



California Almonds s'associe à la cheffe pâtissière Nina Métayer pour dévoiler le « Souffle d'amandes » une réinvention moderne d'un classique français, le croissant aux amandes

Conçue pour inspirer l'innovation culinaire et lancer les prochaines tendances de la pâtisserie mondiale, cette recette exclusive met en lumière la polyvalence inégalée des amandes de Californie en pâtisserie.



California Almonds a annoncé aujourd'hui un partenariat inédit avec la Cheffe Nina Métayer, distinguée Pâtissière Mondiale 2023.

Cette collaboration donne naissance au « Souffle d'Amandes » de la Cheffe Nina Métayer, une création audacieuse et raffinée. Inspirée par la viennoiserie et le croissant aux amandes de son enfance, elle a été conçue pour sublimer les amandes de Californie, ingrédient phare de la créativité pâtissière.

Depuis toujours, et particulièrement **dans la pâtisserie française, les amandes constituent un véritable pilier, un ingrédient essentiel au même titre que la farine et le beurre, offrant une saveur, une texture et un attrait incomparables.** À l'instar d'un artiste avec sa palette de couleurs, le pâtissier moderne dispose des amandes de Californie. Disponibles dans une plus grande variété de formes que toute autre noix, elles offrent aux professionnels de la gourmandise, une véritable palette de textures, une base sur laquelle peuvent s'appuyer de nouvelles saveurs et d'expériences. Ce partenariat célèbre cet esprit d'innovation et ambitionne d'inspirer les professionnels de la gastronomie du monde entier.



« Souffle d’Amandes » par la Cheffe Nina Métayer

Le « Souffle d’Amandes » est une réinvention magistrale du croissant aux amandes. Cette viennoiserie ronde et visuellement époustouflante, offre un mélange surprenant et délicieux avec différentes couches.

Son extérieur doré et croustillant laisse place à une garniture riche, crémeuse et d’une tendreté exquise. Création complexe et ambitieuse, digne d’une cheffe de renommée internationale, ses techniques de base sont adaptables et conçues pour être reprises par les boulangers et chefs pâtisseries du monde entier.

La Cheffe Nina Métayer nous offre une leçon raffinée de maîtrise des amandes et de leurs capacités d’innovation, en exploitant cinq de leurs quatorze formes* pour créer cette expérience multisensorielle :

- La **farine d’amande** apporte une mie moelleuse et riche ainsi qu’une structure délicate ;
- Le **lait d’amande** rend la garniture riche et onctueuse ;
- **Les amandes hachées et effilées** apportent cette touche dorée et grillée si caractéristique, ainsi qu’un croquant irrésistible ;
- Un **praliné aux amandes** maison, élaboré à partir d’**amandes entières** torréfiées et caramélisées, qui apporte une saveur profonde et complexe.

* Les amandes se présentent sous quatorze formes différentes, plus que toute autre noix. Voici les principales : amandes entières, farine d’amandes, farine d’amandes dégraissée, poudre d’amandes, beurre d’amandes, lait d’amandes, amandes en lamelles, amandes effilées, amandes en copeaux, amandes en demi-cercles, amandes hachées, huile d’amandes, pâte d’amandes et amandes vertes.

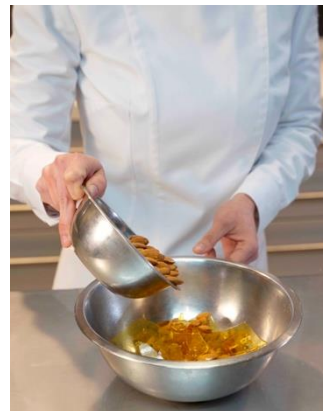
Informations Pratiques

La recette officielle du « Souffle d’Amandes » est disponible en téléchargement au format PDF, à usage éditorial et pour l’inspiration des professionnels. Suivez l’aventure de cette collaboration créative sur les réseaux sociaux : [@amandesfr](#), [@almondboard](#) et [@ninametayer](#), à partir du jeudi 16 avril 2026.

Les visuels libres de droit sont disponibles auprès du service de presse.

« Véritable ode à l'innovation, le "Souffle d'Amandes" de la Cheffe Nina Métayer témoigne de la créativité de l'une des meilleures pâtissières au monde, allié à l'ingrédient le plus polyvalent qui soit », a déclaré **Dariela Roffe-Rackind, Directrice Europe et Communication Santé Mondiale de l'Almond Board of California**. « Cette viennoiserie-pâtisserie illustre parfaitement comment les amandes de Californie, sous toutes leurs formes, constituent le socle essentiel de l'avenir de la pâtisserie, offrant aux chefs ce dont ils ont besoin pour explorer de nouveaux horizons de saveurs et de textures. » a-t-elle ajouté.

« L'inspiration du "Souffle d'Amandes" me vient d'un souvenir d'enfance, le croissant aux amandes classique, réinventé ici avec des textures surprenantes et une saveur d'amande intense et authentique », **explique la cheffe Nina Métayer**. « Les amandes de Californie étaient un choix évident, leur polyvalence étant un rêve pour tout pâtissier : la farine d'amande pour sa mie tendre, le lait d'amande pour son onctuosité et le praliné pour son croquant parfait – chaque ingrédient a joué un rôle crucial. C'est une véritable danse de textures et de saveurs, rendue possible par le caractère exceptionnel de l'amande. » précise-telle.



À propos des amandes de Californie

Les amandes de Californie améliorent la vie grâce à leurs produits et à leurs méthodes de culture. L'Almond Board of California promeut des amandes naturelles, saines et de qualité grâce à son leadership en matière de développement stratégique des marchés, de recherche innovante et d'adoption accélérée des meilleures pratiques du secteur. Elle représente plus de 7 600 producteurs et transformateurs d'amandes en Californie, dont la plupart sont des exploitations familiales multigénérationnelles. Fondée en 1950 et basée à Modesto, en Californie, l'Almond Board of California administre un décret fédéral de commercialisation, établi par les producteurs, sous la supervision du Département de l'Agriculture des États-Unis.

À propos de la Cheffe Nina Métayer

Nina Métayer est une cheffe pâtissière française qui découvre très jeune sa passion pour la boulangerie lors d'un séjour au Mexique. Formée en France puis à l'international, elle enrichit son savoir-faire en travaillant notamment en Australie ainsi que dans de prestigieux hôtels et restaurants parisiens. Forte de ces expériences, elle lance Délicatissierie en 2020, d'abord sous forme de boutique en ligne. Grâce à sa créativité et à son exigence, elle s'impose progressivement comme une figure montante de la pâtisserie, récompensée par de nombreux prix saluant son talent et son parcours. Elle dirige aujourd'hui plusieurs boulangeries-pâtisseries et une chocolaterie à La Rochelle et à Paris, et s'affirme désormais comme une référence incontournable de la pâtisserie française.