

Moutarlier

LES ARTISANS DU GOÛT

N°2 - PRINTEMPS-ÉTÉ 2024



NOUVEAUTÉ

Les aventuriers de Pâques

FOCUS

La famille Egg
au rythme des saisons

MÉTIER

Relais Desserts, l'association au
coeur de l'excellence



IMPRESSUM

Éditeur: Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, Route du Simplon 33, 1845 Noville
Rédaction: Dylan Karlen **Photos:** Laurent Fau, Dylan Karlen **Concept et réalisation:**
Pointcom D.Karlen, Noville, pointcom.ch **Impression:** CDS imprimerie SA, Villeneuve,
cdsimprimerie.ch **Tirage:** 1'500 exemplaires. Paraît au moins deux fois par an
© Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, mars 2024

Au-delà du chocolat, la fraîcheur du fruit



Lucien Moutarlier

Bien que ce magazine ait pour vocation de vous faire découvrir le monde merveilleux du chocolat, il nous incombe aussi de mettre en lumière l'un de nos partenaires de jeux privilégiés, à l'heure de l'arrivée de la belle saison. Je veux bien-sûr parler du fruit.

Véritable pépite de saveurs, le fruit se voit régulièrement dédier bon nombre de pâtisseries, confiseries et desserts. A l'instar du cacao, tout réside dans la qualité du produit de base et les caractéristiques de son terroir. Nous sommes soucieux de travailler avec des producteurs locaux lorsque ceux-ci sont en mesure de nous apporter le précieux sésame qui vous ouvrira les portes de la gourmandise. Naturellement doux, ils nous permettent de limiter les apports de sucre dans nos réalisations.

Star des petits et des grands, la fraise offre parfum, couleur et saveur. Elle est mise en valeur dans ce numéro, car elle est produite en Suisse et répond à des exigences de qualité et de goût de par la saisonnalité de son apparition. Rouge, elle évoque la passion, la tendresse, l'amour. Des thématiques bien à propos à l'approche de Pâques, de la Fête des mères, de la Fête des pères ou de la Fête du muguet. Les idées ne manquent pas en matière de créativité.

Il me reste à vous souhaiter un florilège printanier avec nos entremets de saison et une fructueuse exploration estivale avec nos aventuriers chocolatés. Prenez du plaisir à découvrir nos créations, car nous en prenons à les concocter pour vous !

Les aventuriers de Pâques

Le printemps et l'été arrivent à grands pas. Avec eux, plusieurs fêtes et par conséquent prétextes à toutes sortes de réjouissances familiales et culinaires. Il convient pour cette année de définir un thème qui saura les rassembler sous une même bannière : les aventuriers de Pâques peuvent démarrer leurs périples !

Quel est le point commun entre Pâques, la Fête des Mères et la Fête des Pères ? Les enfants. La tradition séculaire de la chasse aux œufs de Pâques a stimulé l'imagination de Christophe Moutarlier. Pourquoi ne pas aller plus loin et proposer une véritable chasse au trésor, une aventure gustative dont vous serez indéniablement le héros ? C'est ainsi que sont nés les quatre aventuriers visibles en

couverture : Jack le pirate, Indy le chasseur de trésor, Viky la Viking et Yumi l'indienne.

Il s'agit de recréer un univers d'enfance, d'aventure, avec du chocolat qui ressemble à des jouets. Pour Christophe Moutarlier, c'est une évidence : « on aime la pop culture, les personnages de fiction, populaires ».





Coffre au trésor

*Biscuit citron croustillant
praliné, mousse citron,
compotée de fraise, mousse
cheese cake.*

Bonne fête maman...

