



Lettre Patigoustière

Le Feuilleté

Gourmand - Créations - Pâtisseries - France

www.maitrepatigoustier.com

Édition n°4
Octobre 2010

Sommaire

- 1** • 20 ans au service du bon goût !
- 2** • Légendes en chocolats à Saint-André
- Une fin d'année très Chocolat
- La Florentine près de chez vous
- La Gourmandine au salon du chocolat
- 3** • Un nouveau Macaron
- Un Maître dans l'Avesnois !
- C'est la rentrée !
- « La Parenthèse Gourmande »
- 4** • Avantage « Cheu Teu-mi »
- Chers croqueurs de chocolat
- «Le Guillaume»
- Saveurs Actuelles

20 ans au service du bon goût !

L'association des Maîtres Patigoustiers fête ses vingt ans. A l'origine de cette réunion de pâtisseries, Henry Desrameaux, un professionnel du Valenciennois ayant oeuvré pour les produits de qualité au sein de son entreprise. Aujourd'hui, Yves Coupet est aux manettes de cette structure visant à exceller dans son métier comme dans la gestion de son activité.

Défendre les produits de qualité
« L'idée est venue en deux temps, une première période de gestation longue jusqu'en 1990 à travers des dialogues entre artisans étant par essence indépendants. De l'autre, il fallait réagir face à l'implantation des grandes surfaces et défendre à tout prix la qualité des matières premières dans la fabrication de nos produits », explique Henry Desrameaux, le fondateur de cette association.

Au démarrage, 4 artisans avaient opté pour cette création, un de Boulogne-sur-Mer, un de Lens, un d'Arras et un sur Valenciennes. « Une réflexion commune était sur les rails car cette association mettait en place un groupement d'achat, une idée neuve dans le monde l'artisanat ! », ajoute Henry Desrameaux. Aujourd'hui, 20 ans après, ils sont 13 professionnels répartis sur trois départements.

Formation perpétuelle
Comme dans beaucoup de métiers, il est souvent réhibitoire de croire qu'en tant que professionnel de longue date, rien d'un métier ne peut vous échapper ! « Outre l'aspect de l'achat groupé de produits de qualité, d'une assistance à la gestion, l'association organise régulièrement des séminaires de formation.

Chaque professionnel vient pour se perfectionner, découvrir chez des pâtisseries de renom les dernières techniques, les dernières tendances car la pâtisserie est vivante et le goût des clients évolue ! Il est donc nécessaire que le Pâtigoustier s'alimente d'une nouvelle approche d'un produit, d'une matière première, d'un événement etc. », souligne Yves Coupet, le président des Pâtigoustiers.

Une volonté se traduisant par des stages de perfectionnement réguliers comme à l'Ecole Lenôtre ou Bellouet (Pâtissier Meilleur Ouvrier de France) voire chez le fournisseur même de la matière première, le chocolat Valrhona parmi d'autres fournisseurs choisis pour la qualité de leurs produits voire l'hygiène des fabrications. D'autres formations sont consacrées à « la gestion car cet aspect était parfois négligé il y a quelques décennies. Maintenant, une pâtisserie mal gérée ne peut pas survivre face aux complexités administratives, de management d'équipe et tout simplement de la réglementation inhérente à la profession », ajoute Yves Coupet.

Une association véhiculant depuis 20 ans un savoir faire dans le respect de l'éthique d'un métier. Vous pouvez glaner encore plus d'informations sur votre professionnel avec les éditions précédentes du « Feuilleté » sur www.maitrepatigoustier.com





• Saint André

Légendes

en chocolats à Saint-André



Courant janvier 2011, la pâtisserie Devulder lance une nouvelle gamme de 9 bonbons de chocolats maison (3 choco lait, 3 noirs, 3 blancs) qui reprennent chacun une des 9 légendes de Saint André. Ces légendes ont été écrites par M. Maurice Noterman (1941-2006), co-fondateur du syndicat d'initiative de Saint André et administrateur du comité de recherches historiques andrésien.

www.patisserie-devulder.com

• Douai

très Une fin d'année Chocolat



A partir du 19 octobre, profitez des joies d'automne, Halloween et ses citrouilles sont de retour !

