



● Jeudi 26 Avril 2018 - Toulouse  
● Hôtel Palladia - Salon Opéra  
●

4 Opus culinaires :  
Printemps - Été - Automne - Hiver  
avec

*Les 4 Saisons*  
*de Michel Willaume*

Champion du Monde de Pâtisserie  
Consultant international en Pâtisserie

**THINK**  
**PASTRY**  
MICHELWILLAUME

# MICHEL WILLAUME

## *Michel Willaume, l'homme et le Pâtissier*

Nantais d'origine, Michel Willaume étudie avec de nombreux et prestigieux chefs pâtissiers de réputation internationale et obtient son brevet de maîtrise de pâtisserie, glace, chocolat et traiteur.

Il remporte pour les USA le Championnat du Monde de Pâtisserie en 2001 à Lyon après s'être entraîné avec Stanton Ho, Donald Wressel, Sylvain Leroy, Jean-Francois Devineau, En-Ming Hsu et Ewald Notter - Washington.

Il a occupé des postes prestigieux, notamment chef pâtissier à l'Hôtel Matignon.

Grand voyageur du monde, il apporte de nouvelles connaissances et tendances modernes à la pâtisserie en partageant sa passion.

Plus de 35 ans d'expérience en pâtisserie lui permettent d'adopter facilement son style de travail et ses recettes dans tous les pays où il exerce. Peu importe les cultures, il suffit juste de **penser avec la matière**.



**Sa devise :** «No more secrets, just Think Pastry».

**Sa philosophie créative tourne autour du concept «Think Pastry».**

Son concept est de partager ses connaissances et faire penser (se poser des questions) la pâtisserie dans une logique simple et facilement transmissible.

Il vous dira : «souvent les gens ont déjà la réponse à leur question, il suffit juste d'analyser un point avec un autre...». Penser, analyser...

# NO MORE SECRETS, JUST THINK PASTRY

## *Michel Willaume, Globe Trotter Pâtissier*

Je suis un pâtissier globe-trotter qui a l'immense privilège de vivre plusieurs vies à la fois, de croiser différents regards, d'appréhender diverses cultures et de rencontrer des gens passionnés ...

Etre chef pâtissier, n'est ni ce que je suis ni ce que j'accomplis, c'est ma manière de partager mes connaissances et transmettre ma passion ...

Ma philosophie de la Vie deviens ma façon de Penser (Think).

Cette façon de penser devient un concept.

Ce concept devient une attitude.

Pour me comprendre : 3 phrases qui résument ma pensée :

- L'**expérience** est tout
- L'**écoute** est un besoin nécessaire pour tous
- **Partager** la connaissance, c'est partager la pensée, ce qui vous conduit à cette connaissance

**Think Pastry** était né...

**BIENVENUE DANS MON MONDE !**



# SOMMAIRE

## LES 4 SAISONS

---

2

MICHEL WILLAUME PORTRAIT

4

EDITO

5

OPUS CULINAIRES

6

FLORALIE

10-12

PERLES DE FRAMBOISE

13-17

SOLEIL LEVANT

18-21

SOLEIL COUCHANT

22-26

SYMPHONIE

27-31

FLOCON DE NEIGE

32-33

JULIE VIDAL PORTRAIT

34

UN CHOIX ETHIQUE

35

NOS PARTENAIRES

# LIGUE FRATERNELLE DES ARTISANS

La Ligue Fraternelle des Artisans a pour objet :

- de **représenter** les professionnels des Métiers de Bouche
- d'assurer l'**amélioration de l'intérêt général**, matériel et moral et la pratique de la solidarité dans le milieu des Métiers de Bouche
- de faciliter la tolérance mutuelle et de créer des liens de fraternité (**servir, soutenir**) entre ses adhérents
- de poursuivre la réalisation de tous projets et de toutes réformes qu'exigeront la **prospérité et la pérennité** des Métiers de Bouche
- de se doter de tous moyens d'action et d'engager toutes initiatives pour aider, éclairer les adhérents à la **réalisation du travail manuel et le travail intellectuel**
- de **soutenir, faire connaître et promouvoir les professions et produits** des Métiers de Bouche ainsi que ses valeurs artisanales (le socle de base étant celles de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie) entre autres dans le respect des autres associations et des adhérents.



LIGUE FRATERNELLE DES ARTISANS



## EDITO



## YANN BONNEAU CONSEILS

Yann Bonneau est :

- Finaliste de la Coupe du Monde de Pâtisserie,
- Consultant International Pâtisserie,
- Capitaine d'Equipe du Mondial des Arts Sucrés,
- Champion d'Espagne Pièce Artistique
- Membre EuroToques, Membre de l'Académie Nationale de Cuisine et responsable de l'organisation des Trophées Pâtisserie
- Secrétaire général de la Ligue Fraternelle des Artisans.

C'est grâce aux précieux conseils de Michel Willaume que Yann Bonneau a gagné sa place pour la finale de la Coupe du Monde de Pâtisserie. Il vous dira que Michel est un homme pédagogue, humble, pétri de partage et de transmission. C'est pourquoi, Yann a souhaité à travers son organisme de formation référencé Datadock, nous faire partager l'expérience d'apprentissage qu'il avait vécu avec Michel Willaume.

**La Formation est aujourd'hui, plus que jamais, la clé de voûte du perfectionnement et de l'apprentissage.**

Apprendre, se former pour être plus performant, être aux normes, optimiser les postes et les compétences...

Le concept philosophique de Michel Willaume est le **partage, la réflexion et la transmission des connaissances.**

C'est pourquoi en collaboration avec Yann Bonneau Conseils, la Ligue Fraternelle des Artisans et tous ses partenaires, s'est tournée vers ce champion du monde pour vous offrir cette démonstration et; partager de façon unie et fraternelle ce savoir faire en matière de pâtisserie.

**Penser, analyser, partager, s'unir pour construire ensemble...**

# OPUS CULINAIRES

**Le printemps**, c'est toute la nature qui bourgeoonne pour nous émerveiller avec des couleurs et des parfums en abondance.

Une fleur, la rose; un fruit rouge sauvage, la framboise, un fruit qui accorde les 2 premiers, le litchi.

**Floralie**, c'est avant tout la fête des fleurs, la danse des insectes et des oiseaux qui butinent le pollen, l'annonce du printemps qui sème ses odeurs florales et fruitées.

L'envie de croquer à pleine dent la vie, alors croquons ensemble cet éclair parfumé et fêtons ensemble le réveil de la nature !

Puis comme la rosée printanière, une **Perle de framboise** qui "explose" en bouche pour laisser son nectar de framboises nous envahir et rafraîchir à la fois. Une note de pignon et romarin pour sublimer le tout. Nous n'en ferons qu'une bouchée !



