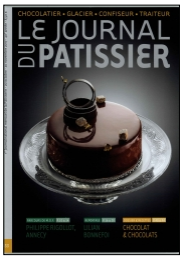
LE JOURNAL DU PATISSIER
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 7623



Date : 20 OCT/20 NOV 17
Page de l'article : p.22,23,24,26
Journaliste : Christel Reynaud / F. Lacroix

ANTHONY FRESNAY, LA BOUITTE À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE (SAVOIE), TROIS ÉTOILES MICHELIN

DES DESSERTS SURPRISES, DANS L'AIR DU TEMPS

À La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville, trois étoiles au guide Michelin, René et Maxime Meilleur donnent carte blanche au chef pâtissier, Anthony Fresnay, pour imaginer des desserts dans l'air du temps, à la fois légers et pas trop sucrés. Il s'agit de desserts qui créent la surprise, comme les autres plats figurant dans les menus. Le chef pâtissier prend néanmoins en compte les souhaits particuliers de la clientèle qui vient découvrir des trouvailles gourmandes et régionales. Par Christel Reynaud

Tous droits réservés à l'éditeur

LE JOURNAL DU PATISSIER
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 7623

Date : 20 OCT/20 NOV 17
Page de l'article : p.22,23,24,26
Journaliste : Christel Reynaud / F. Lacroix

« J'aime associer dans les desserts plusieurs produits et textures, deux à trois saveurs maximum afin de privilégier avant tout le goût. Pour rester dans l'air du temps, il importe de jouer la carte de la légèreté et d'apporter une faible teneur en sucre aux douceurs proposées », affirme Anthony Fresnay, chef pâtissier à La Bouitte depuis quatre ans. *« René et Maxime Meilleur me laissent toute latitude pour imaginer des desserts et transformer les produits dont j'ai envie. Après divers essais, nous dégustons ensemble et si besoin, nous réajustons les saveurs et textures, afin que l'harmonie soit totale avec les autres plats servis. »* En hiver, le chef pâtissier propose quatre desserts et l'été, trois. Un seul dessert figure en permanence à la carte, il s'agit du lait dans tous ses états. Toutes les gourmandises sont des desserts-surprises, comme les autres plats figurant dans les menus. *« Je prends toutefois en compte ce que les clients n'aiment pas, il faut rester au plus près de leurs souhaits »*, poursuit Anthony Fresnay.

DES PRÉ-DESSERTS RAFRAÎCHISSANTS

« Il importe de renouveler régulièrement les desserts, car les habitués sont nombreux », poursuit le chef pâtissier qui, en outre, rivalise d'imagination, côté pré-desserts. *« Ceux-ci permettent d'apporter de la fraîcheur en bouche pour une transition réussie entre le salé et le sucré. Ce sont donc des eaux dévoilant une écume, pour un effet bière, et associant diverses saveurs. »* Par exemple, eau d'abricot et écume de pissenlit. *« La fleur de pissenlit, à la connotation de miel, se marie bien avec l'abricot. Cet accord, lié à un dessert, a été décliné en pré-dessert. Nous le servons avec une tuile fine à l'abricot et un abricot cru »*, précise le professionnel.

DES MIGNARDISES ORIGINALES

La palette de textures des desserts suscite l'émerveillement, ainsi que celle des mignardises, sous le signe de l'originalité et du terroir. Le petit-four signature, c'est le biscuit de Savoie, comme un petit macaron. *« Un minuscule bijou dont le parfum change régulièrement. Nous gardons, toutefois, en permanence la saveur fleur d'oranger, pour rester fidèle au biscuit de Savoie »*, précise Anthony Fresnay. Parmi les autres mignardises, figurent la rissole au safran, servie chaude, ou encore la sucette au chocolat parfumé au sapin, en forme de croix de Savoie. *« J'ai aussi appris à confectionner la cruche (roux brun), d'après une recette de la mère de René Meilleur. On obtient une petite pastille sablée qui est ensuite découpée en salle devant le client »*, indique Anthony Fresnay, qui s'est formé à l'école hôtelière de Blois.

UN PARCOURS SALÉ ET... SUCRÉ !

