

  
CARTE D'OR®  
*Professionnel*  
**X**  
*Christophe Adam*



DOSSIER DE PRESSE - AVRIL 2026



## EDITO

En restauration, le dessert occupe une place stratégique. Il participe à l'image de l'établissement, à l'expérience globale du client et à la perception de qualité d'une carte.

Dans un contexte d'exigence en termes d'expérience client, le dessert doit répondre un double enjeu : séduire le client tout en restant simple à exécuter en service.

La glace s'inscrit pleinement dans cette équation. Elle offre constance, rapidité de mise en œuvre et potentiel créatif important. Travaillée avec précision, elle constitue une base idéale pour imaginer des desserts gourmands et signature, parfaitement compatibles avec les exigences de rapidité et de régularité en restauration. Cette ambition

s'inscrit aujourd'hui dans une dynamique plus large portée par The Magnum Ice Cream Company France qui regroupe les marques Carte d'Or, Ben&Jerry's..., entreprise désormais indépendante dédiée exclusivement à l'univers de la glace. Forte de plus de 160 ans d'innovation et d'un ancrage industriel historique en France (depuis 1921) à travers son usine Cogesal-Miko située à Saint-Dizier, l'entreprise place l'expertise glacée

et la création au cœur de sa stratégie de développement. C'est dans cette dynamique que s'inscrit le partenariat entre Carte d'Or Professionnel et Christophe Adam.

L'ambition est claire : traiter la glace avec la même exigence qu'un dessert pâtissier. Structurer l'offre, travailler les associations, penser le dressage et proposer aux restaurateurs des créations à la fois différenciantes et réalistes en cuisine.

Depuis plus de 45 ans, Carte d'Or Professionnel développe des recettes pensées pour les professionnels de la restauration, avec une attention constante portée à la régularité et à la qualité. Christophe Adam apporte son regard de pâtissier, sa précision technique et sa créativité.

Ensemble, ils explorent une voie concrète : faire de la glace un terrain d'expression maîtrisé, capable de renforcer la cohérence et l'attractivité d'une carte, sans complexifier l'organisation du service.



# CARTE D'OR PROFESSIONNEL

Créée en France en 1978, Carte d'Or s'est développée avec une exigence constante : proposer aux professionnels de la restauration des solutions dessert fiables, qualitatives et adaptées au service.

Aujourd'hui, Carte d'Or Professionnel accompagne les restaurateurs dans la structuration et la valorisation de leur offre glacée. Les recettes sont conçues pour garantir régularité, stabilité en service et constance gustative, quelles que soient les contraintes d'affluence ou d'organisation en cuisine.

Avec une immense majorité de ses glaces fabriquées en France, au sein de l'usine Cogesal-Miko à Saint-Dizier, et une large gamme de parfums dédiés à la RHF, la marque met à disposition des chefs une base performante, pensée pour être travaillée, associée et intégrée dans des desserts plus élaborés.

Au-delà du produit, Carte d'Or Professionnel accompagne les restaurateurs dans la structuration et l'animation de leur offre dessert, en élargissant les usages de la glace : desserts à l'assiette, boissons gourmandes, cocktails ou propositions saisonnières.

## Chiffres clés

**48 ans** d'expertises :  
1<sup>ère</sup> marque nationale sur les  
bacs en GMS <sup>(1)</sup>.

**95%** de la fabrication  
en France (Saint-Dizier).

**42 parfums** dont 34  
exclusifs en RHF. En RHF,  
le parfum vanille représente  
30 % des volumes Carte  
d'Or vendus.

The Magnum Ice Cream  
Company c'est plus de  
**400 collaborateurs**  
(200 à St Dizier, 120 au  
siège, 80 forces de vente  
dont plus de 30 en OOH et  
une cinquantaine en IH).

**47%** des clients  
prennent un dessert en  
restauration, soit +1 point  
par rapport à 2024. À titre  
de comparaison, le taux de  
prise de l'entrée est de  
31% <sup>(2)</sup>.

