



Verrines fraise rhubarbe par Laurent Le Daniel

**Verrines fraise rhubarbe, une recette Relais
Desserts, signée Laurent Le Daniel, Meilleur
Ouvrier de France et pâtissier à Rennes (35).**

Pour 8 verrines individuelles

Meringue française

125 g de blanc d'œuf

125 g de sucre semoule

100 g de sucre glace

À faire la veille. Monter les blancs d'œufs avec la moitié du sucre semoule à l'aide d'un fouet. Lorsque la texture est très ferme, ajouter le reste du sucre tout en

continuant à battre. Retirer ensuite le fouet et incorporer délicatement le sucre glace.

Dresser à l'aide d'une poche à douille des boudins de meringue les uns à côté des autres sur une feuille de papier cuisson.

Enfourner à four très doux (90 °C) pendant 1 h 30 environ. La meringue doit être très sèche.

Au besoin, lorsqu'elle est froide, la conserver dans une boîte parfaitement hermétique.

Compotée de fraises et rhubarbe

280 g de rhubarbe fraîche

50 g de sucre semoule

5 g de pectine de pomme

160 g de fraises fraîches

Laver et éplucher la rhubarbe puis la couper en petits tronçons de 1 cm environ. Mettre la moitié du sucre dans une casserole et ajouter la rhubarbe. Cuire à feu vif environ 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que le fruit ne contienne plus d'eau.

Ajouter ensuite le reste de sucre préalablement mélangé à la pectine de pomme et continuer la cuisson, sans trop compoter la rhubarbe.

Incorporer alors les fraises entières ou coupées en deux suivant leur grosseur.

Stopper aussitôt la cuisson en déposant la compotée au fond des verrines. Puis refroidir au réfrigérateur.

Crème d'ange

125 g de crème liquide

30 g de blanc d'œuf frais

30 g de sucre semoule

250 g de fromage blanc

75 g de crème fraîche épaisse

Monter la crème liquide au fouet jusqu'à obtenir une texture ferme. Monter à part les blancs avec le sucre semoule. Mélanger ensuite ces deux parties et y ajouter le fromage blanc ainsi que la crème épaisse, le tout très délicatement afin d'obtenir une texture très légère. Dresser aussitôt dans les verrines.

Montage

Quelques fraises et de la menthe fraîche pour décorer

Lorsque les verrines de compotée sont bien froides, réaliser la crème d'ange (qui ne peut attendre !) puis dresser dans celles-ci.

Mettre à nouveau au frais afin de durcir la crème.

Pour finir, décorer au dernier moment avec des fraises et un peu de menthe ciselée, puis des morceaux de meringue soigneusement coupée.

MAISON LE DANIEL

<http://www.patisserieledaniel.fr/fr>

Relais Desserts

<https://www.relais-desserts.net>



Le Jardin d'Alice

Le Jardin d'Alice, une recette Relais Desserts, signée Arnaud Larher, pâtissier chocolatier dans le 6^e et 18^e arrondissement de Paris (75).



Le Jardin d'Alice d'Arnaud Larher

Pour 8 à 10 personnes

Composition

- Biscuit pistache
- Génoise aux amandes imbibée au sirop framboise
- Crème mousseline pistache (composée d'une crème pâtissière et une crème au beurre)
- Marmelade de framboises

Pour le décor : de la meringue & du chocolat rose

Ustensiles

- Cercle en inox de H. 4 cm x Ø 22 cm
- Cercle en inox de Ø 24 cm

Biscuit pistache

40 g de poudre d'amandes

104 g de blanc d'œuf (52 g + 52 g)

18 g de pâte de pistaches (en épicerie fine)

32 g de poudre de pistaches brutes

72 g de sucre glace

11 g de fécule de maïs

77 g de beurre fondu

6 g de jaune d'œuf

26 g de sucre
Mélanger la poudre d'amandes, les blancs d'œufs et la pâte de pistaches dans un grand bol.

Dans un autre récipient, mélanger la poudre de pistaches, le sucre glace et la fécule puis ajouter au premier mélange.

Incorporer ensuite le beurre fondu et les jaunes d'œufs.

Monter les 105 g de blanc restants et les serrer avec le sucre.

Pour finir, mélanger délicatement les blancs avec la préparation puis cuire 15 minutes à 165 °C.



