

Collection "Gourmandise engagée"

Automne-Hiver 2025/26



Contact : Stéphanie Fressard
+33 (0)6 12 08 01 59
stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

Notre démarche "Gourmandise engagée"



Nous sommes convaincus qu'il est possible d'allier Plaisir et Responsabilité.

C'est tout le sens de notre démarche «Gourmandise engagée» : repenser la glace et la pâtisserie pour qu'elles restent gourmandes, tout en prenant soin de ceux qui la dégustent.

Concrètement, cela signifie :

- Augmenter le plaisir tout en abaissant le taux de sucre.
- Remplacer, autant que possible, la farine blanche par des farines complètes ou semi-complètes ou des céréales anciennes plus riches en fibres.
- Privilégier une liste d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur origine et leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

Notre ambition est de proposer des desserts plus vertueux et toujours aussi gourmands.

Parce que l'avenir de la gourmandise se construit dans l'équilibre entre plaisir et engagement :

« *Donner du plaisir au dessert* ».

Dans ce cadre nous avons travaillé avec Jessica PREALPATO, chef pâtissière avec une démarche éthique et responsable, sur une gamme de cakes à partager pour le petit-déjeuner, le goûter, le dessert, la pause séminaire...

L'ART DU PETIT-DÉJEUNER ET DU TEA TIME RÉINVENTÉ

Notre nouvelle gamme de cakes s'adresse aux établissements exigeants, soucieux de proposer à leur clientèle des produits responsables, gourmands et différenciants.

Chaque recette a été pensée par la chef pâtissière Jessica Préalpato, pour allier plaisir, authenticité et bien-être, grâce à une sélection rigoureuse de matières premières nobles, issues de filières locales et artisanales.

Cette vision a fait écho au savoir-faire d'Olivier Francoual, notre chef pâtissier, qui a su, dans son atelier du Gers, donner vie à ses créations.

Ces cakes sont le fruit d'une belle rencontre, d'un dialogue entre créativité et exigence, où chaque détail compte pour offrir une expérience sincère et généreuse, fidèle à l'esprit de Jessica.



Cakes à partager signés Jessica Prealpato



CAKE ÉPEAUTRE, POMME & BOUTONS DE CANNELIER



Un cake tout en douceur et subtilité, parfait pour démarrer la journée ou accompagner une pause gourmande.

- **Miel de lavande** : Récolté en Ardèche par Nicolas Bourg, ce miel apporte une douceur florale et une sucrosité naturelle, bien loin des sucres raffinés.
- **Flocons d'épeautre torréfiés** : Pour une texture rustique et un apport en fibres, tout en légèreté.
- **Farine de Khorasan (blé ancien)** : Issue d'un moulin du Sud-Ouest (Moncrabeau), elle confère une saveur authentique et une meilleure digestibilité.
- **Boutons de cannellier** : Une épice rare, au parfum délicat, subtilement moulue pour révéler des notes florales et raffinées.
- **Pommes caramélisées** : Pour la gourmandise et la fraîcheur.
- **Décor Amandes bâtons sablés et nappage au miel de lavande** pour une finition irrésistible.

CAKE FARINE DE CHÂTAIGNE, MIEL DE CHÂTAIGNIER, NOISETTE & GINGEMBRE CONFIT



Un cake au caractère affirmé, chaleureux et réconfortant, idéal pour un tea time raffiné.

- **Miel de châtaignier Corse** : Sélectionné chez Serge Frigara, il apporte des notes boisées et une profondeur aromatique unique.
- **Farine de châtaigne Mama_grana** : Une farine artisanale, pour une texture moelleuse et un goût délicat.
- **Cubes de gingembre confit** : Pour une touche épicée et tonique.
- **Noisettes sablées et torréfiées au miel de châtaignier** : Croquant et gourmandise au rendez-vous.
- **Nappage au miel de châtaignier et sucre complet** : Pour une finition brillante et savoureuse.

CAKE FARINE DE MILLET, GRAINES, ZESTES D'ORANGE & 4 ÉPICES



Un cake, aux accents fruités et épicés, parfait pour un petit déjeuner ou une collation.

- **Farine de millet (céréale ancienne)** : Origine Sud- Ouest (Moncrabeau).
- **Farine de blé torréfié** : Sélection Philippe Guichard, pour une saveur toastée.
- **Sirop d'érable** : Un sucrant naturel.
- **Pruneaux et raisins blonds** : Pour la douceur.
- **Décor graines de courge et tournesol sablées et torréfiées** : Pour le croquant.
- **Nappage au sirop d'érable** : Pour une touche sucrée et aromatique.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 600 g - Dimensions : ± 19 x 9 x 8 cm
Conditionnement : x 6
Mise en œuvre : décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3j à 4°C

En savoir plus sur Jessica Prealpato



Après avoir été formée dans le sud-ouest de la France et auprès du chef Frédéric Vardon, Jessica Prealpato intègre en 2015 la brigade du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, qui reçoit trois étoiles au Guide Michelin l'année suivante, en 2016.

Chef pâtissière, elle y incarne la Desseralité, écho à la Naturalité, qui rompt avec les classiques de la pâtisserie pour se concentrer sur l'essence de chaque produit, sublimé mais jamais dénaturé.

En 2019, elle obtient le titre de « Meilleure pâtissière du monde » par le World's 50 Best Restaurants.

Un titre suivi par celui, la même année, de « Cheffe Pâtissière de l'année » par le guide Gault & Millau.

Elle met depuis septembre 2023 son talent au service d'un goûter exceptionnel à l'Hôtel San Régis à Paris et est depuis l'automne dernier la première cheffe pâtissière dans le monde à signer la carte sucrée de la classe Premier d'Eurostar.

Le 15 mai 2025, le conseil de l'Ordre National du Mérite a nommé Jessica Prealpato au grade de chevalier, honorant ses engagements pour le rayonnement de la gastronomie française.