**1 Français sur 2**  
consomme de la glace en  
restauration hors domicile  
au moins une fois par an <sup>(2)</sup>.

**7 achats de glace**  
sur 10 sont décidés sur  
place, illustrant le caractère  
très impulsif de cette  
consommation <sup>(2)</sup>.

Sources : 1. Donnée Nielsen 2025 total parc HM, SM, proximi, drive.  
2. Panel OOH Worldpanel - 7000 individus Consommation hors Domicile,  
sauf Restauration Collective

Dans cette logique, la marque a développé « Maison Carte d'Or - Le Club », une plateforme dédiée aux professionnels de la restauration. Conçue comme un outil opérationnel, elle met à disposition :

- \* Des recettes exclusives et saisonnières,
- \* Des pas-à-pas techniques,
- \* Des conseils pour la mise à la carte et le positionnement-prix,
- \* Des supports d'animation et de valorisation en salle,
- \* Un accès privilégié à des contenus experts.

Maison Carte d'Or – Le Club constitue également un programme de fidélisation, qui permet aux restaurateurs membres de bénéficier d'avantages dédiés et de valoriser leur engagement auprès de la marque. Ce dispositif digital s'inscrit dans un accompagnement plus large des restaurateurs, assuré sur le terrain par une force de vente dédiée d'une trentaine de collaborateurs, qui travaillent aux côtés des équipes Relais d'Or Miko pour conseiller les professionnels et les accompagner dans le développement de leur offre dessert.

Pensé comme un dispositif d'accompagnement continu, « Maison Carte d'Or - Le Club » incarne l'engagement de la marque à transmettre son savoir-faire et à soutenir les professionnels dans la création d'une offre dessert différenciante, rentable et créative.



*Nous sommes ravis de cette collaboration avec Christophe Adam. Elle s'inscrit pleinement dans notre ambition : renforcer l'expertise Carte d'Or Professionnel pour répondre aux besoins des restaurateurs sur ce secteur en constante évolution. Cette alliance témoigne de notre vision commune : faire du dessert glacé un véritable levier de valeur pour les chefs, à la fois créatif et moderne.*

Eléna Rakocevic, Head of Marketing & Media France - MICC

## Carte d'Or Professionnel x Christophe Adam : *Une vision commune du dessert*



*La glace a toujours occupé une place importante dans mon univers. J'ai toujours aimé la Vanille de Carte d'Or pour sa justesse et sa régularité. Quand l'idée d'un partenariat est née, cela m'a semblé naturel et surtout très enthousiasmant.*

Christophe Adam

Breton d'origine, Christophe Adam a su dès ses débuts se faire une place aux côtés des plus grands chefs dans des établissements prestigieux comme le Crillon, le Gavroche ou encore le Palace Beaurivage. Il a forgé sa renommée et sa notoriété en travaillant en tant que Chef Exécutif et directeur de la création pendant 15 ans pour le groupe Fauchon.

Tout a commencé en 2002 avec un éclair à la couleur et saveur particulière : l'éclair à l'orange. C'est le point de départ d'une grande et belle aventure pour le Chef qui crée L'Éclair de Génie en 2012 fondé sur le concept avant-gardiste du mono-produit.

Une maison haut de gamme, qui casse les codes de la pâtisserie traditionnelle. Déclinés en plus de 500 variantes, les éclairs forment aujourd'hui l'ADN de l'enseigne. Dès 2019, Christophe Adam continue l'expansion de L'Éclair de Génie en créant une gamme complète de chocolaterie et de confiserie.

Cinq ans plus tard, le créateur de génie continue de sublimer avec passion et finesse des desserts contemporains. Sans limites, Christophe Adam lance en 2017 son concept de restauration le Dépôt Légal. Un lieu symbolique, ouvert en continu proposant une cuisine fraîche et décomplexée.



Une véritable success story sur tous les plans. La recette du succès Adam ? De la fantaisie, du naturel, de la finesse, de l'esthétisme, de la fraîcheur mais surtout une créativité débordante ! Les deux enseignes L'Éclair de Génie et Dépôt Légal n'ont cessé de se développer, comptant aujourd'hui une vingtaine de points de vente en France et l'international (Europe, Asie, Moyen-Orient).