Arnaud Larher - Paris

Génoise aux amandes

65 g de pâte d'amandes

80 g de sucre

190 g d'œuf

7 g d'émulsifiant

45 g de beurre

5 g de sorbitol

110 g de farine Détendre à la feuille la pâte d'amandes avec le sucre et les œufs.

Petit à petit, ajouter l'émulsifiant puis monter l'appareil au fouet jusqu'au « ruban ».

Faire fondre le beurre avec le sorbitol puis incorporer au biscuit avant d'ajouter la farine tamisée.

Pour finir, étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfourner 8 à 10 minutes à 180 °C.

Sirop d'imbibage framboise

69 g d'eau

42 g de sucre

16 g de crème de framboise

22 g de kirsch

Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la crème de framboise et le kirsch.

Utiliser à froid.

Crème pâtissière à la pistache

62 g de lait

12 g de sucre

½ gousse de vanille

15 g de jaune d'œuf

6 g de poudre à crème

25 g de pâte de pistaches (en épicerie fine) Faire bouillir le lait avec 6 g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et la poudre à crème.

Verser ensuite une partie du lait chaud dessus, puis mélanger et remettre le tout dans la casserole. Cuire alors la crème 3 minutes à ébullition.

Hors du feu, ajouter la pâte de pistaches.

Crème au beurre

135 g de sucre

67 g d'œuf

197 g de beurre

Monter à froid la crème au beurre puis ajouter la crème pâtissière. **Marmelade de framboises**

100 g de framboises

60 g de sucre

2 g de pectine NH

Chauffer à 40 °C les framboises puis ajouter le sucre mélangé à la pectine et porter à ébullition.

Réserver au réfrigérateur.

Meringue

100 g de blanc d'œuf

50 g de sucre

40 g de glucose

50 g de trimoline (sucre inverti)

2 g de gélatine or en poudre

12 g d'eau

Monter les blancs avec une partie du sucre, les serrer avec le restant puis ajouter délicatement le mélange gélatine-glucose-trimoline fondu et tiède.

Décor

500 g de framboises

500 g de chocolat blanc

Quelques gouttes de colorant rose

Montage

Détailler un disque de génoise aux amandes de 22 cm de diamètre à l'aide d'un cercle puis l'imbiber avec le sirop framboise.

Déposer dessus une fine couche de crème mousseline, disposer les framboises puis ajouter une fine couche de marmelade de framboises. Terminer en recouvrant à nouveau avec de la crème mousseline.

Démouler à l'envers sur le biscuit pistache détaillé dans un cercle de 24 cm de diamètre.

Pour finir, réaliser une bande de chocolat rose (faire fondre le chocolat blanc puis ajouter quelques gouttes de colorant rose) afin d'habiller le tour du framboisier et confectionner de petites flammes de meringue sur le dessus.

Sortir du réfrigérateur une vingtaine de minutes avant dégustation.

Arnaud Larher

<http://arnaudlarher.com>

Relais Desserts

<https://www.relais-desserts.net>



Relais Desserts : PRIX D'EXCELLENCE DE LA PÂTISSERIE 2018

Créés en 2013 par l'Association RELAIS

DESSERTS, les Prix d'Excellence récompensent des talents uniques reconnus par leurs pairs et le public. C'est au Pavillon Gabriel Potel & Chabot, dans le 8ème arrondissement de Paris (75), que plus de 300 convives ont assisté le dimanche 17 juin 2018 au dîner de gala de la pâtisserie et à la cérémonie de remise des huit Prix 2018 co-animée par Faustine Bollaert et Loic Ballet.



Les Prix d'Excellence ou les Prix de la pâtisserie. De gauche à droite : Alexandre Thabard, Frédéric Cassel, Claire Damon, Pierre Hermé, Yves Thuriès, Patrick Roger, Emmanuel Ryon et Olivier Ménard, Jérôme et Aurore De Oliveira - © Studio des Fleurs

Le temps d'une soirée, toute la profession rassemblant les meilleurs ambassadeurs de la Pâtisserie et Chocolaterie française a célébré les **Prix d'Excellence 2018**. Initiés par l'Association **RELAIS DESSERTS** en 2013, ces prix ont la volonté de célébrer, à l'échelle de la profession entière, les artisans qui œuvrent à la promotion de la **pâtisserie française**, avec rigueur, créativité, passion et excellence.

