

PORTRAIT

LE MAG PRINTEMPS 2023



KAWTHER HATTAB

Cheffe pâtissière

MD
MAISON
DEMARLE

2.3.

PORTRAIT

LE MAGAZINE MAISON DEMARLE

ILS ONT REJOINT LA MAISON DEMARLE :

Benoît BOIDOIN
Responsable Méthode
et Amélioration continu

Sidoine ESSAMA
Prévisionniste / Planificateur

Chers collègues, chers partenaires, chers lecteurs,

Les beaux jours sont enfin de retour et avec eux, un PORTRAIT nouvelle génération, encore plus connecté à l'actualité de la pâtisserie et de la gastronomie, encore plus attaché à ceux qui font rayonner notre art-de-vivre à travers le monde. Désormais, PORTRAIT s'adresse à un lectorat plus large - collaborateurs mais aussi clients, partenaires, fournisseurs et amis. Il paraîtra quatre fois par an, un rythme moins soutenu qu'auparavant mais que nous voulons plus événementiel.

Alors, que lira t-on dans ce numéro ? Une sélection des dernières innovations Flexipan et quelques nouvelles de notre nouvel ERP, Sage x3. Vous ferez par ailleurs la connaissance de trois « drôles de dames » qui, chacune à leur façon, ont mis la gourmandise au centre de leur vie. Nous irons faire un tour à New York, où se tenait le gala nord américain de l'Académie Culinaire de France. Mais du côté des Hauts-de-France, l'actualité n'est pas mal non plus : notre région a été récemment désignée « Région européenne de la gastronomie 2023 », et brille de mille étoiles (ou presque) dans la dernière édition du prestigieux Guide Michelin.

Enfin, nous avons eu envie de faire sa fête au chocolat. Alors bonne dégustation, et rendez vous cet été pour le prochain numéro !

L'équipe éditoriale.

Ont collaboré à ce numéro :
Julie Bucquet, Justine Gilleron, Aurélia Dufлот Hadji-Lazaro,
Sylvie Dekhil, Mathieu Glaneux et Philippe Hemeray

En bref

NOUVEL ÉLAN POUR MAISON DEMARLE

Récemment nommé à la tête du business développement de la BU pâtisserie, Geoffrey Conforti a pour ambition de faire grandir la maison. Il nous explique comment.

Jusqu'à présent DG en charge de la stratégie commerciale chez Sasa, Geoffrey Conforti assumera désormais aussi une fonction stratégique chez Maison Demarle.

Sa vision pour les mois à venir ? « *S'imposer sur le marché du retail (vente au détail) avec le lancement en force d'une nouvelle gamme de produits dédiée aux consommateurs finaux* », explique-t-il. Cet événement se déploiera sur tous les canaux de vente: grandes et moyennes surfaces spécialisées, grandes surfaces alimentaires, magasins spécialisés et internet. « *Sur le segment professionnel, nous comptons par ailleurs con-*

solider nos parts de marché en étant plus proches à la fois des distributeurs et des chefs. Pour ce faire, nous allons revoir toute notre organisation front office: commerce, service client, marketing, bureau d'étude et R&D. » Traduction : Maison Demarle va recruter. Le service commercial sera renforcé par trois commerciaux terrain, sans compter un VIE qui appuiera notre actuel distributeur japonais NFS International pour rayonner plus largement sur l'Asie et l'Océanie. Le service client accueillera de son côté deux collaborateurs chargés du retail et de l'animation de l'équipe, et le service BE et R&D s'étoffera avec un designer, un dessinateur et un chimiste. Quant au service marketing, il devrait recruter à court et moyen terme deux chargés du digital et du trade marketing.



