

# Le délice gorgée après gorgée



## Clos de l'Oratoire Châteauneuf-du-Pape AOC

2006, France, 75 cl



Robe rubis foncé. Nez complexe avec un parfum de baies intense, accompagné de notes épicées. Ample et structuré en bouche avec des tannins ronds.

- Gibier, potée, rôti
- Grenache, syrah, cinsault, mourvèdre
- 16-18° C
- 5-7 ans

# 28.95



## Mont-sur-Rolle AOC

2007, Vaud, Suisse

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Nez d'ananas accompagné d'une note florale. Moyennement corsé. Finale fraîche, fruitée et minérale.

- Apéritif, fromage, poisson: d'eau douce
- 10-12° C
- Chasselas
- 2-3 ans

# 28.70

6 x 70 cl

10.- de rabais

au lieu de 38.70



## Señorio de los Llanos Reserva

2004, DO Valdepeñas, Espagne

Robe grenat. Nez de fines herbes, de baies rouges et d'épices. Bouche pleine et bien structurée, avec des tannins veloutés.

- Rôti, fromage: mûr
- 18° C
- Tempranillo
- 6-8 ans

# 29.70

6 x 75 cl

12.- de rabais

au lieu de 41.70

Valables du 24 au 30 septembre 2008, jusqu'à épuisement des stocks.



La cave à vins de la Suisse



## Ils ont fait d'une passion leur métier

Les meilleurs apprentis confiseurs de Suisse romande et du Tessin s'affronteront en finale le 27 septembre. En guise de mise en bouche, ils vous offrent une recette qui leur est chère, à tester dans vos cuisines.

## A ne pas rater le 27 septembre

Finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs, Ecole professionnelle de Montreux. Concours et dégustations des préparations des candidats. Renseignements: [www.jeunes-confiseurs.ch](http://www.jeunes-confiseurs.ch)

# Leguide

Réalisé par: Marie Mathyer Photos: Sedrik Nemeth



## Tout en douceurs

Du 18 au 28 septembre, c'est la Semaine du goût. A cette occasion, nous sommes allés à la rencontre de la crème des jeunes confiseurs. Ils sont onze, dont sept filles et ont entre 17 et 23 ans. Nous avons rencontré leurs patrons, récolté leur recette préférée et la spécialité de la confiserie où ils ont tout appris.

# Les recettes des meilleurs apprentis en confiserie

# Le guide Les meilleurs apprentis confiseurs de Suisse romande et du Tessin

**Heidi Christen,**  
apprentie chez  
Monnier, Morat

«Pour moi, le côté artistique est plus difficile que la technique elle-même»

Elle parle tout doucement, d'une voix timide. Mais Heidi, 18 ans, a beau détester parler en public et savoir qu'on la regarde, quand elle est dans un laboratoire de cuisine, ce calme et cette réserve font des miracles. Son patron, Josef Billes, patron de la célèbre confiserie Monnier, à Morat, confirme: «Elle sait très bien ce qu'elle se veut. Elle fait tout ce qu'il faut, quand il faut.»

**La confiserie en un souvenir: les bonbons de ton enfance?**

Petite, je ne mangeais qu'une seule sucrerie: les caramels mous à la crème.

**Sucre versus sel?**

Le côté sucré, l'envie de dessert, tout est venu plus tard. Le goût du sucre dans mon assiette est venu en même temps que le plaisir de travailler en cuisine.

**Un bon apprenti en confiserie, c'est...**

Quelqu'un qui sait travailler vite, être autonome, exact, précis et créatif. La décoration des gâteaux, l'imagination, l'artisti-



que: pour moi, c'est cela qui est le plus dur.

**Ta plus belle réussite pâtissière?**  
La pièce montée que j'ai réalisée l'année dernière, une

église en chocolat blanc et noir.

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

L'odeur d'un laboratoire de confi-

serie où se mélangent le sucre, le chocolat, des odeurs presque doucereuses. Le brun du chocolat et le goût vanillé d'un chocolat qui fond sur la langue.

**Mathieu Bosson,**  
apprenti chez Jean-Marc  
Suard, Fribourg

«Ce qui compte, c'est la passion pour ce métier!»

Mathieu a 20 ans et l'enthousiasme qu'il met à décrire son métier est aussi vif que celui qui illumine les prunelles de son ancien patron, Jean-Marc Suard, 54 ans. Pour le directeur des trois confiseries Suard, «Mathieu est un gros bosseur. Un gentil garçon très motivé, qui a énormément travaillé pour ses examens.» L'intéressé parle, lui, surtout de chance et, beaucoup, de passion.

**La confiserie en un souvenir: les bonbons de ton enfance?**

Je ne me rappelle pas leur nom, mais ce sont des boules au caramel saupoudrées de sucre glace qu'on achetait au petit magasin de Riaz, où j'ai grandi.

**Sucre versus sel?**

La confiserie, c'était un choix pour me spécialiser après mon apprentissage de boulanger-pâtissier. C'est sûr, mon péché mignon, c'est le sucré. Je craque pour le chocolat, le praliné.