Pour cette 5ème édition une soirée de gala festive a été organisée, pour la 1ère fois, mettant à l'honneur toute la profession pâtissière française et internationale. C'est dans le lumineux Pavillon **Gabriel Potel & Chabot**, qui a rouvert ce mois-ci après rénovation, que plus de 300 convives ont assisté ce dimanche 17 juin au prestigieux dîner de gala de la pâtisserie et à la remise des Prix d'Excellence 2018 co-animée par **Faustine Bollaert** et **Loic Ballet**.



Soirée de gala RELAIS DESSERTS - © Studio des Fleurs

A l'origine de ce rendez-vous, **Frédéric Cassel**, Président de Relais Desserts :

« L'objectif était de rassembler toute la profession autour d'une même table, car nous nous voyons souvent dans le monde entier, mais pas forcément autour d'un bon repas alors que nous en sommes finalement l'apothéose ! » Un gala tel une « cérémonie des Césars du sucré » où le raffinement était de mise et qui a vu le vœu de Frédéric Cassel exaucé : **« élever le métier avec élégance »**. Une certaine idée de la pâtisserie donc, à transmettre aux nouvelles générations.

Le dîner gastronomique signé Potel & Chabot a été ponctué par la remise de huit Prix d'Excellence attribués par l'ensemble de la profession (près de 3 000 représentants du métier) Pâtissiers, chocolatiers, glaciers, confiseurs, traiteurs chevronnés dont nombre de Meilleurs Ouvriers de France (MOF) ou jeunes débutants se sont exprimés à voix égale afin d'élire les meilleurs artisans de la **haute pâtisserie**.

Les **Relais Desserts**, organisateur de cette cérémonie, ont néanmoins gardé l'exclusivité de deux prix : **« Carrière d'Exception »** et **« Espoir »**.



De gauche à droite : Loïc Ballet, Emmanuel Ryon & Olivier Ménard (Une Glace À Paris, Paris) et Faustine Bollaert - © Studio des Fleurs

LES LAURÉATS PRIX D'EXCELLENCE RELAIS DESSERTS 2018 :

1. « Glacier » 2018 : **Emmanuel RYON & Olivier MÉNARD, Une Glace A Paris** (Paris)
2. « Chocolatier » 2018 : **Patrick ROGER**
3. « Espoir » 2018 : **Alexandre THABARD, Maison Lenôtre**
4. « Jeune Entreprise » 2018 : **Jérôme DE OLIVEIRA** (et son épouse Aurore), **Pâtisserie Intuitions** (Cannes)
5. « Promotion de la Pâtisserie à l'International » 2018 : **Pierre HERMÉ**
6. « Pâtissier de Restaurant » 2018 : **Lilian BONNEFOI**, Hôtel-Restaurant **l'Eden Roc** (Antibes)
7. « Carrière d'Exception » 2018 : **Yves THURIÈS**

8. « Pâtissier de Boutique » 2018 : **Claire DAMON, Des Gâteaux et du Pain** (Paris)



De gauche à droite : Loïc Ballet, Jacques Pessis (créateur du Club des Croqueurs de Chocolat), Patrick Roger, prix « Chocolatier », et Faustine Bollaert - © Studio des Fleurs



De gauche à droite : Loïc Ballet, Alexandre Thabard (maison Lenôtre), prix « Espoir », Jean-Michel Perruchon (MOF Pâtissier dirigeant l'école de formation Bellouet Conseil) et Faustine Bollaert - © Studio des Fleurs



De gauche à droite : Loïc Ballet, Jérôme et Aurore De Oliveira, prix « Jeune Entreprise » (Pâtisserie Intuitions, Cannes), Vincent Guerlais et Faustine Bollaert - © Studio des Fleurs



De gauche à droite : Loïc Ballet, Jean-Paul Hévin, Pierre Hermé, Prix « Promotion de la Pâtisserie à l'International » et Faustine Bollaert - © Studio des Fleurs



De gauche à droite : Loïc Ballet, Vincent Ferniot, Lilian Bonnefoi, prix « Pâtissier de Restaurant » (Hôtel-Restaurant l'Eden Roc) et Faustine Bollaert - © Studio des Fleurs



De gauche à droite : Loïc Ballet, Frédéric Cassel, Yves Thuriès, prix « Carrière d'Exception » et Faustine Bollaert - © Studio des Fleurs



De gauche à droite : Claire Damon, prix « Pâtissier Boutique » (Des Gâteaux et du

RELAIS DESSERTS

<https://www.relais-desserts.net>



Galette Dame de pommes

Galette dame de pommes, une recette Relais Desserts, signée Nicolas Boucher, chef exécutif pâtisserie de la maison Dalloyau Paris (75).

