

Moutarlier

LES ARTISANS DU GOÛT

N°3 - AUTOMNE-HIVER 2024



NOUVEAUTÉ

Les rennes du
Père Noël

FOCUS

Choba Choba signifie :
« je t'aide, tu m'aides »

LAUSANNE

Un tea-room plus élégant
et décontracté



IMPRESSUM

Éditeur: Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, Route du Simplon 33, 1845 Noville
Rédaction: Dylan Karlen **Photos:** Brigitte Besson, 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, novembre 2024

Le bonheur des fêtes



Lucien Moutarlier

Nous voilà revenus en cette belle période des Fêtes de Noël et du Nouvel-An ! C'est toujours l'occasion de partager des moments privilégiés avec notre famille et nos proches. Pour nous, il s'agit de mettre à profit notre créativité pour vous proposer un thème de Noël tant amusant que succulent. Les rennes du Père Noël sont à l'honneur cette année. Nos bûches sont personnalisées autour des célèbres animaux, chacune offrant une idée et un goût unique, que nous vous laissons le soin de découvrir.

Les Fêtes de fin d'année sont aussi un moment où il faut penser aux autres, notamment celles et ceux qui sont moins bien lotis, ici ou ailleurs. C'est dès lors la bonne occasion d'évoquer dans ce numéro la production équitable, en particulier en faveur des producteurs de cacao. Ces derniers sont généralement les oubliés de notre économie et peinent bien souvent

à vivre de leur travail et de leur production.

Nous vous offrons ici un reportage réalisé au Pérou auprès d'une coopérative de production de cacao avec laquelle nous travaillons. C'est aussi l'occasion de découvrir un terroir exceptionnel permettant de réaliser le meilleur cacao qui soit.

Pour terminer cet éditorial, il convient de vous informer que la nouvelle génération Moutarlier est prête à assurer la relève et la continuité de cette merveilleuse histoire familiale qui a débuté à Chexbres en 1985. Le destin de la maison est désormais entre les mains de mes fils Christophe, Damien et Sébastien, en qui j'ai une absolue confiance. C'est le coeur reconnaissant et serein que je vous adresse mes plus vifs remerciements pour votre fidélité, votre amour du travail bien fait et, disons-le franchement, votre gourmandise...

Les rennes du Père Noël

Chaque année, la maison Moutarlier associe un thème à la réalisation de ses traditionnelles bûches de fin d'année. Ce n'est pas une tâche toujours aisée dans la mesure où il convient de conserver un fil rouge tout au long du travail de conception des pièces tout en faisant vivre la magie de Noël.

Chaque année, l'équipe de pâtisserie de Moutarlier doit relever un défi : trouver un thème pour les Fêtes de fin d'année. Tout l'enjeu réside dans sa capacité à devenir une réalité dans le présentoir, sous les yeux curieux de gourmands affamés. Pour Damien Moutarlier, les codes doivent rester les mêmes: le thème, c'est Noël. Mais on a le droit d'envisager cette célébration sous tous les angles.

Cette année, l'inspiration s'est fixée sur les rennes du Père Noël. En plus de développer des goûts spécifiques pour chaque animal, un accent a été mis sur l'élaboration minutieuse des embouts de bûches, pour lesquels le département chocolat de Christophe Moutarlier a mis toute sa fantaisie et sa conscience professionnelle. Chaque pièce comporte le nom d'un des compagnons de Barbe Blanche : Rudolph, Furie, Danseur, Fringant, Eclair, Comète et Tornade. Ils font donc partie de cette collection 2024.

De nombreuses saveurs ne manqueront pas à l'appel : fruits rouges-vanille, caramel-noisette, caramel au beurre salé, profiterolles, vanille-cassis, poire-vanille ou même Forêt-Noire revisitée. Pour les détails, il sera plus simple de goûter directement...

Pour aller jusqu'au bout du raisonnement, une pièce glacée représentant le traîneau du Père Noël a aussi été confectionnée. Ce véhicule mythique est constitué d'une nougatine d'amande et d'une nougatine de sésame.

