

IL N'Y A PAS DE
GRAND REPAS
SANS BON DESSERT..
C'EST LA CERISE
SUR LE GÂTEAU !

Telle est la devise de l'APRECA, l'association des pâtisseries de restaurant Côte d'Azur

QUI ?

1

Qui est l'APRECA ? Ils sont aujourd'hui 22. Certains sont Meilleur Ouvrier de France Pâtissier ou Chocolatier. Ils sont Chefs pâtissiers dans les plus grands établissements de la Côte d'Azur, installés à leur compte dans des Pâtisseries réputées ou professeurs de pâtisserie pour transmettre cette passion et ce même esprit de qualité qui les dévorent tous. Ils sont la seule Association de pâtissiers qui résiste au temps. Ils en sont devenus la référence. Ils sont consultants des plus grands fournisseurs de pâtisserie et animent des démonstrations à travers le monde. Ils sont surtout devenus au fil des années une vraie bande de copains.

Pourquoi l'APRECA ? Regroupés depuis 1994, l'idée première était très simple : Se connaître les uns les autres. Très vite ils se sont rendent compte qu'ils ont tous un point commun : Le talent. Ce qu'il y a de terrible quand on a du talent, c'est de ne pas être reconnu, voir même d'être oublié... Alors, pour se faire connaître d'avantage sur cette côte d'azur de la gastronomie ils organisent des actions d'éclats : Des Diners de Desserts tout d'abord et ils en ont déjà réalisé 14.....



1 - L'APRECA au Moulin de Mougins
2 - Dessert assiette pour Ravifruit.

LES DÎNERS DE DESSERTS

2

Qu'est-ce qu'un dîner de desserts ? Un dîner de Gala depuis l'apéritif autour d'une coupe de champagne, des amuses bouche « APRECA » réalisés souvent devant vous et qui vous entraîne à parcourir les stands où les pâtisseries réalisent devant vous toutes les palettes de leur art : Travail du sucre, réalisation de pièce en chocolat, taille de la glace vive, modelage de beurre, cuisson à l'azote liquide. Puis vous passez à table...

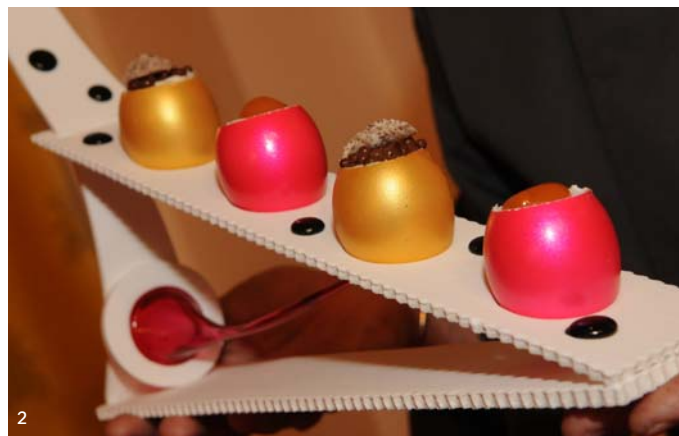
Sept desserts élaborés avec les meilleurs produits du moment, organisés comme un vrai dîner : Entrée froide, entrée chaude, plat chaud, fromage, le dessert au chocolat et une fantaisie autour du café... sans oublier les mignardises et leurs présentoirs originaux. Tous les « plats desserts » sont mariés avec de très grands vins mais justement pas des vins de dessert car ici le seul objectif est de démythifier l'idée du dessert lourd et trop sucré pour n'offrir que le plaisir des sens !



Pour leur 10^{ème} Anniversaire, Mr Yves THURIES lui même les avait invités dans son fief, à Cordes sur Ciel...

Pas moins de 8 Meilleur ouvrier de France Pâtisseries et plus de 25 pâtisseries avaient répondu présents pour un week end de la pâtisserie époustouflant et un dîner de desserts inoubliable.

1 - Consommé de raviolis aux agrumes et samoussa passion, sorbet carotte.
2 - Oeufs à la côte (lors du dîner de desserts de l'APRECA au Négresco)



L'APRECA ET LE SIRHA

3

Mais les pâtissiers de l'APRECA ne s'arrêtent pas là. Ils collaborent avec les plus prestigieux fournisseurs de pâtisserie :

Depuis maintenant 4 salons du SIRHA à Lyon, pendant la Coupe du Monde de Pâtisserie ou le Bocuse d'Or, c'est devenu le rendez vous incontournable. Qu'ils soient, membres des jurys des compétitions, participants en repos, clients internationaux de Ravifruit ou professionnels sélectionnés pour venir dans ce pavillon du salon, tous viennent sur le Stand VIP de la société Ravifruit goûter la nouvelle création du jour réalisée tous les midi en direct par les membres de l'APRECA.



Pour certaines sociétés internationales, l'APRECA élabore de nouvelles Purées de Fruits avec les fiches recettes qui vont donner des idées originales d'utilisation.

L'APRECA vient aussi de réaliser le nouveau catalogue pour la société PCB Création, ainsi que des fiches recettes pour une société d'alcool à base d'Orange.

1 - Dessert réalisé au SIRHA
2 - Avec Gabriel Paillason lors du SIRHA

STAGES ET DEMONSTRATIONS

4

L'APRECA a aussi animé un stage de Desserts à l'assiette et un de Desserts en verres à Cordes sur Ciel, fief de Yves THURIES, en réponse à l'invitation de l'un des Membres d'honneur de l'APRECA, Jean François ARNAUD alors Chef Pâtissier du Musée du Sucre dans ce même village. Là bas, et pendant 3 jours de stages, des Pâtissiers du Monde entier viennent écouter les conseils, les idées et les recettes pour apprendre les desserts de l'APRECA, toujours uniques et exceptionnels.