**Un bon apprenti en confiserie, c'est...**

Quelqu'un qui a plaisir à confectonner quelque chose de ses mains, qui aime travailler la matière, qui est patient, organisé.



Et suffisamment passionné pour supporter les contraintes de ce métier.

**Ta plus belle réussite pâtissière?**

L'entremets Equateur, que je vais présenter au concours, à base de chocolat, bien sûr!

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

L'odeur du pain qui cuit qui nous accueille tous les matins, le noir d'un beau cacao et le goût de la noisette dans un chocolat.

## La recette de Heidi

### Le kouglof

«Comme je crois être la seule à venir de Suisse alémanique, je présente une spécialité de là-bas»

**Pour un moule à kouglof**

2 œufs  
100 g de beurre  
120 g de sucre  
6 dl de lait  
140 g de farine  
30 g de fécule de farine  
7 g de poudre à lever  
40 g de zeste d'orange  
40 g de couverture de chocolat hachée

Faire mousser le beurre et le sucre. Ajouter les œufs et le lait. Mélanger puis ajouter le reste des ingrédients. Mettre dans un moule à kouglof beurré, enfourner dans le four préchauffé à 200°C pendant environ vingt-cinq minutes. Une fois le gâteau démoulé et refroidi, saupoudrer de sucre glace.



## La spécialité de la confiserie Monnier

### Le millefeuille aux figues

«Tous nos millefeuilles sont réalisés avec des fruits de saison. Les figues apportent un côté léger à la crème vanille, une saveur particulière. Le mois prochain, ce sera au tour d'un autre fruit de figurer dans nos pâtisseries.»

Prix: 4 fr. 60.  
Confiserie Monnier, Hauptgasse 25, 3280 Morat.



## La recette de Mathieu

### Le gâteau Saint-Charles

«Léger et gourmand, j'adore!»

**Dacquoise amandes-noisettes-noix**

6 blancs d'œufs  
90 g de sucre  
45 g de farine  
70 g de poudre d'amandes  
70 g de noisettes en poudre  
45 g de noix hachées  
170 g de sucre glace

Monter les blancs en les serrant avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes, la farine, le sucre glace, les noisettes en poudre et, en dernier, les noix. Dresser dans les moules, cuire environ vingt minutes à 20°C.

**Crème mousseline pralinée**

2,5 dl de crème vanille  
125 g de beurre  
150 g de pâte de praliné  
2 dl de crème fraîche montée

Faire mousser le beurre et ajouter l'arôme praliné. Ajouter la crème vanille, puis mélanger délicatement la crème fraîche.

**Assemblage et finition**

Dresser sur la dacquoise en striant avec une douille lisse la crème mousseline pralinée. Décorer avec votre imagination.

## La spécialité de la confiserie Suard

### Les dattes au chocolat

«Les fruits sont fourrés au chocolat grand cru, puis chemisés et roulés dans de la poudre de cacao. Au final, un produit plein de soleil à déguster avec un café ou une bonne liqueur.»

Prix: 8 fr. 50 les 100 g.  
Confiserie Jean-Marc Suard, rue Jean-Grimoux 14, rue de Romont 13 et place de la Gare 5, Fribourg.



# Le guide Les meilleurs apprentis

**César Nicollier,**  
apprenti chez Christophe  
Berger, Genève

«Depuis mes 9 ans, je répète à tout le monde que je veux être chocolatier. J'ai dû attendre mes 19 ans pour dire: «Voilà, c'est fait!»

On ne sait pas si ce sont les gâteaux fabriqués avec passion dans la cuisine de sa mère qui lui ont donné durablement l'eau à la bouche, mais César est visiblement fait pour régner sur l'empire chocolat. Difficile de le faire dissuader sur la puissance d'une telle vocation, ni lui ni son ancien patron, Christophe Berger, ne sont de grands bavards. Pour s'exprimer, ils privilégient le langage qui s'adresse des mains au palais des gourmands.

**La confiserie en un souvenir: les bonbons de ton enfance?**

Je ne me souviens pas tellement de bonbons, mais d'un gâteau marbré qui alternait petits-beurre et chocolat glacé que ma grand-mère appelait le Manureva.

**Sucre versus sel?**

Sucre, sucre et sucre! Depuis tout petit, j'aime faire des pâtisseries,



des gâteaux. Et, depuis que j'ai 9 ans, je répète à tout le monde que je veux être chocolatier.

**Un bon apprenti en confiserie, c'est...**

Quelqu'un qui est motivé, qui sait accepter les remarques, qui aime le côté nouveau, le fait de

pouvoir être créatif tous les jours.

**Ta plus belle réussite pâtissière?**

Une immense autruche en chocolat blanc et noir avec les plumes gravées dans la texture pour donner du relief. Elle a même été photographiée et publiée dans un journal.

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

L'odeur des fèves de cacao qu'on utilise comme engrais pour mettre dans les platebandes du petit jardin derrière le tea-room. Le vert artificiel des caraques et le goût crémeux, onctueux des desserts.

## La recette de César

### Le cake bananes-noisettes-chocolat

«En général je suis plutôt forêt-noire. Mais ce cake fruité avec le grillé des noisettes et le moelleux de la banane me fait presque changer d'avis.»

