses végétales ou intégration d'ingrédients naturellement riches en fibres et en nutriments permettent de proposer des créations plus digestes et équilibrées. Chocolat noir, fruits secs, oléagineux ou purées végétales deviennent des alliés pour offrir douceur et satiété, tout en répondant aux attentes d'une clientèle attentive au bien-être via l'alimentation.

Farines d'origine

Les farines anciennes et alternatives occupent une place centrale dans cette nouvelle pâtisserie attentive au bien-être. Moins raffinées et souvent plus digestes, elles offrent des profils nutritionnels intéressants ainsi que des saveurs et textures très singulières. Elles permettent de renouer avec une approche plus authentique du dessert. Moelleux à l'épeautre, fonds de tartes au sarrasin, pâte à choux à la farine de riz, cookies rustiques ou pains de sucre aux farines complètes illustrent cette tendance.



Alternatives

L'un des piliers de cette tendance est la réduction des sucres. Miel, sirop d'érable, sucre de coco ou fruits naturellement sucrés remplacent progressivement le saccharose et confèrent une complexité aromatique et un index glycémique plus modéré aux pâtisseries. Graines de chia, de lin ou de courge apportent texture et richesse nutritionnelle, tandis que certaines algues comme la spiruline ou la dulse sont utilisées en touches discrètes pour leurs qualités minérales et leurs couleurs originales. Les épices, telles que la cannelle, la cardamome, le curcuma ou le gingembre, permettent de rehausser les saveurs sans ajouter de sucre, et les superaliments comme le cacao cru, l'acai ou la maca trouvent leur place dans des recettes où s'allient bienfaits et plaisir. Une approche qui permet de proposer des desserts à la fois gourmands et innovants, en phase avec les attentes contemporaines.



L'expérience de demain ?

Au-delà de la composition, ces desserts s'inscrivent dans une expérience globale. Textures douces, saveurs peu agressives, associations naturelles et visuels épurés participent à une sensation de réconfort et de sérénité. Le dessert devient un moment de pause, quasi méditatif. Plus qu'une simple tendance, cette pâtisserie du bien-être traduit une évolution durable des usages.



Farine de sarrasin.:

PLUS TOUT-TERRAIN QU'ON NE LE CROIT

Matière première ancestrale, la farine de sarrasin occupe une place singulière dans le paysage culinaire français. Associée à la Bretagne, à ses galettes et à ses crêperies, elle est souvent perçue comme un produit de tradition, presque figée dans ses usages. Pourtant, derrière cette image familière se cache une farine d'une grande richesse, à la fois technique, aromatique et culturelle, qui séduit aujourd'hui bien au-delà de son territoire d'origine.



Le sarrasin, parfois appelé blé noir, n'est pas une céréale mais une plante de la famille des polygonacées. Cette particularité explique en partie son profil nutritionnel et son comportement en cuisine. Naturellement sans gluten, riche en fibres, en protéines et en minéraux, il donne une farine sombre, au goût franc, légèrement toasté, avec des notes de noisette et une amertume maîtrisée. Une farine qui ne cherche pas à se faire oublier, mais qui impose sa présence et structure les préparations.

Longtemps, la farine de sarrasin a été associée à une cuisine populaire, nourrissante, ancrée dans un quotidien rural. Elle a accompagné des générations de familles bretonnes, avant de devenir l'emblème des galettes servies dans les crêperies. Aujourd'hui, elle connaît une nouvelle reconnaissance, portée par des chefs, des artisans boulangers et des pâtisseries qui y voient une matière première exigeante, identitaire et parfaitement en phase avec les attentes contemporaines autour du goût, de l'origine et de la traçabilité.

Une farine qui dépasse la galette

Dans les cuisines professionnelles, la farine de sarrasin n'est plus cantonnée à un seul usage. Elle entre dans la composition de pains rustiques, de pâtes, de biscuits, de gâteaux ou de fonds de tarte. Elle apporte

de la profondeur aromatique, une texture spécifique et une signature immédiatement reconnaissable. Son caractère oblige à repenser les équilibres, à travailler les associations avec précision, mais c'est précisément cette contrainte qui attire les cuisiniers en quête de sens et de cohérence.

Ce retour en grâce s'inscrit dans un mouvement plus large de revalorisation des filières locales et des produits bruts. Derrière chaque farine de sarrasin se cache un territoire, un mode de culture, un moulin, un geste. La qualité finale dépend autant de la variété cultivée que du travail de mouture, du respect des temps, de la maîtrise des températures. Des paramètres techniques qui font toute la différence pour les professionnels. En Bretagne, certains moulins perpétuent ce savoir-faire depuis près d'un siècle, en lien étroit avec les agriculteurs. C'est le cas du moulin dirigé par Clément Le Cam, qui incarne cette continuité entre tradition, exigence et adaptation aux besoins actuels de la restauration.





RENCONTRE AVEC Clément Le Cam

ENTRE HÉRITAGE ET EXIGENCES CONTEMPORAINES

À la tête du *Moulin de Charbonnière*, Clément Le Cam perpétue un savoir-faire presque centenaire, exclusivement dédié à la farine de sarrasin. Ancré en Bretagne, son travail repose sur une filière locale maîtrisée, une production labellisée IGP et une relation étroite avec les professionnels de la restauration. Il revient sur l'histoire du moulin, les spécificités de sa farine et l'évolution des usages du sarrasin en cuisine.

Pouvez-vous revenir sur l'histoire du moulin et sur votre activité ?

Le *Moulin de Charbonnière* a une histoire ancienne. À l'origine, le site était une tannerie, dès le *xv^e* siècle. Il est devenu un moulin en 1923, lorsque la famille Schmitt a décidé d'y installer une activité de meunerie dédiée au sarrasin. Depuis cette époque, la spécialité du moulin n'a pas changé. La farine de sarrasin est restée au cœur de l'activité, transmise de génération en génération. Aujourd'hui, nous produisons environ 600 tonnes de farine par an. Le moulin fonctionne avec une équipe jeune, investie, qui connaît parfaitement les contraintes techniques liées au sarrasin. C'est une matière première exigeante, qui demande une vraie maîtrise, à la fois au moment de la mouture et dans le suivi de la qualité.

Quelle est la spécificité de votre farine de sarrasin ?

Notre produit phare est la farine de sarrasin labellisée IGP 100 % bretonne. Cela signifie que le sarrasin est cultivé en Bretagne et que la mouture est réalisée localement. Ce label garantit une origine claire, mais aussi un cahier des charges précis, qui encadre les pratiques agricoles et la transformation. Pour les professionnels, cette traçabilité est essentielle. Elle permet de travailler un produit constant, avec une vraie lisibilité. Sur le plan gustatif, notre farine se distingue par son équilibre. Elle est aromatique, mais sans agressivité, avec une belle longueur en bouche. C'est ce qui la rend particulièrement adaptée à la galette, mais aussi à d'autres usages plus créatifs.

À qui s'adresse principalement votre production ?

Nous travaillons essentiellement avec une clientèle professionnelle. Nos principaux débouchés se situent dans le nord de la Bretagne, mais aussi autour de Rennes et de Nantes. Nous fournissons de nombreuses crêperies, des artisans, des grandes et moyennes surfaces, ainsi que METRO. Nous accueillons également des particuliers directement au moulin, ce qui permet de garder un lien direct avec les consommateurs.

À terme, notre objectif est de maîtriser l'ensemble de la filière. Cela passe par un travail étroit avec les producteurs de sarrasin, par une transformation maîtrisée et par une distribution cohérente. Cette vision globale est essentielle pour garantir la qualité du produit final.

Comment les usages de la farine de sarrasin évoluent-ils ?

On observe clairement une diversification des usages. Bien sûr, la galette reste centrale, mais de plus en plus de professionnels utilisent la farine de sarrasin en pâtisserie, en boulangerie ou dans des recettes salées plus contemporaines. Elle permet d'apporter une identité forte à un plat, tout en répondant à des attentes nutritionnelles et à des contraintes alimentaires, notamment l'absence de gluten. Cette évolution est aussi liée à une meilleure compréhension du produit. Les chefs prennent le temps de tester, d'ajuster les recettes, de jouer sur les mélanges de farines. Le sarrasin devient un ingrédient à part entière, et non plus une simple spécialité régionale.

Quelle place occupe METRO dans votre développement ?

Nous collaborons avec METRO depuis 2007. C'est un partenariat de long terme, basé sur la confiance et la régularité. METRO nous a accompagnés dans différentes phases de développement, y compris dans des périodes compliquées pour la restauration. Le maintien des commandes, même lorsque les restaurants étaient à l'arrêt, a été déterminant pour nous. Au-delà de l'aspect commercial, il y a aussi un échange sur les produits, sur les attentes des professionnels, sur les évolutions possibles. METRO joue un rôle de relais entre le producteur et les usages terrain, ce qui est précieux pour continuer à améliorer notre offre.

Pourquoi la farine de sarrasin a-t-elle, selon vous, toute sa place aujourd'hui ?

Parce qu'elle répond à plusieurs enjeux à la fois. C'est un produit de terroir, avec une histoire et une identité fortes. C'est aussi une farine technique, qui permet de créer des recettes différenciantes. Enfin, elle s'inscrit dans une logique de filière locale, lisible et durable. Pour les restaurateurs, travailler la farine de sarrasin, c'est faire le choix d'un ingrédient qui a du sens, qui raconte quelque chose et qui apporte une vraie signature en cuisine. C'est exactement ce que recherchent de plus en plus de professionnels aujourd'hui.

Scannez
ou retrouvez
nos producteurs
locaux sur
METRO-local.fr



1. Chocolat noir METRO Chef 50% cacao en palets sachet de 5 kg Réf. : 247550 – 2. Cacao en poudre METRO Chef 20/22 sachet de 1 kg Réf. : 312871 – 3. Chocolat lait de couverture METRO Chef 31% cacao en palets sachet de 5 kg Réf. : 022346 – 4. Bâtons de chocolat METRO Chef 44% cacao 300 pièces boîte de 1,6 kg Réf. : 088882 – 5. Chocolat noir de laboratoire METRO Chef en gouttes 50% cacao sachet de 5 kg Réf. : 237142 – 6. Chocolat blanc METRO Chef 30% cacao en palets sachet de 5 kg Réf. : 247537 – 7. Palet chocolat noir METRO Chef 55 % cacao sachet de 10 kg Réf. : 217736

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr





Les desserts, traditionnels, de nos régions.

Des classiques emblématiques aux desserts plus confidentiels, la pâtisserie française se décline en une mosaïque de savoir-faire régionaux. Ancrées dans leurs terroirs, ces spécialités ont chacune leur propre histoire.



Auvergne Rhône-Alpes

Issue des traditions montagnardes d'Auvergne, **la tarte aux myrtilles** met à l'honneur ce fruit sauvage, cueilli dans les massifs volcaniques. Traditionnellement réalisée sans appareil, elle repose sur une pâte brisée ou sablée simplement garnie.

ON Y TROUVE AUSSI : bugne lyonnaise, coussin de Lyon.



Bourgogne Franche-Comté

Petits gâteaux ronds à la saveur épicée, **les nonnettes de Dijon** associent miel et marmelade d'orange. Leur pâte moelleuse délicatement parfumée reflète le savoir-faire des maisons traditionnelles bourguignonnes.

ON Y TROUVE AUSSI : galette comtoise, pain d'épice de Dijon.



Bretagne

Issu du pays de Douarnenez, le **kouign-amann** est un feuilleté riche en beurre et en sucre, dont la cuisson provoque une caramélisation intense. Son contraste entre croûte croustillante et cœur fondant en a fait l'un des symboles de la pâtisserie bretonne.

ON Y TROUVE AUSSI : far breton, gâteau breton.



Centre-Val de Loire

Spécialité du Loiret, **le pithivier** fondant se distingue par son appareil riche en amandes, recouvert de glaçage et de fruits confits. Il en existe aussi une version feuilletée, proche de la galette des rois.

ON Y TROUVE AUSSI : poires tapées, tarte Tatin et macaron de Chartres.



Corse

Peu sucré et parfumé aux agrumes, **le fiadone** se prépare à base de brocciu, fromage frais de brebis ou de chèvre. Fondant et léger, proche du cheesecake par sa texture, on le déguste principalement pendant l'hiver.

ON Y TROUVE AUSSI : canistrelli, ambrucciata, beignet au brocciu.



Grand-Est

Brioche levée à la levure de bière enrichie de raisins secs et d'amandes, **le kougelhopf** est reconnaissable à sa forme de couronne cannellée. D'origine alsacienne, il est servi lors des grandes occasions, et serait une variante du panettone italien.

ON Y TROUVE AUSSI : tarte aux quetsches, pain d'épices alsacien, bretzel sucré.



Île-de-France

Créé au XIX^e siècle et dédié au saint patron des boulangers, **le Saint-Honoré** associe pâte feuilletée ou brisée, choux caramélisés et crème chiboust. Sa construction complexe en fait un marqueur du savoir-faire de la pâtisserie parisienne.

ON Y TROUVE AUSSI : Paris-Brest, Opéra, macaron parisien.



Normandie

Résultat d'une cuisson longue et douce, **la teurgoule** est un riz au lait parfumé à la cannelle, reconnaissable à sa croûte brunie. Sa texture dense et réconfortante en fait une spécialité emblématique de la tradition normande.

ON Y TROUVE AUSSI : tarte normande, sablé normand, douillon aux pommes.



Nouvelle-Aquitaine

Avec sa croûte caramélisée et son cœur tendre, **le canelé bordelais** est délicatement parfumé au rhum et à la vanille. Longtemps confidentiel, il est aujourd'hui devenu un incontournable de la pâtisserie française.

ON Y TROUVE AUSSI : gâteau basque, tourtière landaise, macaron de Saint-Émilion.



