

# Designer's days 2010

Pistes de travail  
pour les interprétations pâtisseries de Christophe Michalak

*10-05-2010*

PatrickJouin



# Christophe Michalak



A 34 ans, l'un des chefs pâtissiers les plus reconnus de la profession.

1991-1993 : Londres et Bruxelles dans la chaîne Hilton

1993-1995 : Nice - hôtel Négresco \*\* Michelin

1995-1997 : Paris - traiteur Fauchon

1997-1998 : Kobé, Japon - ouverture d'une pâtisserie boutique

1998-1999 : New York - consultant pour Pierre Hermé

1999-2000 : Paris - Maison Ladurée

Été 2000 : Paris - Chef Pâtissier de l'hôtel Plaza Athénée \*\*\* Michelin

2005 : Vainqueur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

# Privé

Philippe Starck



Fiche recette n°1  
(Ref Philippe Starck - Privé)

- Gâteau au metre
- Moulage chesterdfield
- Service à la découpe type guillotine



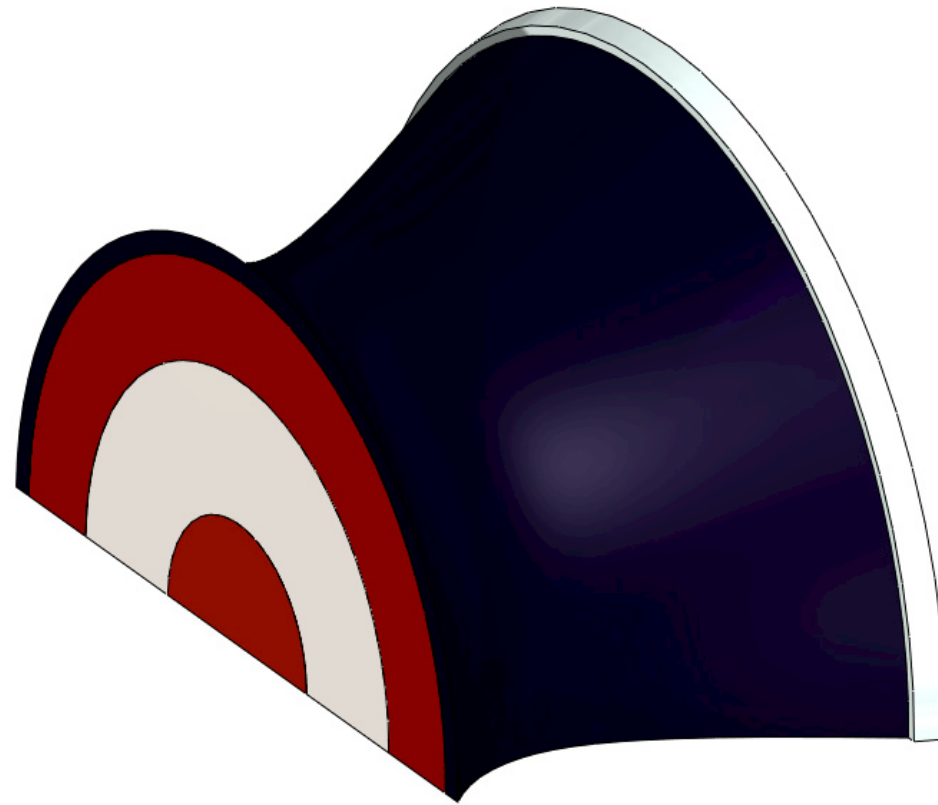


Lebeau  
Patrick Jouin



Fiche recette n°2  
(Ref Patrick Jouin - Lebeau)