Chocolats pralinés et bonbonnières en chocolat pour d'excellents moments en famille ou entre amis, cadeaux toujours appréciés qui ne finissent jamais au fond d'une armoire !

Les 30, 31 octobre et 1er novembre, nous participons au salon du chocolat de Valenciennes, à cette occasion, nous mettrons en avant le «Merlin de Douai» gourmandise en nougatine fourrée d'un délicieux praliné (très ancienne recette douaisienne).

www.patisserie-chocolaterie-cucci.fr

• Roubaix

La Florentine près de chez vous

A la pâtisserie « La Florentine » à Roubaix, vous pouvez découvrir quelques spécialités synonymes de délices pour les papilles, passez votre commande !

Les Gauffres Maison

Fine gaufrette fourrée cassonade ou vanille

Les Tartines Russes

Très fin biscuit croustillant, fourré d'une crème au beurre fin ou pralinée



www.patisserielaflorentine.com

• Valenciennes

La Gourmandine au salon du chocolat

Le salon du chocolat se déroulera les 30, 31 OCTOBRE ET 1ER NOVEMBRE dans la salle du Fort Minique à Valenciennes

Une 5^{ème} édition événement durant laquelle la pâtisserie Gourmandine confectionnera sur place une de ses spécialités de bonbons au chocolat à savoir les fameux « Délices de Linéo ». Une recette qui avait vu le jour avec l'arrivée du tramway sur le Valenciennois !

www.patisseriegourmandine.com

5^{ème} Salon du Chocolat



• Lomme/Lille

Un nouveau Macaron à découvrir tous les 15 jours chez Pierre Thorez !

Pour fêter les 20 ans du groupement des Maîtres Pâtigousters, nous vous proposons de nouveaux parfums originaux tels que réglisse, abricot, pain d'épices, litchie, coco, choco-poire, pomme cannelle et praline ...

Nous vous les proposons à l'unité, en sachet, en boîte, en coffret ou en pyramide.

Egalement une nouvelle gaufre à découvrir tous les mois chez Pierre Thorez !

De nouveaux parfums : framboise, spéculoos, chocolat, café, pain d'épices, pistache, orange...

www.pierre-thorez.com

• Avesnes sur Helpe

Un Maître dans l'Avesnois !

Dans l'Avesnois, l'association des Maîtres Pâtigousters est présente avec la pâtisserie Janson Denis. Vous pouvez y retrouver, entre autres,

« Mouches d'Avesnes » en spécialité gourmande, incontournable !



www.patisseriejansondenis.com

• Pont à Marcq

« La Parenthèse Gourmande »

Des professionnels vous proposant des saveurs de notre région et le goût du savoir faire des grands chocolatiers.

Deux points de vente existent pour déguster les plaisirs de votre Maître Pâtigouster : 138 rue Nationale à Pont à Marcq et Rue du Capitaine Michel à Mérignies.

www.patisseriecoupet.com



Bonne découverte gourmande.



• Armentières

C'est la rentrée !

La pâtisserie VERSCHUEREN vous propose ses gâteaux de bonbons confectionnés en magasin pour toutes vos occasions gourmandes : anniversaires à la maison ou à l'école, pour petits ou gros gourmands !

Tout est possible du tout petit gâteau pour deux à la grande pièce montée à thème. A partir de 10 euros.