**L'été** c'est le solstice où il fait bon se lever aux aurores et se coucher aux crépuscules pour attraper la fraîcheur de la nuit.

Au **Soleil Levant** qui rapidement abondera de ses couleurs orangeâtres (l'abricot), de ses rayons puissants (fruit de la passion) et de sa douceur (la vanille). Un tout fruité et acidulé avec une pointe d'épice douce et sucrée qui rafraîchira nos papilles gustatives !

Au **Soleil Couchant** illuminant nos yeux de ses couleurs flamboyantes et où il fera bon goûter aux saveurs très juteuses des fruits nourris par le soleil (fraises et framboises), ressentir une fraîcheur acidulée (le citron) et poivrée (le basilic), sublimée par une note douce (la vanille). Profitons de ces longues journées pour prendre un bain de soleil rempli de saveurs bénéfiques !



**L'automne** c'est les feuilles qui se détachent de leur branchage. Emportées par le souffle du vent et virevoltant dans un tourbillon comme si elles suivaient les cadences d'une partition de musique. Prendre le temps de s'arrêter et de regarder ce spectacle que la nature nous livre.

Telle une **Symphonie**, les feuilles viennent se joncher sur le dessus d'un entremet aux parfums de noisettes, citron, orange et chocolat au lait. Les couleurs et saveurs de l'automne sont là.

A déguster sans modération !



**L'hiver** qui arrive souvent sans prévenir et qui, au beau matin, nous laisse découvrir son manteau enneigé. La nature hiberne, la neige craque sous nos pas et tout devient silence.

Un **Flocon de neige** cristallin se dépose sur ce paysage tout blanc et où les reliefs s'arrondissent, un sapin tout blanc également. Notre décor est planté, il ne reste plus qu'à le sublimer intérieurement avec un mélange de couleurs et saveurs exotiques (Noix de coco, citron vert, ananas et orange) et, pour réchauffer notre cœur, une goutte d'alcool (Genièvre), modérément bien sûr !



# L'ECLAIR FLORALIE



## CHOIX DES MATIÈRES

Pâte à choux croustillante,  
confiture framboises,  
Namelaka framboises,  
ganache montée  
framboises et gelée  
litchis roses

*Une fleur, la rose; un fruit  
rouge sauvage, la framboise;  
un fruit qui accorde les deux premiers,  
le litchi*

• **MATERIEL** : Poche et douille cannelé

• **CHOCOLAT OPALYS 33% VALRHONA - BLANC**

Lacté et Délicat : D'une couleur claire et pure, Opalys est un chocolat crémeux et très peu sucré. Il dévoile des arômes harmonieux de lait frais et de vanille naturelle. La particularité d'Opalys tient à un dosage équilibré entre le cacao, le sucre et le lait.

• **CHOCOLAT IVOIRE 35% VALRHONA - BLANC**

Onctueux et vanillé : Chocolat blanc peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille. Son profil se marie aisément avec tous les fruits.

• **FRAMBOISES & LITCHI VERGERS BOIRON - PURÉE**

Provient des parties comestibles de fruits entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre(s).

• **FRAMBOISE**

Ronce de montagne spontanée, la framboise était cultivée au Moyen Age dans les jardins français. Aujourd'hui, la principale production européenne se situe en Serbie, dans des exploitations de petites tailles où la récolte se fait à la main.

• **LITCHI OU LETCHI**

On l'appelle aussi "cerisier de chine". Le litchi est le fruit d'un arbre qui peut mesurer 20 à 30 mètres de haut. Les fruits poussent en grappes, parfois si haut perchées qu'il faut des cueille-fruits télescopiques pour les atteindre.

• **EXTRAIT NATUREL DE ROSE QUOSENTIS**

Vous avez l'habitude d'utiliser l'eau de rose? L'extrait est différent plus puissant, miellé. On ne développe pas les mêmes qualités olfactives, c'est la vraie gourmandise de la rose dans tous ses états...



*Croquons ensemble cet éclair parfumé  
et fêtons ensemble le réveil de la nature !*







# L'ECLAIR FLORALIE

RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

Pâte à choux croustillante,  
confiture framboises,  
Namelaka framboises,  
ganache montée  
framboises et gelée  
litchis roses



## 1. Croustillant pour choux

Beurre	75g
Sucre cassonade	90g
Farine T55	90g

## 2. Pâte à choux

Eau	250g
Lait entier	250g
Beurre	200g
Farine T55	300g
Sel	10g
Sucre semoule	30g
Oeufs entiers	450g

## 3. Framboises pépins

Framboise surgelée IQF	500g
Sucre semoule	250g
Glucose	120g
Sucre semoule	100g
Pectine NH	5g
Jus de citron	30g

## 1. Croustillant pour choux

Mélanger tous les ingrédients à la fois jusqu'à obtenir une pâte compacte. Étaler à 2mm de grosseur, congeler et couper des rectangles correspondant à la surface de l'éclair. Placer un rectangle sur chaque éclair (juste après le pochage) en exerçant une légère pression.

## 2. Pâte à choux

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Tamiser la farine. Ajouter la farine dans le liquide puis dessécher sur feu vif. Hors du feu, incorporer les œufs petit à petit. Dresser la pâte à choux en forme d'éclairs et appliquer sur le dessus le croustillant. Pour la cuisson au four ventilé, enfourner les éclairs à 250°C, ne pas rallumer le four et maintenir la clé fermée. Dès que la pâte à choux gonfle et colore, allumer le four à 180°C et ouvrir la clé. Terminer de dessécher la pâte à choux lentement.

## 3. Framboises pépins

Dans une casserole, chauffer ensemble à 50°C les framboises avec le sucre et le glucose puis incorporer le mélange sucre/pectine au fouet en mélangeant énergiquement. Faire bouillir et cuire à 104°C. Ajouter le jus de citron et réserver.





## RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

# L'ECLAIR FLORALIE



### 4. *Namelaka framboises*

Hydrater la gélatine avec l'eau, laisser « bloomer » et fondre la masse au micro-ondes. Fondre le chocolat à 40°C et déposer le glucose sur le dessus sans mélanger. Porter la purée à ébullition, ajouter la gélatine fondue et verser graduellement sur le chocolat afin de réaliser une parfaite émulsion à l'aide du mixeur plongeant. Ajouter la crème liquide bien froide, mixer et verser sur toile siliconée afin de refroidir et cristalliser plus rapidement. Pocher de belles boules régulières dans la coque de l'éclair.

