



Communiqué de presse - Bobigny, le 6 novembre 2019

La « Scène des Fiertés » nouvelle pâtisserie symbole du Département de Seine-Saint-Denis

16 pâtissier.e.s se sont réuni.e.s mercredi 6 septembre à Bobigny au sein des cuisines de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du 93 pour créer LA pâtisserie qui devient un nouveau symbole de la Seine-Saint-Denis. Imaginé par le In Seine-Saint-Denis, la marque territoriale du Département, le concours « Pâtisse ta Seine-Saint-Denis » présidé par Guillaume Gomez, Chef des Cuisines de l'Élysée, a distingué la « Scène des Fiertés ».

Les 4 brigades participantes étaient chacune composée de 4 personnes formées et/ou implantées dans le département : 2 apprenti.es de 2^{ème} année en pâtisserie, 1 habitant.e passionné.e de pâtisserie, et 1 restaurateur ou artisan pâtissier-chocolatier. Préalablement formées par tirage au sort elles ont eu mercredi 3h pour concevoir une pâtisserie inédite qui représente selon elle la Seine-Saint-Denis. Seule contrainte, utiliser deux ingrédients cultivés ou produits en Seine-Saint-Denis (fraises, basilic, miel, bière, compotée de pommes, rhubarbe, framboises, farine, verveine, ...).

Au terme de l'épreuve c'est finalement la « **Scène des Fiertés** » gâteau composé de maïs, pommes (de Bagnolet), hibiscus, miel (de Saint-Denis), chocolat et jus de raisin (du parc du Sausset) qui a été primé par le jury présidé par Guillaume Gomez, Chef des cuisines de l'Élysée. Un jury également composé de Alan Herre, Artisan Chocolatier, Stéphane Troussel, Président du Département de Seine-Saint-Denis, Murielle Bourreau, Présidente de la CMA, Marie Sauce-Bourreau, Présidente des Toques Françaises et Clémence Ringard, Artisan pâtissière et influenceuse Instagram.

Afin de faire connaître la « Scène des Fiertés », nouveau symbole de la Seine-Saint-Denis, il sera proposé aux pâtisseries du département de pouvoir le reproduire et le commercialiser. La recette de cette pâtisserie, comme celles des autres créations imaginées par les 4 brigades participantes et d'autres recettes faisant usages d'ingrédients issus de Seine-Saint-Denis, se retrouvera également dans un livre distribué gratuitement par le In Seine-Saint-Denis.

« Avec ce concours inédit nous avons souhaité mettre à l'honneur le savoir-faire des habitant.e.s de Saint-Saint-Denis. Nous portons en effet l'idée que la pâtisserie, au même titre par exemple que l'art ou la culture, peut être un facteur de reconnaissance et de rayonnement de notre territoire et de toutes les bonnes dynamiques que l'on y trouve et dont le In Seine-Saint-Denis se fait l'écho » **Stéphane Troussel, Président du Conseil Départemental de Seine-Saint-Denis.**

La recette de la « Scène des Fiertés »

La « Scène des Fiertés » a été imaginée par :

- Idrissa Touré, apprenti de 2^e année,
- Jessica Zimelli, apprentie de 2^e année,
- Charles-Antoine Aquizerate, habitant de la Seine-Saint-Denis, passionné de pâtisserie
- Quentin Siméao, Chef pâtissier

Biscuit au maïs	
-120g Beurre -120g Blancs+ 20g cassonade -50g de jaunes et 30g blancs -110g de cassonade -100g de poudre d'amande -30g Polenta Maïs -1 pincée de sel -3g de vanille en poudre -60g farine de Neuilly Plaisance +5g levure chimique	Fondre le beurre doucement et le faire noisette, puis le faire refroidir. Griller le maïs quelques minutes Monter les 120g de blancs et incorporer la cassonade. Blanchir les jaunes et les blancs, la cassonade, la poudre d'amande, le maïs le sel et la vanille. Incorporer le beurre fondu froid puis la farine tamisée avec la levure. Pour finir détendre avec les blancs montés. Cuisson 20 minutes à 170°C Bloquer au froid
Décoction Hibiscus	
-900g d'eau -450g Feuilles hibiscus	Rincer à l'eau froide au-dessus d'un tamis les feuilles puis les faire bouillir avec l'eau et laisser à couvert 15 minutes et filtrer