Avec ses enseignes et ses concepts, Christophe Adam place le goût au cœur de l'expérience client, tout en intégrant les réalités

opérationnelles de la restauration. Son univers repose sur un équilibre constant entre exigence technique et accessibilité.

Le partenariat entre Carte d'Or Professionnel et Christophe Adam

repose sur une vision partagée : traiter le dessert glacé comme un véritable dessert pâtissier. Plus qu'une simple signature, il s'agit de co-création au service des professionnels.



# Un partenariat inscrit *dans la durée*

Ce partenariat ne se limite pas à une recette signature ni à une prise de parole ponctuelle. Il s'inscrit dans une collaboration construite dans le temps, avec l'objectif de faire évoluer la manière dont le dessert glacé est travaillé en restauration.

## *Cinq recettes glacées pour inaugurer la collaboration*

Pour ouvrir ce partenariat, Christophe Adam imagine cinq desserts glacés : **un Chou glacé Chocolat Noisette, un Cookie shot Vanille, une Cup Feuilletée Rhum Raisin façon pomme Tatin, un Merveilleux Pistache Tentation Meringuée, un Nougat glacé (à partager).**

Ces desserts s'inscrivent dans une approche contemporaine du dessert en restauration, où la glace dialogue avec les codes de la pâtisserie. Ils mettent en valeur le travail des textures et des associations, tout en proposant une présentation élégante, au service de l'expérience client. La glace y est intégrée comme un élément structurant du dessert, au cœur de la construction pâtissière. Pensées pour la restauration, ces recettes reposent sur :

- \* Une structure lisible du dessert, où chaque élément trouve sa place,
- \* Un dressage visuellement efficace et facilement reproductible,
- \* Des étapes simples et maîtrisées, compatibles avec le rythme du service.
- \* L'objectif est d'offrir aux restaurateurs une proposition séduisante et valorisante, tout en conservant simplicité d'exécution et régularité.



Enfin, toutes ces recettes sont déclinées en tutoriels vidéo dans lesquels Christophe Adam transmet ses gestes et ses conseils pour en faciliter la réalisation en cuisine.

### *Des temps forts pour faire vivre le partenariat*

Plusieurs temps forts viendront rythmer l'année afin de donner de la visibilité à cette collaboration.

Le Chou glacé Chocolat Noisette et le Merveilleux Pistache Tentation Meringuée seront proposés à la carte Printemps-Été du restaurant Dépôt Légal Palais Royal. Un chariot à glaces Carte d'Or sera également disponible tout l'été avec une offre de chouquettes glacées ou de cornets, sur la terrasse du Dépôt Légal Palais Royal et chez l'Éclair de Génie Café (Paris).

D'autres activations pourront venir ponctuer l'année afin de valoriser les recettes développées dans le cadre de ce partenariat et illustrer le potentiel du dessert glacé dans différents contextes de restauration.



### *Développer, retravailler, innover : trois axes de collaboration*

Tout au long de l'année, Christophe Adam collaborera avec les équipes de Carte d'Or Professionnel pour inspirer les restaurateurs et dynamiser leur carte dessert. Les 5 recettes développées seront accompagnées de supports pédagogiques et de tutoriels vidéo, afin d'en faciliter l'appropriation et la mise en œuvre en cuisine. La collaboration portera également sur un retravail de certaines recettes emblématiques de Carte d'Or Professionnel, dont la Vanille Bourbon de Madagascar, avec un objectif précis : renforcer les profils aromatiques et affiner la signature de cette vanille..

Enfin, un nouveau parfum, imaginé avec Christophe Adam, sera lancé fin 2026. Cette création viendra enrichir la gamme tout en s'inscrivant dans les standards de qualité et d'exigence de la Carte d'Or Professionnel.