On ne peut pas conclure cette présentation sans évoquer l'entremets du Nouvel-An (en der de couverture). Le passage à l'an de grâce 2025 se fêtera autour d'un insert de riz au lait, saveur caramel Tonka et mousse au chocolat. Une belle promesse pour, on l'espère, une éclatante et heureuse nouvelle année. En tout cas, c'est ce que l'équipe Moutarlier vous souhaite du fond du coeur.





Furie



Mousse chocolat lait d'Equateur 38%, mousse chocolat noir d'Equateur 75%, biscuit chocolat aux éclats d'amandes.



Danseur



Crémeux chocolat caramel, ganache vanille, gelée griotte, cerises amarena, biscuit chocolat sans farine.



Comète



Mousse vanille au chocolat blanc, caramel vanille onctueux, crémeux praliné, biscuit au sirop praliné, biscuit streusel noisette.



BÛCHE
GLACÉE

Tornade



Crème glacée vanille, crème glacée chocolat, choux garnis de parfait chocolat, chantilly, biscuit moelleux chocolat.



Éclair



Bavaroise vanille, confit poire vanille, crémeux miel, poires pochées au miel et à la vanille, crème d'amande, crumble vanille.



Rudolph



Ganache montée vanille, crémeux fruits rouges, confit fruits rouges, biscuit viennois, biscuit sablé reconstitué.



BÛCHE
GLACÉE

Fringant



Crème glacée vanille, sorbet myrtille, choux garnis de parfait myrtille, chantilly, sablé breton.



BÛCHE
GLACÉE

Traîneau



Biscuit vanille, parfait vanille, traîneau en nougatine, chantilly, sorbet (sortes à venir), fruits rouges.



Collection automne-hiver

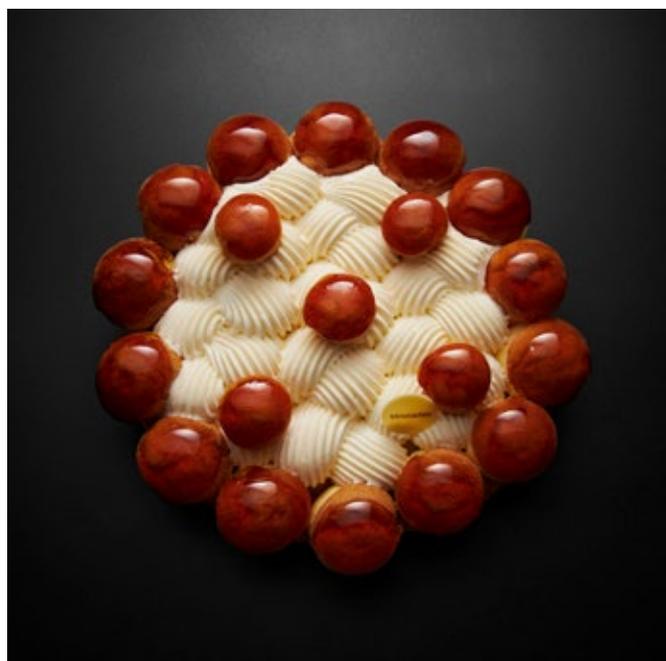
En plus des nouveautés qui vous ont été concoctées pour les Fêtes de fin d'année, notre collection automne-hiver est à votre disposition dans nos magasins et tea-rooms, ainsi que dans notre boutique en ligne. Quelques incontournables :

COMMANDEZ
EN LIGNE ICI



Tarte chocolat Rose des Vents

Ganache et crémeux au chocolat noir Costa Rica 75%, croustillant aux amandes gianduja, pâte sucrée au chocolat.