« En fait, je voulais devenir cuisinier et tout au long de mon parcours professionnel, j'ai toujours trouvé les échanges très enrichissants entre l'équipe de cuisine et de pâtisserie », confie-t-il. Afin d'acquérir une formation plus complète, il décide de passer la Mention complémentaire Desserts de restaurant et c'est l'occasion pour lui de suivre un stage en pâtisserie au Domaine des Hauts-de-Loire à Onzain. Puis, il effectue une saison en cuisine, au Chalet du Mont-d'Arbois à Megève, avant de passer deux saisons en cuisine chez Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid. *« Ce dernier a cerné tout l'intérêt que je portais à la pâtisserie et je me suis donc ensuite retrouvé, pendant une saison, en pâtisserie auprès de Christophe Gasper. Dès lors, je n'ai plus quitté la voie sucrée »*, raconte Anthony Fresnay.

POURSUIVRE, SOUS UNE PLUIE D'ÉTOILES

« À ses côtés, j'ai beaucoup appris sur le plan technique, artistique et humain. J'ai acquis un état d'esprit : ne jamais sombrer dans la routine et aller toujours plus loin. » Anthony Fresnay officie ensuite à La Pyramide à Vienne, comme second en pâtisserie pendant trois mois, puis en tant que chef pâtissier durant quatre ans. *« J'ai accédé à ce poste à l'âge de 23 ans ; un joli tremplin, pour moi. Patrick Henriroux me laissait beaucoup de liberté, pour des desserts créatifs, comme c'est le cas aujourd'hui à La Bouitte. »* Au sein de cette belle maison, Anthony Fresnay se dit stimulé par les trois étoiles Michelin qui représentent l'excellence dans toutes les prestations. *« Il faut continuer à aller de l'avant et tout faire pour préserver les étoiles qui ne sont pas tombées du ciel par hasard ! C'est le travail de l'ensemble de l'équipe qui a été récompensé »*, conclut-il.

Pré-dessert eau d'abricot et écume de pissenlit.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE JOURNAL
DU PATISSIER
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 7623

Date : 20 OCT/20 NOV 17
Page de l'article : p.22,23,24,26
Journaliste : Christel Reynaud / F. Lacroix

À LA CARTE DES DESSERTS

MYRTILLES SAUVAGES
Au naturel, sorbet tanaisie, crème légère de yaourt

En concevant ce dessert, Anthony Fresnay a souhaité reproduire l'idée d'une boîte de caviar, car les myrtilles forment de petites perles noires. *Il s'agit de myrtilles fraîches d'Ardèche, pour un dessert d'une belle pureté,* qui suscite la surprise. En effet, sous une timbale en meringue parfumée à la tanaisie, se cachent un crumble et un sorbet tanaisie. Au cœur de ce montage, le chef pâtissier introduit un coulis de myrtilles et après avoir refermé la timbale, il dépose des myrtilles fraîches, liées avec un jus de myrtille gélifié, pour un « effet caviar » garanti ! Ce dessert est servi avec une crème au yaourt, citron et mascarpone. Sa texture émulsionnée légèrement mousseuse donne à ce dessert beaucoup de légèreté. *« La partie délicate, c'est la timbale en meringue qui exige un travail minutieux »*, souligne Anthony Fresnay. À noter que ce dessert est présenté sur une assiette creuse, en verre, avec à l'intérieur une branche de myrtille, pour donner l'impression au gourmand qu'il croque dans la nature !

Vin de dessert conseillé : VDN noir de grenache. 2009. Domaine Les Milles Vignes.

TRUFFE *TUBER MELANOSPORUM*
Inspirée d'un œuf à la neige, poudrée de chocolat Macaé

Ce dessert a été créé pour une soirée œnologique, le chef sommelier ayant demandé au chef pâtissier d'imaginer une gourmandise autour du chocolat et de la truffe, en alliance avec un vin rouge du Clos de Tart. Dans une assiette creuse, on découvre une crème anglaise au chocolat blanc, parfumée à la truffe, et des croustillants noisettes caramélisées et torréfiées, joliment parsemés. L'œuf à la neige est cuit en boule. *« Je vide le milieu de l'œuf à la neige pour mettre une sauce caramel beurre salé, avant de refermer le tout. Puis, je roule cette boule d'œuf à la neige dans un chocolat mixé (Valrhona Macaé), afin de créer un effet de truffe. C'est l'étape délicate de la fabrication »*, précise le chef pâtissier. Anthony Fresnay prend le soin de déformer, à la main, chaque boule confectionnée, afin qu'elles ne se ressemblent pas d'une assiette à l'autre. Cette île flottante originale se consomme à la cuillère et se révèle légère, à l'instar des desserts précédents.

