



C'est le Moment



Charleston

Le salon de thé Mademoiselle Angelina dévoile une pâtisserie baptisée « Charleston » en édition limitée en hommage à la très belle exposition « Pionnières. Artistes dans le Paris des Années folles » qui a lieu au musée du Luxembourg à Paris. Ce gâteau aux trois chocolats dévoile un trio de mousse aux trois chocolats, reposant sur un brownie et un croustillant de cacao. Son décor en chocolat blanc s'inspire de la flamboyance des années vingt sous des formes géométriques inédites.

Du 2 mars au 10 juillet 2022.
Disponible chez Mademoiselle Angelina, 19 rue Vaugirard, 75006 Paris (au musée du Luxembourg). 7,60 € à emporter ou 9,40 € sur place.





SAKURA FLOWER, la nouvelle pâtisserie au thé de Mariage Frères

Comme chaque année, la prestigieuse Maison de thé Mariage Frères fête l'arrivée du printemps avec un nouveau millésime du thé Sakura, au fabuleux parfum de cerisiers en fleurs. Parallèlement, les pâtisseries de la Maison utilisent ce thé pour composer un gâteau éphémère. Sur un croquant de dragées blanches sans gluten, on retrouve une mousse de lait d'amande au cœur fleur infusée de thé vert « Sakura Sakura ! ».
 10,50 € (à emporter).
mariagefreres.com

Le coffret Croc Têlé de Fabrice Gillotte

Fabrice Gillotte, Meilleur Ouvrier de France chocolatier 1991, a tout prévu pour les fans de télévision et de chocolat : un coffret judicieusement nommé Croc'Télé à déguster sans modération. Au programme, plus de 38 mini-gourmandises toutes plus irrésistibles les unes que les autres : des palets fourrés chocolat noir, lait et blond ; des grignotines amandes bâtons caramélisées ; des mendiants chocolat noir et lait, des brindilles de riz soufflé et praliné croustillant amandes noisettes et des Croc'Télé, gianduja pruneaux ou figues, pistaches, amandes caramélisées et citron confit. Miam, miam !

38 pièces, 44 €. fabricegillotte.com



Le festival culinaire ART'È GUSTU

Chaque Art'è Gustu accueille les chefs du monde entier pour sublimer différents produits corses présentés lors d'un festival culinaire qui aura lieu à Bonifacio du 30 avril au 1^{er} mai. Pour cette 16^e édition, la thématique tournera autour des « poissons et citrons de Corse ». Autour de Pierre Hermé, Stéphanie Le Quellec et Yann Couvreur (les parrains de cette année), on pourra retrouver de nombreux chefs invités qui proposeront différents plats dans deux restaurants éphémères, dont de nombreux pâtisseries bien connus des lectrices et des lecteurs de ce magazine : Sébastien Bouillet, Jeffrey Cagnes, François Daubinet, Johanna Le Pape, mais aussi des cuisiniers comme Julien Duboué, Fabio Bragagnolo, Denny Imbroisi Justine Piluso ou Moïse Sfez. Les visiteurs seront aussi invités à déambuler entre une centaine de producteurs et d'artisans présents sur le site afin de présenter leurs meilleurs produits locaux.

Du 30 avril au 3 mai à Bonifacio. artegustu.com



Actualis



*Anne Coruble, cheffe
 pâtissière de l'hôtel
 The Peninsula Paris*

Jeune talent de notre numéro 47, Anne Coruble vient d'être nommée cheffe pâtissière du Peninsula Paris. Elle a la charge du petit déjeuner avec des viennoiseries maison, du traditionnel *afternoon tea*, des desserts à l'assiette du restaurant gastronomique L'Oiseau Blanc, du restaurant asiatique Lili, du *room service*, des buffets et des réceptions. Férue de produits locaux en circuit court, la cheffe développe sa propre identité pas à pas : « C'est à ce jour l'étape la plus importante de ma jeune carrière. Je suis heureuse de voir que mes efforts fournis ces deux dernières années payent et je suis reconnaissante de cette nomination qui m'offre aujourd'hui une très belle opportunité professionnelle. »



**La promotion
 Passion Dessert 2022**

Pour la 4^e année consécutive, le Guide Michelin en partenariat avec le chocolatier Valrhona dévoile le nom des 6 restaurants sélectionnés par les inspecteurs du Guide et récompensés par le prix Passion Dessert : Maxime Frédéric (Cheval Blanc, Paris), Aymeric Pinard (Le Grand Contrôle, Versailles), Adrien Salavert (Les Belles Perdrix de Troplong Mondot), Lilian Bonnefoi (Louroc à l'hôtel du Cap-Eden-Roc), Jérémy Garnier (restaurant La Marine, Vendée) et Aleksandre Oliver (La Rotonde à l'hôtel du Palais à Biarritz).