#### Pour un grand cake

300 g de bananes coupées en morceaux  
200 g de sucre  
25 g de sucre roux  
6 cl de lait  
2 c. s. d'huile de tournesol  
2 œufs  
25 g de farine  
10 g de poudre à lever  
25 g de noisettes concassées  
25 g de pépites de chocolat  
1 pincée de cardamome

Réunir bananes et sucres. Dans un autre récipient, associer lait, huile et œufs, puis incorporer au premier mélange. Y adjoindre la farine et la poudre à lever déjà mélangées. Ajouter à la masse les noisettes, les pépites de chocolat et la cardamome. Remuer intimement. Enfourner trente à quarante-cinq minutes dans un four préalablement chauffé à 160-180°C.

## La spécialité de la confiserie Christophe Berger

### Les plaques de chocolat parfumées

«Chaque plaque de chocolat a sa saveur, celle-ci est aux fruits rouges avec une nougatine et un chocolat 64% de Madagascar. L'important,

c'est d'essayer de varier les parfums.»

Prix: 6 fr. 50 la plaque.

Confiserie Christophe Berger, av. Henri-Dunant 16, Genève.



# Le plus léger de PHILADELPHIA



# Le guide Les meilleurs apprentis confiseurs de Suisse romande et du Tessin

**Laura Weber,**  
apprentie chez Progin,  
Biemme

«Ce qui m'attire le plus dans ce métier, c'est qu'avec le sucre on peut tout faire si l'on est créatif!»

Il y a bagarre derrière le comptoir des truffes. Entre Alain Progin, 27 ans, chef confiseur, et Laura, 19 ans, on sent que l'ambiance dans le labo de la confiserie Progin doit être plutôt... dynamique. Pourtant, l'ancien maître d'apprentissage est moelleux comme un petit chou quand il s'agit de présenter des qualificatifs pour son ex-apprentie: «Timide, soigneuse, créative et têtue.»

**La confiserie en un souvenir: les bonbons de ton enfance?**

Les Carambar. Mais là, à force de côtoyer du sucre toute la journée, ça ne me fait plus du tout envie.

**Sucre versus sel?**

Sel, c'est sûr! Mais c'est ma mère, qui travaillait comme vendeuse à la confiserie, qui m'a donné l'idée de faire un CFC de pâtissière-confiseur.

**Un bon apprenti en confiserie, c'est...**



Quelqu'un de débrouillard, qui sait être rapide et, surtout, qui a de l'imagination. C'est un travail varié, mais il faut aussi savoir se lever le matin!  
**Ta plus belle réussite pâtissière?**

Mes premiers décors sur tourte pour les examens de 3<sup>e</sup> année. J'ai fait un Garfield avec une canne à pêche, qui représentait les vacances.

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

L'odeur du chocolat qui fond, les couleurs vives des tartes, des mousses aux fruits, des massapains, et le goût réconfortant d'une pâtisserie quand on a le cafard.

**Aude Carron,**  
apprentie chez Robert  
Corthay, Verbier

«Pour être confiseur, il ne faut pas être trop manche à balai de ses dix doigts!»

«Elle est discrète, mais rigolote et sympathique. C'est une fille qui veut aller de l'avant», dit Robert Corthay à propos d'Aude, son ancienne apprentie. De son côté, Aude est la seule à trouver que les horaires de sa profession sont plutôt cool. Bien sûr, elle concède que ce métier réclame de l'endurance, que le confiseur vit souvent en décalage par rapport aux autres, travaillant les week-ends et les vacances. Mais cette fille de 21 ans y voit un bénéfice non négligeable: elle est quasi seule quand elle écume les boutiques!

**La confiserie en un souvenir: les bonbons de ton enfance?**

Les petits champignons rose et blanc qui ont la consistance des marshmallows. Je les planquais dans un tiroir à bonbons secret!

**Sucre versus sel?**

Ça dépend de mes humeurs! Je dirai plutôt sucre que sel, mais de toute façon mes goûts sont assez simples: du bon pain, une branche de bon chocolat...



**Un bon apprenti en confiserie, c'est...**

Quelqu'un qui n'est pas trop manche à balai de ses dix doigts, débrouille et qui retient vite beaucoup d'infos.

**Ta plus belle réussite pâtissière?**

L'espèce de montage abstrait avec des fleurs et des croissants de lune que j'ai créé pour mes examens. L'ensemble donnait bien!

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

Le parfum appétissant et super sucré du chocolat quand on entre dans la confiserie. Ça met l'eau à la bouche! La couleur du chocolat au lait et le goût d'un fondant au chocolat.

## La recette de Laura

### La mousse Romanov framboises

«Le côté acidulé fait qu'elle passe mieux en dessert!»

