

Communiqué de Presse - 11déc.2010

Le vendredi 10 décembre 2010, au Sofilia⁽¹⁾ à Vichy (03), a eu lieu la présentation officielle du Paris-Vichy par Jean-Paul Bardet, membre de l'association Relais Desserts⁽²⁾, en présence du Docteur Hanh, nutritionniste, et du Docteur Corne, Adjoint au maire de Vichy.



Au commencement était la rencontre

A la genèse de tout projet, on trouve souvent des histoires de partage, d'échanges, de passion. La création du Paris-Vichy ne déroge pas à la règle et remonte à 2008, lorsque Jean-Paul Bardet souhaite placer le congrès annuel des Relais Desserts dont il était l'organisateur, sous l'esprit de la légèreté. Il avait d'ailleurs, pour l'occasion, revisité le logo de l'association avec le symbole des bulles ! Sur les conseils du Docteur Corne, Adjoint au maire de Vichy, il proposa au Docteur Hanh, nutritionniste à Vichy, intéressé par les travaux sur la «gourmandise raisonnée», de participer au séminaire des Relais desserts à Yssingeaux en vue de «faire les présentations». Frédéric Cassel, Président de Relais Desserts, accepta que le Docteur Hanh assiste à ces travaux, sous condition de garder le silence et de jouer le rôle de candide. Ce n'est qu'après la fin de la session que le Docteur Hanh fût convié à donner son avis de nutritionniste. Frédéric Bau, «Chief Executive» à l'Ecole du grand chocolat Valrhona et partenaire privilégié, y assistait également. De leurs échanges sur la qualité des matières premières naturelles, la non utilisation d'édulcorants, le choix de matières grasses végétales issues du cacao, allait progressivement naître le Paris-Vichy.

En route vers la gourmandise raisonnée avec la «juste pâtisserie»

La «gourmandise raisonnée». C'est ainsi que Frédéric Bau aime à définir ses travaux. La pâtisserie doit rester un plaisir sans pour autant exclure saveur et goût. C'est avec ces contraintes épicuriennes que les travaux de recherche ont été conduits pour obtenir une pâtisserie moins énergétique.

La pâtisserie est une science exacte. Pour preuve, c'est un art qui s'exerce dans un laboratoire ! Pour élaborer une pâtisserie, outre le respect de la formule, chaque ingrédient doit être pesé ou mesuré, chaque étape doit être scrupuleusement respectée. Malgré tout, la pâtisserie traditionnelle laisse une petite marge de manœuvre, de sécurité, au pâtissier professionnel.

Dans cette nouvelle pâtisserie qu'est le Paris-Vichy, la quantité de chaque ingrédient est optimisée à sa juste proportion. Ni trop, ni pas assez. Et comme le rajoute le Docteur Hanh : «*Ce qui est juste pour la pâtisserie est juste pour nous*». Cette juste proportion et le choix des matières premières permettent de réduire **le pouvoir calorique de plus de 20 % et de diminuer la teneur en acides gras saturés**.

Il aura fallu de nombreuses heures de travail pour mettre au point la recette du Paris-Vichy. Ajouter 1 gramme de tel ingrédient, diminuer très légèrement le foisonnement, allonger la durée de maturation de la crème. Pour enfin obtenir une pâtisserie au goût et à la saveur exquis, mais aussi à la présentation et à la tenue irréprochable. Tout cela pour quelques minutes de plaisir offertes aux amateurs de grandes pâtisseries !

Le Paris-Vichy est un «finger» de 80 grammes, composé d'une **pâte à choux classique** et d'une garniture faite d'une **crème foisonnée pauvre en matières grasses issues uniquement du cacao**.

Le Paris-Vichy est pour l'instant en vente au Sofilia à Vichy. Mais l'objectif de Jean-Paul Bardet est de partager cette création avec les cuisiniers vichyssois en les formant à sa fabrication au lycée Valéry Larbaud. Le Paris-Vichy devrait ainsi devenir un symbole de la gastronomie vichyssoise sur la carte des restaurateurs.

Il espère aussi qu'un certain nombre de ses confrères Relais Desserts vont le réaliser pour le plus grand plaisir des gourmands de tous pays.

Le Sofilia

J-Paul &
Guylaine Bardet
5 rue Roosevelt
VICHY 03

Contacts Presse

Michel Jouinot
06 80 22 39 50
M-Luce Bozom
06 15 15 63 20

(1) Le Sofilia, 5 Rue du Président Roosevelt, 03200 Vichy, Tél 0470976726

(2) Créée en 1981, l'association Relais Desserts, présente dans 15 pays, regroupe près de 100 pâtissiers parmi les plus grands. En dignes héritiers de Vatel, ils sont unis par la farouche volonté de promouvoir la Haute Pâtisserie à travers le monde.