Pour la 2ème Année consécutive, l'APRECA est présente en Septembre au « Etoiles de Mougins » par des démonstrations de Pâtisserie dans le village mais surtout en organisant le cocktail dinatoire du Dimanche soir pour....700 invités !

1 - APRECA et stagiaires à Cordes sur Ciel

2 - Sucette fraise basilic citron au popping candy réalisée à Cordes sur Ciel



LES AMIS DE L'APRECA

5

Dès qu'elle le peut, l'APRECA s'ouvre vers les autres et fait venir dans leur dîner de desserts, des pâtisseries de renom qui viennent eux aussi vous offrir le meilleur de leur création :

GILLES MARCHAL - La Maison du Chocolat – Paris

FREDERIC BAU - Directeur de l'Ecole du grand chocolat Valrhona – Tain l'Hermitage

PHILIPPE CONTICINI – Consultant – Paris

YVES THURIES – Le Grand Ecuyer – Cordes sur Ciel

Mais certains sont même devenus des Membres d'Honneur de l'APRECA et participent avec l'association à toutes les manifestations... quand leurs calendriers leur permettent. Pour ces raisons ils en sont même devenus les amis de l'APRECA.

CHRISTOPHE MICHALAK - Champion du Monde de Pâtisserie - Piazza Athéné – Paris

PHILIPPE RIGOLLOT - MOF Pâtissier - Champion du Monde de Pâtisserie - Restaurant Anne Sophie PIC – Valence

NICOLAS BOUSSIN - MOF Pâtissier - Maison Grand Marnier - Paris

JEAN FRANÇOIS ARNAUD - MOF Pâtissier - Directeur technique E.N.S.P. - Yssingaux



1 - Dessert au verre Ravifruit (Riz au pot).
2 - La Sainte Victoire pour Ravifruit.



L'APRECA



6

ASSOCIATION DES PÂTISSIERS DE RESTAURANT CÔTE D'AZUR

NIEL Christophe / Maître Pâtissier / Vice Champion de France du Dessert 1996 / PROFESSEUR LYCÉE ESCOFFIER - CAGNES SUR MER ●
HAIRABEDIAN Pascal / VISTA PALACE / ROQUEBRUNE CAP MARTIN ● **PERRUCHON MONGE Benoît** / Maître Pâtissier / Vice Champion de France du Dessert 1994 / Meilleur Pâtissier de restaurant Région PACA 1996 / Finaliste Meilleur Ouvrier de France 2000 / PROFESSEUR LYCÉE HOTELIER MONACO ● **COTTARD Christian** / Maître Pâtissier / Champion de France de Dessert 1989 / Finaliste Meilleur Ouvrier de France 1986 et 1989 / PATISSERIE COTTARD - ANTIBES ● **POISSON Frédéric** / Meilleur Pâtissier de restaurant Région PACA 1995 / PALM SQUARE - CANNES ● **BALLAT Jocelyn** / HERMITAGE - MONACO ● **BONNEAU Eric** / Maître Pâtissier / JACQUES CHIBOIS - GRASSE ● **BONNEFOI Lilian** / EDEN ROC - ANTIBES ● **BONELLO Jean-Christophe** / PATISSERIE BOULE DE NEIGE - LA TURBIE ● **CAILLEAUX Jean-Michel** / Vainqueur trophée Berthelot 2006 / NEGRESKO - NICE ● **CATALA Vincent** / L'ARBOUSIER - ST RAPHAËL ● **CAMPRIANI Christian** / Meilleur Ouvrier de France Chocolatier 2003 / Maître Pâtissier 2002 / CHOCOLATERIE 6C - OPIO ● **COROLLEUR Stéphane** / LA MAISON DES PÊCHEURS - ANTIBES ● **DENIS Nicolas** / Vice champion de France artistique 2001 / 1er prix Mandarine Napoléon 2000 / FOUR SEASONS DOMAINE DE TERRE BLANCHE - TOURETTES ● **DURIEUX Michael** / PAVILLON HEDIARD - MOUANS SARTOUX ● **LLORCA Jean-Michel** / LE MOULINS DE MOUGINS - MOUGINS ● **MATHY Sylvain** / Maître Pâtissier / Champion de France du dessert / Vainqueur trophée Berthelot 2003 / MAJESTIC - CANNES ● **PICASSE Pascal** / LE JARRIER - BIOT ● **ROSSI Patrick** / PATISSERIE LA NOUGATINE / SIX FOURS ● **SPORTELLINI Christophe** / CASTELLARAS - FAYENCE ● **VACHER Richard** / Vainqueur de la coupe de France 1995 / PATISSERIE BOULE DE NEIGE - LA TURBIE ● **ZUPPO Fabrice** / LA VOILE D'OR - ST JEAN CAP FERRAT ● **CHRISTOPHE MICHALAK** / Champion du monde de pâtisserie / PLAZZA ATHENÉE - PARIS ● **PHILIPPE RIGOLLOT** / Champion du monde de pâtisserie / MOF / RESTAURANT PIC - VALENCE ● **NICOLAS BOUSSIN** / MOF / MAISON GRAND MARNIER - PARIS ● **JEAN FRANCOIS ARNAUD** / MOF / directeur technique ENSP - YSSINGEAUX

PRÉSIDENT TRÉSORIERS SECRÉTAIRES MEMBRES MEMBRES D'HONNEUR

CONTACT ● Christophe NIEL 06 61 51 79 66 ● nielchristophe@hotmail.fr ● www.apreca.fr