# Merveilleux Pistache & Framboise

Pour 10 Merveilleux Pistache Framboise

## MATÉRIEL

- 1 moule demi-sphères de 6 cm de diamètre
- 1 pinceau (pour chemiser les coques de meringue)

## INGRÉDIENTS

- 20 coques de meringue
- 600 g de glace Tentation Meringuée Vanille  
Framboise Carte d'Or Professionnel
- 400 g de chocolat blanc
- 350 g de pistaches hachées
- 300 g de coulis framboise

## COQUES DE MERINGUE

*pour 10 unités (à réaliser la veille)*

- 200 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de sucre glace

## COULIS FRAMBOISE

*pour 10 unités*

- 300 g de purée de framboise
- 30 g de sucre glace

## PRÉPARATION

### \* COQUES DE MERINGUE

Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre semoule petit à petit. Une fois le sucre totalement incorporé, fouettez à pleine vitesse pour que les cristaux se dissolvent et que la meringue se raffermisse. Incorporez le sucre glace à l'aide d'une Maryse. Pochez des meringues sur le moule demi-sphères placé à l'envers (côté creux vers le plan de travail). Mettez à cuire au four pendant 1 heure à 90°C. Laissez refroidir complètement avant de chemiser les meringues. Faites fondre le chocolat blanc et chemisez l'intérieur des coques de meringue à l'aide d'un pinceau.

### \* COULIS FRAMBOISE

Mélanger la purée de framboise avec le sucre glace préalablement tamisé jusqu'à obtenir une texture homogène. Conservez au réfrigérateur.

## MONTAGE

À l'aide d'une cuillère à glace, garnissez les coques de meringue de glace Tentation Meringuée Vanille Framboise Carte d'Or Professionnel. Assemblez les deux coques garnies pour former une seule et même boule. Faites fondre le chocolat blanc dans un cul de poule. Plongez la boule de meringue dans le chocolat pour la recouvrir intégralement d'une fine couche de chocolat blanc.

Placez les pistaches hachées sur une plaque puis roulez immédiatement la boule de meringue enrobée de chocolat dans les pistaches. Conservez le merveilleux au congélateur. Réalisez le coulis de framboise, puis au moment du dressage, versez-le sur le côté ou sur le dessus du merveilleux.





# Nougat Glacé à partager

Pour 3-4 personnes

## MATÉRIEL

- 1 disque de 11 cm de diamètre et 2 cm de haut
- Douille PF 7 dents (douille à chantilly)

## INGRÉDIENTS

- 150 g de glace Nougat glacé Carte d'Or Professionnel
- 45 g de biscuit pain de gènes
- 150 g de ganache montée pistache
- 30 g d'orange
- 6 framboises
- 6 myrtilles
- Fleurs de pensée comestibles
- Pousses atsina cress
- Feuille or

## PAIN DE GÈNE

*pour 10 unités*

- 140 g de pâte d'amande 50%
- 16 g de pâte de pistache
- 193 g d'œufs entiers tempérés
- 30 g de farine
- 1 g de sel
- 1 g de levure chimique
- 52 g de beurre noisette
- 65 g de cubes d'oranges confites broyées

## GANACHE MONTÉE PISTACHE

*pour 10 unités*

- 140 g de crème liquide 35% MG
- 30 g de chocolat blanc
- 20 g de pâte de pistache
- 7 g de gélatine en poudre + eau

## PRÉPARATION

### \* PAIN DE GÈNE

Réalisez un beurre noisette. Chauffez la pâte d'amandes et la pâte de pistache au micro-ondes pour les assouplir, mettez-la dans la cuve du robot avec les cubes d'orange confite préalablement broyées, et mélangez à la feuille à pleine vitesse pour obtenir une texture lisse (environ 5 minutes). Versez les œufs en filet tout en tournant la cuve de temps en temps afin de ne pas avoir de pâte d'amandes collée sur les parois. Remplacez la feuille par le fouet et laissez monter 5 minutes à pleine vitesse. Incorporez avec une Maryse la farine, la levure, le sel et le beurre noisette en dernier. Pesez 45 g de pâte directement dans le cercle de 11 cm de diamètre préalablement graissé et faites cuire immédiatement au four 12 minutes à 180 °C pour éviter que la pâte ne retombe. Décerclez le biscuit à la sortie du four.

### \* FRUITS FRAIS

Couper les framboises et les myrtilles frais en deux. Couper l'orange en segments, puis en morceaux de 2-3 cm de long.