Occitanie

Traditionnellement partagée lors des fêtes, **la fougasse d'Aigues-Mortes** est une brioche plate parfumée à la fleur d'oranger. Sa recette transmise de génération en génération est devenue un emblème du patrimoine culinaire local.

ON Y TROUVE AUSSI : croquant de Cordes, pastis gascon, millas.



Pays-de-la-Loire

Marqué par l'histoire portuaire de Nantes, **le gâteau nantais** associe beurre, poudre d'amandes et rhum dans une texture dense et fondante, nappée de glaçage. Créé en 1820, il est aujourd'hui toujours préparé par les pâtisseries nantais.

ON Y TROUVE AUSSI : bottereau, galette sablaise, fouace vendéenne.



Provence-Alpes Côte d'Azur

Créée dans les années 1950 à Saint-Tropez, **la tarte tropézienne** associe une brioche moelleuse à une crème onctueuse, traditionnellement parfumée à la fleur d'oranger. Populaire et iconique, elle est l'un des symboles de la Côte d'Azur.

ON Y TROUVE AUSSI : calisson d'Aix, navette de Marseille, fruits confits d'Apt.



France d'outre-mer

Originaire des Antilles, **le tourment d'amour** est un petit gâteau rond et moelleux, fourré à la noix de coco, spécialité des îles des Saintes. Selon la tradition, il était préparé par les femmes de marins saintois pour réconforter leurs maris à leur retour de mer.

ON Y TROUVE AUSSI : gâteau patate, sorbet coco, blanc-manger coco.



Les desserts, traditionnels, de nos régions.

Des classiques emblématiques aux desserts plus confidentiels, la pâtisserie française se décline en une mosaïque de savoir-faire régionaux. Ancrées dans leurs terroirs, ces spécialités ont chacune leur propre histoire.



Auvergne-Rhône-Alpes

Issue des traditions montagnardes d'Auvergne, **la tarte aux myrtilles** met à l'honneur ce fruit sauvage, cueilli dans les massifs volcaniques. Traditionnellement réalisée sans appareil, elle repose sur une pâte brisée ou sablée simplement garnie.

ON Y TROUVE AUSSI : *bugne lyonnaise, coussin de Lyon.*



Bourgogne-Franche-Comté

Petits gâteaux ronds à la saveur épicée, **les nonnettes de Dijon** associent miel et marmelade d'orange. Leur pâte moelleuse délicatement parfumée reflète le savoir-faire des maisons traditionnelles bourguignonnes.

ON Y TROUVE AUSSI : *galette comtoise, pain d'épice de Dijon.*



Bretagne

Issu du pays de Douarnenez, le **kouign-amann** est un feuilleté riche en beurre et en sucre, dont la cuisson provoque une caramélisation intense. Son contraste entre croûte croustillante et cœur fondant en a fait l'un des symboles de la pâtisserie bretonne.

ON Y TROUVE AUSSI : *far breton, gâteau breton.*



Centre-Val de Loire

Spécialité du Loiret, **le pithivier** fondant se distingue par son appareil riche en amandes, recouvert de glaçage et de fruits confits. Il en existe aussi une version feuilletée, proche de la galette des rois.

ON Y TROUVE AUSSI : *poires tapées, tarte Tatin et macaron de Chartres.*



Corse

Peu sucré et parfumé aux agrumes, **le fiadone** se prépare à base de brocciu, fromage frais de brebis ou de chèvre. Fondant et léger, proche du cheesecake par sa texture, on le déguste principalement pendant l'hiver.

ON Y TROUVE AUSSI : *canistrelli, ambrucciata, beignet au brocciu.*



Grand-Est

Brioche levée à la levure de bière enrichie de raisins secs et d'amandes, **le kougelhopf** est reconnaissable à sa forme de couronne cannelée. D'origine alsacienne, il est servi lors des grandes occasions, et serait une variante du panettone italien.

ON Y TROUVE AUSSI : *tarte aux quetsches, pain d'épices alsacien, bretzel sucré.*



NOM À CHANGER

Hauts-de-France

D'inspiration flamande, **la tarte au sucre** repose sur une pâte levée recouverte de crème, de beurre et de vergeoise. À la cuisson, la surface caramélise tandis que son cœur reste moelleux offre une gourmandise simple et réconfortante.

ON Y TROUVE AUSSI : *gaufre fourrée de Lille, merveilleux, babelutte.*



Occitanie

Traditionnellement partagée lors des fêtes, **la fougasse d'Aigues-Mortes** est une brioche plate parfumée à la fleur d'oranger. Sa recette transmise de génération en génération est devenue un emblème du patrimoine culinaire local.

ON Y TROUVE AUSSI : *croquant de Cordes, pastis gascon, millas.*



Île-de-France

Créé au XIX^e siècle et dédié au saint patron des boulangers, **le Saint-Honoré** associe pâte feuilletée ou brisée, choux caramélisés et crème chiboust. Sa construction complexe en fait un marqueur du savoir-faire de la pâtisserie parisienne.

ON Y TROUVE AUSSI : *Paris-Brest, Opéra, macaron parisien.*



Pays-de-la-Loire

Marqué par l'histoire portuaire de Nantes, **le gâteau nantais** associe beurre, poudre d'amandes et rhum dans une texture dense et fondante, nappée de glaçage. Créé en 1820, il est aujourd'hui toujours préparé par les pâtisseries nantais.

ON Y TROUVE AUSSI : *bottereau, galette sablaise, fouace vendéenne.*



Normandie

Résultat d'une cuisson longue et douce, **la teurgoule** est un riz au lait parfumé à la cannelle, reconnaissable à sa croûte brunie. Sa texture dense et réconfortante en fait une spécialité emblématique de la tradition normande.

ON Y TROUVE AUSSI : *tarte normande, sablé normand, douillon aux pommes.*



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Créée dans les années 1950 à Saint-Tropez, **la tarte tropézienne** associe une brioche moelleuse à une crème onctueuse, traditionnellement parfumée à la fleur d'oranger. Populaire et iconique, elle est l'un des symboles de la Côte d'Azur.

ON Y TROUVE AUSSI : *calisson d'Aix, navette de Marseille, fruits confits d'Apt.*



Nouvelle-Aquitaine

Avec sa croûte caramélisée et son cœur tendre, **le canelé bordelais** est délicatement parfumé au rhum et à la vanille. Longtemps confidentiel, il est aujourd'hui devenu un incontournable de la pâtisserie française.

ON Y TROUVE AUSSI : *gâteau basque, tourtière landaise, macaron de Saint-Émilion.*



France d'outre-mer

Originaire des Antilles, **le tourment d'amour** est un petit gâteau rond et moelleux, fourré à la noix de coco, spécialité des îles des Saintes. Selon la tradition, il était préparé par les femmes de marins saintois pour réconforter leurs maris à leur retour de mer.

ON Y TROUVE AUSSI : *gâteau patate, sorbet coco, blanc-manger coco.*



Quand la fleur devient ingrédient

METRO
Chef

Longtemps décorative, la fleur devient un ingrédient à part entière. Avec sa nouvelle gamme de fleurs comestibles METRO Chef, développée avec le producteur Marius Auda, METRO met en avant un savoir-faire agricole exigeant et pensé pour l'usage professionnel.



Installée à proximité de Nice depuis plusieurs générations, l'exploitation Marius Auda s'est spécialisée dans la production de végétaux exclusivement destinés à l'alimentaire. Les fleurs comestibles, développées depuis plus de vingt ans, occupent une place singulière dans cette histoire. Un positionnement encore marginal à leurs débuts, à une époque où « *mettre des fleurs dans l'assiette était assez rare* » rappelle Pascaline Auda Revel responsable commerciale chez Marius Auda. Progressivement, elles se sont imposées dans le vocabulaire culinaire, à condition toutefois « *qu'elles aient un vrai rôle* » et ne se limitent pas à un effet visuel.



L'histoire de Marius Auda est celle d'un choix assumé pour une agriculture de précision. Sur l'exploitation, chaque variété est sélectionnée pour ses qualités aromatiques autant que pour sa tenue et sa régularité. Les cycles de production sont maîtrisés, les récoltes réalisées à la main, au bon moment. Cette exigence permet de garantir une fraîcheur optimale et une constance indispensable aux usages professionnels. Un point sur lequel Pascaline Auda Revel insiste particulièrement : « *pour un chef ou un pâtissier, la régularité est essentielle. Il faut retrouver le même produit, semaine après semaine* ».

Cette approche rejoint naturellement les engagements portés par METRO Chef. Pour cette nouvelle gamme de fleurs comestibles, METRO recherchait un producteur capable de répondre à des critères stricts de qualité, de traçabilité et de régularité d'approvisionnement.

☛
**UNE FLEUR DOIT
APPORTER QUELQUE
CHOSE, CRÉER UNE
ASSOCIATION, PAS
SEULEMENT FINIR
UNE ASSIETTE.** ☛



Le travail déjà engagé avec Marius Auda a rendu cette évidence tangible. Même exigence du produit juste, même attention portée à l'usage final en cuisine, même volonté de valoriser le travail agricole. « *On parle le même langage* », résume simplement la productrice, celui « *du produit bien fait et pensé pour être utilisé* ».

La diversité de l'offre développée par Marius Auda a également joué un rôle clé dans la construction de la gamme. Au fil des saisons, l'exploitation cultive aujourd'hui près d'une trentaine de variétés, chacune avec son profil aromatique, sa texture et ses possibilités culinaires. Depuis plusieurs années, le travail s'est recentré sur le goût. « *Une fleur doit apporter quelque chose, créer une association, pas seulement finir une assiette* », explique Pascaline Auda Revel. Un terrain d'expression particulièrement riche pour les pâtissiers, qui trouvent dans la fleur un moyen d'apporter nuance, fraîcheur et surprise, sans jamais masquer le goût. Avec cette gamme METRO Chef, l'objectif est clair : mettre à disposition des professionnels une sélection lisible, prête à l'emploi, tout en donnant à voir le travail du producteur qui en est à l'origine. Une façon de rappeler que derrière chaque produit se joue une alliance étroite entre exigence agricole et créativité culinaire. ▶



Quand la fleur devient ingrédient

METRO
Chef

Longtemps décorative, la fleur devient un ingrédient à part entière. Avec sa nouvelle gamme de fleurs comestibles METRO Chef, développée avec le producteur Marius Auda, METRO met en avant un savoir-faire agricole exigeant et pensé pour l'usage professionnel.



Installée à proximité de Nice depuis plusieurs générations, l'exploitation Marius Auda s'est spécialisée dans la production de végétaux exclusivement destinés à l'alimentaire. Les fleurs comestibles, développées depuis plus de vingt ans, occupent une place singulière dans cette histoire. Un positionnement encore marginal à leurs débuts, à une époque où « *mettre des fleurs dans l'assiette était assez rare* » rappelle Pascaline Auda Revel responsable commerciale chez Marius Auda. Progressivement, elles se sont imposées dans le vocabulaire culinaire, à condition toutefois « *qu'elles aient un vrai rôle* » et ne se limitent pas à un effet visuel.



L'histoire de Marius Auda est celle d'un choix assumé pour une agriculture de précision. Sur l'exploitation, chaque variété est sélectionnée pour ses qualités aromatiques autant que pour sa tenue et sa régularité. Les cycles de production sont maîtrisés, les récoltes réalisées à la main, au bon moment. Cette exigence permet de garantir une fraîcheur optimale et une constance indispensable aux usages professionnels. Un point sur lequel Pascaline Auda Revel insiste particulièrement : « *pour un chef ou un pâtissier, la régularité est essentielle. Il faut retrouver le même produit, semaine après semaine* ».

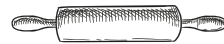
Cette approche rejoint naturellement les engagements portés par METRO Chef. Pour cette nouvelle gamme de fleurs comestibles, METRO recherchait un producteur capable de répondre à des critères stricts de qualité, de traçabilité et de régularité d'approvisionnement.

☯
**UNE FLEUR DOIT
APPORTER QUELQUE
CHOSE, CRÉER UNE
ASSOCIATION, PAS
SEULEMENT FINIR
UNE ASSIETTE.** ☯



Le travail déjà engagé avec Marius Auda a rendu cette évidence tangible. Même exigence du produit juste, même attention portée à l'usage final en cuisine, même volonté de valoriser le travail agricole. « *On parle le même langage* », résume simplement la productrice, celui « *du produit bien fait et pensé pour être utilisé* ».

La diversité de l'offre développée par Marius Auda a également joué un rôle clé dans la construction de la gamme. Au fil des saisons, l'exploitation cultive aujourd'hui près d'une trentaine de variétés, chacune avec son profil aromatique, sa texture et ses possibilités culinaires. Depuis plusieurs années, le travail s'est recentré sur le goût. « *Une fleur doit apporter quelque chose, créer une association, pas seulement finir une assiette* », explique Pascaline Auda Revel. Un terrain d'expression particulièrement riche pour les pâtissiers, qui trouvent dans la fleur un moyen d'apporter nuance, fraîcheur et surprise, sans jamais masquer le goût. Avec cette gamme METRO Chef, l'objectif est clair : mettre à disposition des professionnels une sélection lisible, prête à l'emploi, tout en donnant à voir le travail du producteur qui en est à l'origine. Une façon de rappeler que derrière chaque produit se joue une alliance étroite entre exigence agricole et créativité culinaire. ►



SIX FLEURS METRO Chef AUX SIX PROFILS AROMATIQUES

La gamme METRO Chef se compose de six références emblématiques, choisies pour leur complémentarité et leur facilité d'utilisation en pâtisserie.



1 La bourrache

Elle se distingue par sa saveur fraîche, presque iodée, évoquant le concombre. Elle apporte une note vive aux desserts aux agrumes, aux crèmes légères ou aux entremets.



