



LA BOUCHEE: PROJET

RECETTE PARIS-BREST

Pâte à choux
Crème mousseline pralinée
- Crème pâtissière
- Crème au beurre praliné
Noisettes et amandes caramélisées

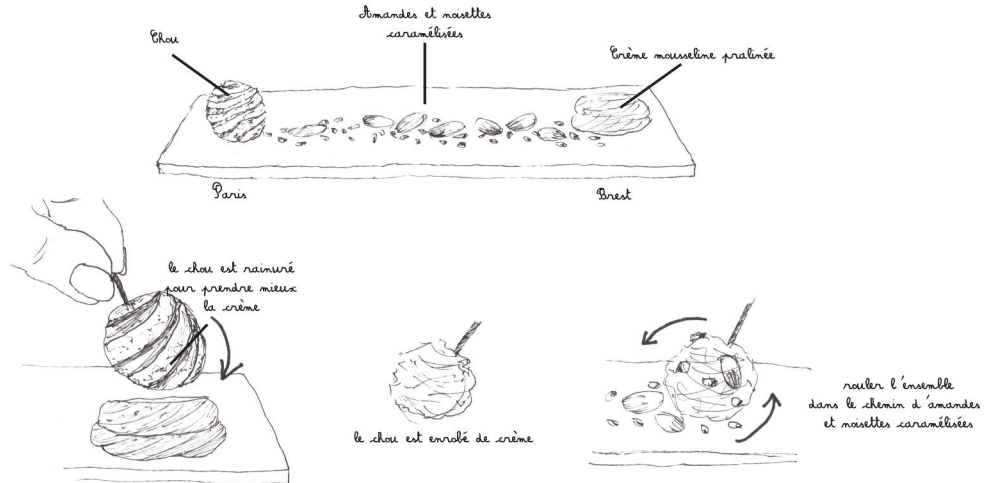
d'après une recette de Pierre Hermé, Infiniment

POUR LA PETITE HISTOIRE

Paris-Brest et identité nationale
Tout commence par une histoire édifiante, comme on les aime en gastronomie. En 1891, Pierre Giffard, reporter au Petit Journal et passionné de cyclisme, décide de donner au vélo ses lettres de noblesse. Il crée donc la première randonnée à deux-roues Paris-Brest-Paris, destinée à populariser ce moyen de locomotion, encore réservé à une élite aisée. Un premier gâteau en forme de couronne de lauriers est alors confectionné par un pâtissier brestois. Mais c'est bien plus tard, en 1910, que Louis Durand, pâtissier à Maisons-Laffitte, s'inspire de la roue de bicyclette pour créer le premier paris-brest, poussant même le réalisme jusqu'à faire des rayons en mie de pain. Un siècle plus tard, le gâteau fait partie du patrimoine national.

«prends ton vélo, et viens»

- La nouvelle cuisine a trop souvent privilégié la forme au détriment du goût
↳ mise en valeur du produit
- Traduction de l'histoire de ce produit dans la démarche, la présentation, la préhension



La course cycliste historique allait de Paris à Brest puis revenait à Paris