CARNET ROSE



DES BÉBÉS ONT POINTÉ LEUR NEZ CHEZ MAISON DEMARLE ! PIERRE ELOI MILCENT-BAUDOIN, VICE PRÉSIDENT SALES & MARKETING, A ACCUEILLI LE 15 MARS SON TROISIÈME GARÇON, UN PETIT **ANDÉOL**, TANDIS QUE JULIE BUCQUET, GLOBAL MARKETING MANAGER, DONNAIT NAISSANCE À **ELÉONORE** LE 17 NOVEMBRE. **FÉLICITATIONS !**

— SILPAT® PARTENAIRE DE L'ÉMISSION TOP CHEF SUR M6

Retrouvez les produits SILPAT® dans l'émission culte Top Chef tous les mercredis soir sur M6. Les produits SILPAT® ont été sélectionnés par Top Chef afin de sublimer les desserts et les plats des candidats. Les candidats de Top Chef n'ont pas fini de nous étonner et les chefs de brigade ont encore bien des défis à leur proposer. La mythique épreuve « La Guerre des Restau » est à venir et bien d'autres encore, des épreuves dans lesquelles le temps sera compté et l'efficacité sera de mise. Silpat® continuera d'accompagner les candidats dans ces moments de cuisine intenses, pour laisser place à leur créativité sans limite. Et vous quel est votre candidat favori ?

MD
MAISON
DEMARLE

4.5.

TOUS À TABLE

CHEZ LES CH'TIS

Désignée Région européenne de la gastronomie 2023, la région des Hauts-de-France – qui est celle de Maison Demarle –, vient aussi de récolter 5 nouvelles étoiles dans le Guide Michelin. Une double actu à déguster sans modération.

C'est une première : les Hauts-de-France ont reçu le prestigieux label « Région européenne de la gastronomie » pour l'année 2023. Une distinction qui vient couronner le travail et la culture d'une région qui, avec ses cinq départements, jouit d'une richesse incroyable en termes de produits de la terre et de la mer, de savoir-faire et culture alimentaire. « Nous sommes la première et la seule région de France à laquelle est décernée cette distinction qui valorise notre identité ainsi que nos valeurs unanimement reconnues de partage et de convivialité », souligne Xavier Bertrand, le président de la Région.

Renforcer l'identité régionale et la valorisation du local

Le label « Région européenne de la gastronomie » permettra de développer le tourisme et l'attractivité des Hauts-de-France à travers une multitude d'événements ayant pour objectif de révéler et faire connaître son identité culinaire. Toute l'année, particulièrement de mars à octobre, seront ainsi organisés des dîners insolites, des ateliers, des festivals, des parcours gourmands, des marchés... Mais la région entend surtout valoriser encore davantage le mieux-manger, le local et de saison, car le projet vise aussi le long terme en éduquant à des modes de vie plus vertueux.



Parmi les spécialités locales, le potjevleesch ou « potch », une sorte de terrine de viandes en gelée.

Un prix qui couronne une démarche responsable

Au fait, d'où vient le label « Région européenne de la gastronomie » ? Il est décerné par l'Institut International de la Gastronomie, de la Culture, des Arts et du Tourisme (IG-CAT), une organisation à but non lucratif créée en 2012 s'appuyant sur un panel indépendant et international d'experts. Pour prétendre à cette distinction, la région candidate doit témoigner de son engagement et démontrer qu'elle a développé suffisamment de projets liés à la gastronomie au sens large, du champ à l'assiette. Sensibiliser les citoyens à leur alimentation, à la valeur des produits locaux, et à la nécessité d'innover pour protéger ce patrimoine sont des axes clés du programme. Avec ce formidable catalyseur que représente le label, nul doute que tout le monde saura bientôt prononcer « potjevleesch ».



Doublement étoilé, Christophe Dufossé, à la tête du Château de Beaulieu, dans le Pas-de-Calais, est aussi le seul chef de la région à avoir décroché une étoile verte. Une récompense décernée par le guide aux restaurants jouant « un rôle modèle en matière de gastronomie écoresponsable ».

LES HAUTS-DE-FRANCE, RÉGION 19 ÉTOILES

Les « gens du Nord » sont pleins de ressources. Il y a quelques semaines, le célèbre Guide Michelin distinguait d'une étoile trois restaurants de notre belle province : **Arborescence** à Croix, le **Rozò** à Marcq-en-Barœul et **Pureté** à Lille. Le **Château de Beaulieu**, à Busnes dans le Pas-de-Calais, rejoint quant à lui la **Grenouillère** dans le club très sélect des restaurants deux étoiles des Hauts-de-France. Avec ces nouvelles distinctions, la région totalise pas moins de 19 étoiles Michelin. Et toque !

