



## PARIS - ÎLE-DE-FRANCE LES ENTREMETS DE L'ÉTÉ



Jean-François Deguignet, chef à l'École du Cordon Bleu.

Les pâtissiers adhérents de Paris Ile de France en ont désormais l'habitude. La Fédération des Pâtissiers de Paris - Île-de-France, présidée par Yves Devaux, organise un stage sur les entremets de l'été à la fin du printemps et un stage sur les bûches à l'automne. C'est au Cordon Bleu que la formation s'est déroulée, en partenariat avec les Griottines Peureux, Picourt Cabis et l'École du Cordon Bleu. Par FLX.

Pour fédérer et rassembler, on le sait, rien ne vaut une démonstration de nouvelles recettes. C'est ce qui attendait les pâtissiers franciliens à l'École du Cordon Bleu qui accueillait la Fédération des Pâtissiers d'Île-de-France, autour du chef Jean-François Deguignet. Ce dernier, issu d'une famille de pâtissiers, ancien chef-pâtissier de l'Hôtel InterContinental Paris, qui a rejoint l'équipe du Cordon Bleu en 1999, transmet son savoir-faire et ses connaissances en pâtisserie aux étudiants. Cette fois, ce sont des professionnels qui ont attentivement suivi sa démonstration et écouté ses explications autour de deux entremets très tendance pour l'été.

Il s'agissait d'un Cake aux marrons (pâte et crème) et pêches pochées au jus de cassis Noir de Bourgogne, permettant ainsi aux professionnels d'enrichir leur gamme de gâteaux de voyage. Le second était un Délice Choco cassis Passion, ou plus précisément : un biscuit chocolat Piémont, un crémeux chocolat, une gelée de cassis et une bavaroise Passion. Une trentaine de pâtissiers franciliens avait rejoint l'école du Cordon Bleu où Yves Devaux, Président des pâtissiers de Paris - Île-de-France, se réjouissait de la motivation des professionnels présents pour assister à des démonstrations mettant en relief les spiritueux, exhausteurs de

goûts : « C'est une tendance qui revient. Certes, d'un côté on nous demande de plus en plus de ne pas mettre d'alcool dans nos productions. Mais, aujourd'hui, en l'occurrence, on revendique le spiritueux parfum, ou, l'alcool comme ingrédient de base. Cela ne pouvait pas mieux tomber avec la maison Peureux qui a lancé un nouveau produit au dernier salon Européen ». En effet, alliant le savoir-faire et la qualité des Griottines et des Framboisines, les Grandes Distilleries Peureux proposent le Cassis Peureux, obtenu par macération dans plusieurs bains à la crème de cassis, issu de la meilleure variété Noir de Bourgogne.