12 MAI 2024



*Bouquet de
maman*

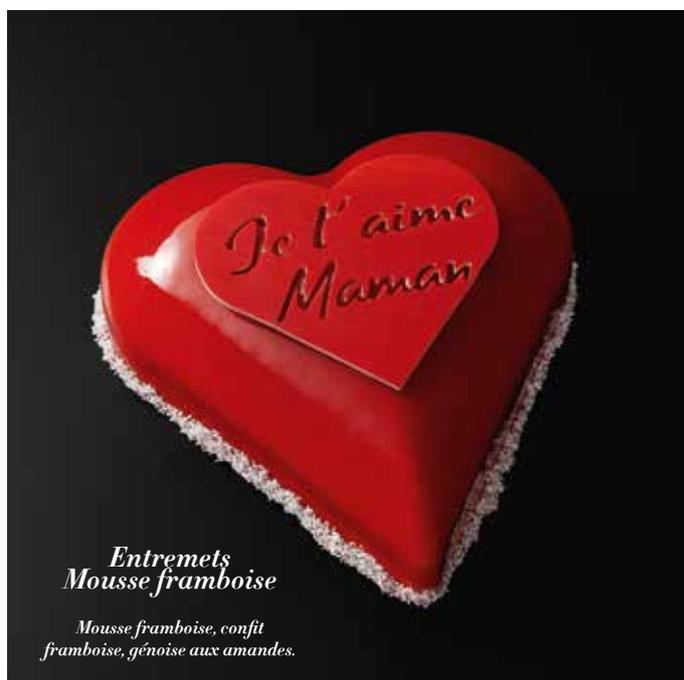
*Ganache Costa Rica
75% biscuit madeleine,
praliné noisette.*

Le printemps fait aussi éclore la célébration des nos parents adorés. Pour cette saison 2024, la maison Moutarlier vous propose de nouvelles pièces pleines de couleurs et de gratitude à l'endroit des mamans et aussi des papas. Le style peut différer, mais pas la saveur ni la belle attention offerte à vos proches.



*Entremets
Saint-Honoré*

*Pâtes feuilletée, crème légère vanille, choux
caramélisés à la vanille, chantilly vanille.*



*Entremets
Mousse framboise*

*Mousse framboise, confit
framboise, génoise aux amandes.*

...et papa aussi !

2 JUIN 2024



Entremets Passion Auto

Mousse chocolat noir du Costa Rica 75%, crémeux gianduja lait, caramel exotique, mousse mascarpone café, biscuit cake et streusel chocolat.

Participez au concours !

A l'achat de cet entremets,
tentez de gagner 3 baptêmes avec
3 véhicules exclusifs du

Groupe Leuba
Collection !



Relais Desserts

A l'entrée de la boutique Moutarlier de Noville trône une étrange plaquette sur laquelle est inscrit « Relais Desserts ». Derrière cette dénomination réside une importante association internationale regroupant les plus grands noms de la pâtisserie-chocolaterie-confiserie.

Nous sommes en 1981, dans l'arrière-boutique de Lucien Peltier, pâtissier parisien renommé. Là, se retrouvent autour d'un dessert (bien-sûr) de grands professionnels liés par l'amitié et la passion. Au cours de la discussion apparaît alors l'envie de trouver un cadre à l'idée qu'ils se font de leur métier. Ils décident alors de créer Relais Desserts. L'histoire de l'association commence là il y a 43 ans. Depuis cette date, plusieurs générations de pâtissiers se sont succédées.

À l'origine de la création de Relais Desserts, il y a cette conviction que la pâtisserie est un art singulier, sucré, codifié avec ses propres valeurs : d'exigence, d'excellence, autour desquelles se rassemblent une poignée d'artisans passionnés. Ils sont devenus les garants d'un savoir-faire qui se transmet de génération en génération, avec toujours cette quête de l'élégance du goût et du raffinement, des lignes qui les poussent à se surpasser pour mettre en musique des créations inédites qui deviendront les classiques de demain.