Vin de dessert conseillé : Grand Cru Monopole. 2002. Clos de Tart.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE JOURNAL
DU PATISSIER
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 7623

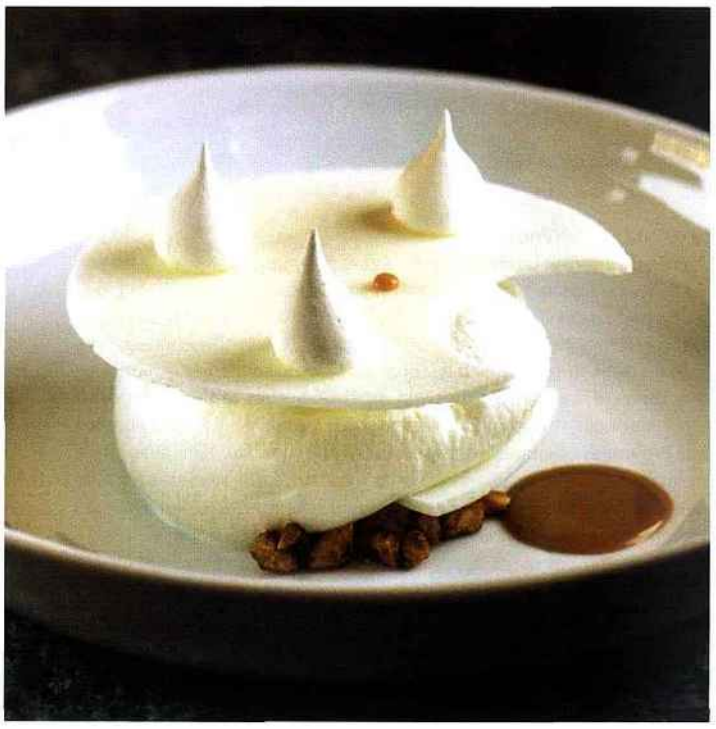
Date : 20 OCT/20 NOV 17
Page de l'article : p.22,23,24,26
Journaliste : Christel Reynaud / F. Lacroix

POMELOS
Confit, sablé et crème de sérac
« Un jour, j'ai eu l'occasion de déguster le sérac, fromage local de brebis, que nous proposons sur le plateau de fromages. J'ai trouvé ce produit plutôt délicat et j'ai pensé qu'il pourrait être introduit dans un dessert, en l'associant avec un agrume, comme le pamplemousse », confie Anthony Fresnay. Sur le fond d'une assiette, il dépose un pressé d'agrumes cuisinés avec du sucre, pour confectionner un caramel à sec. Ce pressé devient très fin et offre un effet de filaments. Puis, sous une timbale givrée au sérac, le chef pâtissier glisse un sablé breton. À l'intérieur de la timbale, il dépose un confit de pamplemousse agrémenté de pamplemousse frais, de jus de citron et d'éclats de meringue. Sur la timbale, une rosace de pamplemousse et une meringue courbée au pamplemousse, dans laquelle il dépose des segments de pamplemousse congelés, passés au pacojet, pour un effet neige de pamplemousse.
Ce dessert régional, bien équilibré, est servi avec une crème mousseuse à base de mascarpone, de zeste de citron et de pamplemousse.

Vin de dessert conseillé : Chignin Bergeron moelleux « Zélée ». 2010. Domaine Louis Magnin.

LE LAIT DANS TOUS SES ÉTATS : MERINGUE, CONFITURE, SORBET, BISCUIT...
Il s'agit du seul dessert permanent figurant sur la carte. *« Ce dessert signature a contribué à l'obtention de la troisième étoile Michelin »*, souligne Anthony Fresnay. *« Lors de mon arrivée, il y a quatre ans, j'ai retravaillé ce dessert qui valorise un produit authentique, le lait, au cœur de la montagne savoyarde. »* Le gourmand découvre un biscuit vapeur au lait, composé avec du yaourt de chèvre, pour un merveilleux équilibre entre fraîcheur et acidité. Le lait et le yaourt de chèvre proviennent de la coopérative de Moutiers. Sur ce biscuit, sont disposés des éclats de noisettes torréfiées et caramélisées, des éclats de meringue au lait (avec de la poudre de lait), un sorbet au yaourt de vache et enfin, une mousse au lait de chèvre et crème, réalisée au siphon. Une tuile givrée au yaourt de chèvre vient ensuite prendre place et apporter une note froide et légère. *« C'est la partie délicate de ce dessert. En effet, la tuile givrée est très fine et se décongèle rapidement. Il importe donc d'être efficace lors du dressage et de servir rapidement »*, insiste Anthony Fresnay. Pour le décor, il prévoit des gouttes de meringue au lait. Ce dessert est servi avec une confiture de lait épaisse, fabriquée maison.