### \* GANACHE MONTÉE PISTACHE

Faire chauffer la moitié de la crème liquide. En parallèle, faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes avec la pâte de pistache. Une fois que la crème est arrivée à ébullition, versez sur le mélange chocolat blanc - pâte de pistache et mixez. Ajoutez la gélatine préalablement fondue et mixez à nouveau. Versez la crème liquide froide restante. Mélangez, débarrassez et réservez au frais.

## MONTAGE

Déposez le biscuit au milieu de l'assiette. Détaillez la glace en palet à l'aide d'un emporte-pièce de 11 cm de diamètre et 2 cm de haut. Déposez le palet de glace sur le biscuit. Montez la ganache pistache au batteur puis, à l'aide d'une douille à chantilly, pochez la ganache montée pistache sur le contour du palet de glace afin de le recouvrir intégralement. Commencez par le contour du palet en pochant de l'assiette vers le haut du dessert, puis finissez par le dessus. Décorez avec les fruits frais coupés, les fleurs comestibles, des pousses d'atsina cress et de la feuille d'or. Conservez le merveilleux au congélateur. Réalisez le coulis de framboise, puis au moment du dressage, versez-le sur le côté ou sur le dessus du merveilleux.



## Cookie Shot

**Pour 10 cookies shots (servir par 1 ou 2 pièces)**

### **MATÉRIEL**

- 1 moule à cookie shot (moule à cookie shot de 5 cm de diamètre et 7 cm de hauteur)
- 1 cuillère à glace eutectique petit format ou 1 cuillère à soupe (pour former les petites boules de glace)
- Microplane pour râper le chocolat noir

### **INGRÉDIENTS**

- 10 cookies shots
- 250 g de glace vanille
- 150 g de crème montée
- 50 g de chocolat râpé
- Feuille or (optionnel)

## COOKIE SHOT

*pour 10 unités*

- 180 g de beurre Président
- 70 g d'œufs
- 185 g de farine T55
- 90 g de sucre semoule
- 90 g de cassonade
- 1 g de levure chimique
- 120 g de pépites de chocolat noir

## CRÈME MONTÉE

*pour 10 unités*

- 250 g de crème liquide 35% MG

## PRÉPARATION

### \* CRÈME MONTÉE

Fouettez la crème liquide au batteur à vitesse moyenne pendant environ 5 minutes. Réservez au frais.

### \* PÂTE À COOKIE SHOT

Ramollissez légèrement le beurre puis émulsionnez-le avec le sucre à l'aide du batteur muni de la feuille. Ajoutez les œufs préalablement tempérés puis la farine et la levure. Incorporez les pépites de chocolat noir. Pochez la pâte dans les moules en tassant bien pour obtenir un résultat homogène. Enfournez pendant 12 minutes à 170°C puis faites refroidir en cellule de refroidissement environ 15 minutes pour pouvoir démouler les cookies shots sans casse.

## MONTAGE

Réalisez les cookies shots. Une fois refroidis, remplissez chaque cookie shot de glace vanille à l'aide d'une cuillère eutectique petit format en créant un léger dôme pour une meilleure tenue de la crème. Réalisez la crème montée puis, à l'aide d'une cuillère, recouvrez délicatement le dessus du cookie shot de crème montée. Râpez du chocolat noir à la microplane sur le dessus du cookie shot. Décorez d'une touche de feuille or (optionnel).



# Cup feuilletée Rhum Raisin, façon pomme tatin

Pour 10 cups feuilletées

## MATÉRIEL

- 1 moule à mini brioche de 10 cm de diamètre
- Emporte-pièce de 11 cm de diamètre (pour les disques de pâte feuilletée)

## INGRÉDIENTS

- 500 g de glace rhum raisin
- 600 g de pommes caramélisées
- 10 disques de 11 cm de diamètre de pâte feuilletée
- 100 g de crumble
- 50 g de raisins macérés

## POMMES CARAMELISÉES

*pour 10 unités*

- 450 g de pommes gala
- 150 g de sucre semoule

## CRUMBLE

*pour 10 unités*

- 60 g de beurre doux
- 80 g de farine T55
- 80 g de sucre cassonade
- 70 g de poudre d'amande
- 1 g de fleur de sel

## RAISINS MACÉRÉS

*à réaliser la veille*

- 200 g de raisin bruns
- 20 g de rhum ambré
- 200 g d'eau
- 200 g de sucre semoule

## PRÉPARATION

### \* POMMES CARAMELISÉES

Faites un caramel, ajoutez les cubes de pommes, couvrez d'eau et cuisez 15 minutes à feu doux. Laissez caraméliser hors feu et réservez au froid.