Dès de Pommes

<ul style="list-style-type: none"> -2 Pommes (Verger Bagnolet) -30g de beurre -30g de miel Béton -60g bière Montreuil -100g décoction - 2 pincées de poivre - 2 pincées de piment 	<p>Préparer les pommes en petits dés et les faire tremper 15 minutes dans la décoction.</p> <p>Faire chauffer le beurre puis ajouter les pommes.</p> <p>Assaisonner avec les épices.</p> <p>Lorsque les pommes commencent à colorer, ajouter le miel.</p> <p>Déglacer avec la bière et flamber puis ajouter le jus et laisser réduire.</p> <p>Mouler en cercle et surgeler</p>
--	--

Coulis Gélifié Hibiscus

<ul style="list-style-type: none"> -200g de décoction -60g Miel Béton -1 clou de girofle - 3 anis étoilés - 3 graines cardamome -2 pincées gingembre en poudre -3 Feuilles de gélatine -10g de jus de citron 	<p>Faire chauffer le jus et les épices à frémissement et laisser à couvert 5 minutes, filtrer et ajouter le miel, la gélatine et le jus de citron puis mouler avec les pommes en dés dans un moule de 20 cm avec du film .</p>
--	--

Mousse au miel

<ul style="list-style-type: none"> -115g Jaune -240g miel Béton -7.5 feuilles de gélatine -50g de crème -500g de crème fouettée -Pointe de couteau poivre de Sichuan 	<p>Faire chauffer le miel à 60°C puis foisonner avec les jaunes et faire une pâte à bombe. Faire gonfler la gélatine dans l'eau puis la fondre délicatement dans les 50g de crème et l'ajouter à la pâte à bombe, incorporer la pointe de couteau de poivre et ajouter la crème fouettée, mouler aussitôt.</p>
--	--

Sirop pour biscuit

<ul style="list-style-type: none"> -50g de décoction -150 ml Jus de raisin (parc du sausset) -50g de miel Béton liquide 	<p>Mélanger tous les ingrédients à froid et imbiber le biscuit.</p>
--	---

Glaçage Blanc ou Glaçage Marron

<ul style="list-style-type: none"> -200g sucre + 40g d'eau à 110°C -420g crème -120g de glucose 	<p>Infuser le café en grains dans la crème.</p>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> -100g de lait en poudre -60g de nappage neutre -7 feuilles de gélatine -60g de café en grains Kaldi -5g café moulu Kaldi 	<p>Faire chauffer la crème, le glucose, le lait en poudre et le nappage neutre à frémissement puis laisser infuser 15 minutes et retirer les grains de café.</p> <p>Faire un sucre à 110°C et l'incorporer au mélange précédent.</p> <p>Ajouter la gélatine à 60°C</p> <p>Mixer, ajouter ensuite le café moulu.</p> <p>Utiliser le glaçage à 30°C maximum.</p>
--	--

Palet croustillant

<ul style="list-style-type: none"> -45g de pétale de Maïs -45g de riz soufflé -170g de chocolat au lait -2 pincées fleur de sel 	<p>Fondre la couverture à 45°C et mélanger au riz et maïs.</p> <p>Mouler dans cercle de 180mm et réserver au froid</p>
---	--

Décoration

<ul style="list-style-type: none"> -200g de couverture noire -QS poudre or -50g chocolat cru Rraw -Oxyalis -Sauge d'ananas (sous les fraises) 	<p>Mettre au point la couverture. (Fonte 45°C descente 27°C et utiliser à 31°C)</p> <p>Utiliser une petite partie pour chablonner le biscuit et le reste pour réaliser l'émail en chocolat.</p> <p>Hacher finement le chocolat cru et faire un liseré au pied de l'entremets.</p> <p>Poser le disque au milieu de l'entremets avec la sauge au milieu.</p>
--	--

Contact Presse

Conseil Départemental de Seine-Saint-Denis

Grégoire Larrieu / glarrieu@seinesaintdenis.fr / 06 35 84 13 82