



Lettre
Pâtigoustière

Le Feuilleté

Gourmand Créatif - Québec - France

www.maitrepatigoustier.com

Édition n°5
Décembre 2010

Sommaire

1

• La bûche de Noël des
« Maîtres Pâtigoustiers »

2

- La « Charte de qualité »
des Maîtres
Pâtigoustiers
- Les gagnants du jeu
concours
- Pour absolument tout
savoir

3

- Des galettes, à
démasquer
- La carte de fidélité des
Maîtres Pâtigoustiers

4

- Fiche d'adhésion à la
carte de fidélité des
Maîtres Pâtigoustiers
- Les Pâtigoustiers restent
branchés

des « Voici la bûche de Noël Maîtres Pâtigoustiers »



PRÉCIEUX FRAMBOISE :
Biscuit chocolat grand cru,
crèmeux framboise,
ganache fondante,
mousseux au
chocolat.

Noël ou l'histoire d'un mets !

Du dressage de la table avec les détails de décorations de Noël comme les bougies ou le chemin de table parsemé d'étoiles scintillantes jusqu'au sapin de Noël illuminé en passant par la dinde qui cuit dans le four, tout est prêt pour le repas du réveillon même le dessert de Noël : La Bûche de Noël. Mais connaissez-vous réellement l'histoire de la bûche de Noël ? La tradition de la bûche gâteau qui se perpétue en France et autres pays du monde, est en fait relié à une autre tradition : la célébration du solstice d'hiver.

Depuis plusieurs siècles, la coutume voulait que lors de la veillée de Noël, l'on place dans l'âtre de la cheminée une vraie bûche. En effet, au Moyen-Age, l'âtre ou le foyer des habitations européennes était un endroit particulièrement privilégié car il apportait chaleur, confort et permettait la cuisson des aliments. La bûche devait être généralement en bois franc ou encore en bois d'arbre fruitier. Le soir de Noël, avant même de commencer le repas de Noël, l'histoire de la bûche nous raconte que le maître de maison plaçait dans l'âtre la bûche et l'allumait tout en procédant à des prières, bénissant le bois à l'aide d'une branche de buis ou de laurier qui était conservée depuis la fête des Rameaux et en l'arrosant d'huile, de sel et de vin cuit afin d'éloigner les sorcières et d'assurer une bonne vendange. Dans d'autres familles, la bûche de Noël se devait d'être allumée par les jeunes filles ou encore par la mère. La taille de la bûche devait être également assez conséquente. Effectivement, l'idéal étant qu'elle puisse

brûler durant
12 heures sans
interruption.



En la regardant se consumer, on pouvait ainsi faire de nombreuses prédictions sur le nombre de poulets qui allaient naître pendant l'année ou sur les mariages à venir selon le nombre d'étincelles que la bûche de Noël produisait. Attisée jusqu'au lendemain, il ne fallait surtout pas éteindre la bûche volontairement. Les tisons utilisés étaient conservés d'une année à l'autre tout comme les cendres qui étaient censées protéger la maison des incendies et de la foudre.

Cette coutume qui remonte au XII^{ème} siècle était pratiquée dans les pays européens, notamment en France et en Italie où la bûche se nommait « ceppo » ou encore « Yule Log » en Angleterre. La disparition de cette tradition au XIX^{ème} siècle en Europe et au Québec correspondrait en fait avec celle des âtres remplacés par des poêles en fonte, ne permettant donc plus de brûler de bûches en bois. Malgré tout, durant les fêtes de fin d'année, la grosse bûche de Noël fut remplacée par une petite rehaussée de chandelles et de verdure et était placée au milieu de la table en guise de décoration. Aujourd'hui, la signification de la bûche de Noël s'oublie peu à peu mais elle perdure cependant au XXI^{ème} siècle à travers une pâtisserie réalisée par ces artistes du goût.

Pour 2010, retrouvez cette tradition historique avec la bûche des Maîtres Pâtigoustiers, un moment de saveur irremplaçable !

Directeur de la publication :

Association Maître Pâtigoustier

Rédaction : va-infos.fr

Impression : Imprimerie Gantier

Tirage : 10.000 exemplaires

La « Charte de qualité » des Maîtres Pâtigoustiers

Chaque jour, pour chaque mets, les Maîtres Pâtigoustiers s'engagent à respecter leur «Charte de qualité». C'est aussi ce qui fait d'eux des artisans exceptionnels.

• **Garantie de Fabrication**
Sélection de matières premières utilisée selon des critères très pointus de qualité, de fraîcheur et de provenance : Produits et Fruits naturels, chocolat grand cru, Beurre fin...

Toutes nos fabrications sont conçues et réalisées dans nos laboratoires.

• **Garantie Fraîcheur**
Les ingrédients utilisés comme les produits présentés en magasin sont d'une très grande fraîcheur et sont régulièrement soumis à des contrôles dispensés par des organismes agréés.

• **Garantie de choix**
La gamme des produits proposés est large et profonde afin que chacun puisse trouver le mets ou entremets correspondant à ses goûts personnels et ce, dans la taille souhaitée.

• **Service et Ponctualité**
Développement du « Service » à chacun des niveaux où il est capital : Ponctualité, Conseils, Dépliants-Pro-

duits, Devis personnalisé, parfois même : Mise à disposition de personnel, Location de vaisselle, chaises, tables.. Développement de l'Information au Client : Nouveautés, Suggestions de présentation, Livre d'Or des réalisations...