Au Nord, c'était... le Sirha Omnivore

C'est au Touquet-Plage, dans le Pas-de-Calais, qu'aura lieu la seconde édition du Sirha Omnivore Nord, qui rassemblera du 17 au 19 juin les plus grands chefs, artisans et personnalités du monde de la restauration de la région. Trois jours de cuisine créative, libre et engagée pour fêter les 20 ans du festival et célébrer encore une fois la gastronomie Ch'ti.

« Je pense que s'il y a une saveur qui caractérise la région, c'est l'amertume », déclare Alexandre Gauthier, chef du restaurant doublement étoilé la Grenouillère.

6.7. En direct des Ateliers MAISON DEMARLE

Chaque trimestre, nous vous présenterons désormais nos nouveautés Flexipan et Silpat. Des moules souples, toiles ou autres accessoires ultra performants destinés à inspirer les pâtisseries du monde entier. Et ce printemps, nos lauréats sont...

MOULE 9 SAINT HONORÉ

FX-02598

Pour réaliser de délicieux entremets et réaliser des décors en un tour de main.



MOULE 12 BARQUETTES SAVARIN

FP-02754

Une forme modernisée pour réaliser les délicieuses barquettes aux fruits de notre enfance. Sans oublier de succulentes recettes salées !



MOULE 8 COURONNES TORSADÉES

FP-02009

Nouvelle forme inspirante pour réaliser des bundts, charlottes, brioches, savarins...

MOULE 30 BOUTONS DE FLEURS

FX-02113

Assemblez deux empreintes et vous obtiendrez un bouton de fleur en version 3D ! A décliner en salé et en sucré.



NOUVEL ERP : CE QUE ÇA VA CHANGER

Chaud devant !

Début juillet, Maison Demarle disposera d'un nouvel ERP, ou Progiciel de Gestion Intégré. L'enjeu de ce changement ? Gagner en efficacité et en réactivité, en interne comme pour nos clients. Explications avec Guillaume Decatoire, qui supervise l'opération en tant que chef de projet industriel.

De plus, les données seront plus fiables, car actualisées en temps réel par chacun. L'objectif est de gagner en performance interne.

Et pour les clients, quel sera le bénéfice ?

G. D. : Comme nous serons mieux informés sur l'état des commandes et la fabrication de nos produits, nous serons plus réactifs pour répondre à leur demande. En connaissant en amont les besoins de nos clients, qui évoluent par exemple en fonction de la saisonnalité, nous pourrions même anticiper leurs besoins et ajuster nos stocks en fonction. Nous serons ainsi encore plus efficaces sur le respect des dates sur lesquelles nous nous engageons.

Demarle s'apprête à adopter une toute nouvelle version de Sage X3, son ERP historique. Pouvez-vous nous rappeler ce qui a motivé cette décision ?

G. D. : Historiquement, ce logiciel avait été implémenté en 2016 chez Sasa et dupliqué à l'identique chez Maison Demarle, alors que ces deux business unit sont très différentes en termes d'industrie, de besoins, de clients, de culture d'entreprise. L'arrivée de la nouvelle génération de Sage X3 nous offre l'opportunité de tout remettre à plat.

Qu'est-ce qui va changer ?

G. D. : En plus de l'esthétique, ce nouvel outil est plus ludique et facile à prendre en main. L'ERP actuel comprend les données utilisées par l'ensemble du groupe, or toutes ne sont pas pertinentes pour Maison Demarle. On a donc dans un premier temps trié les données, puis retravaillé l'information afin qu'elle soit homogène. Désormais, nos fiches articles, clients, fournisseurs seront plus complètes, plus exploitables. Nos articles seront tous nommés selon la même codification, et leurs fiches renseignées de manière systématique : gamme, nomenclature, prix, clients, fournisseurs, conditions de vente, conditions de livraison, de paiement...

Pour les collaborateurs de Maison Demarle, quel est l'intérêt de ce nouvel ERP ?

