

Info presse – 22 mars 2022

Pour la 4ème année consécutive, le Guide MICHELIN en partenariat avec VALRHONA dévoile le nom des 6 restaurants sélectionnés par les inspecteurs du Guide et récompensés par le prix Passion Dessert lors de la cérémonie annuelle des Etoiles qui s'est tenue au Théâtre de Cognac ce mardi 22 mars 2022. Une jolie façon de mettre en lumière l'un des moments forts du repas et qui valorise ce lien particulier qui unit un chef et son pâtissier. Quant à l'inspiration, elle navigue avec liberté entre tradition revisitée avec légèreté et accord audacieux.

La pâtisserie d'aujourd'hui, entre relecture de la tradition et audace (par Georges Rouzeau)

La période est toujours aussi faste pour les becs sucrés. La pâtisserie contemporaine et les pâtissiers continuent de faire preuve d'inventivité et d'expressivité. Ces qualités, on les retrouve aussi bien dans les nombreuses relectures aériennes et allégées de la tradition (comme au Taillevent), que dans les associations audacieuses de la rhubarbe et de l'algue (La Rotonde), ou encore la sublimation d'un fruit naturel comme la pêche (Château Troplong Mondot). Chaque pâtissier possède ainsi son propre univers, marqué aussi bien par sa relation avec le chef, qu'avec son terroir ou sa formation.

Pour une gastronomie sucrée engagée

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, Valrhona, qui fête ses 100 ans cette année, s'est toujours engagée aux côtés des professionnels de la gastronomie (boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glacières...) pour les accompagner dans leur quête de singularité et leur inspirer une gastronomie toujours plus créative et responsable.

Aujourd'hui plus que jamais, les chefs pâtissiers jouent un rôle primordial dans l'évolution des pratiques et des techniques, le choix des ingrédients, les qualités nutritionnelles de leurs recettes avec pour enjeu majeur la (re)définition d'une pâtisserie toujours aussi gourmande mais aussi plus vertueuse, du point de vue des Hommes et de la planète.

C'est eux qui aujourd'hui montrent la voie d'une gastronomie sucrée créative et engagée à travers l'expérience unique qu'ils font vivre à leurs clients.

En créant le prix Passion Dessert avec le Guide MICHELIN en 2019, Valrhona a souhaité réaffirmer son soutien et récompenser ces chefs, reconnus comme étant les plus talentueux de leur époque, pour leur audace, leur créativité, mais aussi leur engagement quotidien.

Pour Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona : « *Pour avoir moi-même travaillé en restauration à une époque où la profession de pâtissier de restaurant n'était pas mise en lumière, je me réjouis et suis très heureux que Valrhona et le Guide Michelin aient décidé de créer ensemble la Promotion Dessert en 2019 pour faire briller cette belle profession dans l'univers de la gastronomie. Cette reconnaissance n'est que la continuité d'un engagement pris il y a maintenant 100 ans par Valrhona : accompagner et soutenir la profession.* »

La promotion Passion Dessert 2022

La Rotonde – Hôtel du Palais (Biarritz) : l'algue et la rhubarbe, ou le mariage de la terre et de la mer



Crédit photo : Franck Juery

Quand la rhubarbe rencontre l'algue pour un dessert terre/mer original goûté à la Rotonde – Hôtel du Palais (Biarritz) ! Dans l'assiette, une corolle de rhubarbe, un blanc-manger, sa compotée de rhubarbe et – surprise – un coulis rhubarbe et algue dulse qui renforce avec une délicate pointe d'iode la fraîcheur de ce dessert. Une réussite du pâtissier Aleksandre Oliver (l'arrière-petit-fils

de Raymond et le petit-fils de Michel), dont le style s'affirme d'année en année. Sa complicité avec le chef Aurélien Largeau, est évidente : il cultive le goût des produits locaux et travaille l'acidité et les saveurs iodées en parfaite intelligence avec la partie salée. À eux deux, ils insufflent un esprit nouveau à la table de ce palais vénérable construit en... 1854 et entièrement restauré.