### 5. *Ganache fouettée chantilly au litchi*

Fondre partiellement le chocolat blanc. Porter à ébullition la crème avec le glucose puis verser graduellement sur le chocolat afin de former une parfaite émulsion à l'aide du mixeur plongeant. Ajouter la purée de litchis et le restant de crème liquide froide. Étaler sur une toile siliconée avec bordure afin de refroidir et cristalliser plus rapidement la crème. Fouetter au batteur jusqu'à consistance de chantilly et réserver au froid pour le montage.

### 6. *Gelée litchis roses*

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients ensemble et porter à ébullition. Verser dans un récipient plastique bien plat à 5mm d'épaisseur et laisser gélifier au réfrigérateur. Démouler et couper en petits dés. Réserver pour le montage.

### 4. *Namelaka framboises*

Purée de framboises 100%	250g
Glucose	10g
Chocolat Opalys 33%	380g
Gélatine poudre 200 Bloom	6g
Eau	36g
Heavy cream 35% fat	400g

### 5. *Ganache fouettée chantilly au litchi*

Crème liquide 35% mg	150g
Purée de framboises 100%	50g
Glucose	30g
Chocolat Ivoire 35%	320g
Purée de litchis	270g
Crème liquide 35% mg	600g

### 6. *Gelée litchis roses\*\*\**

Purée de litchis	150g
Eau	100g
Sucre semoule	30g
Eau de rose	15g
Agar agar	2,5g

### 7. *Assemblage*

- Losanges incurvés rouge et rose
- Framboises fraîches
- Logo chocolat Think Pastry rouge
- Pétales de rose rouge

### \*\* *Gelée litchis roses - Variante*

150g	Purée de litchi
100g	Eau
30g	Sucre semoule
5g	Eau de rose
2,5g	Agar agar
0.1g	Extrait naturel de Rose Quosentis



*Avec Floralie, l'envie de croquer la vie à pleines dents...*

# PERLES DE FRAMBOISE



## CHOIX DES MATIÈRES

Ravioli framboises,  
gianduja,  
croustillant aux,  
pignons et romarins

*Comme la rosée printanière,  
la Perle de framboise "explose" en bouche pour laisser  
son nectar de framboise nous envahir et rafraîchir à la fois.  
Une note de pignon et romarin pour sublimer le tout*

*Nous n'en ferons qu'une bouchée !*

• **MOULES SEMI SPHERES SILIKOMART REF : SQ003**

• **CHOCOLAT IVOIRE 35% VALRHONA - BLANC**  
Onctueux et vanillé : Chocolat blanc peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille. Son profil se marie aisément avec tous les fruits

• **FRAMBOISES VERGERS BOIRON - PURÉE**  
Provient des parties comestibles de fruits entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre(s)

• **FRAMBOISE**  
Ronce de montagne spontanée, la framboise était cultivée au Moyen Age dans les jardins français. Aujourd'hui, la principale production européenne se situe en Serbie, dans des exploitations de petites tailles où la récolte se fait à la main

• **EXTRAIT NATUREL DE ROMARIN QUOSENTIS**  
Retrouvez vous en plein milieu de la Provence avec notre extrait de Romarin

• **PIGNON DE PIN**  
Cette petite amande est cultivée sur les rivages de la Méditerranée, dont elle apprécie la chaleur et le climat clément. Le goût généreux et savoureux du pignon de pin se marie facilement et parfume agréablement tous types de préparations, de l'entrée au dessert. Sa richesse en vitamines, oligo-éléments et nutriments essentiels en fait un concentré d'énergie à parsemer dans des recettes



*Une bouchée de pure plaisir avec les  
perles de framboise !*



# PERLES DE FRAMBOISE

RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

Ravioli framboises,  
gianduja,  
croustillant aux,  
pignons et romarins



## 1. Gianduja pignon romarin

Ivoire 35%	150g
Pure pâte de pignons	75g
Pignons caramélisés	50g
Romarin sec congelé SOSA	0,75g
Remplacé par 0.03 Gr Extrait naturel de Romarin par Quosentis	
Fleur de sel	1g
Eclats d'or	25g

## 2. Enrobage blanc

Ivoire 35%	300g
Beurre de cacao	15g
Colorant soluble blanc	optionnel

## 3. Dômes de framboises

Purée de framboises 100%	300g
--------------------------	------

## 4. «Ravioli» de framboises

Eau	400g
Sucre semoule	80g
Gel vegetal SOSA	30g

## 1. Gianduja pignon romarin

Fondre le chocolat à 32°C; ajouter successivement tous les autres ingrédients tout en homogénéisant à la spatule. Mouler dans les demi dômes en silicone et laisser cristalliser au réfrigérateur.

## 2. Enrobage blanc

Fondre séparément le chocolat et le beurre de cacao (coloré). A 31°C, glacer les demi sphères au gianduja.

## 3. Dômes de framboises

Mouler dans les demi sphères en silicone et surgeler.

## 4. «Ravioli» de framboises

Mélanger tous les ingrédients ensemble et porter le tout à ébullition. Plonger les demi sphères de framboise congelées et placer directement sur un disque de chocolat blanc.



Avec Perles de Framboise, des petits fours au nectar enivrant

# SOLEIL LEVANT

## CHOIX DES MATIÈRES

### • FRUITS DE LA PASSION & ABRICOTS VERGERS BOIRON - PURÉE

Provient des parties comestibles de fruits entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre(s)

### • ABRICOTS

La variété Bergeron qui pousse sur des plantations souvent voisines des vignes des côteaux de l'Hermitage, est connue pour son équilibre sucre/acide et sa belle couleur orangée

### • FRUITS DE LA PASSION

Originaire d'Amérique du Sud, le fruit de la passion est le fruit d'une liane grimpante, la passiflore. Sa fleur peut être fécondée pendant une période courte de 24 heures. Si les insectes ne sont pas assez présents dans les plantations, cette opération est faite à la main

### • CHOCOLAT IVOIRE 35% VALRHONA - BLANC

Onctueux et vanillé : Chocolat blanc peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille. Son profil se marie aisément avec tous les fruits

### • MOULES DEMI SPHERES SILIKOMART REF :

SF 003/004 et SQ003/004

### • EXTRAIT NATUREL D'OSMANTHUS QUOSENTIS

Petite fleur asiatique à l'odeur d'abricot cuit fumé mais aussi animal connue dans les thés chinois.

Cet extrait se marie à merveille en pâtisserie avec l'abricot mais également casse les codes avec l'utilisation sur du gibier dans une sauce grand veneur

### • VANILLE

Epice constituée par le fruit de certaines orchidées lianescentes tropicales d'origine mésoaméricaine du genre Vanilla. La perle de vanille Bourbon, développée il y a bientôt 5 ans par Eurovanille, spécialiste de la vanille naturelle, séduit par sa puissance aromatique et son parfum Bourbon intense.