• **Respect du client**
Service rapide et discret, écoute attentive des attentes du client, propositions adéquates.

• **Conscience Professionnelle**
Etre Maître Pâtigoustier c'est une façon de voir et de concevoir les choses, c'est une approche originale et très professionnelle de l'art gastronomique, c'est un état d'esprit, une éthique... ou plus simplement, une philosophie.



Le goût de l'excellence...

Les Maîtres Pâtigoustiers sont des artistes reconnus dans notre région et façon national, comme nous le prouve les récompenses reçues par Jean-Claude Jeanson



• Concours 20 ans

Les gagnants du jeu concours

- Mme David à Allennes les Marais
- Mme Lincelles Thérèse à Armentières
- Mme Dubail Filomène à Avesnes sur Helves
- Mr Crestani Christophe à Douai
- Mme Desquenne Nicole à Faches Thumesnil
- Mme Béra à Orsinval (Le Quesnoy)
- Mme Mini Annick à Abbeville (Lens)
- Mme Demayer à Lille
- Mr Vancaeneghem à Lomme

- Mme Bichu à Pont à Marcq
- Mme Callewaert Sarah à Hem (Roubaix)
- Mr Lourewecc Stéphane à Roubaix (Tourcoing)
- Mme Faviez Morgane à Lambersart (Saint André)
- Mme Dinont Cécile à Capinghem
- Mme Broutin Geneviève à Valenciennes

PRIX NATIONAUX :

- Mercure d'or
- Master des entrepreneurs du commerce et de l'artisanat
- 1^{er} prix «Bernard Loiseau»
- 1^{er} Goût et santé en 2007

PRIX REGIONAUX :

- Pavillon d'or
- 1^{er} prix de l'innovation agro-alimentaire 2004-2005-2006-2007

• En ligne...

Pour absolument tout savoir

Dans le souci de toujours mieux servir, l'association «Maître Pâtigoustier» a depuis plusieurs années mis en place un site internet.



Ce site contient toutes les informations que vous pourriez désirer connaître au sujet de l'association. De la charte de qualité à l'histoire de la création, vous pouvez naviguer sur ce site pour mieux comprendre l'amour que porte à son métier un Maître Pâtigoustier.

Découvrez-nous sur www.maitrepatigoustier.com



• Épiphanie

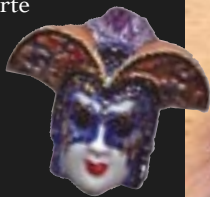
Des galettes, à démasquer



Retrouvez chez votre Maître Pâtigoustier les fèves «Masques» pour l'Épiphanie !

Les masques l'esprit du Carnaval.

Suivez les masques, qui vous prennent doucement la main pour vous emmener dans les ruelles, le long des canaux et sur les ponts qui se mirent dans les eaux calmes de la lagune, à la découverte d'une fête magique où se révèlent le raffinement, la beauté et la théâtralité d'une ville féerique « Venise ».



La carte de fidélité des Maîtres Patigoustiers



• Tous vos achats vous rapportent des points

Lors de vos achats, vos points fidélité s'accumulent sur votre compte. À partir de 10€ d'achat, chaque Euro dépensé = un point gagné. À tout moment, vous pouvez connaître votre solde de points. Il vous suffit de consulter votre dernier ticket fidélité ou de demander votre compte de points en caisse. Votre carte est valable 36 mois à compter de son ouverture.

• Des niveaux d'offres au gré de vos envies

Une reconnaissance à chacune de vos visites. Les offres fidélité sont affichées dans votre point de vente partenaire de la carte privilège. Votre magasin MAÎTRE PATIGOUSTIER se réserve toutefois le droit de modifier à tout moment, les conditions de la carte. Votre carte privilège est gratuite. Toute opposition ou renouvellement de la carte vous sera facturé 5€.

• Pour vous, des infos en avant première

Promotions, offres spéciales, anniversaires. Grâce à votre carte, vous serez informé(e) à tout moment des événements organisés. Vous bénéficierez d'avantages qui vous seront exclusivement réservés.



Fiche d'adhésion à la carte de fidélité des Maîtres Pâtigousters

Je souhaite adhérer au programme de fidélité.

- Mme Mlle M.
 Mme & Mr Société

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :/...../.....

Ville :

Date anniversaire :/...../.....

Tél. :/...../.....

Portable :/...../.....

Fax :/...../.....

E-mail :

• Nombre d'enfants : ...

Prénom et date de naissance :

..... né(e) le :/...../.....

..... né(e) le :/...../.....

..... né(e) le :/...../.....

..... né(e) le :/...../.....

• Profession :

- Agriculteur
 Artisan
 Employé
 Commerçant
 Fonctionnaire
 Profession libérale
 Retraité
 Cadre
 Etudiant
 Ouvrier
 Sans Activité

• Loisirs :

- Sport
 Musique
 Voyages
 Cinéma
 Spectacle
 Bricolage

Je déclare avoir pris connaissance des conditions d'utilisation de la Carte Privilège MAITRE PATIGOUSTIER.

Date:/...../.....

Signature:

• Sites internet

Les Pâtigousters restent branchés

Chaque pâtissier de l'association a un site internet où vous pouvez retrouver son actualité, en l'occurrence son catalogue de Noël 2010, ses produits et spécialités et plus encore. Alors, si vous voulez plus d'informations sur votre Maître Pâtigouster près de chez vous, rendez-vous sur le web... même en ligne le regard demeure toujours gourmand !