



Lettre  
Pâtigoustière

# Le Feuilleté

Gourmand - Créations - Pâtisseries - France

www.maitrepatigoustier.com

Édition n°3  
Pâques 2010

## Sommaire

- 1 • Pâques, entre plaisir et religion !
- 2 • La Saga des Rats en chocolat
- Un Pâques en dinosaure
- A vos crayons... !
- Du lapin au dinosaure Pâques, c'est avant tout du chocolat... !
- 3 • Joyeuses Fêtes de Pâques 2010 avec La Florentine
- Pour Pâques, esprit Zen chez Pierre Thorez
- Les œufs de Pâques et Guillaume
- Nouveauté chez la Pâtisserie Gody
- 4 • Spécialité Estivale chez Saveurs Actuelles
- Le chocolat, un poème pour le palet
- Des Dinosaures à Pâques chez Janson Denis
- Gagnez une composition de Pâques

## Pâques, entre plaisir et religion !

Quelle est la date des fêtes de Pâques en 2010 ? Neuf français sur dix se posent la même question chaque année et pourtant, le calendrier de Pâques répond à des règles très précises.

**Pâques est mobile**  
La date de cette fête n'est pas fixée par le calendrier civil. La célébration de Pâques intervient le dimanche qui suit la pleine lune de printemps. L'équinoxe de printemps étant le 21 mars, deux jours de célébration au plus tôt le 22 mars et au plus tard le 25 avril. On connaît déjà le calendrier des prochaines années : 4 avril 2010, 24 avril 2011, 8 avril 2012, 31 mars 2013.

les faisaient décorer par des artisans peintres, orfèvres etc. Le plus illustre fervent de cette tradition, le roi soleil en personne, Louis XIV, faisait bénir solennellement la grande corbeille d'œufs décorés, voire dorés, mais l'idée de garnir l'intérieur de l'œuf survint nettement plus tard !

Cet événement religieux, issu de la religion juive, a connu au fil du temps des évolutions. Depuis le XVIème siècle, le singulier (Pâque) désigne la fête juive et orthodoxe. Le pluriel (Pâques) symbolise la fête catholique et protestante.

**Du chocolat dans l'œuf...**  
Ce n'est qu'au XVIIIe siècle, en France, qu'on décida de vider un œuf frais et de le remplir de chocolat. Depuis cette époque, chaque année les pâtisseries rivalisent d'imagination pour concevoir des œufs de Pâques ou autres compositions. La tradition est toujours respectée avec des œufs... , en chocolat de nos jours mais les formes, le contenu, la qualité des ingrédients et la présentation respectent cette coutume historique. Alors, une fois de plus, le rendez-vous, religieux, festif et familial, passe également par votre Maître Pâtigoustier !

### Les œufs de Pâques, une tradition ancestrale !

Pourquoi des œufs me diriez-vous ? Une réponse qui doit puiser son origine au IVème siècle ! En effet, l'usage des œufs pendant la pénitence de quarante jours était interdit par l'Eglise. Une grande quantité d'œufs se trouvant entassée dans les provisions de ménage, le moyen le plus expéditif pour les utiliser était de les donner aux enfants.

Dès le jeudi saint, les enfants en commençaient la collecte. Ils allaient en bande, précédés des enfants de chœur, et ramassaient dans des corbeilles les œufs donnés par la population. Face à ce stock, les gens du peuple échangeaient des œufs simples et les nobles



# Le Choix de l'Excellence

PÂTISSIERS CHOCOLATIERS GLACIERS TRAITEURS

www.maitrepatigoustier.com

• Valenciennes

## La Saga des Rats en chocolat

Tout d'abord, il faut mouler les coques d'œufs afin de réaliser la tête et le corps du sujet puis on découpe et modèle les oreilles, la queue, le nez etc. La réalisation des yeux avec la superposition des billes de chocolat blanc et noir demande beaucoup de minutie. Enfin, la dernière étape consiste à coller les différentes pié-

Pour Pâques, les pâtisseries chocolatiers de la Gourmandine vous entraînent dans l'univers du film Ratatouille en vous proposant la SAGA DES RATS tout en chocolat bien sûr... Ils se sont inspirés de dessins animés pour rester dans un esprit ludique et enfantin. Ainsi, pour la réalisation des montages à partir de coques d'œufs en chocolat, différentes étapes sur plusieurs semaines de travail ont été nécessaires.

ces puis à les pulvériser de beurre de cacao coloré pour donner l'aspect final. Par ailleurs, la gamme traditionnelle est réalisée avec les meilleurs crus de cacao sélectionnés par nos chocolatiers. La couverture noire, avec ses notes très cacaotées, est sans amertume, la couverture lait, quant à elle, offre un cacao très

doux et peu sucré.

N'oublions pas tous les petits sujets œufs, poules, lapins qui feront la joie des petits et des grands et l'incontournable «œuf pelouse» que l'on pourra cacher dans le jardin, joli clin d'œil aux doux souvenirs de notre enfance.