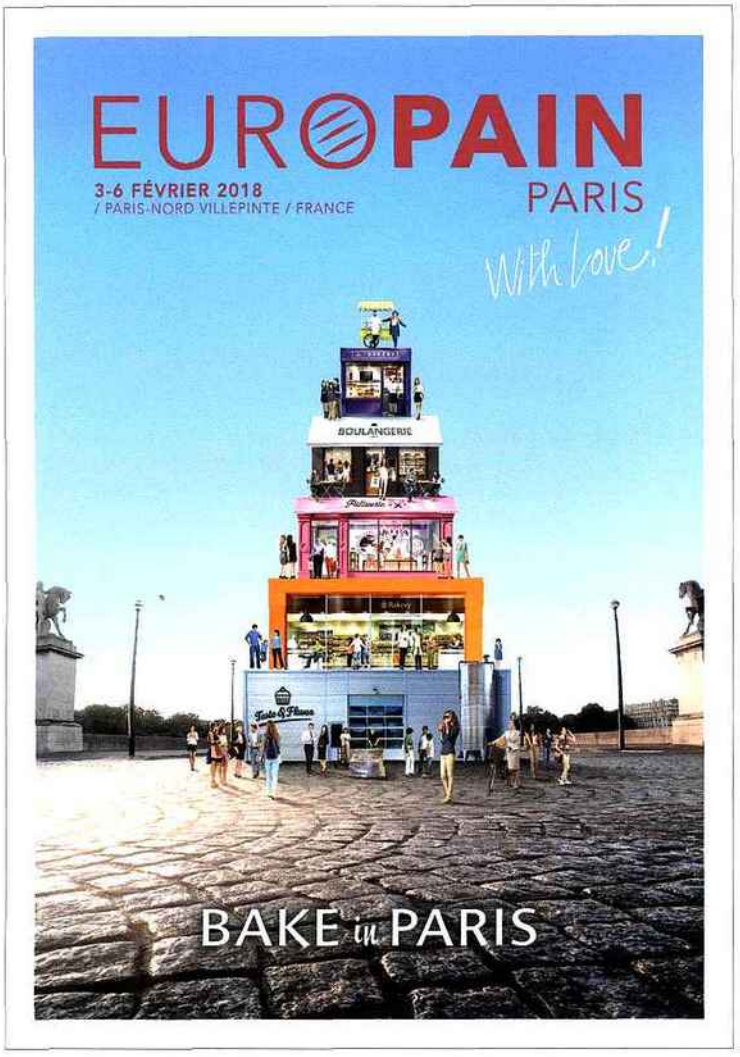
Vin de dessert conseillé : Roussette de Savoie. Cru Marestel. 2006. Domaine Dupasquier.



Tous droits réservés à l'éditeur

LE JOURNAL DU PATISSIER
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 7623

Date : 20 OCT/20 NOV 17
Page de l'article : p.22,23,24,26
Journaliste : Christel Reynaud / F. Lacroix



EUROPAIN 2018, UNE ÉDITION REPENSÉE AUTOUR DE TROIS AXES : JE FABRIQUE, JE VENDS, JE GÈRE

Pendant 4 jours, les 48 000 m² du Hall 6 du Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte vont regrouper plus de 500 exposants et tous les acteurs stratégiques intervenant sur la filière boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie. Par F. Lacroix

Tous droits réservés à l'éditeur

LE JOURNAL DU PATISSIER
Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 7623

Date : 20 OCT/20 NOV 17
Page de l'article : p.22,23,24,26
Journaliste : Christel Reynaud / F. Lacroix

En 2018, le salon Europain fait sa mue et entre dans une nouvelle ère, rattrapé par la modernité du paiement sans contact, du snacking à gogo, de la petite restauration à toute heure et les attentes contradictoires du consommateur final.