2 Le tagète

Séduit grâce à ses notes d'agrumes et de fruits exotiques, rappelle parfois le fruit de la passion. Il fonctionne particulièrement bien dans les crèmes, les ganaches et les desserts à base de fruits jaunes.



3 L'œillet du poète

Cette fleur développe des arômes subtils, proches du clou de girofle et de la muscade. Il trouve naturellement sa place dans les biscuits, les sirops ou les desserts épicés.

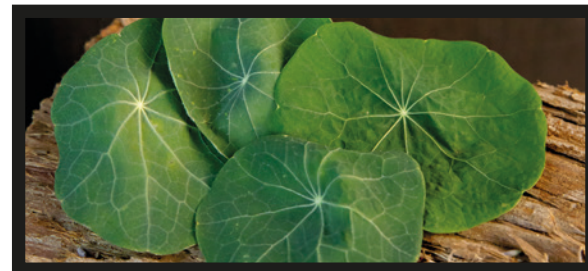
4 La pensée

Douce et végétale, elle séduit par sa polyvalence. Elle accompagne aussi bien les pâtisseries fruitées que les créations chocolatées, tout en apportant une dimension visuelle immédiatement reconnaissable.



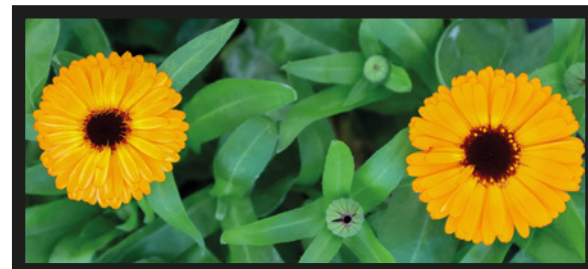
5 Les feuilles de capucine

Elles offrent un goût légèrement poivré, idéal pour créer des contrastes dans des desserts peu sucrés, des sablés ou des préparations au chocolat noir.



6 Le souci

Il développe une saveur légèrement amère et herbacée, intéressante pour équilibrer des préparations sucrées et jouer sur des accords plus complexes. ■



Une sélection, haute en couleur !

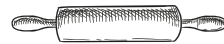
DES ARÔMES ET DES ÉPICES
QUI RELÈVENT LE NIVEAU.



1. Cannelle moulue METRO Chef 450 g Réf. : 49667 – 2. Gingembre moulu METRO Chef 130 g Réf. : 29431 – 3. Anis étoilé METRO Chef 200 g Réf. : 48295 – 4. Noix de muscade moulue 500 g Réf. : 49680 – 5. Arôme amande amère METRO Chef 50 cl Réf. : 022203 – 6. Fèves de Tonka METRO Chef 180 g Réf. : 88966 – 7. Arôme vanille METRO Chef 1 L Réf. : 032746

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr





SIX FLEURS METRO Chef AUX SIX PROFILS AROMATIQUES

La gamme METRO Chef se compose de six références emblématiques, choisies pour leur complémentarité et leur facilité d'utilisation en pâtisserie.



1 La bourrache

Elle se distingue par sa saveur fraîche, presque iodée, évoquant le concombre. Elle apporte une note vive aux desserts aux agrumes, aux crèmes légères ou aux entremets.



2 Le tagète

Séduit grâce à ses notes d'agrumes et de fruits exotiques, rappelle parfois le fruit de la passion. Il fonctionne particulièrement bien dans les crèmes, les ganaches et les desserts à base de fruits jaunes.



3 L'œillet du poète

Cette fleur développe des arômes subtils, proches du clou de girofle et de la muscade. Il trouve naturellement sa place dans les biscuits, les sirops ou les desserts épicés.

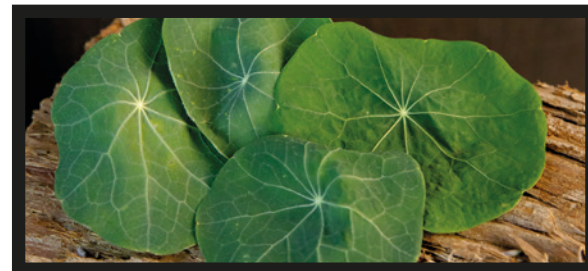
4 La pensée

Douce et végétale, elle séduit par sa polyvalence. Elle accompagne aussi bien les pâtisseries fruitées que les créations chocolatées, tout en apportant une dimension visuelle immédiatement reconnaissable.



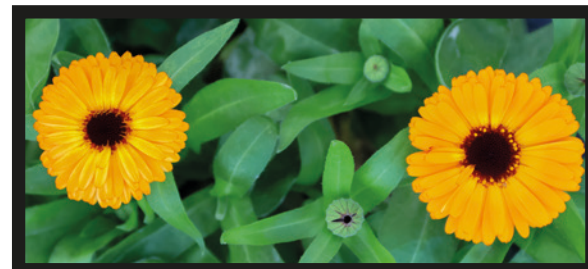
5 Les feuilles de capucine

Elles offrent un goût légèrement poivré, idéal pour créer des contrastes dans des desserts peu sucrés, des sablés ou des préparations au chocolat noir.



6 Le souci

Il développe une saveur légèrement amère et herbacée, intéressante pour équilibrer des préparations sucrées et jouer sur des accords plus complexes. ■



Une sélection, haute en couleur !

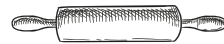
DES ARÔMES ET DES ÉPICES
QUI RELÈVENT LE NIVEAU.



1. Cannelle moulue METRO Chef 450 g Réf. : 49667 – 2. Gingembre moulu METRO Chef 130 g Réf. : 29431 – 3. Anis étoilé METRO Chef 200 g Réf. : 48295 – 4. Noix de muscade moulue 500 g Réf. : 49680 – 5. Arôme amande amère METRO Chef 50 cl Réf. : 022203 – 6. Fèves de Tonka METRO Chef 180 g Réf. : 88966 – 7. Arôme vanille METRO Chef 1 L Réf. : 032746

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr





SIX FLEURS METRO Chef AUX SIX PROFILS AROMATIQUES

La gamme METRO Chef se compose de six références emblématiques, choisies pour leur complémentarité et leur facilité d'utilisation en pâtisserie.



1 La bourrache

Elle se distingue par sa saveur fraîche, presque iodée, évoquant le concombre. Elle apporte une note vive aux desserts aux agrumes, aux crèmes légères ou aux entremets.



2 Le tagète

Séduit grâce à ses notes d'agrumes et de fruits exotiques, rappelle parfois le fruit de la passion. Il fonctionne particulièrement bien dans les crèmes, les ganaches et les desserts à base de fruits jaunes.

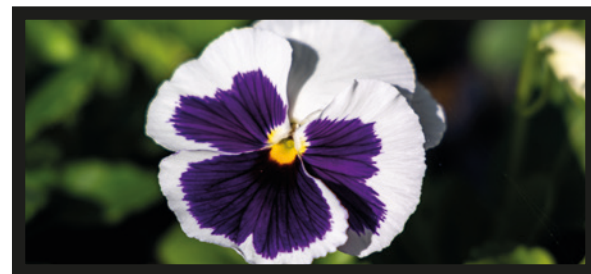


3 L'œillet du poète

Cette fleur développe des arômes subtils, proches du clou de girofle et de la muscade. Il trouve naturellement sa place dans les biscuits, les sirops ou les desserts épicés.

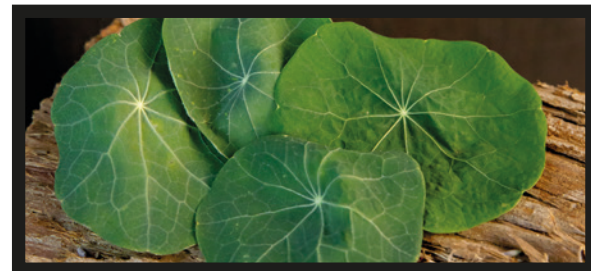
4 La pensée

Douce et végétale, elle séduit par sa polyvalence. Elle accompagne aussi bien les pâtisseries fruitées que les créations chocolatées, tout en apportant une dimension visuelle immédiatement reconnaissable.



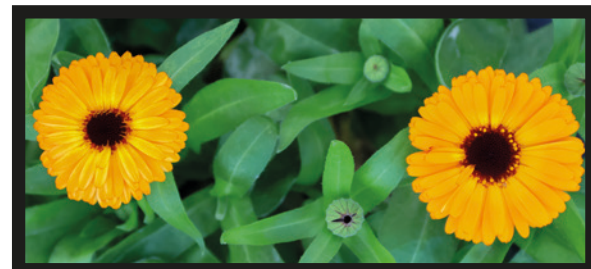
5 Les feuilles de capucine

Elles offrent un goût légèrement poivré, idéal pour créer des contrastes dans des desserts peu sucrés, des sablés ou des préparations au chocolat noir.



6 Le souci

Il développe une saveur légèrement amère et herbacée, intéressante pour équilibrer des préparations sucrées et jouer sur des accords plus complexes. ■



Une sélection, haute en couleur !

DES ARÔMES ET DES ÉPICES
QUI RELÈVENT LE NIVEAU.



1. Cannelle moulue METRO Chef 450 g Réf. : 49667 – 2. Gingembre moulu METRO Chef 130 g Réf. : 29431 – 3. Anis étoilé METRO Chef 200 g Réf. : 48295 – 4. Noix de muscade moulue 500 g Réf. : 49680 – 5. Arôme amande amère METRO Chef 50 cl Réf. : 022203 – 6. Fèves de Tonka METRO Chef 180 g Réf. : 88966 – 7. Arôme vanille METRO Chef 1 L Réf. : 032746

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr





Tour du monde des pâtisseries.

Des desserts emblématiques aux spécialités plus confidentielles, la pâtisserie mondiale se décline en une grande diversité de formes, de textures et d'ingrédients. Chaque région a façonné ses douceurs à partir de son climat, de ses ressources et de ses traditions, donnant naissance à des recettes profondément ancrées dans les usages locaux.



Europe occidentale

En Europe occidentale, la pâtisserie repose sur une forte tradition domestique et artisanale, avec des recettes liées aux usages quotidiens autant qu'aux fêtes. En Italie, le *tiramisu*, composé de biscuits imbibés de café, de mascarpone et de cacao, s'est d'abord transmis dans le cadre familial avant de devenir un dessert largement diffusé. La *sfogliatella* napolitaine, à la pâte feuilletée croustillante et à la garniture de ricotta parfumée aux agrumes, illustre une recherche de contraste dans les textures.

En Espagne, la pâtisserie est souvent associée aux moments collectifs. Les *churros*, frits et servis avec du chocolat chaud, relèvent davantage du rituel que du dessert de fin de repas. La *tarta de Santiago*, à base d'amandes, œufs et sucre, reflète une pâtisserie sobre, marquée par l'histoire religieuse et les chemins de pèlerinage.

En Belgique, la pâtisserie dialogue étroitement avec la boulangerie. La gaufre de Liège, dense et caramélisée grâce au sucre perlé, se distingue de la gaufre de Bruxelles, plus légère et aérée. Le spéculoos, biscuit épicé lié aux fêtes de fin d'année, s'est imposé comme une référence bien au-delà de ses frontières d'origine.

Au Royaume-Uni, la pâtisserie privilégie le réconfort et la simplicité. Le *Victoria sponge cake*, garni de confiture et de crème, est indissociable du tea time. Le *sticky toffee pudding*, gâteau moelleux aux dattes nappé de sauce au caramel, incarne une tradition de desserts chauds, pensés pour les climats tempérés et les repas familiaux.

ON Y TROUVE AUSSI : *panna cotta, cannoli, pastel de nata, scones, shortbread.*



Europe du Nord

Les pays nordiques privilégient des pâtisseries peu sucrées, souvent parfumées aux épices. En Suède, le *kanelbullar*, brioche roulée à la cannelle, accompagne les pauses-café quotidiennes. En Finlande, les brioches à la cardamome occupent une place centrale dans les usages domestiques.

ON Y TROUVE AUSSI : *semmla, kringla, pepperkaker.*

Europe centrale et orientale

Dans cette région, les pâtisseries sont souvent associées aux cafés et aux temps longs. En Autriche, la *Sachertorte*, gâteau au chocolat garni de confiture d'abricot, s'inscrit dans la tradition viennoise du dessert dense et structuré. En Hongrie, le *dobos torte*, composé de fines couches de biscuit et de crème au beurre, est surmonté d'un disque de caramel.

ON Y TROUVE AUSSI : *strudel, kremšnita, medovník.* ▶



► Asie orientale

En Asie orientale, la pâtisserie privilégie les textures et une douceur mesurée. En Chine, les *mooncakes*, dégustés lors de la fête de la mi-automne, sont garnis de pâte de lotus ou de haricots rouges. Au Japon, les *wagashi*, souvent à base de riz gluant et d'*anko*, accordent autant d'importance à l'esthétique qu'au goût.

ON Y TROUVE AUSSI : *dorayaki, mochi, daifuku.*



Asie du Sud-Est

Les desserts y sont étroitement liés au riz, au lait de coco et au sucre de palme. En Thaïlande, le *mango sticky rice* associe riz gluant, mangue fraîche et crème de coco. Aux Philippines, le *bibingka*, gâteau de riz cuit dans des feuilles de bananier, est traditionnellement consommé lors des fêtes de fin d'année.

ON Y TROUVE AUSSI : *klepon, kue lapis, putu.*



Amérique latine

La pâtisserie latino-américaine est marquée par l'usage du lait et du caramel. Le *dulce de leche* se retrouve dans de nombreuses recettes, notamment les alfajores, biscuits garnis d'une couche épaisse de caramel. Le *tres leches*, gâteau imbibé de trois laits, est emblématique des desserts de fête.