[www.patisseriegourmandine.com](http://www.patisseriegourmandine.com)

• Lens

## Un Pâques en dinosaure

A l'approche des fêtes de Pâques, nous nous préparons à enchanter petits et grands par nos créations. Il y a plus de 250 millions d'années, les dinosaures ont régné durant 150 millions d'années.

Cette année l'heure est à la fouille

parfois étonnants par leur force en goût, offrant des arômes d'une grande subtilité.

Nous vous conseillons ces fêtes de Pâques en couverture de chocolat au lait qui se démarque par ses arômes de caramel puissants sublimés par ses composants d'une grande finesse.

chocolatée à Lens. Votre Patigoustier se sent des airs d'archéologue. Attention sur quels ossements allez vous retomber : tyrannosaure, diplodocus, vélociraptor... Venez les découvrir dans notre boutique, mais n'ayez crainte vous ne vous casserez pas les dents car ils sont en chocolat. Depuis toujours, nous nous efforçons et travaillons avec les meilleurs produits. Des produits d'origines de grande qualité gustative et nutritive, des produits

[www.patisserie-jeanson.com](http://www.patisserie-jeanson.com)

• Armentières

## A vos crayons...!

Pour nous, Pâques, c'est la fête du chocolat mais c'est surtout la fête des enfants.

C'est pourquoi nous organisons un grand concours de dessins pour les 2-12 ans sur le thème de la poule et du chocolat.

Tous les dessins seront exposés dans le magasin, les 3 plus originaux seront récompensés : le premier aura une surprise en chocolat (bien sûr !) d'une valeur de 50 euros, le second une surprise d'une valeur de 35 euros et le troisième une surprise d'une valeur de 20 euros.

J'espère que vous répondrez nombreux car je compte sur vous pour dé-

corer le magasin de vos dessins !!

En attendant vous pouvez déjà trouver toute notre gamme de chocolats de Pâques dans notre magasin avec quelques nouveautés pour cette année comme les petits œufs en chocolat feuilletés, les œufs de mouette ou les œufs de caille...

Nous sommes toujours là pour vous accueillir du mardi au samedi de 7h30 à 19h00. Le dimanche de 8h00 à 13h00.

[www.patisserieverschuere.com](http://www.patisserieverschuere.com)

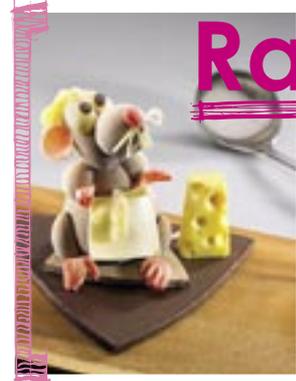
• Douai

## Du lapin au Dinosaur, Pâques c'est avant tout du chocolat!

Un peu d'histoire du chocolat, originaire des forêts tropicales de l'Amérique centrale, le cacaoyer était cultivé par les Mayas et les Aztèques. Ces peuples appréciaient cet aliment qui était consommé sous forme de breuvage appelé « chocolat » (eau amère). Ce breuvage était préparé à l'aide

de fèves de cacao (cacahuatl) grillées et broyées sur des pierres brûlantes. La pâte obtenue était chauffée puis mélangée avec de l'eau, on y ajoutait de la vanille, du poivre, de la cannelle, de l'anis, etc... Cette boisson était reconnue nourrissante, fortifiante et aphrodisiaque.

[www.patisserie-chocolaterie-cucci.fr](http://www.patisserie-chocolaterie-cucci.fr)



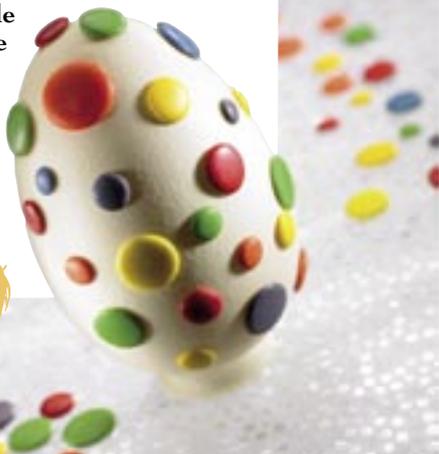
• Roubaix

## Joyeuses Fêtes de Pâques 2010 avec La Florentine

Plus qu'une fête religieuse, cette période de l'année est un temps fort où le plaisir de se retrouver autour d'un repas, partagé en famille, est important.

Associé à cet événement, l'oeuf qui a de tout temps représenté la fécondité et la renaissance et c'est tout naturellement que les oeufs de Pâques ont été intégrés à des célébrations religieuses. La consommation des oeufs de Pâques marque donc traditionnellement la fin de cette période austère et la chasse à ces saveurs existe encore de nos jours. Les oeufs de Pâques en chocolat, et autres gourmandises

sorties de l'imagination fertile de votre Maître Patigoustier, sont au rendez-vous pour ce week-end Pascal 2010.



[www.patisserielaflorentine.com](http://www.patisserielaflorentine.com)

• Lille / Lomme

## Pour Pâques, esprit Zen chez Pierre Thorez

Nouveauté **Le Soleil levant** : Moelleux griottines amandes à la fleur de riz « Thai », praliné feuilleté et sa compotée griottines au cointreau, crème mascarpone, cointreau.