**Pour un grand bol de mousse ou une dizaine de ramequins individuels**

1 jaune d'œuf  
4 cl de lait  
10 g de sucre  
4 g de gélatine  
8,5 cl de jus de framboise sucré avec 10 g de sucre glace  
15 g d'arôme de framboise (facultatif)  
35 g de sucre glace  
170 g de framboises  
1,7 dl de crème chantilly  
Porter le lait à ébullition. Faire mousser le jaune d'œuf et le sucre. Verser le lait chaud sur la mousse de jaune d'œuf et cuire à la rose

(jusqu'à ce que le jaune commence à prendre ou à 82°C avec un thermomètre). Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, essorer. Ajouter le jus de framboise sucré puis le sucre glace et l'arôme de framboise. Casser les framboises avec un fouet et les ajouter. Laisser reposer au frigo en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la mousse commence à se solidifier. Ajouter très délicatement la crème chantilly, dresser dans un saladier ou des ramequins, décorer avec des fruits ou des rosettes de chantilly et laisser au réfrigérateur pendant environ une heure et demie.

## La spécialité de la confiserie Progin

### La truffe champagne

«Chaque chocolatier a sa recette, et c'est comme ça qu'on reconnaît la patte de chacun. Les nôtres sont remplies à moitié de caramel au champagne, enrobées de ganache au chocolat

amer, puis trempées dans du chocolat au lait avant d'être saupoudrées de sucre glace.»

Prix: 9 fr. les 100 g.

Confiserie Progin, rue de la Gare 29, Biemme.



## La recette d'Aude

### Le moelleux au chocolat

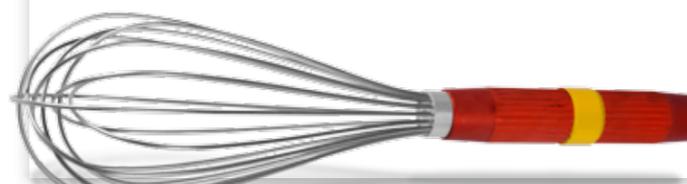
«Pourquoi? Juste parce que c'est troooooo bon!»

**Pour 8 petits moules individuels**

450 g de beurre  
300 g de chocolat noir  
12 œufs  
180 g de farine  
450 g de sucre

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au bain-marie en faisant attention de ne pas trop

chauffer. Mélanger la farine avec les œufs, puis ajouter le sucre, mélanger. Verser le chocolat et le beurre fondus dans les œufs, mélanger. Remplir les moules en silicone, puis cuire neuf à dix minutes à 215°C. Démouler immédiatement en faisant bien attention et... bon appétit!



## La spécialité de la confiserie Robert Corthay

### La tourte williamine

«C'est un dessert typique du Valais. Une génoise imbibée de sirop et de williamine de la région, avec une ganache et un fond japonais chocolat et cacao: un régal!»

Prix: 50 fr. le kilo.

Pâtisserie de la Poste, Robert Corthay, Verbier.





**Simplement et rapidement vendu**

AutoScout24 • FriendScout24 • ImmoScout24 • JobScout24

Naturellement sur [www.autoscout24.ch](http://www.autoscout24.ch)

**AUTO SCOUT 24**  
Scoutez. Trouvé !

## Le guide Les meilleurs apprentis

**Evelyn Scheidegger,**  
apprentie chez  
Pierre Walder, Neuchâtel

«Ce que j'aime le moins dans le travail du chocolat, c'est son côté tellement salissant»

Evelyn, 23 ans, n'aime pas les taches pralinées qui maculent sa blouse, mais, pour faire un métier gratifiant qui lui permet de donner du plaisir aux gens, elle se dit prête à tolérer ce petit désagrément. Son patron, Pierre Walder, dit qu'elle est obstinée et déterminée. La preuve? Elle a quitté Olten pour apprendre le français et s'est présentée en candidate libre aux examens de pâtissière-confiseuse. Des efforts qui semblent payants! **La confiserie en un souvenir: les bonbons de ton enfance?** Les caramels à la crème, doux, granuleux, fondants, mous. Miam!

**Sucre versus sel?**

J'ai fait un premier CFC en boulangerie. A priori, je ne me destinai pas à travailler dans le sucre. A force, j'y ai pris goût et je suis devenue consciente de la qualité des produits. Je n'aurais pas pu être cuisinière, je suis végétarienne, alors rien que de toucher la viande...



**Un bon apprenti en confiserie, c'est...**

Quelqu'un qui a un physique solide, un esprit fort, mais sociable pour s'intégrer dans une équipe et de l'imagination pour créer.

**Ta plus belle réussite pâtissière?**

Une théière très moderne en chocolat noir et blanc que j'ai présentée aux examens.

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

L'odeur du cacao chaud, toutes les nuances du chocolat, du blanc au noir très foncé, et la saveur de l'orange dans les bâtonnets oranges confites-chocolat.

**La recette d'Evelyn**

**Les truffes Velma**

«Avec un bon café, ces truffes sont divines!»

**Pour une cinquantaine de truffes**

2,5 dl de crème entière

400 g de chocolat de couverture à 60%

~ 400 g de chocolat de couverture à 60% pour l'extérieur des truffes

Faire bouillir la crème. Verser la moitié dans le chocolat de couverture. Fouetter la masse avant d'ajouter le reste de la crème. Laisser refroidir et étaler sur une plaque ou un marbre de cuisine pour

refroidir. Mettre le mélange tiédi dans une poche à douille et dresser de petits tas sur du papier sulfurisé. Faire fondre 400 g de chocolat de couverture et le laisser se refroidir à température du corps (37°C), piquer les truffes sur une fourchette et les tremper dans le liquide (comme pour une fondue). Déposer les truffes sur une plaque et les laisser refroidir complètement dans un endroit frais jusqu'à ce qu'elles durcissent.