ON Y TROUVE AUSSI : *churros, pan dulce, quesillo.*



Amérique du Nord

En Amérique du Nord, la pâtisserie s'est développée autour du foyer et du partage. Le *brownie*, dense et chocolaté, et le *cheesecake*, à base de fromage frais, privilégient des textures franches, pensées pour les grandes tablées et les usages collectifs.

ON Y TROUVE AUSSI : *cookies, cupcakes, pecan pie.*



Moyen-Orient et Méditerranée orientale

La pâtisserie y repose sur l'usage du miel, des fruits secs et des pâtes fines. Le *baklava*, commun à plusieurs pays, superpose feuilles de pâte, pistaches ou noix et sirop. Le *knafeh*, à base de fromage et de pâte *kataifi*, se consomme chaud, souvent lors des fêtes ou au petit matin.

ON Y TROUVE AUSSI : *maamoul, basboussa, halva.*



Sous-continent indien

La pâtisserie indienne est largement liée aux traditions religieuses et festives. Le *gulab jamun*, boule frite imbibée de sirop, est servi lors des grandes célébrations. Le *rasgulla*, à base de fromage frais et de sirop léger, privilégie une texture souple et aérienne.

ON Y TROUVE AUSSI : *barfi, jalebi, laddu.*



Afrique du Nord et Afrique de l'Ouest

En Afrique du Nord, les pâtisseries héritent de traditions anciennes. Les cornes de gazelle, fourrées à l'amande et parfumées à la fleur d'oranger, sont associées aux grandes occasions. En Afrique de l'Ouest, les desserts sont plus simples et souvent frits. Les beignets, appelés *puff puff* ou *mikate*, relèvent autant de la pâtisserie que de la cuisine de rue.

ON Y TROUVE AUSSI : *makrout, chebakia, thiakry.*



Tour du monde des pâtisseries.

Des desserts emblématiques aux spécialités plus confidentielles, la pâtisserie mondiale se décline en une grande diversité de formes, de textures et d'ingrédients. Chaque région a façonné ses douceurs à partir de son climat, de ses ressources et de ses traditions, donnant naissance à des recettes profondément ancrées dans les usages locaux.



Europe occidentale

En Europe occidentale, la pâtisserie repose sur une forte tradition domestique et artisanale, avec des recettes liées aux usages quotidiens autant qu'aux fêtes. En Italie, le *tiramisu*, composé de biscuits imbibés de café, de mascarpone et de cacao, s'est d'abord transmis dans le cadre familial avant de devenir un dessert largement diffusé. La *sfogliatella* napolitaine, à la pâte feuilletée croustillante et à la garniture de ricotta parfumée aux agrumes, illustre une recherche de contraste dans les textures.

En Espagne, la pâtisserie est souvent associée aux moments collectifs. Les *churros*, frits et servis avec du chocolat chaud, relèvent davantage du rituel que du dessert de fin de repas. La *tarta de Santiago*, à base d'amandes, œufs et sucre, reflète une pâtisserie sobre, marquée par l'histoire religieuse et les chemins de pèlerinage.

En Belgique, la pâtisserie dialogue étroitement avec la boulangerie. La gaufre de Liège, dense et caramélisée grâce au sucre perlé, se distingue de la gaufre de Bruxelles, plus légère et aérée. Le spéculoos, biscuit épice lié aux fêtes de fin d'année, s'est imposé comme une référence bien au-delà de ses frontières d'origine.

Au Royaume-Uni, la pâtisserie privilégie le réconfort et la simplicité. Le *Victoria sponge cake*, garni de confiture et de crème, est indissociable du tea time. Le *sticky toffee pudding*, gâteau moelleux aux dattes nappé de sauce au caramel, incarne une tradition de desserts chauds, pensés pour les climats tempérés et les repas familiaux.

ON Y TROUVE AUSSI : *panna cotta, cannoli, pastel de nata, scones, shortbread.*



Europe du Nord

Les pays nordiques privilégient des pâtisseries peu sucrées, souvent parfumées aux épices. En Suède, le *kanelbullar*, brioche roulée à la cannelle, accompagne les pauses-café quotidiennes. En Finlande, les brioches à la cardamome occupent une place centrale dans les usages domestiques.

ON Y TROUVE AUSSI : *semmla, kringla, pepparkaker.*

Europe centrale et orientale

Dans cette région, les pâtisseries sont souvent associées aux cafés et aux temps longs. En Autriche, la *Sachertorte*, gâteau au chocolat garni de confiture d'abricot, s'inscrit dans la tradition viennoise du dessert dense et structuré. En Hongrie, le *dobos torte*, composé de fines couches de biscuit et de crème au beurre, est surmonté d'un disque de caramel.

ON Y TROUVE AUSSI : *strudel, kremšnita, medovník.* ▶



► Asie orientale

En Asie orientale, la pâtisserie privilégie les textures et une douceur mesurée. En Chine, les *mooncakes*, dégustés lors de la fête de la mi-automne, sont garnis de pâte de lotus ou de haricots rouges. Au Japon, les *wagashi*, souvent à base de riz gluant et d'*anko*, accordent autant d'importance à l'esthétique qu'au goût.

ON Y TROUVE AUSSI : *dorayaki, mochi, daifuku.*



Asie du Sud-Est

Les desserts y sont étroitement liés au riz, au lait de coco et au sucre de palme. En Thaïlande, le *mango sticky rice* associe riz gluant, mangue fraîche et crème de coco. Aux Philippines, le *bibingka*, gâteau de riz cuit dans des feuilles de bananier, est traditionnellement consommé lors des fêtes de fin d'année.

ON Y TROUVE AUSSI : *klepon, kue lapis, putu.*



Amérique latine

La pâtisserie latino-américaine est marquée par l'usage du lait et du caramel. Le *dulce de leche* se retrouve dans de nombreuses recettes, notamment les alfajores, biscuits garnis d'une couche épaisse de caramel. Le *tres leches*, gâteau imbibé de trois laits, est emblématique des desserts de fête.

ON Y TROUVE AUSSI : *churros, pan dulce, quesillo.*



Amérique du Nord

En Amérique du Nord, la pâtisserie s'est développée autour du foyer et du partage. Le *brownie*, dense et chocolaté, et le *cheesecake*, à base de fromage frais, privilégient des textures franches, pensées pour les grandes tablées et les usages collectifs.

ON Y TROUVE AUSSI : *cookies, cupcakes, pecan pie.*



Moyen-Orient et Méditerranée orientale

La pâtisserie y repose sur l'usage du miel, des fruits secs et des pâtes fines. Le *baklava*, commun à plusieurs pays, superpose feuilles de pâte, pistaches ou noix et sirop. Le *knafeh*, à base de fromage et de pâte *kataifi*, se consomme chaud, souvent lors des fêtes ou au petit matin.

ON Y TROUVE AUSSI : *maamoul, basboussa, halva.*



Sous-continent indien

La pâtisserie indienne est largement liée aux traditions religieuses et festives. Le *gulab jamun*, boule frite imbibée de sirop, est servi lors des grandes célébrations. Le *rasgulla*, à base de fromage frais et de sirop léger, privilégie une texture souple et aérienne.

ON Y TROUVE AUSSI : *barfi, jalebi, laddu.*



Afrique du Nord et Afrique de l'Ouest

En Afrique du Nord, les pâtisseries héritent de traditions anciennes. Les cornes de gazelle, fourrées à l'amande et parfumées à la fleur d'oranger, sont associées aux grandes occasions. En Afrique de l'Ouest, les desserts sont plus simples et souvent frits. Les beignets, appelés *puff puff* ou *mikate*, relèvent autant de la pâtisserie que de la cuisine de rue.

ON Y TROUVE AUSSI : *makrout, chebakia, thiakry.*



Tour du monde des pâtisseries.

Des desserts emblématiques aux spécialités plus confidentielles, la pâtisserie mondiale se décline en une grande diversité de formes, de textures et d'ingrédients. Chaque région a façonné ses douceurs à partir de son climat, de ses ressources et de ses traditions, donnant naissance à des recettes profondément ancrées dans les usages locaux.



Europe occidentale

En Europe occidentale, la pâtisserie repose sur une forte tradition domestique et artisanale, avec des recettes liées aux usages quotidiens autant qu'aux fêtes. En Italie, le *tiramisu*, composé de biscuits imbibés de café, de mascarpone et de cacao, s'est d'abord transmis dans le cadre familial avant de devenir un dessert largement diffusé. La *sfogliatella* napolitaine, à la pâte feuilletée croustillante et à la garniture de ricotta parfumée aux agrumes, illustre une recherche de contraste dans les textures.

En Espagne, la pâtisserie est souvent associée aux moments collectifs. Les *churros*, frits et servis avec du chocolat chaud, relèvent davantage du rituel que du dessert de fin de repas. La *tarta de Santiago*, à base d'amandes, d'œufs et de sucre, reflète une pâtisserie sobre, marquée par l'histoire religieuse et les chemins de pèlerinage.

En Belgique, la pâtisserie dialogue étroitement avec la boulangerie. La gaufre de Liège, dense et caramélisée grâce au sucre perlé, se distingue de la gaufre de Bruxelles, plus légère et aérée. Le spéculoos, biscuit épicé lié aux fêtes de fin d'année, s'est imposé comme une référence bien au-delà de ses frontières d'origine.

Au Royaume-Uni, la pâtisserie privilégie le réconfort et la simplicité. Le *Victoria sponge cake*, garni de confiture et de crème, est indissociable du tea time. Le *sticky toffee pudding*, gâteau moelleux aux dattes nappé de sauce au caramel, incarne une tradition de desserts chauds, pensés pour les climats tempérés et les repas familiaux.

ON Y TROUVE AUSSI : *panna cotta, cannoli, pastel de nata, scones, shortbread.*



Europe du Nord

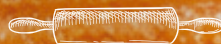
Les pays nordiques privilégient des pâtisseries peu sucrées, souvent parfumées aux épices. En Suède, le *kanelbullar*, brioche roulée à la cannelle, accompagne les pauses-café quotidiennes. En Finlande, les brioches à la cardamome occupent une place centrale dans les usages domestiques.

ON Y TROUVE AUSSI : *semmla, kringla, pepperkaker.*

Europe centrale et orientale

Dans cette région, les pâtisseries sont souvent associées aux cafés et aux temps longs. En Autriche, la *Sachertorte*, gâteau au chocolat garni de confiture d'abricot, s'inscrit dans la tradition viennoise du dessert dense et structuré. En Hongrie, le *dobos torte*, composé de fines couches de biscuit et de crème au beurre, est surmonté d'un disque de caramel.

ON Y TROUVE AUSSI : *strudel, kremšnita, medovník.* ▶



► Asie orientale

En Asie orientale, la pâtisserie privilégie les textures et une douceur mesurée. En Chine, les *mooncakes*, dégustés lors de la fête de la mi-automne, sont garnis de pâte de lotus ou de haricots rouges. Au Japon, les *wagashi*, souvent à base de riz gluant et d'*anko*, accordent autant d'importance à l'esthétique qu'au goût.

ON Y TROUVE AUSSI : *dorayaki, mochi, daifuku.*



Asie du Sud-Est

Les desserts y sont étroitement liés au riz, au lait de coco et au sucre de palme. En Thaïlande, le *mango sticky rice* associe riz gluant, mangue fraîche et crème de coco. Aux Philippines, le *bibingka*, gâteau de riz cuit dans des feuilles de bananier, est traditionnellement consommé lors des fêtes de fin d'année.

ON Y TROUVE AUSSI : *klepon, kue lapis, putu.*



Amérique latine

La pâtisserie latino-américaine est marquée par l'usage du lait et du caramel. Le *dulce de leche* se retrouve dans de nombreuses recettes, notamment les alfajores, biscuits garnis d'une couche épaisse de caramel. Le *tres leches*, gâteau imbibé de trois laits, est emblématique des desserts de fête.

ON Y TROUVE AUSSI : *churros, pan dulce, quesillo.*



Amérique du Nord

En Amérique du Nord, la pâtisserie s'est développée autour du foyer et du partage. Le *brownie*, dense et chocolaté, et le *cheesecake*, à base de fromage frais, privilégient des textures franches, pensées pour les grandes tablées et les usages collectifs.

ON Y TROUVE AUSSI : *cookies, cupcakes, pecan pie.*



Moyen-Orient et Méditerranée orientale

La pâtisserie y repose sur l'usage du miel, des fruits secs et des pâtes fines. Le *baklava*, commun à plusieurs pays, superpose feuilles de pâte, pistaches ou noix et sirop. Le *knafeh*, à base de fromage et de pâte *kataifi*, se consomme chaud, souvent lors des fêtes ou au petit matin.

ON Y TROUVE AUSSI : *maamoul, basboussa, halva.*



Sous-continent indien

La pâtisserie indienne est largement liée aux traditions religieuses et festives. Le *gulab jamun*, boule frite imbibée de sirop, est servi lors des grandes célébrations. Le *rasgulla*, à base de fromage frais et de sirop léger, privilégie une texture souple et aérienne.

ON Y TROUVE AUSSI : *barfi, jalebi, laddu.*



Afrique du Nord et Afrique de l'Ouest

En Afrique du Nord, les pâtisseries héritent de traditions anciennes. Les cornes de gazelle, fourrées à l'amande et parfumées à la fleur d'oranger, sont associées aux grandes occasions. En Afrique de l'Ouest, les desserts sont plus simples et souvent frits. Les beignets, appelés *puff puff* ou *mikate*, relèvent autant de la pâtisserie que de la cuisine de rue.

ON Y TROUVE AUSSI : *makrout, chebakia, thiakry.*





Quand la pâtisserie inspire le verre,

Depuis quelques années, la pâtisserie s'impose comme un terrain d'inspiration majeur pour les mixologues. Non pas pour produire des cocktails sucrés ou démonstratifs, mais pour emprunter à la pâtisserie sa rigueur, sa précision et sa manière de structurer le goût.