*Un petit gâteau fruité et acidulé qui vous laissera baba !*

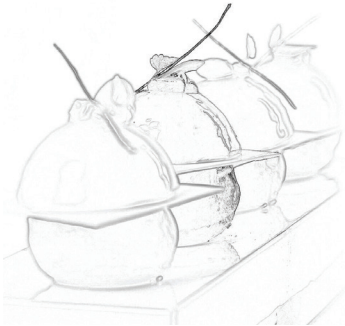
Baba fruits de la passion,  
compote d'abricots,  
Namelaka chocolat blanc,  
vanille, mousse abricots  
et glaçage  
fruits de la passion

*Un tout fruité et acidulé avec une  
pointe d'épice douce et sucrée...  
Puissance et douceur...*

# SOLEIL LEVANT

## RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

Baba fruits de la passion,  
compote d'abricots,  
Namelaka chocolat blanc,  
vanille, mousse abricots  
et glaçage  
fruits de la passion



### 1. Baba

Farine T45	200g
Sel	4g
Sucre semoule	12g
Levure fraîche	10g
Lait entier	75g
Oeufs entiers	220g
Beurre fondu	60g

### 2. Sirop d'imbibage

Eau	600g
Purée aux fruits de la Passion	100g
Sucre semoule	400g
Gousse de vanille	½
Zestes d'oranges	20g
Rhum	10cl

### 1. Baba

Au batteur, avec le crochet, combiner ensemble la farine, le sucre, le sel, la levure dissoute avec le lait tempéré et les oeufs froids. Battre en 2<sup>ème</sup> vitesse 10 minutes (maximum température 23°C) et laisser la pâte pousser 30 minutes, dans le bol à température ambiante. Ajouter le beurre fondu (pas chaud) et battre une nouvelle fois jusqu'à ce que la pâte absorbe bien tout le beurre. Mouler à la poche dans les moules demi-sphères de 4,5cm de diamètre 16g de pâte à baba. À l'étuve, laisser développer à 28°C maximum environ 30 minutes. Cuire au four ventilé à 180°C une vingtaine de minutes. Après cuisson, démouler et laisser sécher dans un endroit bien sec jusqu'au moment de l'imbibage.

### 2. Sirop d'imbibage

Dans une grande casserole, porter à ébullition tous les ingrédients ensemble et tremper les babas dans le sirop chaud. Disposer les babas ainsi imbibés dans des moules demi-sphères de 5cm de diamètre, couvrir d'un film plastique et réserver au froid.

EURO  
VANILLE





# SOLEIL LEVANT

Baba fruits de la passion,  
compote d'abricots,  
Namelaka chocolat blanc,  
vanille, mousse abricots  
et glaçage  
fruits de la passion



## RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

### 3. Marmelade d'abricots

Moitié d'abricots IQF	460g
Sucre semoule	70g
Purée d'abricots	160g
Gousse de vanille	2
Fécule	8g
Eau	16g
Gélatine poudre 200 bloom	5g
Eau	30g

### 4. Namelaka Vanille

Lait entier	200g
Glucose	10g
Gousse de vanille	4
Gélatine poudre 200 Bloom	6g
Eau	30g
Ivoire chocolat 35%	360g
Crème liquide 35% mg	400g

### 3. Marmelade d'abricots

Hydrater la gélatine avec l'eau, laisser «bloomer» et fondre au micro-ondes. Mélanger la fécule avec l'eau. Dans une casserole, commencer à chauffer ensemble la moitié des abricots décongelés avec le sucre, la purée et les gousses de vanille fendues et grattées; cuire doucement jusqu'à ébullition. Ajouter le mélange fécule/eau, le restant des abricots et bouillir de nouveau. Ajouter la gélatine fondue et réserver au froid. Mouler les demi-sphères en silicone et surgeler.

### 4. Namelaka Vanille

Infuser le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées la veille. Hydrater la gélatine avec l'eau, laisser «bloomer» et fondre la masse au micro-ondes. Fondre le chocolat à 40°C et déposer le glucose sur le dessus sans mélanger. Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille, ajouter la gélatine fondue, chinoiser et verser graduellement sur le chocolat afin de réaliser une parfaite émulsion à l'aide du mixeur plongeant. Ajouter la crème liquide bien froide, mixer et verser sur toile siliconée afin de refroidir et cristalliser plus rapidement. Mouler les demi-sphères en silicone avec le Namelaka, insérer une boule de marmelade d'abricots congelés puis fermer avec la seconde demi-sphère à moitié remplie. Surgeler.

Soleil Levant, avec une pointe d'épice douce et sucrée ...



# SOLEIL LEVANT

## RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

### 5. Mousse Abricots

Hydrater la gélatine avec l'eau, laisser «bloomer» et fondre la masse au micro-ondes. Fouetter la crème moussieuse. Chauffer 100g de la purée d'abricots à 85°C et ajouter la gélatine fondue. Ajouter rapidement au fouet le reste de purée bien froide puis ¼ de la crème fouettée. Incorporer la meringue italienne bien souple et le reste de crème fouettée. Mouler aussitôt dans les moules demi-sphères de 5cm, insérer la boule de Namelaka/abricots et surgeler.

### 6. Glaçage fruit de la passion

Hydrater la gélatine avec l'eau, laisser «bloomer» et fondre la masse au micro-ondes. Porter à ébullition la purée avec le glucose, ajouter la nappage neutre chauffé à 75°C et la gélatine fondue. Réserver au froid. Utiliser à 25°C.

### 7. Assemblage

Marmelade d'abricots  
Feuille or  
Jeune pousse de  
Vanille séchée



### 5. Mousse Abricots

Purée d'abricots	500g
Meringue Italienne dé-sucrée*	100g
Gélatine poudre 200 Bloom	10g
Eau	60g
Crème fouettée 35% mg	300g

### 6. Glaçage fruit de la passion

Purée fruits de la passion	375g
Glucose	165g
Nappage neutre	750g
Gélatine poudre 200 Bloom	35g
Eau	210g



Soleil Levant pour rafraîchir nos papilles gustatives !