**La spécialité de la confiserie Walder**

**Les pavés du château**

«C'est mon père qui a créé cette recette en 1959. Il existe des pavés au lait fourrés avec un mélange gianduja noisettes, des chocolats noirs fourrés à la double crème, des blancs pralinés aux amandes avec des éclats de nougat et des pavés

amers truffés à la double crème corsée.»

Prix: 9 fr. les 100 g.

Confiserie Walder, Grand-Rue 1, Neuchâtel.




**LES VINS DE BORDEAUX**

Pour le prix d'une bouteille, offrez-vous un château.

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

BORDEAUX Visitez les vins de Bordeaux.

**Les programmes de 100 chaînes tous les mercredis dans votre kiosque**

NOUVEAU 100 CHAÎNES LE MAGAZINE TV LE PLUS COMPLET

**TV8** TÉLÉFILM

Du 20 au 26 septembre 2008

**JAMEL DEBBOUZE**

**Tout lui sourit**

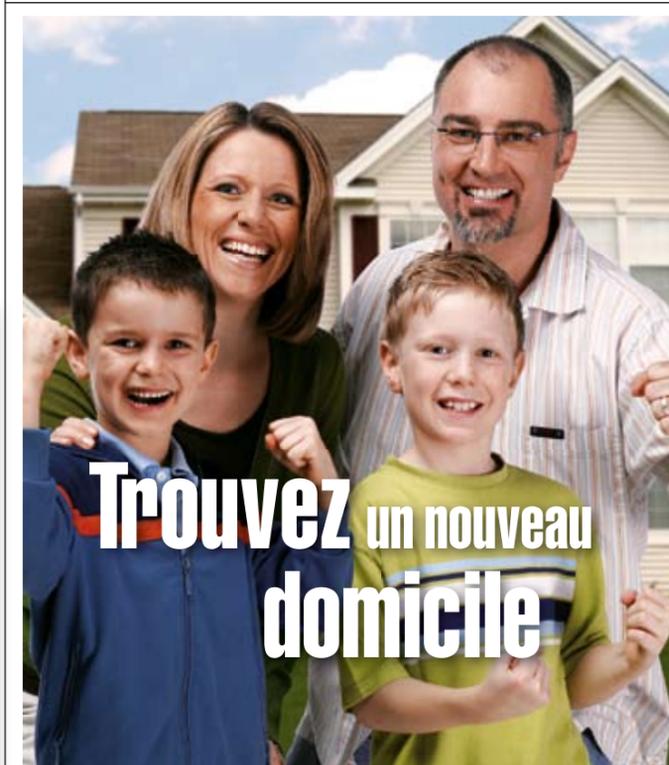
EN CADEAU  
Le guide pratique et le mode d'emploi pour recevoir chez vous toutes les chaînes

POIGNANT  
Un documentaire suit Annie Girardin dans son combat contre la maladie d'Alzheimer

DÉCODAGE  
Producteur ça sert à quoi?

1027477

Votre exemplaire d'essai **gratuit** sur simple appel au **0848 48 48 06** ou par e-mail [abos@tv8.ch](mailto:abos@tv8.ch)



**Trouvez un nouveau domicile**

AutoScout24 • FriendScout24 • ImmoScout24 • JobScout24

[www.immoscout24.ch](http://www.immoscout24.ch)

**IMMO SCOUT 24**  
Scoutez. Trouvé !

# Le guide Les meilleurs apprentis confiseurs de Suisse romande et du Tessin

**Roxane Stoppa,**  
apprentie chez Gilles  
Desplanches, Genève

«*Mon grand-père  
était chocolatier,  
j'ai hérité de  
sa passion...  
et de ses outils*»

Gestes précis, doigts agiles, Roxane, 18 ans, mise sur ces mouvements faits et refaits sans fin pour assurer lors du concours du 27 septembre. Bien sûr, elle angoisse un peu devant le nombre de pièces à réaliser, mais ses boss, Ludovic Mercier, chef pâtissier et meilleur ouvrier de France en 2007, et Gilles Desplanches, sont, eux, assez confiants. «Roxane est minutieuse, agréable, audacieuse, c'est un régal de travailler avec elle.»

**La confiserie en un souvenir:  
les bonbons de ton enfance?**

Les bonbons verts qu'on appelle des lasagnes, sucrés et acidulés! Je les achetais presque en gros!

**Sucre versus sel?**

Si j'ai un petit creux, je ne me rue pas sur une pâtisserie. Le sucré, je m'y suis mise depuis que je le travaille. J'ai appris à l'aimer.

**Un bon apprenti en confiserie,  
c'est...**

Quelqu'un qui aime apprendre, qui n'a pas peur de faire un métier physique et de travailler à



contresens des jeunes de son âge.

**Ta plus belle réussite pâtissière?**

Ce qui m'a le plus épaté, c'est ma première rose en sucre. Tra-

vailler la matière, filer le sucre, la première fois, c'est très bizarre...

