

FOU DE Pâtisserie

#49
NOVEMBRE
DÉCEMBRE
2021

FOU DE Pâtisserie

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

Philippe Bernachon
Bernard Besse
Pascal Caffet
Jeffrey Cagnès
Christophe Calderon
Julien Contenot
Benoît Charvet
Marie Dieudonné
Christopher Estevez
Christopher Felder
Cédric Grolet
Nicolas Haelewyn
Pierre Hermé
Élisabeth Höt
Jean-Christophe Jeanson
Stéphane Jégo
Mathieu Kamm
Guy Krenzer
Kevin Lacote
Johanna Le Pape
Camille Leseq
Pierre Marcolini
Christophe Michalak
Angelo Musa
Hugues Pouget
Jérôme Raffaelli



Fêtes 2021
80 GOURMANDISES
LET'S CELEBRATE !

TEA TIME
Les biscuits irrésistibles de Christophe Felder

MASTERCLASS
Christophe Michalak twiste la Bourdaloue

FLOWER POWER
Cédric Grolet l'artiste pâtissier

+ PASSION MARRON AVEC HUGOVICTOR • L'ICONIQUE MAISON PAIN D'ÉPICES PAR L'ÉQUIPE LENÔTRE • LA TARTE DE NOËL FRUITÉE DE SUCRE CŒUR • DESSERT SIGNATURE • LE MYTHIQUE RIZ AU LAIT DE STÉPHANE JÉGO • OH FAON !! LA NOUVELLE PÂTISSERIE VÉGÉTALE DE MARSEILLE • LES CONFIDENCES DE PIERRE MARCOLINI • SUPER NATURE : LA MÉLASSE, L'AUTRE SUCRE

LE BON SENS

De quelle manière pouvons-nous utiliser nos cinq sens pour déguster une pâtisserie?

Quelle importance du visuel, du croquant, des associations de textures? Marion Thillon, endriche d'Honoré, qui propose des balades gustatives avec des chefs, offre un nouvel éclairage de l'art de la dégustation avec *Comment j'ai dégusté mon gâteau*.

Une démonstration scientifique, guidée autour de 20 recettes de pâtisseries iconiques : saint-honoré, paris-brest, fraises, religieuses... pour exercer ses sens de goûteur. Nouveau *Comment j'ai dégusté mon gâteau*, de Marion Thillon, éd. First, 18,95 €, parution 14/10/2021.