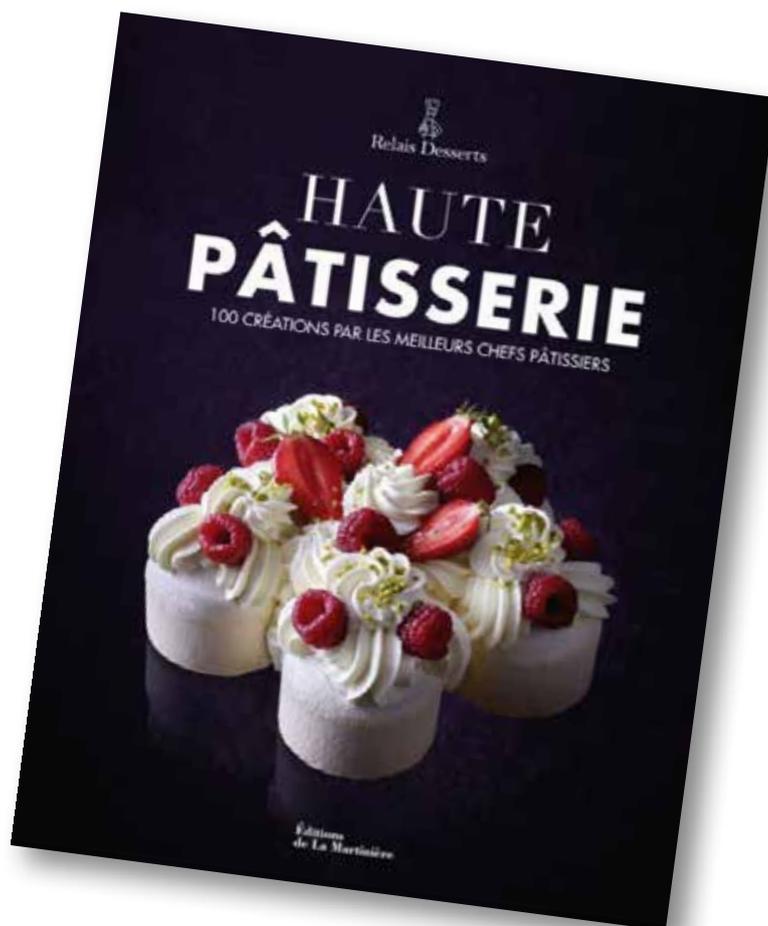
Le métier a beaucoup évolué mais les valeurs de Relais Desserts sont restées les mêmes. Elles sont inscrites dans les statuts associatifs et gravées dans la Charte. Près de 100 pâtissiers chocolatiers incarnent ces valeurs partout dans le monde.

Le développement de l'association

La vocation de Relais Desserts est de rassembler l'élite mondiale de la pâtisserie. À ce titre, le nombre de membres au sein de l'association est volontairement limité à 100 pâtissiers chefs d'entreprise, choisis parmi



Le logo de Relais Desserts reflète la quête d'excellence propre à chacun de ses membres.



L'association Relais Desserts a publié en 2021 la dernière édition du livre «Haute Pâtisserie» contenant 100 créations de 90 chefs. Editions de la Martinière. (photo RD)

les meilleurs professionnels au monde. Chaque année est organisée une séance d'admission des nouveaux membres, sur candidature écrite, validée par le responsable des admissions, puis ratifiée par le Bureau de l'association. Les candidats doivent obligatoirement compter deux parrains membres de l'association pour pouvoir présenter leur candidature. Une démonstration d'admission est alors organisée à l'Ecole nationale supérieure de pâtisserie (ENSP) d'Yssingaux, lieu du séminaire d'automne, au cours duquel se retrouvent tous les membres de Relais Desserts une fois par an.

L'association Relais Desserts est reconnue au niveau national et international et participe à de nombreuses manifestations, telles que le Salon du Chocolat.

L'importance de se réunir

Au sein de Relais Desserts, l'élite de l'artisanat pâtissier et chocolatier se rassemble, motivée par cette quête d'excellence, par une volonté commune de faire rayonner un savoir-faire unique et de l'élever au rang d'art. À cette fin, les valeurs de passion et de transmission s'imposent comme une devise à laquelle chaque membre doit souscrire.