Plénitude - Cheval Blanc Paris : Maxime Frédéric, ou la pâtisserie haute couture



Crédit photo : Richard Haughton

Une assiette aussi belle qu'un tableau impressionniste, qu'une pivoine de Manet : une fleur... avec de fins pétales de rose en meringue fine et croustillante. Cette fleur flotte sur son lit d'agrumes. En dessous, une crème gourmande, subtilement relevée, avec un sorbet aux herbes à la fraîcheur bienvenue, elle-même rehaussée par

les éclats d'agrumes confits logés au sommet de la rose meringuée. Un vrai beau dessert de pâtissier, au subtil équilibre entre douceur et acidité, œuvre du pâtissier Maxime Frédéric. Il officie désormais aux côtés d'Arnaud Donckele. Il signe ici une pâtisserie exclusive et digne de la haute couture, au sein d'une maison qui ne l'est pas moins.

Louroc - Hôtel du Cap Eden Roc : une ode au terroir méditerranéen



Crédit photo : Jean-Michel Sordello

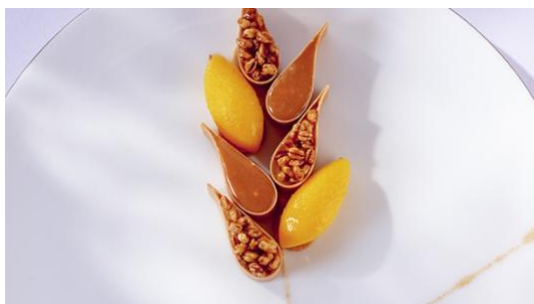
C'est un hôtel mythique qui célèbre depuis la fin du 19e s. le glamour et l'entre-soi que vaporisent autour d'eux les « rich & famous », jet-setters, acteurs, aristocrates et autres esthètes fortunés qui s'y pâment. Aujourd'hui, le chef Éric Fréchon (le Bristol) y compose une ode aux produits et aux saveurs de la Grande Bleue. Les produits locaux les plus emblématiques, tels l'agneau, l'asperge, la tomate, le loup, le citron ou la fraise, sont travaillés avec la simplicité suprême qui n'appartient qu'aux meilleurs. Au dessert, le chef pâtissier Lilian Bonnefoi (formé chez les Troisgros), magnifie lui aussi ce terroir,

notamment un magnifique arrière-pays niçois. En témoignent ses fraises « mara des bois », coiffées d'une meringue au yaourt, garnie d'une compotée de fraises à la grenadine et nappée d'un coulis de fraises, twisté au fenouil et au bétel. Avec son soufflé à la noisette « trilobata gentile » du Piémont, cœur fondant de praliné maison, crème glacée au gianduja, ce pâtissier expérimenté s'aventure de l'autre côté de la frontière en signant un dessert tout en goûts puissants.

La Marine : Alexandre Couillon ou l'ode au terroir vendéen

L'univers du chef Alexandre Couillon, installé sur l'île de Noirmoutier, est profondément attachant. Avec son jardin potager et aromatique, ses amis pêcheurs et autres producteurs, il a créé autour de lui un écosystème unique. Ce dessert réalisé à partir de produits emblématiques de son terroir en témoigne : sarrasin, algue, caramel... C'est une sphère de mousse au caramel d'une grande délicatesse qui cache un sorbet remarquable aux algues et au citron. Le tout repose sur des graines de sarrasin soufflées et saupoudrées de poudre d'algue : mariage idéal de l'iode avec l'acide et le sucré. À côté, une meringue ultra légère, enrobée de laitue de mer, s'avère remarquable. Un dessert tout en contrastes de goûts et de textures signé Jérémy Garnier.

Les Belles Perdrix de Troplong Mondot : Adrien Salavert ou le goût au naturel



Crédit photo : Bernhard Winkelman

Le chef David Charrier et son pâtissier Adrien Salavert ont bien de la chance : ils travaillent littéralement dans les vignes, au point culminant des vignes de Saint-Émilion, dans un restaurant entièrement rénové. Comme le chef, le pâtissier voue un profond respect aux saisons et une prédilection particulière aux produits naturels,

ceux des petits producteurs bien sûr, mais aussi et surtout à ceux du domaine du Château Troplong Mondot. Ainsi en est-il de cette pêche de vigne (qu'on imagine cueillie quelques minutes avant le service), déclinée en plusieurs façons (pochée, en purée, en sorbet) et accompagnée d'un espuma de miel. En parfait accord avec la partition salée, le pâtissier cherche ici, comme dans de nombreuses maisons, l'expressivité, la fraîcheur et le goût naturel des bonnes choses...