Saint Honoré

Pâte feuilletée, crème légère vanille, choux caramélisés à la vanille, chantilly vanille





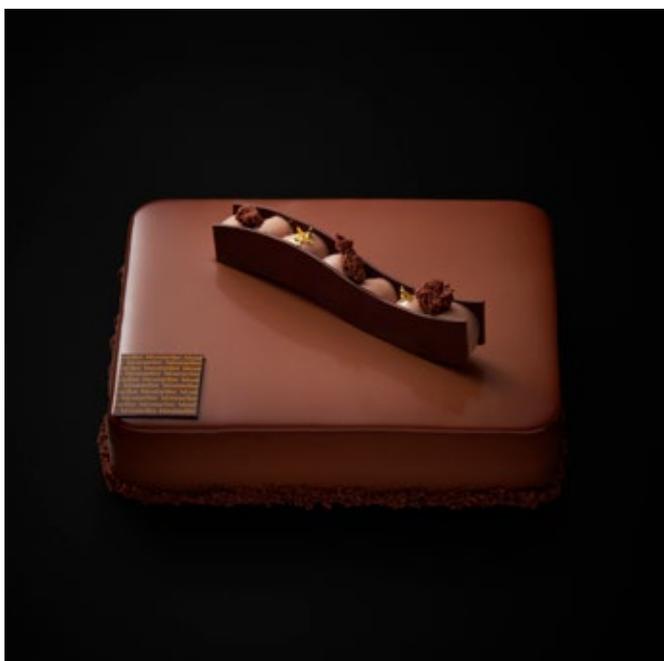
Galette des Rois noisettes

*Frangipane noisettes, gianduja
noisettes chocolat au lait.*



Edelweiss

*Sublime dessert à partager composé d'une crème
de marrons et pointe de rhum, confit cassis,
chantilly à la vanille, biscuit aux marrons et
sablé vanille, fleur Edelweiss en chocolat blanc.*



Tout Chocolat

*Mousse au chocolat noir, crémeux au
chocolat noir, biscuit chocolat noir,
croustillant aux amandes.*



Tarte Ecureuil

*Ganache chocolat au lait, caramel,
cacahuètes salées, choux au praliné
noisette, pâte sucrée aux amandes.*





Choba Choba signifie : «je t'aide, tu m'aides»

La plupart des 6 millions de petits producteurs de cacao dans le monde sont marginalisés, ne percevant pas une rémunération suffisante de leur activité agricole. En 2015, aux côtés de 35 familles de producteurs de cacao de la vallée de l'Alto Huayabamba, au Pérou, la première marque de chocolat suisse où les producteurs de cacao sont co-proprétaires a été fondée. Rencontre de son fondateur Eric Garnier.

Bonjour Eric ! Quel est ton parcours ?

Après des études en commerce international où je me suis passionné pour les matières premières agricoles, j'ai rejoint en 2005 une entreprise française d'importation de produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique. Mon rôle dans l'entreprise consistait à assurer le suivi des filières agricoles et à évaluer l'impact du commerce équitable sur les communautés d'agriculteurs partenaires. Nous collaborions avec plus de 30 coopératives agricoles dans une vingtaine de pays en développement. Café, thé, riz, sucre, fruits, huile d'olive, quinoa et cacao : autant de matières premières cultivées par des millions de petits agriculteurs à travers le monde.

Comment es-tu arrivé dans cette production de cacao ?

En 2008, je suis tombé amoureux du cacao et j'ai décidé de me dédier exclusivement à cette



Démonstration d'une greffe de deux variétés de cacaoyers.

matière première exceptionnelle. Ma rencontre avec les communautés d'agriculteurs de la vallée du Huayabamba au cœur de l'Amazonie péruvienne, a grandement contribué à faire grandir cette passion. Après plusieurs années à travailler ensemble dans une relation fournisseur/acheteur, en 2015 nous avons pris la décision de créer Choba Choba, la première entreprise de cacao et chocolat suisse dont les agriculteurs sont copropriétaires. Notre objectif : repenser la chaîne de valeur cacao/chocolat à travers une vision commune centrée sur la qualité exceptionnelle, l'impact social et des pratiques agricoles régénératives et durables.

« Le Pérou à lui seul regroupe près de 60% de la diversité génétique de l'espèce »



Les cabbosses de cacao.

Quelles sont les caractéristiques du terroir péruvien en matière de cacaotiers, par rapport à d'autres lieux de production dans le monde ?