Se réunir, c'est accepter de partager son univers créatif, son savoir-faire, sa vision, de livrer ses secrets. C'est aussi la possibilité de faire évoluer son art, d'affûter sa technique, son regard, en s'imprégnant et en s'enrichissant de ce que les autres ont à transmettre.



Relais Desserts, c'est aussi une confrérie où le challenge, l'accompagnement, s'appliquent dans des champs autres que le savoir-faire traditionnel, comme la gestion, le marketing, la communication. Des compétences diverses et variées sont ainsi mises au service d'une collectivité d'amoureux du beau et du bon.

Penser à la relève

La transmission des savoirs est étayée par des actions concrètes. Les chefs Relais Desserts organisent un séminaire de partage et d'échanges dédiés à leurs chefs de laboratoire. Ils sont aussi sollicités en tant que jury aux concours de pâtisserie. Cette participation est un moyen pour eux de soutenir les jeunes générations qui se challengent lors de ces épreuves souvent exigeantes, et de les inciter à se surpasser, pour toujours explorer de nouvelles contrées créatives. Enfin, Relais Desserts soutient les Écoles de la Seconde Chance au travers du programme Graines de Pâtisseries afin de sensibiliser des jeunes, très éloignés de l'emploi, à l'univers de la

pâtisserie, avant d'entamer un certificat d'aptitudes professionnelles (CAP).

Les 10 régions de Relais Desserts

L'association est organisée en 10 régions qui chacune regroupe une petite dizaine de membres. Les régions se réunissent 4 fois par an. Ces réunions sont l'occasion de renforcer les liens, d'échanger sur le quotidien de chaque entreprise et de préparer, ensemble, les travaux qui seront présentés pendant les séminaires. La Suisse fait partie de la région « Alpes » dont le responsable n'est autre que Damien Moutarlier.

Les séminaires semestriels

Les chefs Relais Desserts se réunissent deux fois par an :

- en septembre pour un séminaire de travail qui se déroule en région parisienne. Durant trois journées, les participants présentent les travaux de leurs régions et participent à des

ateliers ou conférences. C'est à l'occasion de ce séminaire, que sont accueillis les nouveaux membres.

-en avril, pour les Rencontres Internationales organisées chaque année par un Relais Desserts différent qui, le temps de quelques jours, accueille tous ses amis de l'association dans sa ville, pour leur faire découvrir sa région, son entreprise et ses produits. Ces rencontres conviviales sont en partie ouvertes au grand public (sur invitation) et regroupent non seulement les chefs pâtissiers, mais également leurs épouses, qui pour la plupart sont autant impliquées que les chefs dans leur entreprise.

Des engagements durables

Au-delà des engagements individuels, l'association Relais Desserts soutient depuis 2016 le Projet Cacao Forest (pour en savoir plus : www.cacaoforest.org), pour la promotion d'une culture du cacao durable en République Dominicaine. Ce projet créé à l'initiative de scientifiques et de chocolatiers, avec l'appui d'une ONG (Earthworm Foundation) a permis de définir et tester des modèles agro-forestiers adaptés aux spécificités de la République Dominicaine. Cette démarche permet d'optimiser à la fois le rendement



En avril 2015, Damien et Lucien Moutarlier ont accueilli l'association Relais Desserts à Montreux. (photo RD)



des plants de cacaoyers et de garantir un revenu complémentaire aux producteurs, en commercialisant les produits associés au cacao.

Conscients des enjeux environnementaux omniprésents, les chefs Relais Desserts ont entamé une démarche éco-responsable pour développer une pâtisserie plus respectueuse de l'environnement. Pour ce faire, un guide a été édité en 2020 afin de partager au sein de l'association les bonnes pratiques et les éco-gestes. En outre, une Analyse du Cycle de Vie (A.C.V.) a été réalisée avec un organisme extérieur expert afin d'évaluer les étapes de production qui ont le plus d'impact : depuis le mode d'élaboration des matières premières, jusqu'à la manière dont le consommateur final va recycler ou non les emballages des pâtisseries.