Les cocktails dits pâtisseries reposent avant tout sur une construction maîtrisée, où chaque élément a une fonction précise. Cette approche séduit de plus en plus de professionnels, car elle permet de renouveler l'offre sans tomber dans l'effet gadget. Le cocktail devient une composition à part entière, pensée comme un dessert, mais servie au verre.

Le sucre comme outil de construction

Premier enseignement issu de la pâtisserie: le sucre n'est pas un simple correcteur, mais un ingrédient technique. Les *bartenders* s'éloignent des sirops standards pour privilégier des préparations plus fines. Cordials d'agrumes, réductions de fruits, caramels légers, miels dilués ou sucres infusés permettent d'apporter de la rondeur sans saturer le palais. Un *Old Fashioned* inspiré de la pâtisserie peut ainsi s'appuyer sur un caramel blond déglacé au jus de pomme ou de poire, associé à un whisky sec et structuré. Le sucre soutient l'équilibre, sans masquer le spiritueux.

Travailler la texture comme en pâtisserie

La pâtisserie inspire également une réflexion essentielle sur la texture. Mousses, émulsions, crèmes légères ou gels souples deviennent des outils de composition au bar. Blanc d'œuf, *aqua-faba*, crème, mascarpone ou yaourt permettent de

créer de la longueur en bouche et des contrastes maîtrisés. Un cocktail inspiré du tiramisu, par exemple, peut associer un café extrait à froid, une liqueur de cacao peu sucrée, un spiritueux brun et une émulsion légère au mascarpone. L'objectif n'est pas de reproduire le dessert, mais d'en évoquer les sensations.

Les grands desserts comme matrices

Tarte au citron, flan, Paris-Brest, forêt-noire ou poire Belle-Hélène offrent des architectures facilement transposables en cocktail. Une tarte au citron devient ainsi un verre tendu et lisible: gin ou vodka, citron travaillé en cordial, pointe lactée ou mousse légère pour rappeler la meringue, finale nette et fraîche. Ces références servent de cadre. Elles aident à structurer le cocktail sans l'alourdir, en conservant une lecture claire pour le client.

Cuissons et arômes profonds

Autre source d'inspiration forte: le travail des cuissons. Fruits rôtis, beurre noisette, caramélisation, cacao torréfié ou café infusé lentement apportent de la profondeur aromatique, particulièrement intéressante en fin de repas. Un cocktail autour de la poire pochée peut ainsi mêler eau-de-vie de fruit, sirop réduit, amande et une note légèrement beurrée, pour une sensation pâtissière maîtrisée et élégante.

Une réponse aux enjeux de fin de repas

Pour les professionnels, les cocktails pâtisseries répondent à un enjeu précis: proposer une alternative crédible au dessert ou accompagner la fin du repas. Moins lourds qu'une assiette sucrée, plus construits qu'un digestif, ils trouvent naturellement leur place sur des cartes courtes et cohérentes, en dialogue direct avec la cuisine et la pâtisserie.

Pour une pâtisserie responsable,

La pâtisserie professionnelle intègre aujourd'hui pleinement les enjeux de responsabilité environnementale et sociale. Écoconception, lutte contre le gaspillage et sourcing engagé deviennent de véritables leviers d'innovation et de création.



Autre pilier majeur de la tendance, le recours aux circuits courts et au sourcing responsable. De plus en plus d'artisans privilégient des matières premières locales et de saison (farines issues de blés anciens, œufs plein air, fruits régionaux) afin de réduire l'empreinte carbone et de renforcer la traçabilité de leurs créations. Cette relocalisation s'inscrit dans une dynamique plus large de filières durables, portée notamment par la croissance du marché bio.

L'*upcycling* ouvre également de nouvelles perspectives créatives. Drêches de brasserie transformées en farine ou fibres de fruits issues de coproduits, ces pratiques circulaires valorisent chaque ressource tout en enrichissant l'offre gustative et nutritionnelle. Au-delà de la réduction des déchets, elles témoignent d'un changement de regard sur la matière première, devenue source d'inspiration. Pour une pâtisserie plus vertueuse, qui conjugue sens et gourmandise.

Réduction des emballages, choix de matériaux recyclables ou compostables, valorisation des circuits courts, l'écoconception s'impose progressivement comme un standard du secteur de la pâtisserie. En parallèle, la lutte contre le gaspillage alimentaire s'intensifie grâce à une production plus ajustée, à l'optimisation énergétique ou aux partenariats avec des plateformes dédiées. Les invendus deviennent une ressource créative. Biscuits conçus à partir de restes de pain bio, pain de mie ou croissant perdus et recettes antigaspi sont désormais largement relayées sur les réseaux sociaux, une mine d'inspiration.





Quand la pâtisserie inspire le verre

Depuis quelques années, la pâtisserie s'impose comme un terrain d'inspiration majeur pour les mixologues. Non pas pour produire des cocktails sucrés ou démonstratifs, mais pour emprunter à la pâtisserie sa rigueur, sa précision et sa manière de structurer le goût.

Les cocktails dits pâtisseries reposent avant tout sur une construction maîtrisée, où chaque élément a une fonction précise. Cette approche séduit de plus en plus de professionnels, car elle permet de renouveler l'offre sans tomber dans l'effet gadget.

Le cocktail devient une composition à part entière, pensée comme un dessert, mais servie au verre.

Le sucre comme outil de construction

Premier enseignement issu de la pâtisserie: le sucre n'est pas un simple correcteur, mais un ingrédient technique. Les *bartenders* s'éloignent des sirops standards pour privilégier des préparations plus fines. Cordials d'agrumes, réductions de fruits, caramels légers, miels dilués ou sucres infusés permettent d'apporter de la rondeur sans saturer le palais. Un *Old Fashioned* inspiré de la pâtisserie peut ainsi s'appuyer sur un caramel blond déglacé au jus de pomme ou de poire, associé à un whisky sec et structuré. Le sucre soutient l'équilibre, sans masquer le spiritueux.

Travailler la texture comme en pâtisserie

La pâtisserie inspire également une réflexion essentielle sur la texture. Mousses, émulsions, crèmes légères ou gels souples deviennent des outils de composition au bar. Blanc d'œuf, *aquafaba*, crème, mascarpone ou yaourt permettent de créer de la

longueur en bouche et des contrastes maîtrisés. Un cocktail inspiré du tiramisu, par exemple, peut associer un café extrait à froid, une liqueur de cacao peu sucrée, un spiritueux brun et une émulsion légère au mascarpone. L'objectif n'est pas de reproduire le dessert, mais d'en évoquer les sensations.

Les grands desserts comme matrices

Tarte au citron, flan, Paris-Brest, forêt-noire ou poire Belle-Hélène offrent des architectures facilement transposables en cocktail. Une tarte au citron devient ainsi un verre tendu et lisible : gin ou vodka, citron travaillé en cordial, pointe lactée ou mousse légère pour rappeler la meringue, finale nette et fraîche. Ces références servent de cadre. Elles aident à structurer le cocktail sans l'alourdir, en conservant une lecture claire pour le client.

Cuissons et arômes profonds

Autre source d'inspiration forte : le travail des cuissons. Fruits rôtis, beurre noisette, caramélisation, cacao torréfié ou café infusé lentement apportent de la profondeur aromatique, particulièrement intéressante en fin de repas. Un cocktail autour de la poire pochée peut ainsi mêler eau-de-vie de fruit, sirop réduit, amande et une note légèrement beurrée, pour une sensation pâtissière maîtrisée et élégante.

Une réponse aux enjeux de fin de repas

Pour les professionnels, les cocktails pâtisseries répondent à un enjeu précis: proposer une alternative crédible au dessert ou accompagner la fin du repas. Moins lourds qu'une assiette sucrée, plus construits qu'un digestif, ils trouvent naturellement leur place sur des cartes courtes et cohérentes, en dialogue direct avec la cuisine et la pâtisserie.

Pour une pâtisserie responsable

La pâtisserie professionnelle intègre aujourd'hui pleinement les enjeux de responsabilité environnementale et sociale. Écoconception, lutte contre le gaspillage et sourcing engagé deviennent de véritables leviers d'innovation et de création.



Autre pilier majeur de la tendance, le recours aux circuits courts et au sourcing responsable. De plus en plus d'artisans privilégient des matières premières locales et de saison (farines issues de blés anciens, œufs plein air, fruits régionaux) afin de réduire l'empreinte carbone et de renforcer la traçabilité de leurs créations. Cette relocalisation s'inscrit dans une dynamique plus large de filières durables, portée notamment par la croissance du marché bio.

L'*upcycling* ouvre également de nouvelles perspectives créatives. Drêches de brasserie transformées en farine ou fibres de fruits issues de coproduits, ces pratiques circulaires valorisent chaque ressource tout en enrichissant l'offre gustative et nutritionnelle. Au-delà de la réduction des déchets, elles témoignent d'un changement de regard sur la matière première, devenue source d'inspiration. Pour une pâtisserie plus vertueuse, qui conjugue sens et gourmandise.

Réduction des emballages, choix de matériaux recyclables ou compostables, valorisation des circuits courts, l'écoconception s'impose progressivement comme un standard du secteur de la pâtisserie. En parallèle, la lutte contre le gaspillage alimentaire s'intensifie grâce à une production plus ajustée, à l'optimisation énergétique ou aux partenariats avec des plateformes dédiées. Les invendus deviennent une ressource créative. Biscuits conçus à partir de restes de pain bio, pain de mie ou croissant perdus et recettes antigaspi sont désormais largement relayées sur les réseaux sociaux, une mine d'inspiration.





ATTENTE TEXTE

Duel de Chefs.

ENRIQUE CASARRUBIAS

PLAT SIGNATURE:

Finir de cuire la viande dans une cocotte en terre cuite (la Cazuela) avec des aiguilles de pins.

CARACTÈRE:

Impulsif.

PORTRAIT CHINOIS:

Si tu étais une recette, laquelle serais-tu ?

Un taco.

Si tu ne devais choisir qu'un poisson à cuisiner, lequel choisirais-tu ?

La lotte.

Si tu étais un dessert, lequel serais-tu ?

Une plaquette de chocolat.

Si tu étais un soft, quelle boisson sans alcool, serais-tu ?

Une ginger beer.

Si ton adversaire était un plat ?

Le lièvre à la royale !

À votre gauche, Enrique Casarrubias.

Petit-fils de boucher, il commence ses études culinaires au Mexique, passe par le *George V* et le *Crillon* à Paris, devient sous-chef d'Akrame Benallal à Hong Kong, puis ouvre en 2018 Oxe, son restaurant franco-mexicain étoilé.

À votre droite, Toshitaka Omiya. Né à Osaka au Japon, il fait ses armes chez Éric Lecerf, à l'Astor, chez Patrick Pignol, au *Relais d'Auteuil* puis chez Alain Passard, à l'Arpège avant de passer au *George V* puis de devenir chef de cuisine à l'Agapé avec David Toutain. En 2015, il ouvre le restaurant Alliance Paris. Un duel autour de la langoustine.

TOSHITAKA OMIYA

PLAT SIGNATURE:

Le poulet de Racan au corail de homard.

CARACTÈRE:

Maniaque.

PORTRAIT CHINOIS:

Si tu étais une recette, laquelle serais-tu ?

Une blanquette de veau.

Si tu ne devais choisir qu'un poisson à cuisiner, lequel choisirais-tu ?

Le maquereau.

Si tu étais un dessert, lequel serais-tu ?

Un soufflé au chocolat.

Si tu étais un soft, quelle boisson sans alcool, serais-tu ?

Une ginger beer.

Si ton adversaire était un plat ?

Un pépito ! (le surnom que je lui donne).

L'OBJECTIF

Le chocolat

Ingrédient universel de la pâtisserie, le chocolat est à la fois un produit agricole, un savoir-faire de transformation et un terrain d'expression créative. De l'origine des fèves à la palette aromatique finale, il concentre des enjeux de qualité, de saisonnalité et de maîtrise technique essentiels aux professionnels.

Saveur

Selon l'origine des fèves et leur fermentation, le chocolat développe des notes fruitées, florales, épicées, boisées ou torréfiées. En pâtisserie, il se travaille cru, fondu, émulsionné ou cuit. Sa sensibilité à la chaleur impose aux chefs de maîtriser précisément les températures afin de préserver sa finesse aromatique.

Caractéristiques

Le chocolat se décline en noir, lait, blanc ou blond, et sous formes variées, pistoles, tablettes, blocs ou poudres.

Sa couleur va de l'ivoire au brun profond et son aspect peut être mat ou brillant. Plus ou moins fondante, sa texture dépend de sa teneur en beurre de cacao et de son raffinage.

Origine

Issu des fèves du cacaoyer (*Theobroma cacao*), arbre originaire d'Amérique centrale et du sud, le chocolat trouve ses racines dans une culture du cacao vieille de plus de 3 000 ans. Les civilisations précolombiennes consommaient ses fèves fermentées et broyées sous forme de boisson amère et épicée. Introduit en Europe au XVI^e siècle, le cacao est ensuite sucré, raffiné et solidifié à partir du XIX^e siècle, donnant naissance au chocolat moderne.

Saison

Le cacao est récolté toute l'année, avec deux périodes principales selon les régions tropicales. Si la grande récolte a généralement lieu entre octobre et mars, la récolte intermédiaire, dite "petite récolte", se déroule plutôt entre les mois d'avril et de juin. Le cacaoyer pousse à l'ombre, en climat chaud et humide, et sa culture reste aujourd'hui encore majoritairement manuelle.



Cupkie

L'ART DE LA PÂTE À COOKIE
CRUE À LA FRANÇAISE

À Paris, un nouveau lieu ludique et gourmand dépoussière l'univers de la pâtisserie en bousculant nos repères. Avec *Cupkie*, la pâte à cookie crue (ou *cookie dough*) devient une expérience à part entière, pensée pour être dégustée, personnalisée et partagée.