Les recherches démontrent que le berceau du cacaoyer (*Theobroma cacao*) se trouve dans la région de la Haute-Amazonie, recouvrant un territoire vaste (entre Pérou, Equateur, Colombie, Venezuela et Brésil). Cela signifie que tout le cacao qu'on peut retrouver aujourd'hui à travers le monde, trouve son origine dans cette région. Le Pérou à lui seul regroupe près de 60% de la diversité génétique de l'espèce, et les différents terroirs du pays permettent de tirer partie de cette incroyable diversité. Citons-en quelques-uns : Piura, Cusco, Amazonas, San Martin (où sont situées nos plantations)... Chaque terroir présente des caractéristiques aromatiques qui lui sont propres. Mais chaque vallée, chaque village, va également avoir sa spécificité en fonction de l'environnement naturel, des différentes variétés cultivées, des pratiques agricoles et des processus de post récolte (fermentation-séchage).

Dans les faits, comment s'organise et se gère au quotidien une exploitation de ce type ? Quels sont les enjeux les plus importants ?

Le choix des variétés de cacao, tout d'abord, est un facteur clé. Il faut qu'elles soient productives et aromatiques ! Toutes les variétés ne présentent malheureusement pas ces deux critères à la fois. Il faut également une diversité de variétés de cacao dans les parcelles pour favoriser la pollinisation et améliorer la résistance des plantations aux nombreuses maladies qui peuvent affecter le cacaoyer. Une fois le terrain planté avec la bonne sélection variétale, il faut également se souvenir que le cacaoyer est un arbuste qui aime l'ombre. Il se développe très bien en système agroforestier, dans lequel on associe le cacaoyer avec une grande diversité



Dima, Christophe et Damien Moutarlier au milieu des fèves de cacao.

d'espèces (arbres fruitiers, essences forestières). Mais il ne suffit pas de planter des arbres, il faut gérer le bon équilibre et la compétition entre les espèces, tailler les arbres pour optimiser l'ombre tout en évitant trop d'humidité qui serait favorable aux maladies. C'est une approche très technique qui demande énormément de travail. Les plantations en plein soleil et en monoculture sont souvent attirantes pour les agriculteurs car les rendements des premières années sont très élevés, mais rapidement ceux-ci décroissent, les sols s'appauvrissent, la biodiversité disparaît et les pollinisateurs avec. Chez Choba Choba nous développons une agriculture biologique centrée sur l'équilibre des agroécosystèmes et sur le recyclage des nutriments au sein même de la plantation.

Quelle en est la surface de production ? Et pour quel tonnage de fèves récoltées ?

Les plantations Choba Choba recouvrent 80 ha en production et une vingtaine en phase de croissance dont les cacaoyers produiront leurs premiers fruits dans 2 ou 3 ans. Cela représente en 2024 une production d'environ 45 tonnes de cacao.

Combien de personnes travaillent-elles dans cette exploitation ?

La coopérative que nous avons créée dans la vallée du Huayabamba regroupe actuellement 31 membres et est également composée d'une équipe technique de 5 personnes (ingénieurs agronomes, experts qualité), qui accompagnent les agriculteurs au quotidien et

qui travaillent dans notre centre de post récolte ou s'effectuent la fermentation, le séchage, le tri et le contrôle qualité avant exportation. A cela s'ajoute les travailleurs saisonniers qui viennent aider sur les plantations, principalement lors de la grande récolte qui a lieu chaque année entre mai et août.

De quels équipements mécaniques et infrastructures disposes-tu pour mener à bien ta production ?

La production de cacao est une agriculture peu ou pas mécanisée. Rappelons que 90% des volumes produits au niveau mondial proviennent de toutes petites exploitations agricoles (1 à 5 ha). La nécessité d'infrastructure se situe essentiellement au niveau de la post récolte, étape clé dans la production d'un cacao de qualité. Nous fermentons notre cacao dans des caisses en bois, en séparant les différentes variétés, afin de garantir un processus optimal. Une fois le processus de fermentation terminé, nous faisons sécher le cacao en deux étapes. Premièrement pendant 48 à 72h (en fonction de la variété) en couche épaisse, sur des tables de séchages spécialement conçues à cet effet, puis nous terminons le séchage sur des dalles en ciment. Notre centre post récolte est en permanente évolution, afin de répondre aux volumes croissants de notre production, mais également car nous essayons toujours de trouver le nouveau matériau, ou la nouvelle technique qui nous permettra d'optimiser encore un peu plus la qualité.