# SOLEIL COUCHANT

## CHOIX DES MATIÈRES

Biscuit pâte à choux,  
crumble amandes  
reconstitué,  
confit de fraises au basilic,  
crème mascarpone,  
bavarois citron vanille, fraises  
et framboises fraîches,  
gel citron vanille

*Des saveurs très juteuses des  
fruits nourris par le soleil  
(fraises et framboises)...*

### • CITRON

Le citron est un agrume, fruit du citronnier, de la famille des rutacées. Son écorce épaisse et parfumée est d'un jaune ou d'un vert intense. Sa chair, à la pulpe acide et juteuse, se divise en quartiers. Originaire du Cachemire, le limung gagna la Perse. Les Arabes le diffusèrent dès le Xe siècle autour du bassin méditerranéen. Les Espagnols et les Russes le nommèrent limon, qui deviendra lemon en anglais, tandis qu'en France on reprit la dénomination latine du cédrat, Citrus. De tout temps, on prêta au Citrus medica limonum de multiples vertus médicinales. La réputation du citron est liée à sa richesse en vitamine C, qui protégea du scorbut les marins au long cours.

• **MATÉRIEL SILIKOMART REF : TAPIS ROULADE 02**  
Cercles inox

• **FRAISE & CITRON VERGERS BOIRON - PURÉE**  
Provient des parties comestibles de fruits entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre(s)

• **FRAMBOISE**  
Ronce de montagne spontanée, la framboise était cultivée au Moyen Age dans les jardins français.

• **FRAISE**  
La fraise (*Fragaria vesca* en latin), doit son nom à son parfum exquis, sa « fragrance »

• **CHOCOLAT JIVARA LAIT 40% VALRHONA**  
Crèmeux et Cacaoté : Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt

• **VANILLE**  
Epice constituée par le fruit de certaines orchidées lianescentes tropicales d'origine mésoaméricaine du genre Vanilla. Vanille de Bourbon par Eurovanille



EURO  
VANILLE



*Un entremet doux avec une fraîcheur  
acidulée et poivrée*



# SOLEIL COUCHANT

RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

Biscuit pâte à choux,  
crumble amandes  
reconstitué,  
confit de fraises au basilic,  
crème mascarpone,  
bavarois citron vanille, fraises  
et framboises fraîches,  
gel citron vanille



### 1. Biscuit pâte à choux

Lait	200g
Beurre	140g
Farine T55	200g
Jaunes d'oeufs	240g
Oeufs entiers	140g
Blancs d'oeufs	360g
Sucre semoule	170g
Colorant rouge fraise	Qs

### 2. Crumble amandes reconstitué

Beurre mou	75g
Sucre cassonade	50g
Poudre d'amandes torréfiées	75g
Farine T45	75g
Sel	2g
Amandes hachées	50g
Chocolat Jivara lait 40%	90g
Praliné amandes 50%	100g

### 3. Confit de fraises

Purée de fraises 100%	500g
Sucre semoule	110g

### 1. Biscuit pâte à choux

Réaliser une pâte à choux, faire bouillir le lait avec le beurre. Hors du feu ajouter la farine tamisée puis progressivement les jaunes d'oeufs et les oeufs. Mélanger délicatement aux blancs montés et serrés avec le sucre et le colorant rouge fraise. Étaler sur une feuille silicone de 35cm X 56cm X 1cm. Cuire à 180°C environ 10 à 12 minutes. A la sortie du four, retourner la feuille de biscuit sur papier cuisson et laisser refroidir. Quand le biscuit est froid, découper 2 disques de 16 cm de diamètre. Congeler la partie restante.

### 2. Crumble amandes reconstitué

Au batteur, mélanger à la feuille le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la farine, le sel et les amandes hachées. Une fois la pâte bien homogène, la passer au tamis grosses mailles puis cuire au four ventilé à 155°C, environ 20 minutes. A la sortie du four, verser directement le crumble chaud sur le chocolat (non fondu) et le praliné. Étaler directement dans les cercles de 16cm de diamètre. Surgeler et réserver pour le montage.

### 3. Confit de fraises

Hydrater la gélatine avec l'eau. Chauffer la purée à 50°C puis ajouter la pectine mélangée avec le sucre et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine fondue puis mixer.

Soleil Couchant, sublimé par une pointe douce de vanille ..

# SOLEIL

## COUCHANT

### RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

Laisser cristalliser puis ramollir au mixeur. Sur le biscuit congelé, étaler une fine couche de confit de fraise et congeler.

#### 4. Crème mascarpone vanille

Hydrater la gélatine avec l'eau. Infuser la vanille fendue et grattée avec la crème puis réaliser une crème anglaise cuite à 85°C avec le sucre et les jaunes. Ajouter la masse gélatine fondue, mixer et refroidir à 4°C. Au batteur, muni du fouet, monter la crème anglaise froide avec le mascarpone. Ajouter la crème fouettée délicatement et utiliser aussitôt en étalant la crème sur le confit de fraise. Placer au congélateur pour durcir légèrement la crème et découper des bandes de 2 cm de large sur toute la longueur de la feuille. Enrouler deux bandes successivement autour du bavaois pour former une double bordure

#### 5. Bavaois vanille citron

Hydrater la gélatine avec l'eau, laisser «bloomer» et fondre au micro-ondes. Porter à ébullition la crème avec le lait et les gousses de vanille fendues et grattées. Laisser infuser 10 minutes. Blanchir les jaunes avec le sucre et verser dessus l'infusion chaude. Chauffer à 85°C puis incorporer la gélatine fondue. Mixer et refroidir à 19°C. Ajouter la crème fouettée moelleuse et utiliser aussitôt

Pectine NH	16g
Gélatine poudre 200 bloom	7g
Eau	42g

#### 4. Crème mascarpone vanille

Crème fleurette 35% mg	250g
Gousse de vanille	1
Sucre semoule	65g
Jaunes d'oeufs	50g
Gélatine poudre 200 bloom	8g
Eau	48g
Mascarpone	250g
Crème fleurette 35% montée	165g

#### 5. Bavaois vanille citron

Crème liquide 35%	300g
Lait entier	480g
Zestes de citron	24g
Gousse de vanille	3
Sucre semoule	150g
Jaunes d'oeufs	130g
Gélatine poudre 200 bloom	14g
Eau	84g
Crème fouettée 35%	600g



#### 6. Gel de citron

Chauffer ensemble à 75°C et pulvériser à chaud sur l'entremet/tarte

#### 6. Gel de citron

Purée de citron	150g
Nappage neutre	300g

#### 7. Assemblage

Fraises fraîches	500g
Framboises fraîches	400g
Cercles de chocolat rouge	3
Feuilles de basilic	18
Marguerites en chocolat ou pâte de sucre	6
Gousses de vanille fendues sèches	3
Feuilles argent	

**Soleil Couchant rempli de saveurs bénéfiques...**

# ENTREMET SYMPHONIE

CHOIX DES MATIÈRES

Streuzel noisette,  
confit d'orange,  
biscuit Joconde noisette,  
crème citron,  
mousse et glaçage  
au Gianduja