G. D. : Un gain d'efficacité et de fiabilité considérable. Toutes les données concernant nos besoins de stock, l'état des commandes, l'état de la production, ou l'envoi d'accusés de réception de commande à nos clients, seront préremplies ou générées automatiquement, et l'utilisateur n'aura plus qu'à les confirmer.

GUILLAUME DECATOIRE



8.9.

Clothilde Benjamin

La gourmandise est son métier

Passionnée de cuisine et de pâtisserie, cette styliste culinaire commence à se faire une place sur Instagram. C'est l'une des influenceuses partenaires de Maison Demarle. Portrait d'une foodista inspirante.

Styliste culinaire, créatrice de contenus photographiques pour les réseaux sociaux, autrice de recettes, Clothilde Benjamin est multicasquettes. Depuis 2017, cette pétillante Franco-Américaine de 36 ans vit à fond sa passion pour la gastronomie et les belles images. Sa vie d'avant ? Différents postes dans le marketing digital, au sein de grandes marques de la cosmétique, du prêt-à-porter, puis chez Alain Ducasse. Mais la jeune femme souffre de mucoviscidose, une maladie génétique qui s'attaque aux poumons et au système digestif. Et si elle aime le challenge, elle n'a pas envie d'être sous stress H24. Après sept années frénétiques et exigeantes, elle a envie de s'écouter davantage, de se recentrer sur ce qu'elle aime vraiment. Une amie lui parle de stylisme culinaire, l'idée fait tilt – Clothilde a toujours aimé cuisiner et connaît parfaitement les codes du luxe. Elle se forme à la photo et crée sa société, Sixty Five Spoons. Pour l'anecdote, le Chef Alain Ducasse la soutiendra dans sa reconversion en étant son premier client.



De l'art de magnifier les plats

Comment conçoit-elle son nouveau métier ? « Pour moi, une styliste culinaire n'a pas seulement un rôle esthétique et créatif, explique Clothilde. Bien sûr, elle doit savoir sublimer un plat en mettant en valeur ses textures, ses couleurs. Mais elle doit aussi être capable d'anticiper tous les impondérables qui peuvent arriver sur un shooting - des glaçons qui fondent aux changements de cap du client ! » Pas de quoi décourager cette pro qui a déjà travaillé avec le champagne Ruinart, Louis Vuitton, La maison du Whisky, Novotel ou encore Gourmey, une start-up qui produit... de la viande et du foie gras de synthèse. Et depuis environ un an, Clothilde travaille avec Maison Demarle. Sa mission a démarré avec la création de contenus pour l'instagram de Silpat, puis s'est transformée en partenariat.

Un partenariat très créatif avec Silpat

Aujourd'hui, elle imagine des recettes à partir des produits Silpat. Ce qu'elle apprécie le plus dans cette collaboration ? « La marque me communique ses temps forts, puis j'ai carte blanche. C'est ainsi que je travaille le mieux, en toute liberté », confie Clothilde. Cookies au thé matcha, Key Lime Pie revisitée... ses recettes sentent bon les US. « J'ai beaucoup voyagé dans ma vie, ma mère est Américaine, originaire du Salvador, et j'aime, dans mes recettes, mélanger le meilleur de toutes ces cultures ». Mais toujours en veillant à équilibrer le healthy et le gourmand. « Avec ma maladie, bien manger est essentiel. J'ai arrêté le gluten il y a 5 ans et essaie de pratiquer une cuisine ayurvédique, c'est-à-dire saine, fraîche et de saison ».

Quand elle n'est pas aux fourneaux ou derrière un appareil photo, Clothilde aime voyager ou se promener avec son mari et leur petite chienne spitz, Ozzie, qui a son propre compte Instagram. Ses projets dans les mois qui viennent ? Intensifier sa collaboration avec une agence de production qui travaille avec le groupe LVMH. Si elle a tout quitté pour une relative insécurité, Clothilde ne regrette rien : « Je fais quelque chose que j'adore et cela me rend très heureuse ».



Pourquoi 65 Spoons ?