Au cœur des problématiques actuelles, les chefs réfléchissent, ensemble, aux moyens de réduire l'impact environnemental de leurs activités.

Collection printemps-été



Entremets Mousse Framboise

*Mousse framboise, confit
framboise, génoise aux
amandes.*



Fraisier

*Crème légère vanille, fraises fraîches,
brunoise de fraises, chantilly
mascarpone vanille, génoise aux
amandes.*



Mille-feuille Fruits rouges

*Pâte feuilletée caramélisée, crème
vanille, fruits rouges.*



Passion Fraise

*Crèmeux fruit de la passion,
mousse fraise,
croustillant coco.*

En plus des nouveautés qui vous ont été concoctées pour les fêtes de Pâques, notre collection printemps-été est à votre disposition dans nos magasins et tea-rooms, ainsi que dans notre boutique en ligne. Quelques incontournables :

COMMANDEZ
EN LIGNE ICI



Vacherin Framboise

Sorbet framboise, coulis framboise, base meringue, chantilly vanille.



Vacherin Manguue Passion

Sorbet manguue, sorbet passion, base meringue, chantilly vanille.



Tarte Litchi

Crème légère au litchi, morceaux de litchi, framboises fraîches, chantilly à l'eau de rose, pâte sucrée.



Red Flower

Mousse au citron, compotée de fraise, fraises fraîches, chantilly vanille, biscuit citron à l'huile d'olive, croustillant praliné.



La famille Egg au rythme des saisons

L'intensité des goûts. C'est ce que tout pâtissier recherche au moment de la conception d'une pièce. En matière de fruits, la clé réside dans le respect des cycles naturels et le choix minutieux des espèces fruitières. En Valais, à Saxon, la famille Egg cultive depuis quatre générations son amour de la nature et un très large assortiment de fruits et de légumes. Rencontre.

Bonjour Raymond Egg, présentez-vous :

Je suis producteur maraîcher à Saxon. Je produis des légumes et des petits fruits.

Depuis combien de temps êtes-vous actif sur cette exploitation ?

Je suis dans ma 51^{ème} année de production. Je représente la quatrième génération de producteurs. La première génération est venue de Suisse allemande pour mettre en valeur la plaine du Rhône. Il s'agissait de marécages et la terre était incultivable, comme la Camargue. Quand le Valais a endigué la plaine du Rhône au début du XX^{ème} siècle, il a distribué les terres et a fait venir des « colons » en quelque sorte. C'est mon arrière-grand-père qui est arrivé avec une communauté protestante et puis il y avait une fabrique de conserves ici à Saxon qui



(photo Jorge Lujan, Pixabay)

a mis en culture la plaine. Cette communauté a amené en Valais la culture des fraises, des abricots et des asperges.

Quelle est la qualité du sol ?

Ici la plaine du Rhône n'est pas une terre tourbeuse. On a une terre minérale, parce que c'est n'est pas un lac qui a été comblé. D'un point de vue géologique, il s'agit d'une plaine alluviale glacière. Sur 100 mètres, le sol n'est pas du tout homogène ; on a du gravier, de la tourbe, de la terre lourde et du sable. C'est tout aussi aléatoire plus en profondeur. Tout cela dépend de l'ancien tracé du Rhône.



(photo Justus Menke, Unsplash)

Quel est l'impact de cette qualité de terre sur la production ?

Sur la pomme de terre, cela ne donne pas de goût à la pomme de terre ni à la carotte, car le sol est plutôt minéral. Ce sont des terres pauvres en matières organiques puisqu'elles sont issues du retrait du glacier tandis que les terres tourbeuses sont riches en matières organiques. Ce sont aussi des terres chaudes ; qui se réchauffent vite au printemps. C'est idéal pour le maraîchage et l'arboriculture.