*Les couleurs et saveurs de  
l'automne sont là...*

## • CITRON VERGERS BOIRON - PURÉE

Le citron est un agrume, fruit du citronnier, de la famille des rutacées. Son écorce épaisse et parfumée est d'un jaune ou d'un vert intense. Sa chair, à la pulpe acide et juteuse, se divise en quartiers. Originaire du Cachemire, le limung gagna la Perse. Les Arabes le diffusèrent dès le Xe siècle autour du bassin méditerranéen. Les Espagnols et les Russes le nommèrent limon, qui deviendra lemon en anglais, tandis qu'en France on reprit la dénomination latine du cédrat, Citrus. De tout temps, on prêta au Citrus medica limonum de multiples vertus médicinales. La réputation du citron est liée à sa richesse en vitamine C, qui protégea du scorbut les marins au long cours

## • ORANGE SANGUINE VERGERS BOIRON - PURÉE

Appelée «la reine des oranges à pulpe pigmentée». Elle sera parmi les plus pigmentées du marché et offrira une teinte nuancée de rouge grenat associée à un goût subtilement équilibré entre sucre et acidité

## • CHOCOLAT BIZKELIA 34% VALRHONA

Chocolaté et biscuité grillé : On le croque et bientôt la fraîcheur et l'onctuosité du lait laissent place à des notes chaleureuses de biscuit grillé et de caramel mou, relevées d'une pointe de sel. Le final chocolaté apporte longueur et finesse en bouche. Il offre toute la complexité d'un plaisir simple et vrai

## • CHOCOLAT GIANDUJA LAIT NOISETTE VALRHONA

Mélange de cacaos fins, de noisettes et de lait. Texture fondante

## • CHOCOLAT JIVARA 40% VALRHONA

Crémeux et Cacaoté : Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt. Une force gustative avec un véritable goût de cacao



*Un entremet aux parfums de noisettes,  
citron, orange et chocolat au lait*



# ENTREMET

## SYMPHONIE

RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

Streuzel noisette,  
confit d'orange,  
biscuit Joconde noisette,  
crème citron,  
mousse et glaçage  
au Gianduja



### 1. Streuzel noisette

Beurre	300g
Sucre cassonade	300g
Poudre de noisettes	300g
Fleur de sel	6g
Farine T45	300g

### 2. Croustillant praliné noisettes

Jivara 40%	60g
Beurre de cacao	50g
Praline noisette 60%	480g
Eclat d'or ou Feuillantine	200g

### 3. Biscuit Joconde noisette

Oeufs entiers	325g
Poudre de noisettes	195g
Sucre glace	195g
Blancs d'oeufs	260g
Sucre semoule	65g
Farine T45	130g
Beurre fondu	55g

### 1. Streuzel noisette

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre froid coupé en petits dés avec tous les autres ingrédients jusqu'à obtenir une texture granuleuse et friable. Réserver au réfrigérateur pour durcir la pâte. Parsemer le streusel dans les cercles inox et cuire au four ventilé à 155°C environ 20 minutes

### 2. Croustillant praliné noisettes

Fondre le chocolat et le beurre de cacao. Verser sur le praline noisette, bien mélanger puis ajouter les brisures de crêpes dentelles. Étaler directement en cercle au diamètre et à l'épaisseur désirée. Congeler.

### 3. Biscuit Joconde noisette

Au batteur, muni du fouet monter les oeufs avec le mélange poudre de noisettes/sucre glace jusqu'à obtention d'une texture lisse et légèrement aérée. En parallèle, monter à pleine vitesse les blancs et le sucre semoule de manière à obtenir une texture lisse, brillante et souple. A l'aide d'une spatule souple, ajouter 1/3 de la meringue dans le premier mélange puis ajouter délicatement la farine tamisée et le beurre fondu à 45°C minimum. Mélanger jusqu'à ce que la texture soit bien homogène.

*Telle une Symphonie les feuilles viennent se joncher sur le dessus d'un entremet ...*



# ENTREMETS

## RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS SYMPHONIE

Étaler sur plaque munie d'une toile en silicone ou papier cuisson. Cuire à 240°C environ 7 minutes

### 4. Confit orange sanguine

Chauffer la purée avec le sucre inverti et les 80g de sucre à 45/50°C. Au fouet, verser en pluie le mélange pectine/sucre afin de bien dissoudre la pectine puis amener à ébullition environ 2 minutes. Réserver sur toile siliconée au frigidaire

### 5. «Crème brûlée» citron

Mélanger au fouet et tiédir ensemble à 50°C les oeufs avec le sucre et le beurre. Retirer du feu, ajouter le jus de citron, les zestes et mixer puis passer à l'étamine. Verser le mélange dans les formes en silicone rondes et cuire au four à 100°C environ 15 minutes, jusqu'à parfaite coagulation. A la sortie du four, laisser refroidir un peu puis couvrir avec un disque de biscuit Joconde du même diamètre. Surgeler

### 4. Confit orange sanguine

Purée oranges sanguines	500g
Sucre inverti	30g
Sucre semoule	80g
Pectine NH	6g
Sucre semoule	20g

### 5. «Crème brûlée» citron

Oeufs entiers	365g
Sucre semoule	265g
Beurre, en dés	150g
Purée de citron	120g
Zestes de citron	20g

Streuzel noisette,  
confit d'orange,  
biscuit Joconde noisette,  
crème citron,  
mousse et glaçage  
au Gianduja



Une *Symphonie* de parfums de noisettes, citron, orange et chocolat au lait

# ENTREMET

## SYMPHONIE

RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

Streuzel noisette,  
confit d'orange,  
biscuit Joconde noisette,  
crème citron,  
mousse et glaçage  
au Gianduja



### 6. Mousse Gianduja

Hydrater la gélatine avec l'eau, laisser « bloomer » puis fondre aux micro-ondes.