Si Clothilde Benjamin a baptisé sa marque « 65 Spoons » (65 cuillères), cela n'a rien à voir avec la numérologie. En anglais, mucoviscidose se dit Cystic Fibrosis, mais aussi plus poétiquement « Sixty five roses » (65 roses) – d'après le nom qu'aurait cru entendre, en 1965, un petit garçon à qui on l'avait diagnostiquée. Cette appellation, Clothilde l'a détournée, comme un pied-de-nez à sa maladie.

Portrait à croquer



La fameuse Key Lime Pie des îles de Key West, en Floride, revisitée dans des mini moules à savarin Silpat.



Les cookies au thé matcha de Clothilde en majesté sur leur tapis de cuisson Silpat.

10.11.

TOUS FONDUS DE CHOCOLAT

Le chocolat ? On adore ! Quand on sait, en plus, que c'est l'un des aliments les plus riches en antioxydants, on plonge sans complexes. Panorama de spécialités cacaotées venues du monde entier.

Le Brownie, Etats-Unis

Cookies, muffins, donuts... Chez nos cousins américains, le cacao s'invite partout. Décernons la palme d'or de l'intensité au brownie, un « pavé » truffé de noix (traditionnellement de pécan ou macadamia), particulièrement fort en chocolat.



Le Mole Poblano, Mexique

Savez-vous que le chocolat se marie aussi avec le salé ? Au Mexique, c'est l'un des ingrédients traditionnels du mole poblano, une sauce dérivée d'une recette précolombienne qui accompagne généralement le poulet.

Pour le mole, on choisit bien sûr un cacao amer ou très légèrement sucré. A tester !



Le Bicerin, Italie

Si vous passez un jour à Turin, essayez cette boisson créée au XIXème siècle au Café Bicerin, d'où son nom, qui marie harmonieusement chocolat chaud, café et crème fraîche. Un peu comme un chocolat viennois, le café en plus. Gourmand à souhait !

Le Kladdkaka, Suède

Le kladdkaka (on ne rit pas !) est un gâteau au chocolat qui, par sa texture mi-cuite, ressemble beaucoup à notre fondant. Et comme s'il n'était pas assez riche comme ça, on aime le servir en Suède accompagné de crème fouettée.



Le Murzinek, Pologne

En Pologne, on aime les desserts au miel, aux graines de pavot, à la cannelle... mais aussi au chocolat. Et là, chacun a sa recette de murzinek, que l'on s'échange de génération en génération.



La Sachertorte, Autriche

Ce dessert (torte signifie gâteau en allemand) a été mis au point en 1832 pour le Prince de Metternich par Franz Sacher, qui n'était alors qu'un apprenti pâtissier de 16 ans. Son secret ? Une fine couche de confiture d'abricot entre ses deux génoises cacaotées.

12.13.

Kawther Hattab et Salma Langar

Les dames de la pâtisserie française made in Tunisie

Depuis la Tunisie, elles font rayonner la haute pâtisserie française. La première, ingénieure en biologie industrielle, s'est reconvertie par passion. La seconde a grandi dans une cuisine et a notamment été apprentie chez Cyril Lignac. Rencontre avec deux femmes en or.

Comment est née votre vocation ?

Kawther Hattab : Je me rappelle très bien avoir imaginé un soir une association de saveurs inattendue dont j'étais sûre qu'elle allait fonctionner. Mon intuition m'a par la suite conduite à mettre du poivre rose dans mes pâtisseries, à marier la mandarine, le yuzu et le praliné... Mes amis étaient emballés par ces combinaisons et ça m'a encouragée. Je suis peintre par ailleurs, et considère la pâtisserie comme un art : j'image des associations de saveurs de la même manière que j'imagine des couleurs sur un tableau.

Salma Langar : Mon envie est née dans la cuisine de ma grand-mère, toute jeune, pendant ces fêtes où nous faisons de la pâtisserie traditionnelle en famille. On passait des soirées entières à préparer des desserts pour le lendemain. Et ayant grandi dans le restaurant de mon père, je ne pouvais que tomber amoureuse de ce métier.



Kawther Hattab au travail dans son labo.

Kawther, votre pâtisserie s'appelle « Madeleine et Proust ». Pourquoi ?