Nombreux choix de montages et moulages de style japonais, traditionnels, en chocolat sans sucre.



Retrouvez nous menus de Pâques et tous nos entremets sur [www.pierre-thorez.com](http://www.pierre-thorez.com)

• Faches-Thumesnil

## Les œufs de Pâques et Guillaume

Pâques est synonyme de traditions familiales et religieuses mais également des célèbres oeufs de Pâques à déguster.

Un moment de plaisir à découvrir chez la pâtisserie Delepierre où vous pourrez retrouver vos saveurs habituelles à cette période de l'année.

Le moment de savourer une spécialité de ce professionnel, son désormais incontournable chocolat « Guillaume » !

[www.patisseriedelepierre.com](http://www.patisseriedelepierre.com)

*Un délice pour les papilles relevé avec un soupçon de fleur de bière et une pointe de réglisse, le tout enrobé finement dans un chocolat noir ou lait.*



• Pont-à-Marcq

## Nouveauté chez la Pâtisserie Gody

Pour fêter Pâques, la « Parenthèse Gourmande » a créé de petits nids de Pâques, pour 4 et 6 personnes, intitulés « la chasse aux trésors ».

Un entremet mousse chocolat au lait léger, un coeur crémeux « pabana » (mangue, passion, banane, citron), et coulis framboise sur un biscuit breton. Décor petits oeufs au chocolat caché sous une dentelle de chocolat.

A découvrir en magasin dès le samedi 27 mars.

[www.patisseriecoupet.com](http://www.patisseriecoupet.com)



NOUVEAUTÉ

## • Amiens

Le Petit Poucet  
52 rue des 3 Cailloux

## • Armentières

Pâtisserie Verschuere  
10 Place St Vaast

## • Avesnes sur Helpe

Notre célèbre foire aux mouches  
les 4 et 5 avril 2010 au bastion pour  
découvrir de nouveaux artisans et les  
produits de nos terroir.  
Pâtisserie Janson Denis  
65 rue Léon Lagrange

## • Douai

Pâtisserie Cucci  
65 rue de la Mairie

## • Faches-Thumesnil

Pâtisserie Delepieire  
97 rue Carnot

## • Le Quesnoy

Pâtisserie Fievet  
20 rue Casimir Fournier

## • Lens

Pâtisserie Jeanson  
42 Place Jean Jaurès

## • Lille

Pavé des Flandres  
390 rue Léon Gambetta

## • Lomme

Pâtisserie Thorez  
369 avenue de Dunkerque

## • Pont-à-Marcq

La Parenthèse Gourmande  
138 rue Nationale

## • Roubaix

La Florentine  
135 bd de Fourmies

## • Tourcoing

Saveurs Actuelles  
165 rue de Mouvaux

## • Saint André

Pâtisserie Devulder  
76 rue du Général Leclerc

## • Valenciennes

La Gourmandine  
58 avenue du Sénateur Girard

## • Tourcoing

# chez Saveurs Actuelles

«La Macaronade»

Composée d'un  
biscuit macaron,  
d'une crème légère  
à la pistache et  
garnie de fraises ou  
de framboises.  
Pour 4, 6 ou 8  
personnes, sur  
commande.



[www.saveurs-actuelles.com](http://www.saveurs-actuelles.com)



## • Saint André-Lez-Lille

# Le chocolat, un poème pour le palet



« Bel œuf de Pâques,  
Viens dans mon sac.  
Blanc délicat,  
Œuf au nougat.  
Rouge carmin,  
Fourré pralin.  
Bel œuf de Pâques,  
Viens dans mon sac.  
Œuf à ruban, Chocolat blanc.  
Œuf au miroir, Chocolat noir.  
Bel œuf de pâques,  
Viens dans mon sac ! »



[www.patisserie-devulder.com](http://www.patisserie-devulder.com)

## • Avesnes sur Helpe

# Des Dinosaures à Pâques chez Janson Denis

Cette année venez découvrir nos  
fabuleux moulages à l'occasion de  
Pâques.

Les dinosaures se sont invités chez nous.  
Heureusement, ces derniers  
n'ont pas effrayé nos  
traditionnels poules, coqs  
et lapins. Aux chocolats  
noirs, laits, blancs, jaunes  
ou oranges, ces moulages  
seront toujours présents  
pour le plus grand  
plaisir des yeux et  
de ses papilles.



[www.patisseriejansondenis.com](http://www.patisseriejansondenis.com)

**Directeur de la publication :** Association  
Maître Pâtigoustier ; **Rédaction :** va-infos.fr ;  
**Impression :** Imprimerie Gantier ;  
**Crédit photos :** Valrhona ;  
**Tirage :** 10.000 exemplaires.

## • Le Quesnoy

# Gagnez une composition de Pâques

Nom : .....  
Prénom : .....  
Adresse : .....  
Téléphone : .....

(Tous ces renseignements sont obligatoires ou le bulletin est considéré comme nul. Un tirage au sort sera effectué si plusieurs réponses sont exactes)

[www.patisseriefievet.com](http://www.patisseriefievet.com)

**POIDS DE LA  
COMPOSITION**

