

BIBLIOTHÈQUE

LA PÂTISSOLOGIE, OU COMMENT DÉGUSTER SON GÂTEAU

Cette pâtisserie en poche, et nourrie de son passé d'ingénierie de chimie de formation, Marion Thillou a imaginé le concept de Pâtissologie, un mot à découvrir l'art de déguster une pâtisserie avec tous les sens en jeu. Elle a ainsi mis au point une approche méthodique pour permettre cette dégustation sous l'angle des cinq sens – avec un peu de science derrière tout ça. Non car Cécile à droite dans une main, style dans l'autre, Marion Thillou a décidé de mettre en mots les émotions ressenties, pour être mieux à même de comprendre la démarche relative des Pâtisseries.

Avec regard elle la structure basée sur les cinq sens, l'un après l'autre, en élaborant un référentiel de Pâtissologie. Son livre est construit en cinq chapitres, un pour chaque sens. Chaque pâtisserie est associée à une grille de dégustation dans laquelle l'auteur met en évidence les sens sollicités pour aider le lecteur à identifier les textures, les saveurs et les émotions ressenties.

On commence par le sens fermé, que soient le macaron, le digestif, l'apéritif, la tarte aux fraises framboises, le croissant, la tarte tatin, le cake moelleux, la millefeuille, l'entremets moussé au chocolat, le pain briard, la paine, la tarte au chocolat, le flan pâtisseries, la bûche, la tarte citron meringuée, la fleur, la tarte reine, la tarte meringue agrumes et la galette des rois.

Au fil des chapitres, elle démontre ce pâtisseries architecturales, évoquant leur histoire, leur structure, les conditions recommandées pour les déguster, et présente une grille de dégustation complète pour la pâtisserie dont la recette vous est présentée ensuite.

Sur tout l'accompagnement de démonstrations guidées, avec 22 recettes contemporaines créées par le Chef Pâtisseries Matthieu Dalmais (B.O.C.C. 2016 à Paris 19). Enfin, elle vous donne ses adresses préférées en Île de France, où elle propose des ateliers gustatifs et des cours de Pâtisserie avec des Chefs.



COMMENT J'AI DÉGUSTÉ MON GÂTEAU
par Marion Thillou, recettes de Matthieu Dalmais -
photographies de David Japy - illustrations
de Cécile Huang - 192 pages - First Éditions - 18,95 €.