



Gilles Goujon

L'Auberge du Vieux Puits
MICHELIN 2025

Client des halles METRO Béziers

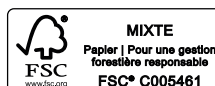
     **METRO.fr**

les
halles
METRO

Achetez sur internet et faites-vous livrer
votre équipement sur **METRO.fr**

0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min
* prix appel

Retrouvez-nous aussi sur :



15H30

HORS-SÉRIE

VOTRE PAUSE INSPIRATION

SPÉCIAL PÂTISSERIE

RENCONTRES

Claire Santos Lopes
Jérôme Devreese

DUEL DE CHEFS

Le chocolat
Axel Goujon
Alexis Pocinho



Nicolas Paciello

FAIT RAYONNER LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

LE MAGAZINE D'INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

les
halles
METRO

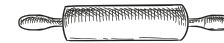


La poche à douille

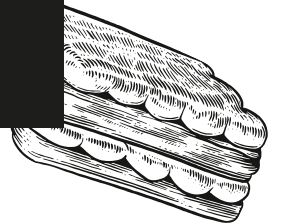
USTENSILE INDISPENSABLE DANS L'ARSENAL DU PÂTISSIER, LA POCHE À DOUILLE PERMET DE MAÎTRISER LE DRESSAGE ET DE SUBLIMER CHAQUE PRÉPARATION, DU PLUS SIMPLE GLAÇAGE AUX DÉCORS LES PLUS SOPHISTIQUÉS.

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.



Testez votre culture pâtissière.



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 ?

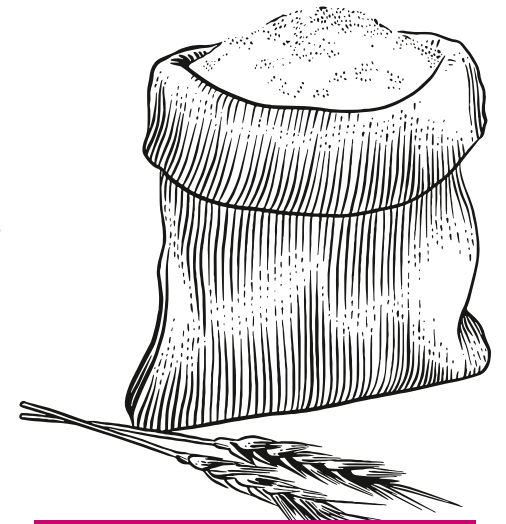
- A** L'ajout de chocolat dans la diplomate
- B** L'ajout de beurre dans la diplomate
- C** L'incorporation de crème fouettée dans la diplomate
- D** L'utilisation de farine au lieu de féculé

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 féculé dans un biscuit de type génois 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 des 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 féculé réduit la structure glutineuse du biscuit et permet d'obtenir une texture plus légère, souple et fondante.