

# Desserts



PRINTEMPS • ÉTÉ 2012 N°7

Tendance

## Pièce montée

Itinéraire épicurien

Bretagne &  
Pays de la Loire

Confession gourmande

Carole Bouquet



# Approches éclairées

## Enlightened approaches

Quatre pâtisseries nous soufflent leurs secrets... à propos des pièces montées.  
Four pastry chefs reveal their secrets... concerning tiered cakes.



**François Payard**  
New York • USA

**La tendance ?**

Les *wedding cakes*, beaucoup plus modernes et moins lourds qu'avant. Les gâteaux n'étaient d'ailleurs pas forcément mangés, mais plutôt utilisés comme pièce de présentation. Aujourd'hui, les pâtisseries se concentrent vraiment sur le goût et le design, moins baroque.

**Votre must ?**

Le croquembouche, inspiré du traditionnel entremets, mais avec notre *special touch*...

**La plus excentrique jamais réalisée ?**

Une pièce montée de deux mètres et demi de haut. J'ai même dû louer une sorte d'élevateur pour pouvoir finir le gâteau !

**Un secret ?**

Une très belle génoise et une juste combinaison de saveurs – les plus simples sont les meilleures –, pour éviter qu'elles ne s'opposent les unes aux autres.

**A trend?**

Wedding cakes are much more modern and less heavy than before. The cakes were not necessarily eaten, but used as a presentation piece. Today, pastry chefs really concentrate on the taste and the design, less baroque.

**Your must?**

The *croquembouche*, inspired from the traditional dessert, but with our special touch...

**The most eccentric?**

A two-meter high tiered cake. I even had to rent a sort of lift to finish the cake!

**A secret?**

A very beautiful sponge cake and just the right combination of flavors – the simpler the better – in order to avoid too many contrasts.



**Jeff Oberweis**  
Luxembourg

**La tendance ?**

Le sur mesure, mais aussi les pièces montées de style anglais ou américain, hautes et étagées, souvent composées de biscuit et de crème au beurre. Les décorations avec des fleurs fraîches, comme les roses, sont aussi très demandées, à l'inverse des fleurs en sucre que j'aime pourtant beaucoup.

**Votre must ?**

Mélanger modernité et classicisme sans trop surcharger.

**La plus excentrique jamais réalisée ?**

Celle réalisée pour le 80<sup>e</sup> anniversaire de notre grande-duchesse de Luxembourg, Charlotte. Le grand-duc Jean a demandé à venir la voir en cours de fabrication au laboratoire. Les clients se sont tous levés en le voyant arriver au magasin !

**A trend?**

Custom-tailored, but also American or English style tiered cakes, high with lots of levels, often made of a sponge cake with butter cream. Decorations with fresh flowers, such as roses, are also often requested, as opposed to sugar flowers which I really do like.

**Your must?**

Mixing modernness and classicism without overdoing it.

**The most eccentric?**

The one made for the 80<sup>th</sup> birthday of our Grand-Duchess of Luxembourg, Charlotte. The Grand-Duke Jean requested to come see it in the making in the laboratory. All of the clients stood up when they saw him arrive at the store!



**Yann Brys**  
Paris • France

**La tendance ?**

Les croquembouches et les *wedding cakes* restent les plus demandés.

**Votre must ?**

Nous proposons une nouvelle génération de pièces montées qui ne se découpent plus. Ce sont des compositions artistiques, supports de miniatures à savourer... comme l'arbre à macarons.

**La plus excentrique jamais réalisée ?**

De nombreuses !

**Un mariage réussi ?**

Devant plaire au plus grand nombre, les mariages les plus réussis restent à base de chocolat ou de fruits.

**Un secret ?**

Sans cesse se renouveler ! Tout l'art de Dalloyau réside dans l'attention portée à ses clients : nous cherchons à les émerveiller, les faire rêver !

**A trend?**

*Croquembouches* and *wedding cakes* are requested the most often.

**Your must?**

We offer a new generation of tiered cakes which don't need to be cut. They are artistic compositions, supports for miniatures to be savoured... such as the macaroon tree.

**The most eccentric?**

They are numerous!

**A good combination?**

Made to please the greatest number, the best combination remains a chocolate or fruit base.

**A secret?**

Never stop innovating! The talent of Dalloyau is to pay heed to our clients: we seek to amaze them, to make them dream!



**Bernard Proot**  
Anvers • Belgique

**La tendance ?**

Les pièces montées américaines format XXL, plutôt blanches et parsemées de fleurs en sucre... ou de vraies fleurs. Mais aussi les *wedding cakes* revisités version pâtisserie fine comme l'opéra.

**Votre must ?**

Une pièce montée blanche renfermant un bavarois au chocolat et une crème de fruits.

**La plus excentrique jamais réalisée ?**

Un gâteau de presque trois mètres de haut : le couple a dû monter sur une échelle pour le découper !

**Un mariage réussi ?**

Une très belle pièce montée « pour le show » (c'est-à-dire pour la forme), accompagnée d'un buffet d'une grande variété de mignardises.

**Un secret ?**

Le mélange des textures pour apporter du croquant : noix de pécan, riz soufflé, praliné.

**A trend?**

Extra-Large American tiered cakes, mostly white and strewn with sugar flowers... or real flowers. But also *wedding cakes* that have been revisited in a pastry version such as the *Opéra*.

**Your must?**

A white tiered cake with a chocolate Bavarian cream and fruit cream on the inside.

**The most eccentric?**

A cake that was almost three meters high: the couple had to stand on a ladder to cut it!

**A good combination?**

A very beautiful tiered cake "for the effect", accompanied by a buffet with lots of different *petits fours*.

**A secret?**

The mixing of textures to give crunchiness: pecans, puffed rice, pralines.