Réaliser une crème anglaise (85°C) avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre. Ajouter la gélatine fondue puis passer au mixeur plongeant. Verser graduellement le mélange chaud sur le gianduja fondu et réaliser une bonne émulsion au mixeur. À 30°C, ajouter la crème fouettée mousseuse. Mouler et surgeler

### 7. Glaçage Gianduja

Hydrater la gélatine avec l'eau, laisser « bloomer » et fondre aux micro-ondes. Chauffer à 85°C le lait avec la crème et le glucose, ajouter la gélatine fondue puis verser graduellement sur le chocolat au lait et le gianduja fondus. Réaliser une bonne émulsion puis ajouter le nappage neutre (70°C) et mixer en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Filmer au contact puis réserver au réfrigérateur à 4°C. Utiliser à 40°C sur la surface congelée

### 6. Mousse Gianduja

Lait entier	200g
Crème liquide 35% mg	200g
Jaunes d'oeufs	96g
Sucre semoule	60g
Gélatine poudre 200 bloom	8g
Eau	48g
Gianduja lait noisette	400g
Crème fouettée 35% mg	400g

### 7. Glaçage Gianduja

Lait entier	150g
Crème liquide 35% mg	150g
Glucose	500g
Bizkelia lactée 34%	560g
Gianduja lait noisette	400g
Gélatine poudre 200 Bloom	30g
Eau	180g
Nappage neutre	1000g

### Assemblage

Bâton d'orange confite  
Noisette entière grillée  
Citron Dobra et Large spirale chocolat lait

# FLOCON DE NEIGE

## CHOIX DES MATIÈRES

- REF MOULES SILIKOMART : MOULE SILICONE STONE 85
- CHOCOLAT BLANC
- ANANAS, COCO, ORANGE AMERE & CITRON VERT VERGERS BOIRON - PURÉE
- CITRON VERT  
Originaire d'Inde ou de Malaisie, la lime a été diffusée autour de la Méditerranée par les Croisés et introduit en Amérique par les Portugais. Bien que moins riche en vitamine C que le citron, elle était utilisée sur les navires britanniques comme remède contre le scorbut. D'où le surnom de limeys donné par les Américains aux Britanniques, surtout aux Anglais
- ANANAS  
Le mot "ananas" vient de "nana" qui signifie "parfumé" dans la langue des Guaranis, amérindiens de la forêt amazonienne. Originaire du Brésil, l'ananas est cultivé depuis la nuit des temps en Amérique du Sud et aux Antilles. Jusqu'au XIXe siècle, ce fut le fruit exotique le plus cultivé dans les serres européennes et un mets à la mode dans la haute société

- COCO  
La noix de coco a été découverte par Marco Polo au début du 14<sup>ème</sup> siècle et emprunte son nom à l'italien cocho qui signifie coque. On trouve 10 à 20 noix de coco par cocotier et un cocotier peut produire une centaine de noix de coco par an
- ORANGE & ORANGE AMÈRE  
L'amertume de l'une s'équilibre avec l'acidité et la douceur de l'autre, et le tout donne une saveur originale et subtile. Sa texture pulpeuse, inhabituelle pour une purée d'agrumes, la rend facile à travailler et permet de multiples utilisations

Sablé Breton, biscuit noix de coco, confit ananas orange, mousse noix de coco, crème citron vert au gin, velours blanc & glaçage chocolat blanca

*Un flocon de neige avec une goutte d'alcool pour se réchauffer le coeur...*



*Un mélange de couleurs et saveurs exotiques (noix de coco, citron vert, ananas et orange)*

# FLOCON DE NEIGE

RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

Sablé Breton, biscuit noix de coco, confit ananas orange, mousse noix de coco, crème citron vert au gin, velours blanc & glaçage chocolat blanc

*Un flocon de neige avec un intérieur coloré, chaleureux et exotique...*



## 1. Sablé Breton

Monter légèrement les jaunes avec le sucre. Pendant ce temps, tamiser la farine avec la levure chimique et le sel. Lorsque les jaunes sont montés, ajouter le beurre pommade, puis la farine et la levure chimique tamisées ensemble. Étaler à 8mm d'épaisseur dans les cercles inox. Laisser reposer 30 minutes avant de cuire au four à sole à 160°C, clé ouverte. Démouler et placer au congélateur. Pistoler avec un mélange chocolat blanc et beurre de cacao blanchi en prenant soin de bien couvrir toute la surface du sablé Breton

## 2. Biscuit tendre à la noix de coco

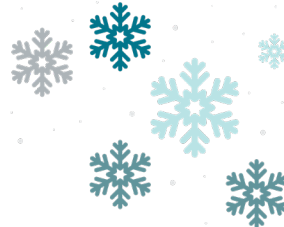
Passer au Robot Coupe la farine, la noix de coco râpée et le sucre glace. Monter les blancs avec le sucre semoule. Mélanger les poudres tamisées avec les blancs crus (150g) et la crème fleurette. Ajouter délicatement les blancs montés et étaler sur plaque à l'aide d'une spatule. Parsemer le streuzel en morceaux sur toute la superficie du biscuit et cuire à 200°C

## 1. Sablé Breton

Jaunes d'œufs	115g
Sucre semoule	190g
Farine type 55	320g
Levure chimique	10g
Sel	2g
Beurre tempéré	225g

## 2. Biscuit tendre à la noix de coco

Blancs d'œufs	300g
Sucre semoule	140g
Sucre glace	140g
Coco râpée	150g
Farine T45	65g
Blancs d'œufs	100g
Coconut purée	35g



*Flocon de neige, se dépose sur un paysage tout blanc et où les reliefs s'arrondissent...*



# FLOCON DE NEIGE

RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

Sablé Breton, biscuit noix de coco, confit ananas orange, mousse noix de coco, crème citron vert au gin, velours blanc & glaçage chocolat blanc

*A l'intérieur du Flocon, de subtiles saveurs dorment...*



### 3. Confit Ananas Orange

Dans une casserole, chauffer la purée avec le sucre inverti à 50°C ; ajouter le mélange sucre/pectine au fouet en mélangeant vigoureusement. Porter à ébullition environ 3 minutes et réserver au froid sur toile siliconée. Pocher sur le sablé Breton

### 4. Mousse noix de coco

Hydrater la gélatine avec l'eau, laisser « bloomer » et fondre au micro-ondes. Chauffer 100g de purée noix de coco avec le sucre à 85°C et ajouter la gélatine. Verser le restant de purée bien froide puis à 21°C, ajouter la crème fouettée mousseuse. Mouler et congeler

### 5. Crème Citron Vert au Gin G'Vine

Dans une casserole, chauffer ensemble la purée de citron vert avec les oeufs préalablement mixer avec le sucre et porter à ébullition. Passer au mixeur plongeant et refroidir rapidement à 38°C. Ajouter le beurre pommade au mixeur et mouler directement dans les demi-sphères en silicone. Surgeler

### 3. Confit Ananas Orange

Purée d'ananas	400g
Purée orange & orange amère	95g
Sucre inverti	35g
Sucre semoule	100g
Pectine NH	9g

### 4. Mousse noix de coco

Purée noix de coco	500g
Sucre semoule	50g
Gélatine poudre 200 Bloom	8g
Eau	48g
Crème fouettée 35 mg	400g

### 5. Crème Citron Vert au Gin G'Vine

Sucre semoule	300g
Oeufs entiers	300g
Purée de citron vert	180g
Gélatine poudre 200 Bloom	8g
Eau	48g
G'Vine Floraison Gin	25g
Beurre, pommade	210g