### \* CRUMBLE

Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez tous les ingrédients. Le beurre doit être froid et en cubes pour obtenir un aspect sablé. Faites tourner jusqu'à ce que le crumble se forme.

### \* RAISINS MACÉRÉS

Faites un sirop, ajoutez raisins et rhum, laissez refroidir, filmez et réfrigérez une nuit. Égouttez le lendemain et réservez.

## MONTAGE

Piquez les disques de pâte feuilletée à l'aide d'une fourchette. Foncez les disques de pâte feuilletée dans les moules. Remettez un moule par-dessus pendant la cuisson pour éviter le gonflement de la pâte. Ajoutez une plaque de cuisson par-dessus l'ensemble avant d'enfourner. Enfourez pendant 35 minutes à 180°C.

À complet refroidissement, garnir les cups feuilletées d'une boule de glace rhum raisin. Sur la glace, disposez harmonieusement les morceaux de crumble et les raisins macérés.



# Chou glacé Chocolat Noisette

Pour 10 choux glacés

## MATÉRIEL

- Douille micro-dentelée de 13 mm de diamètre (pour la pâte à choux)
- 1 cercle de 11 cm de diamètre (pour le craquelin)
- 1 cercle de 7 cm de diamètre (pour le palet de glace)

## INGRÉDIENTS

- 10 choux craquelin chocolat
- 900 g de glace chocolat Nutty Chocolat Noisette
- 600 g de sauce chocolat
- 150 g de croustillant gianduja
- 150 g de streusel cacao

## CRAQUELIN CHOCOLAT

*pour 10 choux*

- 35 g de farine T55
- 25 g de beurre doux
- 35 g de cassonade
- 2 g de cacao en poudre

## PÂTE À CHOUX

*pour 10 choux*

- 210 g d'œufs entiers
- 170 g d'eau
- 170 g de lait entier
- 170 g de beurre doux
- 80 g de farine T55
- 80 g de farine T45
- 7 g de sucre semoule
- 5 g de sel

## CROUSTILLANT GIANDUJA

*pour 10 choux*

- 70 g de gianduja noisette
- 45 g de beurre doux
- 40 g de farine T55
- 17 g de sucre glace
- 17g de poudre d'amande
- 7 g d'œufs entiers
- 1 g de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- Scintillant bronze

## STREUSEL CACAO

*pour 10 choux*

- 45 g de beurre doux
- 45 g de sucre semoule
- 55 g de poudre de noisette
- 15 g de cacao en poudre
- 45 g de farine T55
- 2 g de fleur de sel

## PRÉPARATION

Réalisez un craquelin en mélangeant beurre pommade, cassonade, cacao et farine, étalez finement, détaillez en disques, puis réservez au froid.

Pour la pâte à choux, faites bouillir eau, lait, beurre, sucre, sel, puis incorporez la farine. Ajoutez les œufs progressivement et pochez des choux. Ajoutez le craquelin et cuisez à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Préparez la sauce chocolat en chauffant eau, crème et glucose, puis versez sur chocolat fondu.

Pour le croustillant gianduja, mélangez gianduja fondu et biscuit concassé. Réalisez un streusel en combinant beurre, sucre, noisettes, cacao et farine, étalez le sur une plaque et enfournez pendant 18 minutes à 165°C.

## MONTAGE

Coupez le chou en deux. Détaillez la glace en palet à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre. Déposez le palet de glace dans le chou, puis refermez-le.

Versez la sauce chocolat, le streusel cacao et le croustillant gianduja.



CARTE D'OR<sup>®</sup>

*Professionnel*

**X**

*Christophe Adam*

[www.maison.cartedor.fr](http://www.maison.cartedor.fr)