



TUTTI FRUTTI

Quelle meilleure façon de déguster les fruits de l'été que de les associer à une pâte à tarte ? Simple, gourmande, saine et délicieuse, la tarte aux fruits a tout bon !

TEXTE SEVERINE RENOU



1 POMME D'AMOUR

Futile pour les uns, indispensable pour les autres, le pèle-pomme est un atout si l'on veut faire participer les enfants à la fabrication de la tarte aux pommes et obtenir de belles tranches régulières. Pèle-pomme Baumalu, 17,90 €, www.baumalu.fr



2 QUADRATURE DU CERCLE

La dégustation de tartelettes n'est pas qu'une activité solitaire, voilà pourquoi on s'équipe de ce lot de 4 cercles à tartelettes 4 cercles de Ø 9 cm, 19,95 €, www.gobel.fr



3 FAUX AMI

Ne vous y trompez pas : cette « cassonade » est en fait une vergeoise réalisée dans la plus pure tradition belge. À saupoudrer sans modération sur votre tarte aux fruits avant de la passer sous le grill. Cassonade Graeffe de Tirlemont, 1 kg, env. 5 €, www.raffinerietirlemontoise.com/fr-BE



4 AU BOUT DU ROULEAU

Pour une cuisson maîtrisée, mieux vaut assurer une abaisse régulière de la pâte. Petit coup de pouce technique avec ce rouleau équipé de quatre anneaux permettant d'en contrôler l'épaisseur. Rouleau à pâtisserie ajustable de Joseph Joseph, 29,99 €, www.josephjoseph.com



5 SANS GLUTEN

L'intolérance ne doit pas vous priver des bonnes choses. Cette préparation pour pâte à tarte à base de farine de sarrasin et de crème de riz répare agréablement cette injustice. Préparation pour fond de tarte, 500 g, Generous, www.generous.eu



6 ÉLIXIR DE GOÛT

Comme Catherine Kluger, on n'hésite pas à incorporer quelques gouttes de jus de fruits dans la pâte à tarte pour l'aromatiser. Osez les combinaisons gourmandes, comme ce nectar de framboise pour une tarte aux clémentines. Nectar de framboise, Alain Milliat, 4,40 € les 33 cl, www.alain-milliat.com



7 PASSION FRUITS

Un produit quasi professionnel et de haute qualité pour réaliser des crèmes de fruits incroyables. Préparez-vous à une explosion de saveurs en bouche ! Purée de Passion 1 kg, Ravifruit, 10,38 €, www.cerfdellier.com



8 ZESTES ET ÉPICES

Une dernière note à ajouter ? La râpe à épices avec réservoir de Microplane va donner un petit coup de fouet à votre tarte aux fruits. Le plus dur sera ensuite de choisir : citronnelle, cannelle ou sucre d'orge ? Râpe Cup à épices de Microplane, 14,95 €, www.microplane.com



ILS ONT ÉTÉ CITÉS DANS CE NUMÉRO :

NICOLAS BABIN, Ernest le glacier, 16 rue du Port, 17000 La Rochelle
 MICHAËL BARTOCETTI, Shangri-La Hotel, 10 avenue d'Iéna, 75116 Paris
 LUC BAUDIN, Pâtisserie Eugène, 11 rue Guillaume Tell, 75017 Paris
 JEFFREY CAGNES, Pâtisserie Stohrer, 51 rue Montorgueil, 75002 Paris
 FRÉDÉRIC CASSEL, 71 rue Grande, 77300 Fontainebleau
 JULIEN CHAMBLAS, le Burgundy, 6 rue Duphot, 75001 Paris
 ALAIN CHARTIER, 25 place des Lices, 56000 Vannes
 LAURENT CHOUVIAT, Restaurant L'Essentiel, 2 rue de la Petite Pâtisserie, 84000 Avignon
 PHILIPPE CONTICINI POUR LA PÂTISSERIE DES RÊVES, Paris
 PHILIPPE CONTICINI, Paris
 YANN COUVREUR, 137 avenue Parmentier, 75010 Paris
 CLAIRE DAMON, Des Gâteaux et du Pain, 89 rue du Bac, 75007 Paris
 MARC DUCOBU, rue de la Station 16, 1410 Waterloo, Belgique
 MAISON FABIEN FOENIX, 6 rue Descombes, 75017 Paris
 OLIVIER HAUSTRAETE, Boulangerie BO, 85 bis rue de Charenton, 75012 Paris
 CLAIRE HEITZLER, Maison Ladurée, Paris
 CLÉMENT HIGGINS, Bricoleurs de douceurs, 202 Chemin du Vallon de l'Oriol, 13007 Marseille
 HUGO ET VICTOR, 40 boulevard Raspail, 75007 Paris
 ALINE GÉHANT, 15 rue des Trois Faucons, 84000 Avignon
 HENRI GUIJTET, Glaces Glazed, 54 rue des Martyrs, 75009 Paris
 PASCAL LAC, 12, rue de la Préfecture, 06000 Nice
 MAISON LENÔTRE, Paris
 LA MIRANDE, 4 place de l'Amirande, 84000 Avignon
 JOAKIM PRAT, Maître choux, 15 Harrington Road, London - SW7 3ES
 CHRISTOPHE ROUSSEL, 19 avenue du Général de Gaulle, 44500 La Baule
 JÉRÉMIE RUNEL, La Fabrique givrée, 27 place aux Herbes, 30700 Uzès
 EMMANUEL RYON, Une glace à Paris, 15 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris
 DOMINIQUE SAIBRON, 77 avenue du Général Leclerc, 75014 Paris
 RÉMI SENDIN, Restaurant Le Laurent, 41 avenue Gabriel, 75008 Paris
 SIMPLE SIMON, 26 rue de la Petite Fusterie, 84000 Avignon
 LA TROPÉZIENNE, 22 rue Saint-Agricol, 84000 Avignon
 MAISON VIOLETTE, 18, place Pie, 84000 Avignon