Tout est parti d'une idée. Simple, mais brillante. À l'origine de *Cupkie*, Megan Villiot, blogueuse mode et influenceuse qui, au hasard d'un voyage à San Francisco en 2017, découvre les enseignes dédiées à la cookie dough. Des lieux où il est possible de déguster, à la cuillère, de la pâte à cookie crue, façonnée comme un dessert, dans son plus simple appareil. Séduite par le côté régressif, plaisant et particulièrement "*instagrammable*" du concept, Megan Villiot comprend à son retour qu'un tel lieu, pourtant en plein essor aux États-Unis, n'existe pas encore en France. De cette découverte naît l'idée de créer sa propre adresse, qu'elle nommera *Cupkie*, contraction évidente de "*cookie*" et de "*cup*". Un lieu ludique, qui propose différentes recettes de pâtes à cookie servies dans une coupe, que chacun peut personnaliser selon ses envies.

Mais Megan Villiot ne se contente pas d'importer la tendance, elle l'adapte. Consciente que la pâte à cookie américaine est souvent trop riche et trop sucrée, l'équipe de *Cupkie* a mis au point des recettes à base de purée d'amande, de noisette bio, de cacao ou de beurre de cacahuète, plus digestes que la version traditionnelle, sans céder sur gourmandise. Sans gluten, sans œufs (exception

faite du blanc d'œuf pasteurisé pour la version "*Classic US*") et même en versions véganes, ces pâtes à cookie artisanales sont élaborées dans un laboratoire pâtissier situé au cœur de Paris. Sans additifs ni conservateurs, elles conservent l'essence même du goût original, moelleux, riche, avec une pointe de sel.

L'expérience *Cupkie* repose également sur la créativité du client. Chaque cup se compose d'une base de pâte à cookie (Originale, Choco Noisette, Végane ou « *Classic US* ») qui peut être accompagnée de plus d'une quarantaine de toppings.

Crème de marrons, coulis de chocolat, granola bio, framboises, myrtilles, noisettes, noix de pécan ou confiseries, l'enseigne va jusqu'à proposer six parfums de glaces artisanales pour jouer autant sur les textures que sur les températures. Avec des combinaisons quasi illimitées, la pâte à cookie crue devient un terrain d'expression où chacun compose sa création, de la plus simple à la plus décadente.

Avec *Cupkie*, le client ne se contente plus de consommer un dessert, il le compose, le personnalise et se l'approprie. En plaçant plaisir et interaction au cœur de son concept, Megan Villiot parvient à fédérer une clientèle fidèle autour d'un produit simple... mais intelligemment réinventé.



Boulangerie-pâtisserie, un commerce en mutation

Face à l'évolution des modes de consommation, à la pression concurrentielle et aux contraintes économiques, les boulangeries-pâtisseries réinventent leurs modèles, et deviennent de véritables lieux de vie, ancrés dans leur époque.



Longtemps centrée sur un modèle de vente au comptoir, la boulangerie-pâtisserie évolue vers des concepts plus contemporains. Les nouveaux points de vente intègrent des espaces de consommation sur place, inspirés des codes du coffee shop ou du salon de thé. Mobilier soigné, atmosphère chaleureuse, terrasse, wifi... Tout est pensé pour inviter le client à s'attarder. Une transformation qui répond à une attente des consommateurs, qui recherchent désormais bien plus qu'un simple acte d'achat. Petit-déjeuner, pause déjeuner ou goûter deviennent des moments d'expérience, générateurs de fidélisation... et de chiffre d'affaires additionnel.



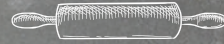
Les artisans boulangers explorent également de nouveaux territoires. En périphérie des villes, sur des axes routiers fréquentés ou dans des zones commerciales, des boulangeries voient le jour. Souvent dotés de parkings et parfois de services drive, ces établissements s'adaptent à des modes de vie mobiles et à une clientèle pressée. En parallèle, les formats hybrides se multiplient. Boulangerie-snacking, boulangerie-restaurant, pâtisserie-salon de thé, cette diversification permet d'élargir les plages horaires de fréquentation, comme d'augmenter le panier moyen.

Dans un marché où les produits de base sont largement banalisés, la créativité devient un enjeu stratégique. Viennoiseries revisitées, pâtisseries signatures, recettes saisonnières ou produits exclusifs participent à construire une identité forte et reconnaissable. La mise en scène des produits joue également un rôle clé. Les vitrines deviennent de véritables outils marketing, tandis que les réseaux sociaux s'imposent comme des canaux de communication incontournables pour valoriser le savoir-faire, annoncer les nouveautés et créer du lien avec la clientèle. La transformation des boulangeries-pâtisseries passe aussi par le numérique. Commande en ligne, *clic & collect*, programmes de fidélité dématérialisés ou précommandes personnalisées améliorent l'expérience

client tout en optimisant l'organisation interne. Ces outils permettent aux professionnels de mieux anticiper la production, de réduire le gaspillage et de dégager du temps pour se concentrer sur leur cœur de métier.



Malgré ces évolutions, l'authenticité reste un pilier du modèle. Origine des matières premières, fabrication sur place, circuits courts, livraisons à vélo et engagements responsables sont de plus en plus mis en avant. Cette transparence répond à une demande croissante de sens et renforce l'ancrage local des établissements. Entre innovation commerciale et respect des valeurs artisanales, les nouveaux modèles de boulangerie-pâtisserie dessinent un commerce agile, capable de s'adapter aux attentes contemporaines... tout en préparant l'avenir.



Les crèmes.

Longtemps considérée comme un simple dérivé du lait, la crème s'impose aujourd'hui comme une matière première à part entière.

Symbole de générosité et de douceur, elle incarne une certaine idée de la gourmandise française, façonnée par les terroirs et le savoir-faire laitier.



La crème fraîche trouve son origine dans les tout premiers temps de l'élevage laitier. Dès l'Antiquité, le lait laissé au repos se séparait naturellement, et on pouvait observer une couche plus grasse affleurer à la surface. Cette matière épaisse était prélevée puis consommée telle quelle ou légèrement fermentée. Une découverte qui ne doit rien à une invention précise mais à l'observation et à la patience. Dans les campagnes d'Europe du Nord et de l'Ouest, la pratique se développe au Moyen Âge. La fermentation lactique, favorisée par le climat tempéré, confère à la crème son goût légèrement acidulé caractéristique et améliore sa conservation. Un sacré avantage avant l'époque du froid mécanique. Son usage culinaire se diffuse progressivement avec l'essor des cuisines régionales. En France, la Normandie et la Bretagne en font

un marqueur d'identité. La révolution industrielle transforme sa production au XIX^e siècle grâce à l'écémage mécanique et à la pasteurisation. La crème quitte alors le cadre domestique pour entrer dans les cuisines professionnelles et le commerce à grande échelle. À la même époque, Antonin Carême compose déjà des entremets, comme les bavares ou les charlottes, qui consacrent l'usage de la crème dans la grande pâtisserie française. Aujourd'hui, la crème occupe une place stratégique en pâtisserie. Sa teneur en matière grasse conditionne la tenue des ganaches, la finesse des mousses, sert de base aux chantilly aériennes, enrichit crèmes et entremets par sa texture dense et soyeuse, ou encore apporte rondeur et légère acidité aux appareils cuits. Les pâtissiers l'emploient comme un ingrédient de précision, capable de structurer, d'adoucir... et de sublimer un dessert. ►



La crème, de A à Z

Derrière une appellation générique se cachent des crèmes aux propriétés bien distinctes. La crème fraîche, légèrement acidulée, apporte rondeur et profondeur aux appareils cuits et aux crémeux. Douce et fluide, la crème fleurette convient aux montages à froid grâce à son excellent foisonnement. Plus riche et dense, le mascarpone structure les entremets sans gélatine. Quant aux crèmes végétales, elles ouvrent une alternative pour les desserts véganes, avec des usages spécifiques selon leur composition. De la teneur en matière grasse au comportement à la cuisson, le choix précis de la crème conditionne la texture et l'équilibre final du dessert.



Les crèmes.

Longtemps considérée comme un simple dérivé du lait, la crème s'impose aujourd'hui comme une matière première à part entière.

Symbole de générosité et de douceur, elle incarne une certaine idée de la gourmandise française, façonnée par les terroirs et le savoir-faire laitier.



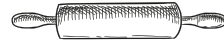
La crème fraîche trouve son origine dans les tout premiers temps de l'élevage laitier. Dès l'Antiquité, le lait laissé au repos se séparait naturellement, et on pouvait observer une couche plus grasse affleurer à la surface. Cette matière épaisse était prélevée puis consommée telle quelle ou légèrement fermentée. Une découverte qui ne doit rien à une invention précise mais à l'observation et à la patience. Dans les campagnes d'Europe du Nord et de l'Ouest, la pratique se développe au Moyen Âge. La fermentation lactique, favorisée par le climat tempéré, confère à la crème son goût légèrement acidulé caractéristique et améliore sa conservation. Un sacré avantage avant l'époque du froid mécanique. Son usage culinaire se diffuse progressivement avec l'essor des cuisines régionales. En France, la Normandie et la Bretagne en font

un marqueur d'identité. La révolution industrielle transforme sa production au XIX^e siècle grâce à l'écémage mécanique et à la pasteurisation. La crème quitte alors le cadre domestique pour entrer dans les cuisines professionnelles et le commerce à grande échelle. À la même époque, Antonin Carême compose déjà des entremets, comme les bavaoia ou les charlottes, qui consacrent l'usage de la crème dans la grande pâtisserie française. Aujourd'hui, la crème occupe une place stratégique en pâtisserie. Sa teneur en matière grasse conditionne la tenue des ganaches, la finesse des mousses, sert de base aux chantilly aériennes, enrichit crèmes et entremets par sa texture dense et soyeuse, ou encore apporte rondeur et légère acidité aux appareils cuits. Les pâtissiers l'emploient comme un ingrédient de précision, capable de structurer, d'adoucir... et de sublimer un dessert. ►



La crème, de A à Z

Derrière une appellation générique se cachent des crèmes aux propriétés bien distinctes. La crème fraîche, légèrement acidulée, apporte rondeur et profondeur aux appareils cuits et aux crémeux. Douce et fluide, la crème fleurette convient aux montages à froid grâce à son excellent foisonnement. Plus riche et dense, le mascarpone structure les entremets sans gélatine. Quant aux crèmes végétales, elles ouvrent une alternative pour les desserts véganes, avec des usages spécifiques selon leur composition. De la teneur en matière grasse au comportement à la cuisson, le choix précis de la crème conditionne la texture et l'équilibre final du dessert.



1

Crème liquide U.H.T 35% METRO Chef

Avec son taux de 35% de matière grasse, la crème liquide U.H.T METRO Chef est idéale pour la pâtisserie. Elle permet un très bon foisonnement et une très bonne tenue des préparations de crèmes fouettées, de mousses ou d'entremets.



2

Mascarpone METRO Chef

Crème typique de la cuisine italienne, le mascarpone METRO Chef, entre dans la composition de nombreuses recettes de cuisine, dont la mousse au chocolat, le cheesecake, et l'incontournable tiramisu.



3

Crème U.H.T sucrée vanillée Debic

Avec sa tenue exceptionnelle, ferme et aérée et son goût léger, équilibré et délicatement sucré, la crème Debic U.H.T possède un arôme naturel de vanille Bourbon.



4

Sublime crème au mascarpone Elle & Vire

Conçue à partir de 30% de mascarpone et de 70% de Crème Excellence, la Sublime crème au mascarpone possède une texture à la fois gourmande et légère, à la tenue exceptionnelle.



5

Crème liquide U.H.T 12% METRO Chef

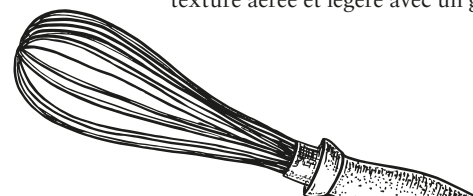
Fiable, stable et homogène, la crème 12% METRO Chef se lie très rapidement, et ne tranche pas. En réduction, elle devient nappante et tient parfaitement la cuisson, sans exsudation d'eau.

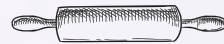


6

Gold Cup Préparation végétale 27%

Une préparation sucrée à foisonner à base de matières grasses végétales UHT légères avec 28% de matière grasse. La préparation végétale Gold Cup offre une texture aérée et légère avec un goût sucré et frais.





La vanille, de l'orchidée, au flan.

Du geste du producteur à celui du pâtissier, la vanille suit une chaîne exigeante, où chaque étape compte. Raconter son parcours, c'est rappeler que même les desserts les plus simples reposent sur un savoir-faire long et précis. Une évidence pour les professionnels, que cet article remet en lumière.

Création du chef pâtissier Nicolas Paciello

1



Une fleur qui ne laisse aucune place au hasard

La vanille naît d'une orchidée tropicale, une plante grimpante qui ne fleurit qu'une fois par an, pendant quelques heures seulement. Sans pollinisation manuelle, pas de gousse. Dans les plantations, chaque fleur est donc fécondée à la main, un geste précis et rapide, répété des milliers de fois. Cette étape conditionne déjà la qualité future de la vanille.

2



Une gousse verte, sans parfum

Après la pollinisation, la gousse met plusieurs mois à se développer. Récoltée encore verte, elle ne dégage aucun arôme. À ce stade, la vanille n'a rien de l'ingrédient que l'on connaît. Tout son potentiel se joue après la cueillette, lors de la préparation.

