



JESSICA

PREALPATO

LA CHEFFE PÂTISSIÈRE JESSICA PREALPATO DÉVOILE  
*EMPREINTES* : UN RETOUR À LA TERRE EN 60 DESSERTS ACCESSIBLES  
PUBLIÉ AUX ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE.



---


Figure incontournable de la scène contemporaine, Jessica Prealpato a fait profondément évoluer les codes de la pâtisserie en plaçant le vivant, le produit et la saisonnalité au cœur de sa démarche.

La cheffe pâtissière rassemble cette vision dans *Empreintes*, un ouvrage fidèle à son univers : épuré, vivant, engagé. Jessica Prealpato y rappelle que son travail ne porte pas seulement sur les desserts, mais sur tout ce qui existe avant le dessert : la matière, la terre, les produits.

Pour ce livre, elle a voulu remonter à l'origine, comprendre les ingrédients autrement, les voir naître, évoluer, se transformer, en allant à la rencontre de celles et ceux qui cultivent, élèvent, récoltent et transforment : Nicolas Berger, torréfacteur de cacao et chocolatier, Solenne Gréau Thevenet, agricultrice, Fabrice Gabriel, cueilleur ou encore Thomas Deck, brasseur.

---



A close-up photograph of a chocolate cake. The top surface is covered in a thick, textured layer of dark brown chocolate shavings or crumbs. The lighting is dramatic, highlighting the intricate details of the chocolate's surface.

Les 60 recettes prolongent cette philosophie : une pâtisserie qui respecte le produit et la saison, pensée pour être réalisée à la maison sans renoncer à l'exigence.

Chaque création invite à ralentir, à sentir, à goûter autrement, du Cheesecake fermier au Melon et thym citron, à la Tarte myrtilles et reine-des-prés.

Les photographies de Jordan Sapally et les textes de David Ordoneo composent un objet éditorial à la hauteur du propos : un livre qui se lit, se regarde et se transmet.



UNE CHEFFE  
SINGULIÈRE,

UNE VOIX  
QUI COMPTE.



Personnalité emblématique de la pâtisserie contemporaine, Jessica Prealpato s'est imposée par une approche radicalement différente : redonner toute sa place au vivant. Formée dans les grandes maisons et révélée au Plaza Athénée, elle développe une pâtisserie cuisinée, sensible et précise, où la naturalité devient un marqueur fort.

Élue Meilleure cheffe pâtissière du monde en 2019, elle poursuit aujourd'hui son engagement au San Régis, où elle signe les goûters de l'hôtel avec une pâtisserie de saison, ancrée dans le produit et fidèle à sa recherche du goût juste.



Auteure : Jessica Prealpato

Photographies : Jordan Sapally

Textes : David Ordone

Format : 22 × 28,5 cm – 240 pages

Prix : 35,90 €

Parution : 24 avril 2026

 Éditions  
de La Martinière

