

Pâtisserie

#33

JANVIER
FÉVRIER
2019

FOU DE Pâtisserie

TENDANCES • RECETTES • PAS À PAS • INSPIRATION • FICHES TECHNIQUES



Michael Bartocetti
Nicolas Bernardé
Lilian Bonnefoi
Sébastien Bouillet
Jeffrey Cagnes
François Daubinet
Christophe Felder
Maxime Frédéric
Pablo Gicquel
Nicolas Haelewyn
Pascal Hainigue
Jean-Paul Hévin
Quentin Lechat
Alexis Lecoffre
Camille Lesecq
Yann Menguy
Christophe Michalak
Jimmy Mornet
La Mutinerie
Nicolas Paciello
Camille Pelé
Hugues Pouget

LE BONHEUR, SIMPLEMENT

EN 50 RECETTES DE SAISON

MASTERCLASS

La tarte aux pommes
acidulées de Yann Menguy

GALETTES DES ROIS

Les plus belles créations
gourmandes 2019

GRAND PORTRAIT

Jeffrey Cagnes et Stohrer,
une histoire française



RÉVÉLATION : LE GÂTEAU BASQUE DE PABLO GICQUEL • TOUT CHOCOLAT : JEAN-PAUL HÉVIN, CHOCOLATIER HAUTE COUTURE
• ÉVOCAION : L'ENTREMETS PÉCAN, MANGUE ET PASSION DE JIMMY MORNET • BOULANGERIE : LA COURONNE DES ROIS DE
LILIAN BONNEFOI • FRUITISSIME : LA POMME MAGNIFIÉE PAR LES CHEFS • DOLCE VITA AVEC ARNAUD LALLEMENT À REIMS

LA NORDIQUE HOLLANDAISE

Par la pâtisserie Méert (Lille, Roubaix, Paris, Bruxelles)

CHEZ MÉERT, on ne plaisante pas avec la tradition. Il faut dire que tout a commencé en 1761, à la même adresse, au 27 rue Esquermoise, dans la même ville, à Lille. On dit même que le sieur Delcourt, confiseur chocolatier, s'est installé dans un lieu qui abritait déjà une confiserie 100 ans plus tôt. Mais comme chacun le sait, réussir c'est bien, durer c'est mieux. Après avoir accueilli un glacier, Modo de Rollez, qui donna son cachet flamboyant à la bâtisse avec ses amis artistes et architectes, la maison Méert a été fondée par Michael Paulus Gislinus Méert, Belge voyageur et marchand de cacao, canne à sucre, vanille et café. Il est le créateur de la gaufre à la vanille qui fit la renommée de Méert. Un succès qui ne s'est jamais démenti jusqu'à aujourd'hui, la maison lilloise se dédoublant à Roubaix puis à Paris et à

Bruxelles, au cœur de la Galerie du Roi. Riche de cette histoire, la brigade de pâtissiers Méert s'applique à se montrer à la hauteur, bien dans son époque, mais fidèle aux classiques. Il en est ainsi de la galette 2019, présente en boutique depuis (presque) toujours. Une galette des rois hollandaise qui semble avoir été créée dans la région... nantaise. Son originalité, c'est le disque croustillant, mélange de poudre d'amandes et de sucre glace, qui vient chapeauter la galette fourrée d'une frangipane délicieusement orthodoxe, faite de beurre, de sucre, d'œuf, de farine et de poudre d'amandes. Pourquoi changer une recette qui gagne ? On croque à belles dents dans ce chef-d'œuvre intemporel.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113 