Galette dame de pommes par Nicolas Boucher - Relais Desserts
Pour 6 personnes - (Ø 26 cm)

Composition

Pâte feuilletée

Caramel vanille

Crème d'amandes au caramel à la fleur de sel

Pommes cuites au four

Pâte feuilletée

310 g de farine ordinaire T55

10 g de sucre semoule

20 cl d'eau froide

7 g de sel de Guérande

80 g de beurre fondu

250 g de beurre doux

Réserver, à température ambiante, les 250 g de beurre.

Tamiser la farine avec le sucre puis faire une fontaine dans un récipient.

Verser au centre l'eau préalablement salée et mélanger progressivement. Ajouter les 80 g de beurre fondu. Continuer de mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

Ensuite, rouler celle-ci en boule, en strier le dessus avec la pointe d'un couteau, puis la recouvrir et la laisser reposer à température ambiante.

Taper les 250 g de beurre à l'aide d'un rouleau puis étaler en un carré d'une épaisseur de 1,5 cm.

Abaissier la pâte en un carré un peu plus grand que le carré de beurre. Poser ce dernier sur l'abaisse de pâte en diagonale puis refermer la pâte en repliant les coins opposés au centre.

Allonger ce pâton au rouleau en un rectangle et le replier en trois afin d'obtenir à nouveau un carré (premier tour). Répéter l'opération pour donner un second tour.

Couper le pâton aux trois quarts et réserver un quart au frais. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Répéter l'opération deux fois, ce qui fait 6 tours, en laissant 1 heure de repos

entre chacun des deux tours.

Enfin, étaler la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur et la détailler en deux ronds de 22 cm de diamètre. Laisser reposer au réfrigérateur.

Paille sucrée

Ouvrir le quart de feuilletage réservé au frais et le parsemer de sucre semoule avant de le plier en trois. Renouveler une fois l'opération.

Étaler ensuite la pâte sur une épaisseur de 3 mm et y détailler une longue bande de 80 cm environ sur 2,5 cm de large.

Prendre un cercle à tarte de 24 cm de diamètre chemisé d'un papier cuisson et placer à l'intérieur la bande de paille sucrée. Réserver au réfrigérateur.

Caramel vanille

1 gousse de vanille Bourbon

13 cl de crème liquide

125 g de sucre semoule

25 g de beurre doux

Dans une casserole, faire infuser la gousse de vanille grattée dans la crème chaude sans la faire bouillir.

Dans une autre casserole, caraméliser le sucre à sec, puis décuire avec la crème chaude en plusieurs fois avant de cuire à faible ébullition jusqu'à 105 °C.

Rajouter le beurre coupé en morceaux et mixer. Réserver au froid.

Crème d'amandes au caramel à la fleur de sel

50 g de beurre doux

70 g de sucre semoule

70 g de poudre d'amandes

1 œuf entier

7 g de fécule

20 g de caramel vanille

1 g de fleur de sel de Guérande

Mélanger le beurre pommade avec le sucre semoule.

Ajouter la poudre d'amandes, l'œuf et la fécule en terminant par le caramel et la fleur de sel.

Pommes cuites au four

50 g de crème liquide
35 g de beurre
10 g de sucre cassonade
10 g de sucre semoule
25 g de caramel vanille
250 g de pomme Golden

Préchauffer le four à 150 °C.

Chauffer la crème avec le beurre puis rajouter les sucres et le caramel vanille.

Couper les pommes en huit et les ajouter au mélange.

Étaler ensuite sur un plat allant au four et cuire les pommes pendant 40 minutes. Celles-ci doivent être fondantes mais peu colorées. Prendre soin de les égoutter avant de les réserver au frais.



Montage

1 œuf entier
1 jaune d'œuf

Déposer le premier disque de pâte sur une plaque de four antiadhésive.

À l'aide d'un pinceau, humidifier sa circonférence sur environ 3 cm de large.