POUR VOS FOURNITURES PÂTISSIÈRES

Vous trouverez matériel et ustensiles professionnels chez www.lemilleurduchef.fr. Le site propose par ailleurs quelques ingrédients et additifs dans des conditionnements pros (donc en grosses quantités). La société [Cerf Dellier](http://www.cerfdellier.com) fournit professionnels et particuliers dans ses boutiques du Nord de la France (Lens, Lomme, Hénin Beaumont) et sur son site Internet : www.cerfdellier.com
 D'autres sites de référence en matière de fournitures pâtisseries destinées aux particuliers : le site www.cook-shop.fr propose un grand choix d'ustensiles et d'ingrédients avec, entre autres, les produits Wilton, Valrhona ou Jaune Frais. Boutiques à Pézenas et Toulouse.
 Mais aussi : www.legateausouslacerise.com (boutique à Nantes), www.laboetgato.fr (boutiques à Bordeaux et Toulouse), et www.cuisineaddict.fr
 Les boutiques et le site Internet de la société Déco Relief proposent tout ce dont vous aurez besoin pour travailler, mouler et décorer vos chocolats : www.deco-relief.fr
 Pour l'épicerie fine, on trouve une sélection vaste et complète (avec un beau rayon bio) chez www.bienmanger.com

QUELQUES BONS PLANS DE LA RÉDACTION

À PARIS, OU EN LIGNE
 - Mangues d'Asie et d'Amérique du Sud, bananes diverses, ramboutans, lychees, papayes, agaves ou fruits de la Passion : arrivages réguliers de fruits exotiques très variés et en bon état chez **Big Store**, 81 avenue d'Ivry, 75013 Paris.
 - **Le magasin VT Cash and Carry** propose de la noix de coco fraîche râpée à la demande, 11-15 rue Cail, 75010 Paris.
 - Mains de Bouddha, combavas, sudachis, citrons caviar ou yuzus : les agrumes d'exception de la maison Bachès sont distribués chez **Terroirs d'Avenir**, 6 rue du Nil, 75002 Paris.
 - Si vous cherchez de la farine de gruau, difficile à trouver ailleurs qu'en minoterie, sachez que les épiceries Causses en vendent. Adresses sur www.causses.org
 - Le beurre de Pamplie plébiscité par les chefs est disponible à Paris chez Lafayette Gourmet, 10 rue des Mathurins, 75009 (et dans quelques autres magasins en province, dont la liste figure sur le site www.pampliebeurredeschefs.fr)
 - Vanilles, fèves tonka, poivres, cannelles, cardamomes : les meilleures épices du monde sont disponibles à la vente sur le site du chef Olivier Roellinger www.epices-roellinger.com (également boutiques à Cancale et à Paris).
 - Pour les produits japonais (jus de yuzu, thé matcha, fleurs de cerisier, sucres noirs), vous trouverez une sélection de grande qualité sur www.nishikidori.com ainsi qu'au Workshop Issé, 11 rue Saint-Augustin, 75002 Paris et sur www.workshop-isse.fr
 - Michel Cluizel a développé une gamme « Secrets de Pros » et propose une série de décors en chocolats ainsi que de délicieuses préparations chocolatées à incorporer dans vos recettes. Adresses sur www.cluizel.com
 - L'inévitable magasin **G.Detou** (8 rue Tiquetonne, 75002 Paris), bien connu des pâtisseries amateurs, vend (outre les chocolats Valrhona, Cacao Barry et multitude d'ingrédients pros) l'excellente pâte feuilletée fraîche de la maison François, digne de vos meilleures pâtisseries. Liste complète des points de vente en France sur www.patefeuilleteefrancois.com
 - Amandes, pistaches, pignons, baies d'épine vinette, raisins de Corinthe, sirops de rose et de fleur d'oranger, fromages blancs grecs, tous les meilleurs produits du Moyen-Orient sont disponibles aux **Délices d'Orient**, 52 avenue Émile Zola, 75015 Paris
 - Beaucoup de bons produits bios pour vos desserts et pâtisseries vous attendent chez **Biocoop Dada**, 29 rue de Paradis, 75010 Paris