# Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques





Christophe Adam Patrick Agnellet Sophie de Bernard Sebastien Bouillet Jeffrey Cognes Pierre Chirac Nicolas Claiseau Manufacture Cluizel Émilie Couturier Yann Couvreus Julien Dechenaud Gulloume Gil Vincent Guerlas Jeon-Christophe Jeanson Guy Krenzer Kevin Locope Allen Lombert Mickel Light Florers Margaillan Christophe Michalak Jimmy Momet Nicolas Paciello François Perret Christophe Roussel Clement York



## PASSION

**50 RECETTES IRRÉSISTIBLES** POUR PLUS DE PLAISIR

INSPIRATION La tarte chocolat praliné de Julien Dechenaud

PARTITIONS GOURMANDES Le baba au rhum de Pierre Chirac

### FRUITISSIME

Tous accros à la noix de pécan

BOPIC : NICOLAS CLOREAU A LES CLEPS DE LA MASION DU CHOCOLAT - BOULANGENE : LE FLAN PRALIMÉ DE CHEZ LE BON - VANN COLVÉRUR : LA PRÍNSISSAR POUR LES PRITTS TOUGUÉS + TOUT CHOCOLAT : LUSIELL LA FAMILLE CHOCOLAF - LES - LES CONTESIONS INTÍMES DE CHRESTOPHE ADAR - LE FRANSION PRITTINGE DE CASTON LEMÔTIE.

## **PROMOTION MICHELIN 2021**

PASSI N Pour la 3° année consécutive, le Guide Michelin, en partenariat avec Valrhona, vient de dévoiler DESSERT la Promotion Passion Dessert 2021, Elle met à l'honneur des pâtissiers et pâtissières talentueux,

qui marient au quotidien l'excellence technique et la conscience de leur environnement. On félicite donc la nouvelle promotion : Cédric Perret (Le Clair de la Plume, Grignan ), Simon Pacary (La Table de Franck Putelat, Carcassonne), Pierre Chirac (La Scène - Stéphanie Le Quellec, Paris), Sébastien Paris (Les Morainières, Jongieux), Morgane Raimbaud (Alliance, Paris), Anne Coruble (L'Oiseau Blanc, Péninsula Paris), Ayumi Sugiyama (Accents Table Bourse, Paris), Maëlle Bruguera (Le Art, Château de la Gaude), Max Martin (Restaurant Yoann Conte, Veyrier du Lac), Yannick Piotrovski (La Magdeleine -Mathias Dandine, Gémenos), Aymeric Pinard (La Côte d'Or, Saulieu).