Ensuite, garnir le disque à l'aide d'une poche à douille, en serpentins, avec la crème d'amandes au caramel. Préserver la zone humidifiée pour le collage du second disque de pâte.

Ajouter alors les trois quarts des quartiers de pommes cuits au four, sans oublier de déposer une fève.

Recouvrir avec le second disque percé en son centre, en prenant soin de bien chasser l'air et de fermer ses bords. Le dessus de la galette doit être bien lisse.

À l'aide d'un pinceau souple, brosser et dorer une première fois avec le mélange d'œuf et de jaune d'œuf. Réserver et laisser reposer 1 heure au frais.

Préchauffer votre four à 200 °C

Dorer une deuxième fois la galette avant de déposer autour de celle-ci le cercle de paille sucrée.

Piquer la galette 6 fois à l'aide d'un couteau puis l'enfourner à 180 °C environ 25 minutes. Baisser ensuite à 165 °C et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes jusqu'à obtenir une couleur blond-doré.

Laisser refroidir sur une grille à la sortie du four.

Pour finir, déposer au centre le restant de caramel vanille et garnir avec les quartiers de pommes restants.

Les astuces du chef

Pour étaler régulièrement la pâte feuilletée, on peut utiliser deux règles sur lesquelles appuyer le rouleau.

Afin de réaliser un caramel homogène, il est préférable d'ajouter le sucre au fur et à mesure plutôt que de le caraméliser dans sa totalité dès le départ.

DALLOYAU PARIS

<http://www.dalloyau.fr>

Relais Desserts

<https://www.relais-desserts.net>



Financiers Noisette

Financiers Noisette, une recette Relais Desserts, signée Christophe Roussel, Chocolatier Pâtissier à La Baule, Pornichet, Guérande, Pornic et Paris.



Financiers Noisette par Christophe Roussel - Relais Desserts

Pour 6 gâteaux (Ø 7 cm)

Composition

Pâte à financier

Chantilly chocolat noir

Procédure

Pâte à financier

1,4 g de levure chimique
48 g de farine
125 g de sucre glace
48 g de poudre de noisettes torréfiées
1 g de sel
128 g de blanc d'œuf
12 g de sucre inverti (ou de sirop d'agave)
8 g de zeste de citron râpé
70 g de beurre

Tamiser la levure chimique avec la farine et le sucre glace.

Mélanger tous les ingrédients et ajouter le beurre fondu froid en dernier.

Verser la pâte dans les moules à financier (70 g/moule maximum) et cuire à 170 °C durant 8 à 10 minutes.

Chantilly chocolat noir

36 g de crème 35 % MG
8 g de sirop d'agave
30 g de chocolat noir à 65 % de cacao
65 g de crème froide 35% MG

Dans une casserole, chauffer à feu doux la crème avec le sirop d'agave.

Hors du feu, verser en trois fois sur le chocolat noir en morceaux puis mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Ajouter alors les 65 g de crème froide.

Refroidir à 5 °C (au réfrigérateur) durant 2 heures, puis monter comme une chantilly.

Décor

6 demi-noisettes
6 décors en chocolat

Montage

Dresser, à l'aide d'une poche à douille cannelée, la chantilly chocolat sur le financier (environ 20 g sur chaque gâteau).

Pour finir, déposer dessus une demi-noisette et un décor en chocolat noir.



Christophe Roussel - Relais Desserts

<http://www.christophe-roussel.fr>

Relais Desserts

<https://www.relais-desserts.net>



Haute Pâtisserie, recettes des

chefs pâtissiers Relais Desserts

Passionnés, au firmament de leur discipline, les chefs pâtissiers Relais Desserts tels que Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Arnaud Larher, Laurent Duchêne, Sadaharu Aoki, Frédéric Cassel, Jérôme de Oliveira, Jeff Oberweis, Luigi Biasetto et bien d'autres, livrent dans ce livre parmi leurs plus belles recettes accompagnées d'indispensables tours de main, et même un peu d'eux-mêmes... L'ouvrage s'achève sur le portrait de pas moins de 100 pâtissiers.

Entremets quasi célestes, mignardises à croquer, tartes à se damner, les recettes sont mises en scène par la styliste Coco Jobard et photographiées par Laurent Fau.

Haute Pâtisserie s'est imposé comme une évidence, celle de transmettre la passion de la pâtisserie élevée au rang d'art, et de partager les valeurs communes de l'association **Relais Desserts** qui incarne l'excellence depuis plus de 35 ans.