3



Le temps fait le goût

Échaudage, étuvage, séchage, affinage. Ces étapes successives transforment la gousse brute en vanille aromatique. Elles demandent du temps, de l'attention et une parfaite maîtrise des conditions climatiques. Selon la durée d'affinage et le soin apporté au séchage, la vanille développe des profils très différents : floraux, boisés, cacaotés ou légèrement épicés. Il n'existe pas une vanille, mais des vanilles.

4



Un ingrédient structurant en pâtisserie

Pour les artisans, la vanille ne se résume pas à une note sucrée. Elle structure le dessert, soutient les matières grasses et équilibre le sucre. En gousse, en poudre ou infusée, elle impose une rigueur d'utilisation. Dosage, temps d'infusion, température : chaque choix influe sur le résultat final.

5

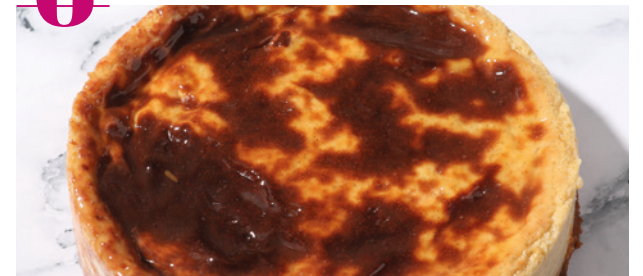


Le flan, révélateur absolu

Avec peu d'ingrédients, le flan est un test sans appel. Lait, œufs, sucre, vanille. Ici, rien ne masque l'ingrédient. La vanille infusée lentement dans le lait donne toute sa profondeur au dessert. Elle ne cherche pas l'effet immédiat mais la longueur en bouche. Un flan réussi raconte autant la justesse de la cuisson que la qualité de la vanille utilisée.

6

Création du chef pâtissier Nicolas Paciello



Le flan, une recette de justesse

La préparation du flan repose sur une succession d'étapes simples mais décisives. La vanille est d'abord fendue puis mise à chauffer dans le lait, sans ébullition, afin de diffuser ses arômes avec retenue. L'infusion se poursuit hors du feu, le temps nécessaire pour obtenir un parfum net et équilibré. À l'arrivée, le flan exprime la vanille sans emphase. Une présence visible, intégrée à la matière, qui signe la justesse du produit comme celle du geste.



Vive la légèreté.

Retirer plutôt qu'ajouter.
En pâtisserie, la contrainte peut
devenir le moteur de la création.



Sans beurre, d'autres matières

Retirer le beurre ne signifie pas retirer le plaisir. Les huiles végétales, les purées d'amande ou de noisette, la crème de coco ou de sésame prennent le relais. Elles offrent des profils aromatiques nouveaux. Un gâteau à l'huile d'olive gagne en fruité, un biscuit à la purée de cajou développe une rondeur presque toastée. La matière grasse ne disparaît pas, elle change de langage. Ces alternatives modifient aussi la texture. Plus souples, parfois plus légères, elles donnent des desserts moins saturants, sans rien sacrifier au fondant.



Sans sucre, plus de nuances

Le sucre blanc n'est plus l'unique horizon. Dattes mixées, banane mûre, miel, sirop d'érable ou de sarrasin, sucre complet. Ces sources naturelles sucent autrement. Le goût devient plus profond, moins frontal. On passe d'une douceur immédiate à une palette plus complexe, presque caramélisée. Un brownie sucré au sirop d'érable ou une tarte aux fruits simplement portée par la maturité des produits racontent une autre histoire. Le dessert cesse d'être démonstratif et gagne en équilibre.



Sans œuf, repenser la structure

L'absence d'œuf impose un vrai travail technique. *Laquafaba*, monté comme un blanc en neige, permet des mousses et des meringues surprenantes. Les graines de lin ou de chia hydratées forment un gel qui assure la cohésion des pâtes. Les amidons et les farines complètes renforcent la tenue. Plutôt que de reproduire la recette classique, on adopte une nouvelle architecture pour un résultat qui n'imité pas, mais qui invente.



Sans lait, d'autres textures

Les laits végétaux élargissent encore le champ des possibles. Avoine pour la légèreté, amande pour la finesse, coco pour l'onctuosité. Les crèmes deviennent plus digestes, parfois plus parfumées. Une panna cotta au lait d'amande infusé ou une ganache au lait de coco offrent une douceur différente, plus nette.

La contrainte comme terrain de jeu

Au fond, la « recette sans » fonctionne comme un exercice de style. Comme en littérature ou en design, la contrainte stimule la créativité. Elle oblige à sortir des automatismes, à observer, à tester, à ajuster. Ces desserts ne sont ni des versions allégées ni des compromis. Ce sont des propositions à part entière, pensées pour le goût autant que pour l'accessibilité. Moins d'ingrédients, plus d'attention. Moins de réflexes, plus d'idées. La preuve que l'innovation naît souvent de ce que l'on choisit d'enlever.



Vive la légèreté.

Retirer plutôt qu'ajouter.
En pâtisserie, la contrainte peut
devenir le moteur de la création.



Sans beurre, d'autres matières

Retirer le beurre ne signifie pas retirer le plaisir. Les huiles végétales, les purées d'amande ou de noisette, la crème de coco ou de sésame prennent le relais. Elles offrent des profils aromatiques nouveaux. Un gâteau à l'huile d'olive gagne en fruité, un biscuit à la purée de cajou développe une rondeur presque toastée. La matière grasse ne disparaît pas, elle change de langage. Ces alternatives modifient aussi la texture. Plus souples, parfois plus légères, elles donnent des desserts moins saturants, sans rien sacrifier au fondant.



Sans sucre, plus de nuances

Le sucre blanc n'est plus l'unique horizon. Dattes mixées, banane mûre, miel, sirop d'érable ou de sarrasin, sucre complet. Ces sources naturelles sucent autrement. Le goût devient plus profond, moins frontal. On passe d'une douceur immédiate à une palette plus complexe, presque caramélisée. Un brownie sucré au sirop d'érable ou une tarte aux fruits simplement portée par la maturité des produits racontent une autre histoire. Le dessert cesse d'être démonstratif et gagne en équilibre.



Sans œuf, repenser la structure

L'absence d'œuf impose un vrai travail technique. *Laquafaba*, monté comme un blanc en neige, permet des mousses et des meringues surprenantes. Les graines de lin ou de chia hydratées forment un gel qui assure la cohésion des pâtes. Les amidons et les farines complètes renforcent la tenue. Plutôt que de reproduire la recette classique, on adopte une nouvelle architecture pour un résultat qui n'imité pas, mais qui invente.



Sans lait, d'autres textures

Les laits végétaux élargissent encore le champ des possibles. Avoine pour la légèreté, amande pour la finesse, coco pour l'onctuosité. Les crèmes deviennent plus digestes, parfois plus parfumées. Une panna cotta au lait d'amande infusé ou une ganache au lait de coco offrent une douceur différente, plus nette.

La contrainte comme terrain de jeu

Au fond, la « recette sans » fonctionne comme un exercice de style. Comme en littérature ou en design, la contrainte stimule la créativité. Elle oblige à sortir des automatismes, à observer, à tester, à ajuster. Ces desserts ne sont ni des versions allégées ni des compromis. Ce sont des propositions à part entière, pensées pour le goût autant que pour l'accessibilité. Moins d'ingrédients, plus d'attention. Moins de réflexes, plus d'idées. La preuve que l'innovation naît souvent de ce que l'on choisit d'enlever.



Titre,

Attente intro

Quand le chocolat et le sucre deviennent sculptures

Longtemps cantonnés au registre du dessert, le chocolat et le sucre ont changé de statut. Entre les mains de certains pâtissiers, ils cessent d'être des ingrédients pour devenir les matières premières de créations les plus folles. On les taille, on les polit, on les assemble comme du bois ou de la pierre. À cette frontière poreuse entre gastronomie et arts plastiques, la pièce sucrée ne se contente plus d'être dégustée : elle se contemple. C'est tout l'enjeu des grandes compétitions internationales, à commencer par la Coupe du monde de la pâtisserie. Sur scène, les équipes ne présentent pas seulement des entremets, mais de véritables sculptures monumentales. Sucre tiré, soufflé, coulé, chocolat tempéré puis moulé ou sculpté à la main : chaque technique devient un vocabulaire formel. Dragons translucides, architectures aériennes, figures humaines stylisées, paysages entiers dressés sur quelques socles. Ces œuvres tiennent autant de la scénographie que de la cuisine. Pendant quelques heures, le laboratoire se transforme en galerie.



La tradition expressionniste du chocolat

Cette approche spectaculaire s'est aussi incarnée dans des figures devenues emblématiques. Amaury Guichon, par exemple, a imposé une écriture très reconnaissable : pièces massives, lignes nettes, assemblages millimétrés. Un gramophone grandeur nature, une girafe articulée, une malle de voyage ou un échiquier géant entièrement façonnés en chocolat. Ses créations fonctionnent comme des objets de design. On oublie presque qu'elles sont comestibles tant la précision du geste évoque l'ébénisterie ou la mécanique. Patrick Roger explore un autre territoire, plus organique. Ses sculptures animalières, souvent monumentales, semblent surgir d'un bloc brut. Gorilles, requins, ours ou visages humains prennent forme dans le cacao comme dans une terre sombre. Le chocolat devient matière expressive, presque

charnelle. Certaines pièces quittent même le champ alimentaire pour être fondues en bronze ou en aluminium, prolongeant ce passage de l'éphémère au durable. Le chocolat, chez lui, est d'abord un médium artistique.



Compte Instagram @AmauryGuichonChef

Les folles possibilités du sucre

Le sucre, lui aussi, offre des possibilités infinies. Tiré à chaud, il devient ruban, plume ou bulle. Soufflé, il prend l'allure de verrerie fragile. Des artistes réalisent ainsi des installations entières, cupcakes géants, animaux grandeur nature ou décors féeriques, qui tiennent davantage du théâtre que de la pâtisserie. Tout repose sur l'équilibre : quelques degrés de trop, et la structure s'effondre. Dans ce contexte, créer en chocolat ou en sucre relève d'un paradoxe stimulant. Ces œuvres demandent des dizaines d'heures de travail pour une existence parfois très brève. Elles peuvent fondre, se fissurer, disparaître en quelques instants. Cette fragilité fait partie de leur beauté. Comme une performance, elles n'existent que dans le temps présent. Les créations artistiques sucrées racontent ainsi autre chose que la gourmandise. Elles parlent de geste, de maîtrise, de sculpture. Elles déplacent la pâtisserie du côté des arts visuels. Et rappellent qu'un simple carré de chocolat, travaillé avec exigence, peut devenir un paysage, une architecture, une créature. Bref, une œuvre.



Compte Instagram @Stephane Klein



Titre,

Attente intro



Quand le chocolat et le sucre deviennent sculptures

Longtemps cantonnés au registre du dessert, le chocolat et le sucre ont changé de statut. Entre les mains de certains pâtissiers, ils cessent d'être des ingrédients pour devenir les matières premières de créations les plus folles. On les taille, on les polit, on les assemble comme du bois ou de la pierre. À cette frontière poreuse entre gastronomie et arts plastiques, la pièce sucrée ne se contente plus d'être dégustée : elle se contemple. C'est tout l'enjeu des grandes compétitions internationales, à commencer par la Coupe du monde de la pâtisserie. Sur scène, les équipes ne présentent pas seulement des entremets, mais de véritables sculptures monumentales. Sucre tiré, soufflé, coulé, chocolat tempéré puis moulé ou sculpté à la main : chaque technique devient un vocabulaire formel. Dragons translucides, architectures aériennes, figures humaines stylisées, paysages entiers dressés sur quelques socles. Ces œuvres tiennent autant de la scénographie que de la cuisine. Pendant quelques heures, le laboratoire se transforme en galerie.



La tradition expressionniste du chocolat

Cette approche spectaculaire s'est aussi incarnée dans des figures devenues emblématiques. Amaury Guichon, par exemple, a imposé une écriture très reconnaissable : pièces massives, lignes nettes, assemblages millimétrés. Un gramophone grandeur nature, une girafe articulée, une malle de voyage ou un échiquier géant entièrement façonnés en chocolat. Ses créations fonctionnent comme des objets de design. On oublie presque qu'elles sont comestibles tant la précision du geste évoque l'ébénisterie ou la mécanique. Patrick Roger explore un autre territoire, plus organique. Ses sculptures animalières, souvent monumentales, semblent surgir d'un bloc brut. Gorilles, requins, ours ou visages humains prennent forme dans le cacao comme dans une terre sombre. Le chocolat devient matière expressive, presque

charnelle. Certaines pièces quittent même le champ alimentaire pour être fondues en bronze ou en aluminium, prolongeant ce passage de l'éphémère au durable. Le chocolat, chez lui, est d'abord un médium artistique.



Compte Instagram @AmauryGuichonChef

Les folles possibilités du sucre

Le sucre, lui aussi, offre des possibilités infinies. Tiré à chaud, il devient ruban, plume ou bulle. Soufflé, il prend l'allure de verrerie fragile. Des artistes réalisent ainsi des installations entières, cupcakes géants, animaux grandeur nature ou décors féeriques, qui tiennent davantage du théâtre que de la pâtisserie. Tout repose sur l'équilibre : quelques degrés de trop, et la structure s'effondre. Dans ce contexte, créer en chocolat ou en sucre relève d'un paradoxe stimulant. Ces œuvres demandent des dizaines d'heures de travail pour une existence parfois très brève. Elles peuvent fondre, se fissurer, disparaître en quelques instants. Cette fragilité fait partie de leur beauté. Comme une performance, elles n'existent que dans le temps présent. Les créations artistiques sucrées racontent ainsi autre chose que la gourmandise. Elles parlent de geste, de maîtrise, de sculpture. Elles déplacent la pâtisserie du côté des arts visuels. Et rappellent qu'un simple carré de chocolat, travaillé avec exigence, peut devenir un paysage, une architecture, une créature. Bref, une œuvre.