Comment contrôles-tu la qualité des fèves de cacao récoltées ? Quels sont les processus de sélection ?

Tout au long du processus, du cacaoyer à la fève sèche, nous effectuons de nombreux contrôles qualité. Parmi ceux-ci, « l'épreuve à la coupe » est certainement la méthode la plus courante pour évaluer visuellement la qualité des fèves de cacao. Il s'agit d'une analyse

« 90% des volumes produits au niveau mondial proviennent de toutes petites exploitations agricoles (1 à 5 ha). »

physique utilisée pour évaluer l'apparence d'un lot de cacao donné.

A partir de notre cacao fermenté et séché, nous prélevons 6 échantillons de 50 fèves chacun. Pour chaque échantillon, nous évaluons tout d'abord la couleur externe et vérifions les éventuels signes de défauts visuels avant de les placer dans une guillotine et de procéder à la coupe. Une fois coupées en deux, nous examinons une par une chaque moitié des 50 fèves pour vérifier plusieurs caractéristiques comme la couleur ou le degré de fissuration - les craquelures dans la fève qui apparaissent lors du processus de fermentation. Et nous répétons ce procédé 5 fois de plus. Cette méthode nous permet non seulement de caractériser et d'attribuer une note à un lot de cacao spécifique, mais aussi d'identifier les éventuels problèmes de qualité afin de remonter à leurs possibles causes (problème à la récolte ? de fermentation ? de séchage?). Il faut beaucoup d'efforts, d'expertise et d'apprentissage continu pour produire un cacao et donc un chocolat de qualité exceptionnelle.

Et souvenons-nous : la théorie nous donne des règles à suivre, qu'il est parfois bon de savoir enfreindre...

Comment as-tu fait connaissance de la famille Moutarlier ?

Chez Choba Choba, nous sommes des passionnés. C'est donc tout naturellement que nous avons contacté la famille Moutarlier qui est toujours à la recherche de cacao exceptionnel pour réaliser son chocolat. C'est d'ailleurs l'une des rares maisons en Suisse qui travaille directement à partir de la fève



Une partie de l'équipe d'exploitation avec la famille Moutarlier et d'autres chocolatiers présents lors de cette visite péruvienne.

de cacao. Entre passionnés nous partageons donc une vision commune pour la qualité et le travail bien fait, dans le respect de l'humain et de l'environnement. L'alchimie a tout de suite fonctionné.

Ont-ils régulièrement l'occasion de venir sur place ? Jouent-ils un rôle dans le processus de production ?

En juin dernier, nous avons eu le plaisir d'accueillir la famille Moutarlier au cœur de nos plantations en Amazonie péruvienne. Ils ont parcouru 12'000 km, en avion, voiture et bateau, pour nous rejoindre. C'est dire leur engagement et leur passion ! C'était un vrai bonheur de pouvoir échanger entre passionnés, de leur présenter notre travail sur le terrain et les efforts que nous déployons

avant, pendant et après la récolte pour produire un cacao à la hauteur de leurs attentes. Nous avons ainsi évoqué la qualité, à chaque étape clé de la fabrication du chocolat, depuis la plantation de cacao jusqu'à la confection des chocolats et pâtisseries exceptionnels dont la famille Moutarlier a le secret. Nous avons aussi eu l'occasion de réfléchir ensemble sur les choix les plus adaptés à notre cacao (quel pourcentage ? quelle torréfaction ? quelles recettes ?). Ces moments partagés sur le terrain ont également été l'occasion de prendre conscience de la nécessité de rémunérer à sa juste valeur le travail incroyable des agriculteurs, et de renforcer les liens entre agriculteurs et artisans d'exception, unis par une passion commune pour le cacao et le chocolat.