**L'ENTREMETS FRAISE
 RHUBARBE de Patrick Agnellet**



Artisan d'émotion et membre de l'association Relais Desserts, le pâtissier chocolatier Patrick Agnellet a eu la très bonne idée de concevoir un Sentiment Printemps pour fêter la fin de l'hiver. Composé d'une pâte sablée aux amandes, d'un crémeux à la vanille, d'une compotée de rhubarbe, d'un crumble et d'une émulsion et gelée aux fraises, cet entremets délicat sublime les premiers fruits de saison. Disponible à partir du mois de mai. patrickagnellet.com





TEA-TIME au Bachaumont Paris

Le restaurant du Grand hôtel Bachaumont, institution parisienne datant des Années folles et située au cœur du quartier Montorgueil, a imaginé sa première offre de *tea-time*. Le cuisinier Baptiste David et la cheffe pâtissière Sophie Coulombel ont conçu une très belle proposition composée, côté salé, d'un sandwich léger végétarien aux notes herbacées et d'une tartelette avocat, et côté sucré, d'une sélection de six pièces miniatures sucrées (pavlova kiwi & shiso, religieuse citron & café, bouchée glacée kumquat tagète & yaourt glacé, brioche sarrasin & praliné, cookie aux noisettes et bouchée chocolat). Pour compléter l'expérience, on pourra déguster diverses boissons chaudes (dont son chai latte) ou un cocktail spécialement imaginé par l'occasion. Bref, de quoi ravir les gourmandes et les gourmands à la recherche d'une belle offre de goûter dans la capitale.

Tous les vendredis et samedis de 15 h à 17 h.
 18 rue Bachaumont, 75002 Paris. *Tea-time* 29 €
 (avec sa boisson chaude)

La Maison du Chocolat invite Yann Couvreur

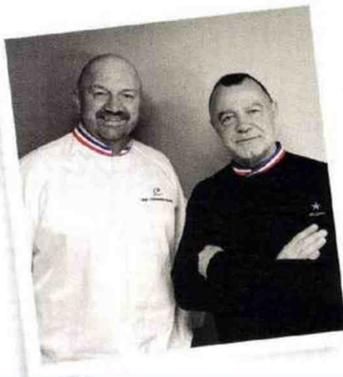


Au cœur de ses chefs en résidence, la Maison du Chocolat donne cette fois-ci carte blanche au chef pâtissier Yann Couvreur. De cette collaboration avec Nicolas Cloiseau, chef chocolatier de la Maison, sont nées trois créations très addictives : un entremets russe chocolat lait, un entremets russe chocolat noir et une bouchée chocolatée « trois en une » ensorcelante. Composée d'une mousse caramel & vanille enrobée de chocolat noir, d'un praliné noix de pécan chocolat lait enrobé d'un chocolat lait et d'un chocolat blanc à la vanille bleue & chocolat lait caramélisé aux éclats de pécan, cette gourmandise est irrésistible (35 € le coffret).

À partir du 27 avril en boutique et en ligne chez la Maison du Chocolat & Yann Couvreur.



© DOMINIQUE MAJACQUEL - LE BACHAUMONT, THOMAS DEHILLIENNET, MATHIEU COSSON, ANNE BERREBON, DE



Jean-Christophe Jeanson, nouveau chef exécutif de la Maison Caffet

Meilleur Ouvrier de France 2018, Jean-Christophe Jeanson a fait les beaux jours de la Maison Lenôtre pendant plus de dix-huit ans où il a dirigé une brigade de plus de 250 pâtissiers. Depuis quelques semaines, il relève un nouveau défi en intégrant le laboratoire de Pascal Caffet, président des MOF, et fournisseur de plus de quatorze boutiques à travers la France (Troyes, Paris, Strasbourg, Tours, Metz, Reims, Sens, Nevers, Nancy ou Châlons-en-Champagne). Jean-Christophe Jeanson et Pascal Caffet ont fait de la transmission leur leitmotiv et de leurs discours émanent des valeurs similaires : le respect, la confiance et la sincérité.
maison-caffet.com