Qu'est-ce que vous produisez dans votre exploitation ? Quelle taille a-t-elle ?

Nous comptons un peu plus de 17 hectares, dont 12 à 13 hectares de culture maraîchère le reste étant de l'arboriculture. Dans cette dernière, on produit des pommes, des poires, des abricots, des cerises, des pêches, des pruneaux, des coings. Du côté des légumes, on fait de A à Z, des aubergines aux haricots. On a une quarantaine d'espèces ; par exemple dans les poivrons, on compte une quinzaine de variétés différentes (Moutarlier vient parfois chercher une spécialité de poivrons, ndlr). Et puis autrement, il y a la fraise. Également plein de variétés de tomates. Nous travaillons vraiment de saison.

Comment distribuez-vous votre production ?

Cela fait plus de 30 ans qu'on réalise de la vente directe. On ne produisait pas suffisamment de volume de chaque variété pour satisfaire la demande des grands distributeurs pour lesquels nous n'avions pas la masse critique. Comme nous proposons une offre très diversifiée, nous avons pu rebondir et la vente directe représente aujourd'hui 90% du

« Cela fait plus de 30 ans qu'on réalise de la vente directe. »



Le magasin de la famille Egg à Saxon suit également les horaires de saison. (photo Egg)

chiffre d'affaires. On a aussi un avantage, c'est qu'on a des locaux qui ne sont pas chers.

Que fournissez-vous à la maison Montarlier ?

Nous lui fournissons principalement des fraises. Et puis quand ils font des spécialités, comme les canapés, je fournis un poivron spécial nommé Rouge de Macédoine. C'est un poivron qui pousse en automne et qui n'a pas de chaire fibreuse. A mon goût, il s'agit d'un des meilleurs poivrons produits en Suisse. Il n'est absolument pas piquant et présente même une note légèrement sucrée.

Concernant les fraises, quelles sont leurs caractéristiques ?

Pour la maison Moutarlier, nous fournissons des fraises Clery ou Mara. Cette dernière donne toute l'année ; c'est une remontante :



Plus de 40 sortes de légumes sont aussi proposées. (photo Egg)

elle donne une grosse récolte au printemps, puis elle produit une à deux fois par après. Elle est excellente l'été et légèrement plus acide pour les premières. Elle offre un arôme incomparable. La Clery est supérieure au printemps, mais elle ne donne que durant cette saison.

Nous cultivons également la Joly. C'est une bonne fraise, qui donne un peu plus tard que la Clery. L'avantage des premières, c'est qu'elles sont très goûteuses. Les autres récoltes, il faut vraiment les laisser pousser et mûrir. L'avantage de la vente directe, c'est qu'on peut vraiment les laisser mûrir avant de le ramasser. Elles sont mangées dans la journée. On ramasse le matin et en général c'est tout vendu le soir. S'il en reste, cela représente

« On ne produira jamais des fraises en hiver ou tôt dans le printemps. La qualité est à ce prix. »

environ 5% et on peut stocker dans un frigo où les fraises sont maintenues à 8 degrés. Ainsi, on ne perd pas leur goût.

Quelles sont les perspectives pour votre branche ?

Les enjeux résident principalement dans l'évolution du climat et la propagation des insectes et des maladies qui proviennent de l'étranger, comme la mouche *Suzukii* ou la punaise diabolique. Nous devons constamment nous adapter. Il est néanmoins essentiel de respecter les rythmes de la nature et des saisons. Par exemple, on ne produira jamais des fraises en hiver ou tôt dans le printemps. La qualité est à ce prix.

Raymond et Rosine Egg

Chemin de la Grand-Toula 4
1907 Saxon (VS)
027 744 10 88



Plusieurs variétés de poivrons poussent dans la plaine du Rhône. (photo Egg)



(photo Filip Filipović - Pixabay)



Dinde Curry

Pain burger, dinde, salade, oeuf, tomate, fromage, cornichon, mayonnaise au curry maison.