# FLOCON DE NEIGE

## RECETTE - INGRÉDIENTS - PROCÉDÉS

### 6. Glaçage Chocolat Blanc

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Cuire à 103°C puis ajouter le lait concentré, le colorant et la gélatine hydratée avec l'eau. Verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu afin de réaliser une parfaite émulsion à l'aide du mixeur. Réserver au froid. Utiliser à une température de 38/40°C

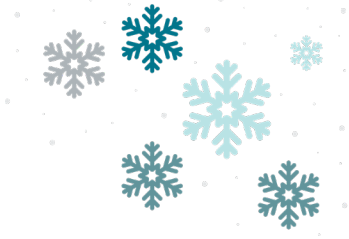
### Assemblage

Flocon de neige en chocolat ou pâte de sucre  
Boule de neige  
Flocons argent

### 6. Glaçage Chocolat Blanc

Eau minérale	150g
Sucre semoule	300g
Glucose	300g
Lait concentré sucré	200g
Chocolat blanc	300g
Gélatine poudre 200 bloom	20g
Eau	120g
Colorant blanc titan	10g

Sablé Breton, biscuit noix de coco, confit ananas orange, mousse noix de coco, crème citron vert au gin, velours blanc & glaçage chocolat blanc



*Flocon de neige, délicatement posé..*

# JULIE VIDAL

**Julie, la créatrice : parfumeur, passionnée, simple, authentique !**

Déjà toute petite Julie rêve de devenir parfumeur. Après des études de chimie, elle intègre pendant deux ans une licence de chimie Professionnelle PAC spécialité parfums et arômes Montpellier.

Après deux postes dans la formulation, elle trouve un poste polyvalent dans une société grasse où elle s'occupe du contrôle qualité, de la réglementation et de l'évaluation. Puis elle accepte un poste de responsable R&D Produits et contrôle Qualité chez un autre acteur de la parfumerie grasse.

Elle rêve de créer sa propre entreprise...En 2015 né Empreintes olfactives et gustatives qui possède 4 marques.

Quosentis c'est un regroupement de 4 marques bien différentes, mais qui ont le même but : la création d'extraits naturels !

Fragrance Création : la marque propose aux



particuliers des matières de qualité professionnelle pour tous les parfumeurs amateurs.

Signatures : le monde de la cuisine étant proche des odeurs, la gamme Signatures vous propose des extraits naturels, des compositions naturelles de qualité gastronomique.

Ô de V : concept de cosmétique où les sensations olfactives et tactiles s'unissent pour un bien-être équilibré, en alliant les soins et tous les sens en se basant sur des recherches olfattothérapie et aromaathérapique.

Etnales : une gamme de créations culinaires 100% naturelles avec des mélanges permettant de retrouver les saveurs du monde entier : Afrique, Amérique, Europe, Asie et Inde.

**QUOSENTIS** QUOSENTIS  
**SIGNATURES** Signatures

**Julie Vidal, nez culinaire gastronomique**

Julie Parfumeur créateur Indépendant - Nez culinaire est reconnue Producteur Artisan de Qualité par le Collège culinaire de France et membres des Toques Françaises.

Julie développe à façon pour de nombreux chefs leurs propres Signatures olfactives et gustatives, pour un plat, un sirop, un cocktail...

Recrire sur mesure avec cette signature l'émotion que le Chef souhaite faire passer avec ses mets... telle est l'ambition de Julie !

Elle propose sur cette démonstration des extraits naturels à Michel Willaume.







# UN CHOIX ETHIQUE

**La Ligue Fraternelle des Artisans** a pour objet entre autres de **soutenir, faire connaître et promouvoir les professions et produits** des Métiers de Bouche ainsi que ses valeurs artisanales mais aussi locales, régionales dans la mesure du possible.

**Michel Willaume** est un pâtissier partageant également des valeurs éthiques et morales, sélectionne rigoureusement les matières premières qu'il emploie.

La Ligue Fraternelle des Artisans oeuvre également sur des événements caritatifs pour le monde de l'enfance malade.

Il nous a semblé évident de choisir des partenaires partageant les mêmes valeurs sociales, éthiques et caritatives c'est pourquoi nous avons fait appel

à de nombreux partenaires producteurs artisanaux locaux, régionaux ou nationaux et des fournisseurs ayant également les mêmes valeurs. De même pour nos partenaires Presse, audio et vidéo.

Ainsi les purées de fruits utilisées proviennent de parties comestibles de fruits entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre(s).

Le développement durable est omniprésent chez Transgourmet France. Pour proposer des produits et services sûrs et responsables, ils œuvrent pour enrichir leur offre de produits de qualité, élaborés dans le respect de la sécurité des aliments et intégrant des critères de développement durable exigeants.

Spécialiste de la vanille naturelle depuis près de 30 ans, Eurovanille propose et développe pour les artisans une large gamme de produits de vanille 100% naturels. De la gousse à l'extrait en passant par la poudre de vanille, Eurovanille a pour objectif

de fournir des produits de qualité aux chefs, tout en réduisant leur coût d'aromatation. Véritable spécialiste de la vanille, de la fourche à la fourchette, Eurovanille s'attache à sécuriser la filière vanille en accompagnant les planteurs sur le long terme tout en continuant à développer sa gamme pour sublimer les créations des artisans.

Live Long, c'est le nom que Valrhona a choisi pour illustrer sa démarche RSE. les 4 piliers de Live Long symbolisent leurs engagements et leur démarche durable et responsable, tant sur le plan humain que sur les impacts positifs sur la planète, en impliquant fournisseurs, collaborateurs et clients.

Pour Cafés Richard, une sélection rigoureuse des terroirs et des pures origines, est également faite.

Avec Moulins Maury pour une farine locale, saine et de qualité professionnelle. La farine est produite avec LE BLÉ DE NOS CAMPAGNES®, du blé cultivé dans le respect de l'Homme et de la Nature et il y a l'utilisation des emballages éco-responsables.

MERCI A TOUS

# NOS PARTENAIRES



**TRANS**GOURMET



Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat

Haute-Garonne



INNOVATION IN CHOCOLATE



MAKE SURE IT'S RAK

DAMIEN BLASCO



et tous les artisans boulangers pâtisseries



Famille Cañjan  
Crémant et Blanquette  
Limoux  
Tél. 06 03 61 86 69



CAVE A FROMAGES  
GERARD COCHIN





NO MORE SECRETS,  
JUST THINK **PASTRY**

Livret offert par :   
LIGUE FRATERNELLE DES ARTISANS

Création :   
Les Collections  
C&C Creativity