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

L'odeur du sucre qui cuit, comme un parfum de caramel, de doux. Le brun-noir du cacao amer et le goût fort d'un carré de chocolat noir.

**Jérôme Meylan,**  
apprenti chez Banquets  
et Saveurs, Lausanne

«*Réussir dans mon  
métier, c'est une  
revanche sur mon  
parcours scolaire!*»

«**A** l'école, j'étais plutôt nul. Les résultats de mon CFC de cuisinier et maintenant de celui de pâtissier-confiseur sont une vraie revanche! Je suis fier d'avoir su trouver ma voie alors que d'autres hésitent encore», se félicite Jérôme, 23 ans. Pour Patrick Bovon, 27 ans, chef pâtissier de Banquets et Saveurs, à Lausanne, les notes de son ancien apprenti sont de véritables galons pour l'avenir, le début d'une belle carrière.

**La confiserie en un souvenir:  
les bonbons de ton enfance?**

Les Carambar, sans hésiter!

**Sucre versus sel?**

J'ai choisi de faire d'abord un CFC de cuisinier, parce que je ne me voyais pas cuisiner que du sucré. Même si je suis très dessert, à force de goûter ce qu'on prépare, on finit toujours par avoir envie d'un peu de salé!

**Un bon apprenti en confiserie,  
c'est...**

Quelqu'un qui sait ce qu'il se veut, qui est prêt à bosser dur. Et aussi



quelqu'un qui a la chance de tomber sur des professeurs enthousiastes qui savent transmettre leur passion.

**Ta plus belle réussite pâtissière?**

Ma première pièce en sucre filé réalisée pour la Saint-Valentin.

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

La saveur du chocolat, l'odeur du cacao qui se diffuse dans l'ambiance chaude et humide des cuisines, le brun d'une couverture chocolat.

## La recette de Roxane

### La mousse au chocolat

«*Parce que c'est  
tellement bon de  
trempier sa cuillère  
dans une mousse  
au chocolat!*»

**Pour 7 ou 8 personnes**

4 jaunes d'œufs  
112 g de sucre  
3,7 cl de jus d'oranges pressées avec la pulpe  
95 g de pâte de cacao à 100% ou de chocolat noir  
4,8 dl de crème fouettée  
Porter le jus d'orange et le sucre à ébullition. Verser le jus d'orange sur les jaunes d'œufs,

faire monter et refroidir.  
Ajouter la pâte de cacao dans le mélange, bien fouetter, ajouter ensuite très doucement la crème fouettée.



## La spécialité de la confiserie Desplanches

### L'entremets Tonka

«Ce dessert a obtenu la médaille d'or au Swiss Bakery Trophy en 2006. C'est une masse chocolat-framboises parfumée à la fève tonka, avec une crème brûlée vanille et un biscuit chocolat croustillant.»

**Prix: 30 fr. la tourte pour 5 personnes.**

**Confiserie Gilles Desplanches,** rue de la Confédération 2, 1204 Genève.



## La recette de Jérôme

### Une spuma passion-champagne

«*Parce que c'est frais et original.*»

**Spuma passion-champagne**

3 feuilles de gélatine  
80 g de sucre  
4 cl d'eau  
1,5 dl de champagne  
1,5 dl de jus de fruit de la passion  
Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir l'eau et le sucre, y fondre les feuilles de gélatine. Verser dans un saladier et ajouter les autres ingrédients. Mettre dans le siphon, ajouter une capsule de gaz et laisser reposer au frigo au minimum quatre heures.  
**Feuilles de biscuit craquant**  
87 g de farine

110 g de beurre  
45 g d'amandes moulues  
45 g de coco râpée  
45 g de sucre cassonade  
45 g de sucre  
Une grosse pincée de sel  
Mélanger, abaisser finement et couper des rectangles. Laisser reposer dix minutes au froid avant de les cuire treize minutes au four à 170°C. Dresser la spuma dans des verrines, poser à côté un petit cake au citron individuel entre deux fines feuilles de biscuit craquant. Couper une mangue en petits dés à disposer sur le lingot au citron.

## La spécialité de Banquets et Saveurs

### Les petits-déjeuners de la maison

«Tous les matins, l'offre petit-déjeuner propose un assortiment de pains briochés avec une pâte à tartiner maison aux noisettes, une compotine d'oranges et une compotine de fruits rouges: de quoi bien commencer la journée!»

**Prix: 8 fr. 50.**

**Banquets et Saveurs,** Le Saint-François, café-boulangerie et confiserie, place Saint-François 5, Lausanne.





gate24.ch vous met au goût du jour.

Envie de plaisirs culinaires? Jetez donc un coup d'œil gourmand sur gate24.ch. Un clic de souris suffit pour trouver tous les restaurants près de chez vous. gate24.ch vous sert également d'intéressantes garnitures telles qu'adresses, heures d'ouverture et spécialités de la maison.