Compte Instagram @Stephane Klein



Quoi de neuf sur les réseaux ?

Quand les réseaux sociaux viennent stimuler la créativité ! Parmi les passionnés et les professionnels des fourneaux, 15h30 sélectionne les comptes les plus inspirants.



Signature

@philippe_conticini

Chef pâtissier incontournable, Philippe Conticini partage sa vision gourmande de la pâtisserie ! Créations iconiques, classiques revisités et réflexions sur le goût font de son compte une véritable inspiration, où la technique est au service de l'émotion.



Évasion

@lesgourmandisesdeloubna

Depuis Marseille, Loubna Jaïbi partage ses pâtisseries généreuses aux saveurs de la Méditerranée et du Moyen-Orient. Recettes gourmandes, ingrédients ensoleillés et inspirations créatives, la cheffe pâtissière nous invite au voyage !



Inspiration

@valin_food

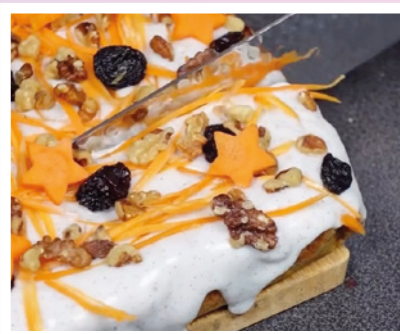
Valentine A. met en scène la pâtisserie avec style ! Créations visuelles soignées, recettes esthétiques et stylisme culinaire millimétré. Un compte sucré salé pour nourrir sa créativité, sublimer les desserts et trouver des idées graphiques inspirantes.



Simplicité

@sosocuisinemoi

Des recettes de pâtisserie lisibles et bien structurées, pensées avec des ingrédients accessibles et un pas-à-pas efficace. Un compte inspirant pour imaginer des desserts gourmands, faciles à intégrer dans un quotidien rythmé !



Alternative

@le.renard.et.les.raisins

Une pâtisserie engagée et créative, 100 % vegan et sans gluten ! Entre desserts élégants et recettes inventives, Andrea propose ses alternatives sucrées pleines de personnalité qui font la part belle aux saveurs saines et gourmandes.



Gourmandise

@mes_delicieuses_creations

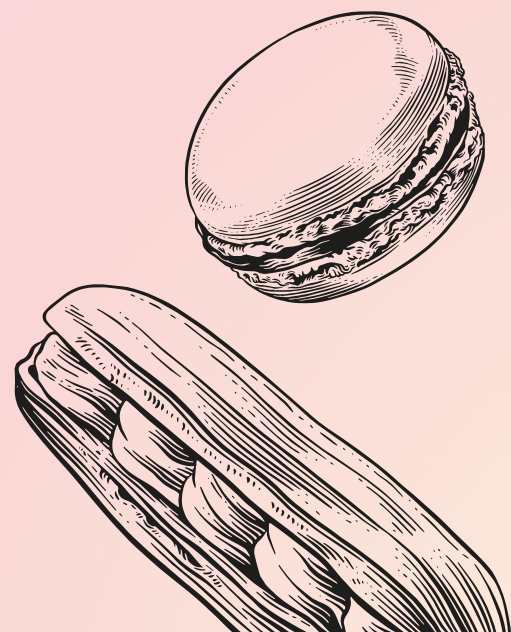
Le compte de Malika Oualli est une ode à la pâtisserie ultra-gourmande ! Entre madeleines fourrées, layer-cakes spectaculaires, cheesecakes et tartes fondantes, ses photos soignées donnent envie de redécouvrir les classiques.



Authenticité

@christinekitchen_

Christine célèbre une pâtisserie du quotidien élégante et réconfortante. Recettes maison, gourmandises simples et esthétique naturelle composent un univers sincère, où le fait-maison devient source d'inspiration et de plaisir partagé.



METRO en ligne

À travers des sites web dédiés à l'univers de la pâtisserie, METRO met en lumière les nouvelles tendances du marché, les produits phares du moment ainsi que des idées novatrices pour réinventer les desserts.



Réinventer la pâtisserie avec les légumes

Portée par une nouvelle génération de chefs, la pâtisserie fait une place croissante aux légumes pour réinventer le dessert. Portés Sébastien Vauxion ou Pierre Hermé, une nouvelle génération de pâtissiers explorent betterave, courgette, pois chiches ou avocat pour allier gourmandise, légèreté et créativité. Une tendance de fond qui mérite d'être explorée.



La pistache, l'atout gourmand

La pistache s'impose en pâtisserie pour sa couleur vive, sa saveur unique et sa texture croquante. Quand elle ne se décline pas en crème, praliné, financier ou entremets, elle inspire des associations inédites sucrées salées. Véritable star des réseaux sociaux, elle incarne à elle seule la tendance du tout végétal et séduit des consommateurs en quête de gourmandise saine et authentique.



Le fraisier

Figure iconique des douceurs à la française, le fraisier a connu son heure de gloire avant de tomber en désuétude. Il renaît aujourd'hui sous l'impulsion créative de jeunes pâtissiers passionnés.



Histoire

Figure iconique de la pâtisserie française, le fraisier s'inscrit dans une longue tradition de mise en valeur des fruits frais. Dès la fin du XIX^e siècle, Auguste Escoffier évoque dans son Guide culinaire un entremets associant fraises et crème, amorçant les bases de ce grand classique. Au début du XX^e siècle, c'est au tour du maître pâtissier Pierre Lacam d'affiner la recette autour d'une génoise imbibée. Mais c'est en 1966 que le fraisier prend sa forme moderne grâce au célèbre Gaston Lenôtre. D'abord nommé « *Bagatelle* », en référence aux jardins du même nom, ce gâteau conjugue légèreté et précision. Rapidement adoptée par les professionnels, la recette traditionnelle devient un marqueur de saisonnalité et de maîtrise technique, traversant les décennies.

Caractéristiques

Le fraisier se distingue par un équilibre subtil entre fraîcheur et gourmandise. Il se compose traditionnellement de deux disques de génoise légèrement imbibés d'un sirop parfumé, le plus souvent au kirsch. La garniture associe des fraises fraîches à une crème mousseline, mélange de crème pâtissière et de beurre, tandis que le dessus de la pâtisserie est recouvert d'une fine couche de pâte d'amande, signature visuelle du gâteau. Certaines variations sont admises, comme l'utilisation d'une crème au beurre légère, l'ajout discret de fruits rouges ou le remplacement de la génoise par un biscuit joconde.

Renouveau

Aujourd'hui, le fraisier est un terrain d'expression privilégié pour les pâtissiers contemporains. Allègement des textures, réduction des sucres, recours à des crèmes plus légères ou à des alternatives végétales répondent aux nouvelles attentes d'une clientèle exigeante. Le dessert se décline au fil des saisons, associant la fraise à la rhubarbe, aux agrumes ou aux herbes aromatiques. Déstructuré ou épuré dans son esthétique, le fraisier continue d'évoluer sans renier les fondamentaux de ce classique de la pâtisserie, au croisement de la tradition et de la création.





Équipé, comme jamais.

AVEC NOTRE SÉLECTION
D'USTENSILES, VOUS NE SEREZ PLUS
JAMAIS À CÔTÉ DE LA PLAQUE.

1. Cercle à tarte inox rond 26 cm, H. 2 cm Réf. : 114402 – 2. Cercle à mousse GOBEL Réf. : 197880
3. Fouet inox Goma DE BUYER manche antidérapant 35 cm Réf. : 125518 – 4. Raclette nylon MAFTER 12 x 9,5 x 3 cm
Réf. : 095019 – 5. Pinceau MAFTER fibre naturelle 4 x 3 cm Réf. : 076836 – 6. Chalumeau de cuisine
METRO PROFESSIONAL + 1 cartouche à gaz sécurisée Réf. : 179533 – 7. Thermomètre de cuisine
STILL spécial pâte -50 à 300°C Réf. : 193803 – 8. Pétrin 20L METRO PROFESSIONAL GDM 1020
Réf. : 312406 – 9. Poche pâtissier METRO PROFESSIONAL 30 x 46,5 boîte de 100 Réf. : 285194 – 10. Moule
de cuisson Biofoodpack boîte de 25 Réf. : 160555 – 11. Plaque de cuisson DE BUYER aluminium bords
pincés 60 x 40 cm Réf. : 093348 – 12. Robot pâtissier Chef XL Pro KPL9000S KENWOOD Réf. : 219822

Retrouvez
toute la
sélection sur
METRO.fr





La poche à douille

Ustensile indispensable dans l'arsenal du pâtissier, la poche à douille permet de maîtriser le dressage et de sublimer chaque préparation, du plus simple glaçage aux décors les plus sophistiqués.

Née de la volonté de maîtriser le dressage et la régularité des préparations culinaires, sucrées ou salées, la poche aurait été inventée en 1847 par un pâtissier parisien du Faubourg Saint-Honoré, nommé d'Aubriot. À l'origine confectionnée en toile ou en cuir percé, elle permettait déjà de pocher crèmes et farces avec précision. Elle a été améliorée quelques années plus tard grâce à l'ajout d'une douille par Trottier, un fabricant de matériel de cuisine. Son usage se développe alors avec l'essor de la pâtisserie décorative, notamment dans les grandes maisons et chez les traiteurs. La poche à douille s'impose alors comme un outil indispensable du savoir-faire pâtissier. La poche à douille se compose d'un contenant souple, associé à une douille interchangeable qui détermine la forme du dressage. Longtemps réalisée en toile enduite, elle est aujourd'hui

majoritairement conçue en plastique ou en silicone, lavable et réutilisable. Les douilles, en inox ou en polycarbonate, se déclinent en une multitude de formes, unies, cannelées, Saint-Honoré, pétales, pour offrir aux pâtissiers une grande variété de rendus visuels. Utilisée pour les crèmes, les appareils à choux, les meringues ou les glaçages, la poche à douille exige un geste précis et une parfaite maîtrise de la pression. Aujourd'hui, la poche à douille continue d'évoluer pour répondre aux exigences de confort, d'hygiène et de créativité. Les poches réutilisables, renforcées et antidérapantes, améliorent la prise en main et la précision du geste. Les douilles se spécialisent, accompagnant l'essor du *cake design* et des visuels ultra-graphiques. Outil humble en apparence, la poche à douille demeure pourtant un prolongement direct de la main du pâtissier, révélant son style, sa rigueur et sa sensibilité.



1 Quel pâtissier est à l'origine du dessert baptisé « Ispahan », devenu l'une des signatures de la pâtisserie contemporaine française ?

- A** Pierre Hermé
- B** Christophe Michalak
- C** Cédric Grolet
- D** Philippe Conticini

2 En pâtisserie professionnelle, à quoi sert principalement l'ajout de trimoline (sucre inverti) dans une préparation ?

- A** À augmenter la coloration à la cuisson
- B** À améliorer la conservation et le moelleux
- C** À remplacer totalement le saccharose
- D** À stabiliser les blancs montés

3 Quelle est la température de référence utilisée en pâtisserie pour cuire une pâte à choux et obtenir un bon développement ainsi qu'une coque sèche ?

- A** 150 °C
- B** 170 °C
- C** 180 °C
- D** 220 °C

4 Quelle est la principale différence entre une crème pâtissière et une crème diplomate ?

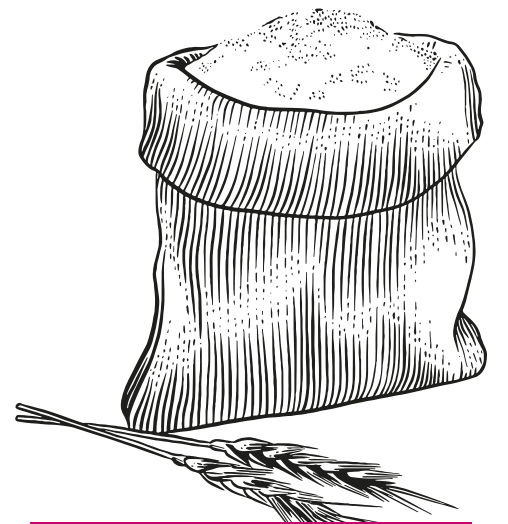
- A** L'ajout de chocolat dans la diplomate
- B** L'ajout de beurre dans la diplomate
- C** L'incorporation de crème fouettée dans la diplomate
- D** L'utilisation de farine au lieu de fécule

5 Pourquoi ajoute-t-on du glucose ou du sirop de glucose dans une ganache ?

- A** Pour augmenter la puissance aromatique du chocolat
- B** Pour éviter la cristallisation du sucre et améliorer la texture
- C** Pour accélérer la prise au froid
- D** Pour remplacer totalement la crème

6 Quel est l'intérêt de remplacer une partie de la farine par de la fécule dans un biscuit de type génoise ou biscuit joconde ?

- A** Augmenter la coloration
- B** Améliorer la levée
- C** Obtenir une texture plus légère et plus fondante
- D** Prolonger la durée de conservation



RÉPONSES
1.A : Pierre Hermé - L'Ispahan, alliance de rose, framboise et litchi, est l'une de ses créations les plus emblématiques. **2.B :** La trimoline améliore le moelleux, limite la recristallisation du sucre et prolonge la conservation des préparations. **3.C :** 180 °C - Cette température permet un bon développement de la pâte à choux suivi d'un séchage progressif de la coque. **4.C :** La crème diplomate est une crème pâtissière allégée par l'incorporation de crème fouettée. **5.B :** Le glucose limite la recristallisation du sucre, améliore la souplesse de la ganache et prolonge sa conservation. **6.C :** La fécule réduit la structure glutineuse du biscuit et permet d'obtenir une texture plus légère, souple et fondante.