Magie du savoir-faire et magie des goûts... Chaque chapitre ouvre les portes d'un monde entier de gourmandise, que l'on a du mal à refermer. Au fil des pages, on découvre une riche compilation gourmande (100 recettes exclusives) et un album de rencontres et d'impressions : une invitation irrésistible à plonger dans l'univers très personnel des talentueux **chefs Relais Desserts**.

Tous, par delà leur immense technique, ont pour point commun d'avoir fait du travail sur le goût, l'alpha et l'oméga de la pâtisserie. Leur métier, par sa diversité artistique, nécessite un talent rare que seul les vrais artistes peuvent expliquer.

Bien plus qu'un livre, Haute Pâtisserie est une fenêtre ouverte sur une aventure

humaine construite autour de partages, de transmission et surtout de complicité. Un monde de sensations et d'émotions gourmandes qui ravira les pâtissiers amateurs aussi bien que les esthètes gourmets. On y découvre le processus créatif de chacun, son regard sur le produit afin de comprendre, pour la première fois, l'histoire des créations. Une occasion d'entrer dans les coulisses des laboratoires et de s'imprégner de l'esprit d'excellence de l'élite mondiale de la pâtisserie. Un ouvrage d'une grande densité, superbement illustré.

✘ **A propos de Relais Desserts**

Depuis plus de 35 ans, Relais Desserts rassemble l'élite mondiale de la Haute Pâtisserie française. Ils sont une centaine de pâtissiers et chocolatiers issus de 19 pays, à faire rayonner l'art de la pâtisserie aux quatre coins du globe. Réunis autour des valeurs de partage et de transmission, les pâtissiers Relais Desserts prônent la créativité et la recherche de l'Excellence.

Une sélection de pâtissiers dont la réputation traverse aujourd'hui les frontières : **Pierre Hermé**, **Jean-Paul Hévin** (MOF), **Arnaud Larher** (MOF), **Laurent Duchêne** (MOF), **Sadaharu Aoki**, **Frédéric Cassel** (entraîneur de l'équipe de France, champion du Monde de Pâtisserie en 2013), **Jérôme de Oliveira** (champion du Monde de Pâtisserie en 2009), **Jeff Oberweis** (fournisseur officiel de la cour du Luxembourg), **Luigi Biasetto** à Padoue en Italie (champion du Monde de Pâtisserie en 1997)...

Haute Pâtisserie

Chefs pâtissiers de l'**Association Relais Desserts**

Photographies : **Laurent Fau**

Mise en scène artistique : **Coco Jobard**

Paru le 26 octobre 2017

Editions de la Martinière

220 x 285 - 416 pages - 39,90 €

www.relais-desserts.net



Nicolas Bacheyre, élu Meilleur Espoir Pâtissier 2016

Nicolas Bacheyre chef pâtissier de « Un Dimanche à Paris » vient de recevoir le prix de Meilleur Espoir Pâtissier par l'Association Relais Desserts lors de la 4ème édition de la Remise des Prix d'Excellence, ce Mercredi 7 Septembre 2016 au Pavillon Cambon, Paris 1er.

Depuis plus de 30 ans, l'association des Relais Desserts rassemble l'élite mondiale de la Haute

Pâtisserie française afin de la faire rayonner aux quatre coins du monde.

Sous la Présidence de **Frédéric Cassel** et la Vice-Présidence de **Pierre Hermé et Éric Vergne**, une centaine de pâtissiers et chocolatiers de 19 pays promeuvent l'Excellence.

Depuis 4 ans, ils récompensent quatre pâtissiers passionnés, qu'ils soient en devenir ou chevronnés. Les prix sont attribués par un vote des membres au complet.

Pour **Nicolas Bacheyre**, c'est une récompense internationale donnée par ses pairs, un immense honneur et une reconnaissance de son travail qu'il dédit à toute son équipe. « Je suis profondément touché par ce titre de Meilleur Espoir Pâtissier, qui prend encore plus de valeur à mes yeux sachant que vous, membres des Relais Desserts, avez été les jurés. Merci du fond du cœur, en espérant que ce ne soit que le début ! »

Un dimanche à Paris

4 Cours du Commerce Saint-André,

75006 Paris

Téléphone :01 56 81 18 18

www.un-dimanche-a-paris.com