Le nouvel admis au sein de Relais Desserts, Christophe Renou, entouré de ses deux parrains Damien Moutartier (à g.) et Sébastien Bouillet (à dr.).

Séminaires de Relais Desserts

Retour sur les points forts des Rencontres Internationales d'avril et du séminaire d'automne de l'association Relais Desserts.

L'association Relais Desserts (voir magazine N°2 printemps-été 2024) organise deux séminaires chaque année auxquels participent ses membres. En avril, il s'agit des Rencontres Internationales où l'un des membres accueille pour quelques jours ses confrères dans sa région, pour leur faire découvrir son entreprise et ses produits. Cette année, les convives

se sont retrouvés à Annecy sur invitation de Patrick Agnellet, chocolatier pâtissier : une parfaite occasion de faire la découverte de la région, de la vieille-ville d'Annecy et de son merveilleux lac. L'établissement et le laboratoire de l'hôte ont également fait partie de la visite.

En septembre dernier, le second séminaire, davantage orienté sur la réalisation de travaux et la tenue d'ateliers et de conférences, s'est déroulé dans la région parisienne. C'est aussi à cette occasion que Relais Desserts intronise ses nouveaux membres. Cette année, Damien Moutarlier, secondé par Sébastien Bouillet, maître-pâtissier possédant plusieurs boutiques

en région lyonnaise (et aussi au Japon), a eu le plaisir de parrainer la candidature de Christophe Renou, Meilleur Ouvrier de France (MOF pour les intimes...) et célèbre chocolatier pâtissier actif à Genève. Ce dernier a donc intégré la prestigieuse association.



ANNECY Damien Moutarlier et Sébastien Bouillet.



PARIS Au coeur de l'échange entre professionnels.



PARIS Intronisation des nouveaux membres de Relais Desserts par le Bureau de l'association.



PARIS Démonstrations et dégustations sont à l'ordre du jour.



Nouveau look pour Moutarlier Lausanne

L'établissement Moutarlier de la Place de la Palud à Lausanne a bénéficié d'un lifting complet et vous accueille dans une nouvelle ambiance.

Si vous déambulez dans les rues de la capitale vaudoise, en passant la Place de la Palud, vous ne pourrez manquer l'établissement Moutarlier dont la devanture historiquement

classée ne passe pas inaperçue. Dirigez-vous vers ce tea-room; c'est en franchissant la porte que vous serez frappé par le contraste entre passé et présent.



Après plus de 10 ans sans rénovation, la décoration et l'agencement intérieur de la boutique ont bénéficié d'un relookage complet. La surface d'exposition des produits a été augmentée, un coup de jeune a été porté et l'identité créée dans les autres établissements a été implémentée.

Nous voici dans un tea-room plus chaleureux, plus confortable, plus cosy. A vous de juger par vous-même; l'équipe sur place vous accueillera avec plaisir comme elle l'a toujours fait.



Des pictogrammes pour votre santé

Les allergies et les intolérances alimentaires sont fréquentes. Pour protéger sa clientèle, la maison Moutarlier a développé une signalisation précise des ingrédients allergènes présents dans ses créations.

Les allergies et intolérances alimentaires représentent aujourd'hui un fléau que beaucoup de consommateurs redoutent. Au-delà des prescriptions obligatoires, le bon sens en appelle à prendre toutes les précautions pour protéger la clientèle

d'éventuelles conséquences fâcheuses. La maison Moutarlier a fait réaliser 12 pictogrammes personnalisés, listant les principales sources d'allégies et d'intolérances potentiellement présentes dans ses créations. Ces images explicites sont listées ci-dessous :



NOISETTE



PISTACHE



AMANDE



TOURNESOL



CACAHUÈTE



NOIX



NOIX DE PÉCAN



OEUF



LAIT



GLUTEN



SOJA



ALCOOL



RECETTE FACILE

Mont-Blanc Marron-Cassis

Damien Moutarlier

Pour 10 mont-blanc individuels
Préparation : 45 minutes

La meringue française

105 g de blancs d'œufs
105 g de sucre semoule + 105 g de sucre semoule

La compotée cassis-mûres

100 g de purée de cassis
50 g de purée de mûres
9 g d'eau
12,5 g de sucre semoule
2,5 g de pectine NH
1,75 g de gélatine en poudre