Le Grand Contrôle : le classicisme revisité



Credit photo : Thomas Dhallennes

C'est le chef Alain Ducasse qui veille sur l'ensemble des offres de restauration du Grand Contrôle, un ancien hôtel particulier construit en 1681 par l'architecte Jules Hardouin-Mansart. Le lieu renaît sous forme de boutique hôtel offrant sept chambres et six suites. Dans ce décor somptueux de raffinement, chaque soir se tient une représentation gastronomique fidèle à l'esprit de la cour

royale. Au dîner, une brigade en costume d'époque

enchaine théâtralement les « services » (des potages, des entrées...) comme sous Louis XIV : l'assiette révèle une cuisine classique et saisonnière de très belle facture, napée d'excellentes sauces. Vient enfin le fruit (le dessert) servi par le pâtissier Aymeric Pinard (un ancien de la Côte d'or) qui tient avec doigté le juste milieu entre le produit et la technique comme l'attestent son travail sur le miel du Trianon, en mousse aérienne, en biscuit moelleux et au naturel ; ou encore ses variations sur la figue (le fruit préféré de Louis XIV) en différentes textures (rôti en feuille de figuier, en gelée, en chips et en sorbet) ; ou ses gammes gourmandes sur le chocolat, le praliné et la fleur de sel.

Promotion Passion Dessert 2021 :

Cédric Perret, Le Clair de la Plume (Grignan)
Simon Pacary, La Table de Franck Putelat (Carcassonne)
Pierre Chirac, La Scène – Stéphanie Le Quellec (Paris)
Sébastien Paris, Les Morainières (Jongieux)
Morgane Raimbaud, Alliance (Paris)
Anne Coruble, L'Oiseau Blanc (Péninsula Paris)
Ayumi Sugiyama, Accents Table Bourse (Paris)
Maëlle Bruguera, Le Art (Château de la Gaude)
Max Martin, Restaurant Yoann Conte (Veyrier du Lac)
Yannick Piotrovski, La Magdeleine
Mathias Dandine (Gémenos)
Aymeric Pinard, La Côte d'Or (Saulieu)

Promotion Passion Dessert 2020 :

François Josse, Taillevent (Paris)
Virginie Apparé, La Table de la Butte (Plouider)
Aurelien Rivoire, Alléno Paris au Pavillon Ledoyen (Paris)
Alexandre Blay, Skiff Club (La-Teste-de-Buch)
Adrien Salavert, Le Gabriel (Paris)
Eric Raynal, Le Jardin de Benjamin (Lorgues)
Pascal Basso, Le Colombier (Bartenheim-la-Chaussée)
Sylvain Mathy, La Villa Archange (Le Cannet)
Julien Ochando, La Palme d'Or (Cannes)

Promotion Passion Dessert 2019 :

Jérémie Bousseau, Anne de Bretagne (La Plaine-sur-Mer)
Julien Dugourd, La Chèvre d'Or (Èze)
Sébastien Vauxion, Sarkara (Courchevel 1850)
Ludovic Soufflet, Meurin (Busnes)
Patrice Ibarboure, Table des Frères Ibarboure (Bidart)
Jessica Prealpato, Alain Ducasse au Plaza Athénée (Paris)
Julien Alvarez, Épicure (Paris)
Jordane Stiée, La Grand-Vigne (Martillac)
François Perret, La Table de l'Espadon (Paris)
Cédric Grolet, Le Meurice Alain Ducasse (Paris)
Michaël Bartocetti, George V (Paris)
Yoann Normand, Le Parc Les Crayères (Reims)
Rodolphe Tronc, Mère Brazier (Lyon)
Nicolas Multon, Villa René Lalique (Wingen-sur-Moder)
Jonathan Wahid, Fanny Rey et Jonathan Wahid (Saint-Rémy-de-Provence)
Lucile Darosey, Loiseau des Ducs (Dijon)
Loic Colliau, Christophe Bacquié (Le Castellet)
Anthony Fresnay, René et Maxime Meilleur (Saint-Martin-de-Belleville)
Jessy Rhinn-Auvray, La Fourchette des Ducs (Obernai)
Toshiyia takatsuka, Kei (Paris)
Brandon Dehan, L'Oustau de Baumanière (Les Baux-de-Provence)