

PÂTISSERIE

GLENN VIEL ET BRANDON DEHAN OUVRONT LE GLACIER MINOT

Le chef trois étoiles Glenn Viel et le chef pâtissier Brandon Dehan, complices à L'Oustau de Baumanière***, ont ouvert Minot début août à Saint-Rémy-de-Provence. Son nom, qui signifie « enfant » en provençal, résume l'esprit du concept : proposer une glace qui réveille les souvenirs d'enfance, tout en appliquant les standards de qualité de la haute gastronomie. Depuis l'ouverture, huit parfums classiques sont proposés, élaborés à partir de matières premières rigoureusement sourcées. L'ambition du duo n'est pas de lancer une « marque de chef », mais de bâtir une



enseigne reconnue pour la qualité de ses produits, accessibles au plus grand nombre. À moyen terme, les deux associés envisagent un développe-

ment en franchise, après avoir ouvert eux-mêmes deux ou trois établissements pour consolider le concept. A.L.

LA COMPAGNIE DES DESSERTS LANCE LA 6^E ÉDITION DE SES TROPHÉES DE LA GLACE

À l'occasion de ce concours international destiné aux professionnels des métiers de bouche, les candidats sont invités à

imaginer une coupe glacée et un dessert à l'assiette autour du thème « Surprenez-vous : laissez aller votre 6^e sens », avec la glace comme fil conducteur. Après une sélection sur dossier, les huit finalistes participeront à la compétition organisée à l'école Ferrandi Paris le 23 mars 2027. Ils présenteront leurs créations à un jury présidé par Philippe Urraca, MOF pâtissier, avec Yves Thuriès, double MOF, comme parrain de cette édition. Fabricant de glaces et de pâtisseries pour la restauration depuis 1983, La Compagnie des Desserts organise ce concours afin de promouvoir la créativité autour de la glace et d'encourager les professionnels à l'intégrer à l'ensemble du repas. Informations et inscription à : contact@tropheesdelaglace.com. A.L.



SÉBALCÉ ENRICHIT SA GAMME AVEC UNE PURE PÂTE DE NOISETTE D'ITALIE

Sébalcé poursuit le développement de sa gamme de pâtes aromatiques avec le lancement d'une Pure Pâte de Noisette d'Italie, pensée pour les chefs, pâtissiers et artisans en quête d'un ingrédient à forte identité gustative. Pour élaborer cette pâte, la marque a sélectionné plusieurs variétés de noisettes italiennes pour leurs qualités aromatiques et a fait le choix d'une torréfaction lente, adaptée à chaque variété. Souple et facile à incorporer, cette pâte 100 % noisette s'adapte à de nombreuses appli-



cations, des crèmes et mousses aux glaces, ganaches, chocolats ou pâtes cuites. Sa stabilité à la cuisson comme à la surgélation répond aux exigences des laboratoires de pâtisserie et des cuisines professionnelles.

NEWS

#359 / AOÛT-SEPTEMBRE

16

THINK TANK & ASSOCIATIONS

LES TABLES EUROPÉENNES VEULENT FAIRE ENTENDRE LA VOIX DE L'ALIMENTATION FRANÇAISE À BRUXELLES

Créées par Guillaume Gomez et Mathieu la Fay (PIGA Conseil), les Tables Européennes sont un nouveau think & do tank visant à « promouvoir une vision européenne de l'alimentation, de la gastronomie et de leurs cultures, fondée sur la qualité, la responsabilité, la transmission, la souveraineté et la convivialité ». Le ministre délégué chargé de l'Europe, Benjamin Haddad, était présent à l'inauguration de l'organisme, le 15 juin, à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT). Il a salué une initiative destinée à renforcer la place des enjeux alimentaires dans le débat européen. Les Tables Européennes entendent fédérer entreprises, filières,



©Piga Conseil

experts, chercheurs et institutions autour d'une ambition commune : porter une vision française forte des questions alimentaires auprès des instances européennes. T.L.B.

UN NOUVEAU LIEU POUR LA GRANDE RENCONTRE DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Après plusieurs années à Ground Control, dans le XII^e arrondissement de Paris, la Grande Rencontre annuelle du Collège Culinaire de France aura lieu le lundi 5 octobre à la Cité des sciences et de l'industrie, à La Villette, dans le XIX^e arrondissement, de 9 h 30 à 17 h. Tout au long de la journée, tous les acteurs de la gastronomie (restaurateurs, producteurs, vignerons, brasseurs, distillateurs, cidriers, pâtissiers, commerçants, écoles...) pourront se rencontrer, échanger et partager leurs témoignages. Fondée il y a 15 ans par 15 chefs de premier plan, l'association entend valoriser les savoir-faire des plus de 3 000 artisans de la gastronomie que compte son réseau. T.L.B.



©Collège Culinaire de France