www.patisserieverschueren.com

La recette Pâtigoustièrre

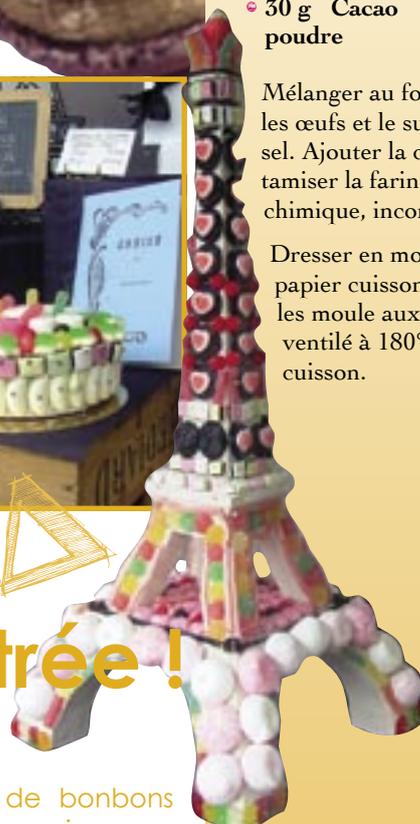
• CAKE AU CHOCOLAT

- 100 g Œufs entiers
- 140 g Sucre semoule
- Une pincée de Sel
- 60 g Crème fraîche
- 2 g Levure chimique
- 45 g Beurre fondu
- 85 g Farine
- 30 g Cacao poudre



Mélanger au fouet les œufs et le sucre et le sel. Ajouter la crème et le beurre fondu, tamiser la farine le cacao et la levure chimique, incorporer dans le mélange.

Dresser en moule beurré ou ajouter un papier cuisson dans le fond. Remplir les moule aux 3/4. Cuire dans un four ventilé à 180°, baisser à 160° en fin de cuisson.



Gâteau anniversaire des Maîtres Pâtigousters

Le précieux framboise

Biscuit chocolat, crèmeux framboise, ganache fondante et mousse au chocolat grand cru



L'Agenda

• Amiens

Le Petit Poucet
52 rue des 3 Cailloux

• Armentières

Pâtisserie Verschuere
10 Place St Vaast

• Avesnes sur Helpe

Pâtisserie Janson Denis
65 rue Léon Lagrange

• Douai

Pâtisserie Cucci
160 rue de la Mairie

• Faches-Thumesnil

Pâtisserie Delepierre
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
160 rue de Mouvaux

• Saint André

Pâtisserie Devulder
76 rue du Général Leclerc

• Valenciennes

La Gourmandine
58 avenue du Sénateur Girard

• Le Quesnoy

Avantage "Cheu Teu-mi"

La mise en place par l'Union du Commerce du Quesnoy d'un chéquier avantage vous offre un plaisir gourmand. En effet, la pâtisserie Fievet offrira au porteur d'un bon du « Chéquier Avantage » un sachet de « Cheu Teu-mi » !

www.patisseriefievet.com



• Lens

Chers croqueurs de chocolat

Au coeur du Bassin Minier, Lens ouvre ses portes au plus beau musée du monde... Le Louvre à Lens est une formidable opportunité pour moi de dévoiler une fois de plus mes petits secrets.



Chocolatier passionné, je partage avec vous mon amour du chocolat et vous fait découvrir la région de Lens comme vous ne l'avez jamais vue... Terre d'Histoire et de Mythes.

Durant ce voyage accordez-vous une halte, savourez ce chocolat où les arômes de cervoise fortifieront vos ardeurs et revitaliseront votre esprit pour continuer ce périple enchanteur. Vous pourrez ainsi découvrir « Légendes de Lens et la Gohelle » qui est à la fois une boîte en forme de livre mais aussi un objet de décoration. Il est non seulement l'écrin d'un nouveau chocolat mais aussi d'un livret d'histoires et de légendes de la région.

www.patisserie-jeanson.com

• Faches-Thumesnil

"Le Guillaume"

Notre Maître Pâtigoustier, Hervé Delepierre, a conçu un chocolat baptisé « Le Guillaume ».



Composé de ganache chocolat noir grande origine et élaboré avec une bière artisanale « La Guillaumette ». 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.

Histoire de la « Guillaumette »
Cette bière est dédiée à Guillaume de Faches, Messire de la Haye, roi des Estimaux, personnage célèbre de l'histoire de la ville et qui donna son nom au géant de celle-ci.

www.patisseriedelepierre.com



La Paysanne aux Fruits Rouges

Pâte sablée, flan aux œufs parsemé d'un assortiment de fruits rouges et garni d'une chibouste (crème meringuée et caramélisée)

Pâtisserie Saveurs Actuelles

160 rue de Mouvaux – TOURCOING

Tél. 03.20.36.50.69



Directeur de la publication :

Association Maître Pâtigoustier ;

Rédaction : va-infos.fr ;

Impression : Imprimerie Gantier ;

Crédit photos : Valrhona ;

Tirage : 10.000 exemplaires.