New York Roll Saumon

Pâte à croissant, saumon fumé, fromage frais à la betterave, crudités, salade



L'effiloché

Brioche au Safran, effiloché de boeuf, confiture d'airelle, coleslow, rucola.



Roast-Beef

Pain complet, roast-beef, carottes rapées, pousses d'oignon, mayonnaise maison.



M. Seguin

Pain aux pruneaux, fromage de chèvre, confiture d'oignon, salade rampon, beurre.



Bresaola

Pain mi-seigle, bresaola, rucola, parmesan, mayonnaise maison

Les trésors salés

Quelques fois oubliés dans le monde de la pâtisserie, les sandwiches et autres pièces salées n'en demeurent pas moins les stars emblématiques des petits encas et des lunchs de midi. Petit tour d'horizon des trésors salés signés Moutarlier.



RECETTE FACILE

Cake Citron

Damien Moutarlier

Pour 2 cakes (18 x 10 cm).

Ingrédients

260 g de sucre
1 pc zeste de citron
1,5 g de sel
200 g d'œuf à température ambiante
110 g de crème
200 g de farine
4 g de poudre à lever
65 g de beurre liquide

Sirop de base

110 g d'eau
150 g de sucre

Porter l'eau et le sucre à ébullition.

Sirop à cake

220 g de sirop de base
220 g de jus de citron

Chauffer à 60°C environ.

Faire tourner au robot en 1^{ère} vitesse les sucres, les zestes, le sel et les œufs.

Ensuite ajouter la farine et la poudre à lever.

Faire tourner en première, ajouter la crème, le beurre et faire tourner 2 minutes en deuxième.

Verser 420 g par moule.

Cuisson 45 à 50 minutes à 180°C.

Vérifier la cuisson en piquant le cake avec un couteau.

Imbiber le cake à chaud avec le sirop.

Patrice Saint-Aubin

Une entreprise, ce sont surtout des collaborateurs engagés et professionnels, que nous avons décidé de soumettre à l'épreuve de l'interview.

Quel est votre parcours ?

Je suis né le 2 avril 1964 en France, en Champagne. Je suis arrivé en Suisse en 1981. J'ai commencé en tant que magasinier dans des petits magasins et une fois je suis venu chercher du pain pour le magasin chez Madame Moutarlier à l'époque à Chexbres. C'est comme ça qu'on s'est connu. Un jour, j'ai entendu dire qu'on cherchait du monde et comme je voulais changer de métier, j'ai postulé.

Quelle fonction occupez-vous ?

J'ai travaillé à la vente dans les magasins, puis comme serveur. J'étais en poste à Lutry et à Chexbres. Je faisais aussi parfois des remplacements à Montreux quand il y avait besoin, toujours à la vente.

Et aujourd'hui ?

Depuis deux ans et demi, je travaille à Noville où je m'occupe de faire les livraisons de deux des magasins. Je fais de l'emballage et je suis assez polyvalent. Lorsqu'il y a des coups de feu, je passe ma veste et je renforce les équipes de vente. L'avantage, c'est qu'on peut

me poser dans un magasin et je me débrouille. Et puis, j'aime bien travailler parce que les produits sont de qualité.

Comme se déroulent les livraisons ? Quels sont les volumes ?

En semaine, suivant les jours, il y a plus ou moins de marchandises. Il y a des commandes de base mais cela évolue fréquemment. Les commandes se font la veille. La fabrication ensuite dans la nuit et puis avec mon collègue Sébastien Moutarlier, on prépare la marchandise dans les corbeilles et puis on envoie dans les magasins. La semaine, ce sont des volumes corrects ; les plus gros jours bien sûr sont les vendredis, samedis et dimanches.

« On peut me poser dans un magasin et je me débrouille. »





Moutarlier
LES ARTISANS DU GOÛT