Ne cherchez pas trop loin.

www.gate24.ch

# Le guide Les meilleurs apprentis

**Corinne Battaglia,**  
apprentie chez Vito  
Ricigliano, Lugano

*«C'est un métier qui ouvre des portes. Mon rêve? Confiseuse sur des bateaux de croisière»*

Ils l'appellent Speedy Gonzales. Dans la cuisine de la confiserie Ricigliano, patron et petites mains rigolent en voyant Corinne, 17 ans, déplacer sa silhouette longiligne à la vitesse de l'éclair entre les plaques de chocolats et de florentins. «Elle est super rapide, elle fait tout vite: elle parle vite, travaille vite. Elle nous donne le tournis à force de ne pas savoir rester immobile!» s'amuse Vito Ricigliano, 52 ans. Speedy mise en tout cas sur cet atout pour la finale!

**La confiserie en un souvenir: les bonbons de ton enfance?**

Les petits chocolats fondants que m'achetait mon grand-père!

**Sucre versus sel?**

Le sucre, à manger, à travailler, sous toutes ses formes!

**Un bon apprenti en confiserie, c'est...**

Quelqu'un de rapide, qui aime ce qu'il fait, qui aime goûter, apprendre et travailler en équipe.



**Ta plus belle réussite pâtissière?**  
La charrette de glacier que j'ai présentée aux examens. Et, de manière générale, à chaque fois qu'on fait

de petits chocolats, je suis émerveillée par leur perfection.

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

L'odeur des croissants au beurre, le blanc des uniformes et le goût incroyable du chocolat.

## La recette de Corinne

### La tourte aux amarettis

*«Comme un goût de vacances à Lugano pour ceux qui n'ont pas la chance d'y vivre!»*

**Pour une tourte de 22 cm de diamètre**

- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 2 g de zeste de citron
- 1 sachet de poudre à lever
- 40 g de farine blanche
- 4 cl de lait
- 40 g d'amarettis secs
- 40 g d'amandes (variété la plus amère)
- 1 abaisse de pâte sablée
- 100 g de masse d'amandes

Etaler la pâte feuilletée dans un plat rond à bords hauts ou, mieux, dans un cercle à pâtisserie. Monter le beurre et le sucre en ajoutant progressivement les deux œufs. Y adjoindre les zestes de citron, la poudre à lever, la farine et le lait. Concasser grossièrement les amarettis et les amandes amères, mélanger le tout à la masse. Mettre le mélange dans le cercle à pâtisserie. Chauffer la masse d'amandes et l'étaler sur le mélange. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant une vingtaine de minutes.

## La spécialité de la confiserie Vito

### Les «baci alla grappa nostrana»

«J'ai inventé cette recette il y a plus de vingt-cinq ans. Ce sont des biscuits imbibés de grappa tessinoise recouverts d'une fine couche de ganache et trempés dans une couverture de chocolat. Pour ceux qui sont sages et ne veulent pas d'alcool, j'en fais aussi au citron!»

Prix: 2 fr. 30 la pièce.

**Confiserie Vito Ricigliano,**  
corso Elvezia 5 et via  
Cattedrale 16, Lugano.



# Le guide Les meilleurs apprentis confiseurs de Suisse romande et du Tessin

**Alice Beuchat,**  
apprentie chez Pierre Werth  
et Stéphane Blanc, Moutier

«J'ai choisi la pâtisserie parce que mon père est dans la boulangerie et que les horaires sont vraiment encore plus durs»

Elle n'a que des qualités, paraît-il. Alice, 18 ans, est une chanceuse, Pierre Werth et Stéphane Blanc, ses anciens patrons et maîtres d'apprentissage, ne lui trouvent aucun défaut. «Passionnée, assidue, amoureuse du métier», disent-ils. «Créativité, envie de faire bien, de travailler avec ses mains, encadrement de qualité»,



répond-elle. Un dialogue efficace au vu des résultats de la jeune femme!

**La confiserie en un souvenir: les bonbons de ton enfance?**

Tous les bonbons avec des saveurs acides, achetés quasiment tous les jours sur le chemin de l'école, à Moutier. **Sucre versus sel?**

A force de travailler dans le sucre, je dirai le sel. Le chocolat pendant huit heures et demie par jour, ça devient un peu écœurant!

**Un bon apprenti en confiserie, c'est...**

Quelqu'un de rapide, de soigneux, qui sait dessiner et qui n'a pas peur des horaires difficiles.

**Ta plus belle réussite pâtissière?**

Pendant les cours de sucre, j'ai dû faire un clown avec un pantalon vert, une chemise multicolore et des cheveux orange. Je le trouvais vraiment réussi.

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

Le parfum lourd et prenant du chocolat qui imprègne tout, de l'uniforme de travail à mes cheveux, le goût acidulé de la framboise ou du fruit de la passion qu'on met dans les mousses, le rouge qu'on met en miroir sur les desserts.

## La recette d'Alice

### La selle de chevreuil

«C'est la recette de nos examens. Elle n'est pas évidente la première fois mais, si les lecteurs de L'illustré persévèrent, ce sera un bon test!»

#### Masse japonais au chocolat

3 blancs d'œufs  
125 g de sucre  
100 g d'amandes moulues  
20 g de poudre de cacao  
Battre les blancs d'œufs en neige avec 50 g de sucre. Incorporer le reste du sucre, les amandes et la poudre de cacao. Étendre cette masse sur le fond et les bords d'un moule beurré.