D'abord, pour faciliter la visite des professionnels, la signalétique du Salon international de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie a été repensée. Elle s'articule désormais autour de trois axes : Je Fabrique, Je Vends, Je Gère. *« Cela permet immédiatement à tous, depuis l'artisan jusqu'à l'industriel, de localiser l'exposant qu'il recherche. Elle permet aussi, et c'est très important, de décloisonner les mondes de la boulangerie et de la pâtisserie, de réunir tous les métiers autour des défis quotidiens, quels que soient le format et la taille des établissements »*, comme le soulignait Marie-Odile Fondeur, la directrice du salon présidé par Serge Valadou, lors de sa présentation à la presse. Que les visiteurs habituels se rassurent, ils retrouveront la désormais légendaire Rue des Écoles au cœur de la zone Je Gère.

Ensuite, cette nouvelle sectorisation servira également les thèmes du Forum, ce nouvel espace qui propose 4 jours d'échanges, débats et éclairages animés par 80 intervenants français et internationaux. Là encore, la programmation quotidienne du Forum s'articulera autour des trois grands thèmes du salon.

Enfin, le visiteur qui disposera d'une appli mobile retrouvera un focus délibéré sur les nouveautés du secteur, à travers notamment des prix attribués aux plus signifiantes d'entre elles. Le prix Nouveautés Europain, en particulier, intègre pour la première fois toutes les nouveautés présentées au salon. À noter aussi, le Village Start-up avec son offre de matériel, logiciels et services nécessaires pour développer les ventes et répondre à l'exigence des consommateurs de plus en plus connectés, pressés et impatients.

Ajoutez bien sûr le Lab Intersuc qui accueillera chaque jour 9 démonstrations professionnelles de pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie. On y attend entre autres Bastien Girard et Jean-Thomas Schneider, les Champions du monde de Pâtisserie 2017, Cyril Gaidella, le Champion de France du Dessert 2017, Jérémie Runel de La Fabrique Givrée ou encore Jérémy Del Val le chef de la création pâtissière chez Dalloyau. Outre le Lab du Boulanger, la nouveauté réside dans le Lab Bien-être et Naturalité, réalisé en coproduction avec le premier réseau de boulangeries orienté bien-être et naturalité (Boréa).

Et côté concours, outre la Coupe de France des Écoles et les Masters de la Boulangerie, on attend la finale du Mondial des Arts Sucrés où 32 binômes, issus de 16 pays, et répartis dans 16 équipes de deux – un Chef homme, une Chef femme –, s'affronteront pendant 4 jours et 19 heures au total. Pour célébrer les 10 ans du concours, la thématique du « Luxe à la française » augure les meilleurs buffets qui seront composés d'un dessert de restauration à l'assiette, d'un petit gâteau individuel glacé, d'un entremets, de deux sortes de confiserie, d'une pièce sucre, d'une pièce chocolat et d'un présentoir à confiseries en sucre et chocolat.

JE FABRIQUE

Dans cette zone dédiée à la création et la production, les professionnels, qu'ils soient artisans ou responsables de centres de production, trouvent les équipements et ingrédients qui leur permettent de créer dans toutes les quantités et toutes les variétés. Équipements, matières premières, conseils en process, toutes les solutions techniques ou organisationnelles sont à portée de main, pour permettre d'atteindre les objectifs de qualité, de goût et de productivité.

JE VENDS

Les entrepreneurs ont accès, dans ce deuxième secteur, aux meilleures solutions pour proposer leurs produits à la vente, sur place ou à emporter. Packaging, PLV, technologies digitales, agencement de boutiques ou encore produits agro-alimentaires de complément, ils trouveront tout ce qui peut les aider à maximiser leurs ventes, améliorer leur service et fidéliser leurs clients.

JE GÈRE

Cette dernière zone s'adresse aux managers et rassemble les prestataires spécialisés : financement, aide juridique, solutions de gestion du personnel, assurance, ou encore organismes de formation présentant des services adaptés aux défis quotidiens des professionnels qui font fonctionner chaque jour leur établissement. La Rue des Écoles y présentera les formations pour tous les métiers de la filière sucre et farine.

Tous droits réservés à l'éditeur