La crème aux marrons

200 g de purée de marrons
200 g de pâte de marrons
67 g de crème de marrons
26 g de beurre
7 g de rhum brun

La Chantilly mascarpone-vanille

125 g de crème liquide 35% de matière grasse
12,5 g de mascarpone
½ gousse de vanille

La meringue française

Préchauffez le four à chaleur tournante à 100°C (th. 3-4). Commencez à battre les blancs d'œufs en neige au batteur électrique avec la première pesée de sucre, puis, à l'aide d'une Maryse, incorporez la seconde pesée de sucre. Versez la meringue dans une poche munie d'une douille lisse n°15. Façonnez 10 boules de meringue d'environ 7 cm de diamètre

sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 10 minutes, puis réduisez la température du four à 90°C (th. 3). Laissez cuire environ 1 heure.

La compotée cassis-mûres

Faites chauffer la purée de cassis et de mûres avec l'eau à 40°C. Incorporez le sucre et la pectine NH. Portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez la gélatine en poudre. Mélangez. Laissez refroidir.

La crème aux marrons

Mixez dans un bol d'un robot la purée de marrons avec la pâte de marrons, la crème de marrons, le beurre et le rhum. Mixez jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

La Chantilly mascarpone-vanille

Fendez la demi-gousse de vanille en 2 et grattez les graines au-dessus de la crème liquide. Fouettez la crème avec les graines de vanille et le mascarpone en Chantilly.

La finition

Creusez légèrement le centre de chaque boule de meringue. Versez la compotée cassis-mûres dans une poche sans douille. Garnissez-en le centre. Versez la crème aux marrons dans une poche munie d'une douille cannelée n°15. Façonnez une première grosse rosace sur chaque boule de meringue. Versez la Chantilly mascarpone-vanille dans une poche munie d'une douille cannelée n°15. Façonnez une petite rosace de Chantilly sur la rosace de crème de marrons. Gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de les déguster.

Quentin Gueriny

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 professionnel ?

J'ai 30 ans et suis originaire d'Evian. J'ai réalisé mon apprentissage en pâtisserie au Casino d'Evian-les-Bains, un CAP sur 2 ans. J'ai travaillé à l'Hôtel Royal et au Grand Palace. J'ai également été chef-pâtissier d'une petite boutique dans le sud de la France pendant un an.

Comment êtes-vous arrivé chez Moutarlier ?

Cela va faire 9 ans que je travaille chez Moutarlier. J'ai commencé dans l'équipe de Damien Moutarlier en pâtisserie ; cela a duré 3 ans. Puis j'ai rejoint l'équipe de Christophe Moutarlier dans la production de chocolat. Il m'a formé car je n'avais pas de formation spécifique dans le domaine du chocolat.

Quelle est votre fonction au sein du laboratoire ?

Je produis essentiellement de la confiserie, tout ce qui est caramel, pâtes de fruits, pralinés, gianduja, ganaches, les masses de base. Christophe s'occupe vraiment de

la fabrication du chocolat, la torréfaction, la fabrication. Il valide les recettes. Notre équipe est très polyvalente en ce qui concerne la production.

Quelle place est laissée à la créativité ?

Nous sommes très bien équipés et il existe beaucoup de place pour la créativité ; on sort tout le temps des nouveautés. En été, nous consacrons entre 2 et 3 semaines uniquement à la création et au développement. C'est une approche nouvelle qui nous rend davantage productifs et créatifs.

« Notre équipe est très polyvalente en ce qui concerne la production. »



Entremets du Nouvel-An

*Biscuit cake chocolat, crème au
caramel, riz au lait, bavaroise
vanille de Madagascar,
croustillant de riz soufflé.*



Moutarlier
LES ARTISANS DU GOÛT