#### Masse au beurre et aux amandes

250 g de masse d'amandes  
100 g de beurre  
3 œufs  
85 g de farine  
3 g de poudre à lever  
Le zeste d'un demi-citron râpé

Battre au mixeur le beurre pour le faire blanchir et ramollir, ajouter la masse d'amandes et laisser tourner le mixeur encore deux minutes. Ajouter peu à peu les œufs. Incorporer sans trop remuer la farine, la poudre à lever et le zeste. Remplir le moule. Enfourner vingt minutes dans un four préchauffé à 220°C. Facultatif: une fois le cake démoulé, découper en dessous une entaille en V dans la longueur, ôter cette partie du biscuit, fourrer avec un mélange de beurre et de sucre et remettre le biscuit prélevé par-dessus.

## La spécialité de la confiserie Pierre Werth

### Les damassines

«C'est un pavé au chocolat au lait fourré avec une ganache parfumée à l'essence de damassine, une petite prune typiquement jurassienne.»

Prix: 8 fr. 50 les 100 g.

Confiserie Werth, place de la Gare 14, Delémont, et rue de l'Hôtel-de-Ville 10, Moutier.



**SÉSAME  
OUVRE-TOI!**



48<sup>e</sup> FOIRE DU VALAIS  
MARTIGNY J'y vais!  
3-12 octobre 2008

Republica



www.4confederes.ch

NE JUREZ QUE PAR LES  
**4 CONFÉDÉRÉS**

BONS DE VOYAGE  
D'UNE VALEUR TOTALE  
DE CHF 50 000. - À GAGNER!  
SMS & WIN SUR CHAQUE EMBALLAGE.

Conditions de participation sous: www.4confederes.ch ou www.emmi.ch et sur chaque emballage. Pas d'obligation d'achat. Dernier délai d'envoi: 05.12.08.



Crémeux. Doux. Miam.

Affiné et ennobli  
au vin.

Les Affinés en Grotte.

La saveur des plus fines  
herbes des Alpes.

# Le guide Les meilleurs apprentis

**Léonard Fleury,**  
apprenti chez Lucien  
Moutarlier, Chexbres

«Faire ce métier,  
obtenir ces  
résultats, c'est  
mon rêve!»

Quand Lucien Moutarlier, 51 ans, dont trente-huit passés à créer des desserts, dit de son ancien apprenti, Léonard, 20 ans: «Si lui n'a pas la vocation, personne ne l'a», c'est une belle marque de respect. D'ailleurs, patron et jeune ouvrier s'accordent facilement sur les mérites d'un métier où le travail d'équipe, l'amour des gens et le respect de la matière sont primordiaux.

**La confiserie en un souvenir:  
les bonbons de ton enfance?**

Les caraques, mais, depuis, j'ai vraiment fait l'overdose, je ne peux plus en manger!

**Sucre versus sel?**

Au niveau du goût, je craquerais plus pour du bon pain, quelques tranches de salami, mais pour travailler je trouve le sucre beaucoup plus intéressant.

**Un bon apprenti en confiserie,  
c'est...**

Quelqu'un qui aime travailler en équipe, qui sait se motiver. Qui aime apprendre des techniques, travailler avec ses mains pour créer des choses belles et bonnes.



**Ta plus belle réussite pâtissière?**

Ce qu'on réussit en confiserie, c'est toujours le résultat de l'osmose d'une équipe. J'ai aimé pré-

parer les pièces pour mes examens; le concours, en voyant les résultats, je suis fier!

**La confiserie en une odeur, une couleur, une saveur?**

L'odeur des fèves torréfiées, l'arc-en-ciel de tous les fruits qu'on utilise et, pour le goût, le citronné frais et léger en bouche.

**La recette de Léonard**

## Le cake financier

«C'est tout simple, mais ça fait tout son effet!»

**Masse pour un cake  
moyen à grand**

8 blancs d'œufs

215 g de sucre

130 g de poudre d'amandes  
blanches

100 g de sucre

165 g de farine

100 g de beurre fondu tiède

½ c. c. d'arôme d'amande  
amère

Une pincée de sel

Les grains d'une gousse  
de vanille

Des amandes effilées pour  
la décoration

Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre pour les serrer. Mélanger dans un bol sucre, farine, poudre d'amandes, vanille et sel. Verser en pluie le mélange des poudres sur les œufs, mélanger délicatement, ajouter le beurre fondu, l'arôme d'amande, mélanger de nouveau.

Beurrer un moule à cake, parsemer d'amandes effilées et couler la masse dans le moule. Enfourner dans un four préchauffé à 170°C pendant trente-cinq minutes environ.

**La spécialité de la  
confiserie Moutarlier**

## La tatin pommes- poivrons

«Sur un fond feuilleté, un palet de pommes caramélisées et une compotée de poivrons rouges: un mélange original et savoureux!»

Prix: 5 fr.

**Confiserie Lucien Moutarlier,**  
place de la Palud 7, Lausanne;  
Grand-Rue, Chexbres; Grand-  
Rue, Lutry, et Grand-Rue 44,  
Montreux.