K. H. : C'est un clin d'œil à la littérature, et au fait que j'ai envie que ma pâtisserie provoque des émotions.

Et vous, Salma, vous avez appelé la vôtre « Boulevard des Capucines » ...

S. L. : Tout simplement parce qu'elle est située dans un immeuble haussmannien, avec une terrasse très parisienne, et que ma fleur comestible préférée est la capucine !

Comment définiriez-vous votre univers pâtissier ?

K. H. : J'aime le naturel et le travail de la matière première avec le moins d'additifs possibles, sans améliorants ni colorants. A Noël dernier, j'ai sorti une gamme de bûches dont les glaçages étaient à la betterave, au curcuma ou au thé matcha. J'aime aussi particulièrement travailler les fruits, avec des concentrations et des réductions, pour obtenir un maximum de saveur.

S. L. : Dans ma boulangerie-salon de thé, je propose environ 60% de recettes sucrées et 40% de salé, avec un brunch, car c'est l'un de mes repas préférés. Mon univers est classique mais twisté par une touche de créativité ; j'aime revisiter la pâtisserie française avec des formes innovantes, et en y mettant moins de sucre. J'adore travailler le chocolat et les fruits.

Votre gâteau signature ?

K. H. : J'en citerais trois : le Paris-Brest, avec bien sûr un praliné maison, à ma carte depuis quatre ou cinq ans, le Royal chocolat-framboise et la Douceur d'Alep, à base de pistache et de framboise.

S. L. : L'Ultraviolet, à la couleur éclatante. Il est composé d'un biscuit amande, d'une gelée de cassis et d'une ganache montée à la vanille bourbon et à la violette, avec un petit peu de cassonade et de fleur de sel. C'est notre best seller.

Que proposez-vous durant ce Ramadan ?

K. H. : Chez *Madeleine et Proust*, nous revisitons la pâtisserie française avec des goûts orientaux comme l'eau de rose, la fleur d'oranger, les dattes. Nous proposons par exemple un entremets composé d'un croustillant sésame, d'un petit crémeux aux dattes et d'une mousse légère à la fleur d'oranger.

S. L. : On garde notre vitrine de gâteaux français, mais on y a ajouté des desserts traditionnels tunisiens revisités et allégés, comme le samsa, des feuilles de bricks en triangle farcies de fruits secs, les nids d'oiseaux, la bouza ou l'assida, une sorte de crème servie avec des fruits secs.



Les saint-Honoré magiques de Madeleine et Proust.

La main à la pâte



Salma Langar dans sa boutique, Boulevard des Capucines.

Un produit chouchou chez Maison Demarle, un incontournable dans votre labo de pâtisserie ?

K. H. : J'utilise le fameux moule souple FLEXIPAN @ ORIGINE pour mes mini tartelettes et un moule en forme de saphir pour mon gâteau La Douceur d'Alep. Un autre moule en forme d'hexagone m'a inspiré une Pavlova revisitée.

S. L. : Les toiles SILPAIN. Nous sommes tellement habitués aux tapis Silpat que nous appelons tous nos tapis de cuisson en silicone comme ça, c'est devenu un nom générique. Nous utilisons aussi un moule aux empreintes rondes pour réaliser nos gâteaux sans gluten.

14.15.

Maison Demarle x l'Académie culinaire de France : un mariage heureux

Comme la mode ou la Révolution, la cuisine est l'une des grandes fiertés françaises. Et pour la faire rayonner dans le monde, il y a l'Académie culinaire de France (ACF), implantée sur plusieurs continents. Depuis 1883, cette association de chefs s'est donné pour mission de perfectionner l'art culinaire français, de faciliter les initiatives destinées à le valoriser, de défendre et protéger les appellations culinaires, entre autres.

En février dernier, le congrès annuel 2023 des délégations Etats-Unis et Canada de l'ACF se tenait à New York. L'occasion de réunir plus de 220 invités pour tout un week-end de festivités, marqué par l'intronisation de 23 nouveaux membres. Un événement concentrant un nombre impressionnant de chefs au mètre carré, auquel participait en tant que sponsor Pierre-Eloi Milcent-Baudoin, vice-président sales & marketing chez Sasa Demarle, ainsi que son équipe marketing.



De gauche à droite : Sebastien Baud, Président de l'ACF USA, meilleur ouvrier de France et chef du Consulat de France à New York, Pierre-Eloi Milcent-Baudoin et Katrina Challet, de Maison Demarle, Fabrice Guinchard, Vice-Président de l'ACF USA.

Des valeurs communes et une proximité renforcée

Associer les marques de Maison Demarle et l'ACF sonnait pour les deux parties comme une évidence. « Nous défendons des valeurs communes, rappelle Pierre-Eloi Milcent-Baudoin. Les chefs de l'ACF incarnent comme nous le Made In France, le savoir-faire à la française, la gastronomie nationale ». En participant à un temps fort du calendrier des chefs et des décideurs de l'hôtellerie et de la restauration, Sasa Demarle réaffirme aussi son engagement à leurs côtés. « En cuisine, quand il s'agit de s'équiper avec les outils les plus durables et les plus fiables, ce sont les chefs qui décident. Alors ce lien que nous tissons avec eux est fondamental, c'est la garantie que nous restons en première ligne dans leur esprit », ajoute-t-il. Concrètement, le sponsoring consiste en dons de produits aux invités des divers événements initiés par l'ACF. « Ces dons vont parfois même permettre l'élaboration de créations culinaires des équipes de cuisine impliquées au cours de ces dîners, se réjouit Pierre-Eloi, ce qui met en lumière les nombreux usages possibles et la qualité de nos produits auprès des chefs qui participent comme de ceux qui dégustent. Enfin, ce partenariat nous permet de nous rapprocher d'entreprises amies qui travaillent avec ces mêmes chefs, telles que Bridor, Le Palais des Thés, Cacao Barry ou Cristel ». Toutes nos félicitations pour ce mariage win-win.

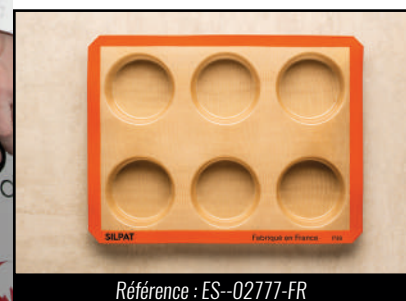
La recette du mois TARTELETTES DE PRINTEMPS

Ingrédients : (pour 4 tartelettes)

1 kg de petits pois à écosser
2 bottes d'asperges
400g de ricotta
micro pousses
oignon rouge
copeaux de parmesan
jus de citron
sel, poivre, huile d'olive

Pour la pâte sablée au parmesan :

150 g de beurre salé
220 g de farine
80 g de parmesan râpé
2 à 3 cuillères à soupe d'eau



PRÉPARATION

1. Commencer par préparer votre pâte : dans un bol, mélanger la farine et le parmesan.
2. Incorporer le beurre en morceaux et sabler jusqu'à obtenir une poudre.
3. Ajouter l'eau progressivement afin d'obtenir une boule uniforme.
4. Couvrir la pâte d'un film alimentaire et réserver au frais ½ heure.
5. Placer le moule sur une plaque pâtisseries perforée.
6. Au moment de l'utilisation, étaler la pâte, découper des ronds de pâte et les placer dans les empreintes.
7. Cuire les tartelettes à 180°C pendant 10-15 minutes. Mettre de côté, les laisser refroidir complètement.
8. Dans un saladier, mélanger la ricotta avec du jus de citron (selon goûts), sel et poivre.
9. Écosser les petits pois et tailler les asperges (on ne gardera que les têtes) et les faire blanchir dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Une fois cuits, tout en restant croquants, les verser dans un bol d'eau glacée pour arrêter la cuisson.
10. Garnir les tartelettes de ricotta et remplir de petits pois, asperges, micro pousses, fines lamelles d'oignon rouge. Saler et poivrer et finir avec des copeaux de parmesan et un filet d'huile d'olive.
11. Servir froid pour un apéritif dinatoire ou une entrée.





FLEXIPAN® | SILPAT®

PO**TRAIT**



PRINTEMPS 2023

www.flexipan.fr - www.silpat.fr