- Gâteau extérieur / intérieur
- Strates
- Découpe originale



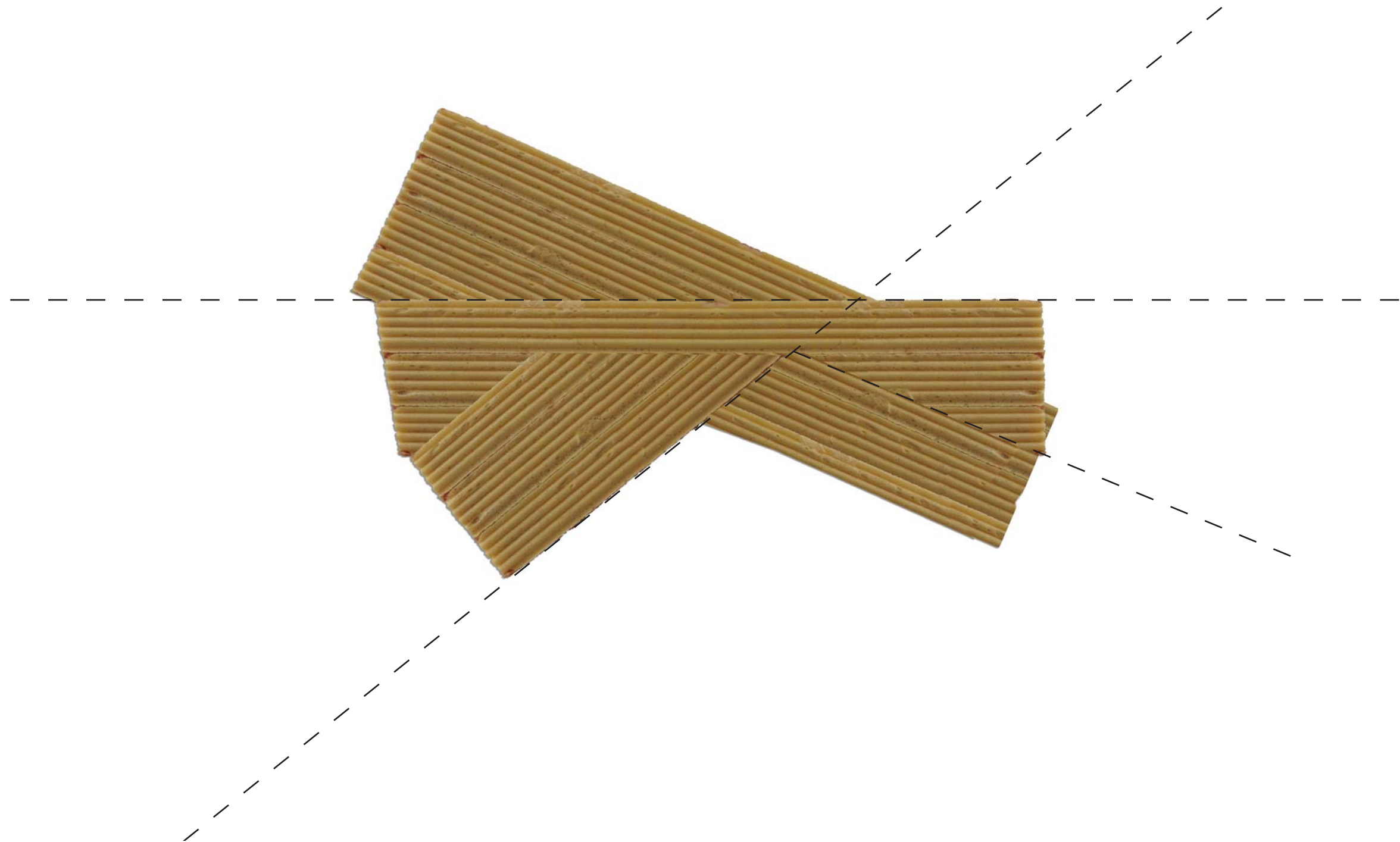
# Ventaglio

Charlotte Perriand



Fiche recette n°3  
(Ref Charlotte Perriand- Ventaglio)

- Grandes plaques collées au pistolet à colle
- découpe



Ponti  
Superleggera

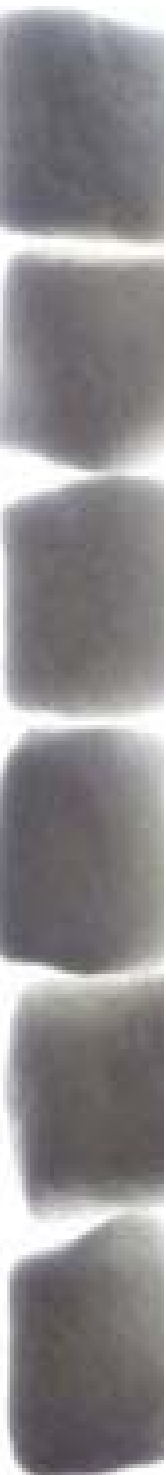
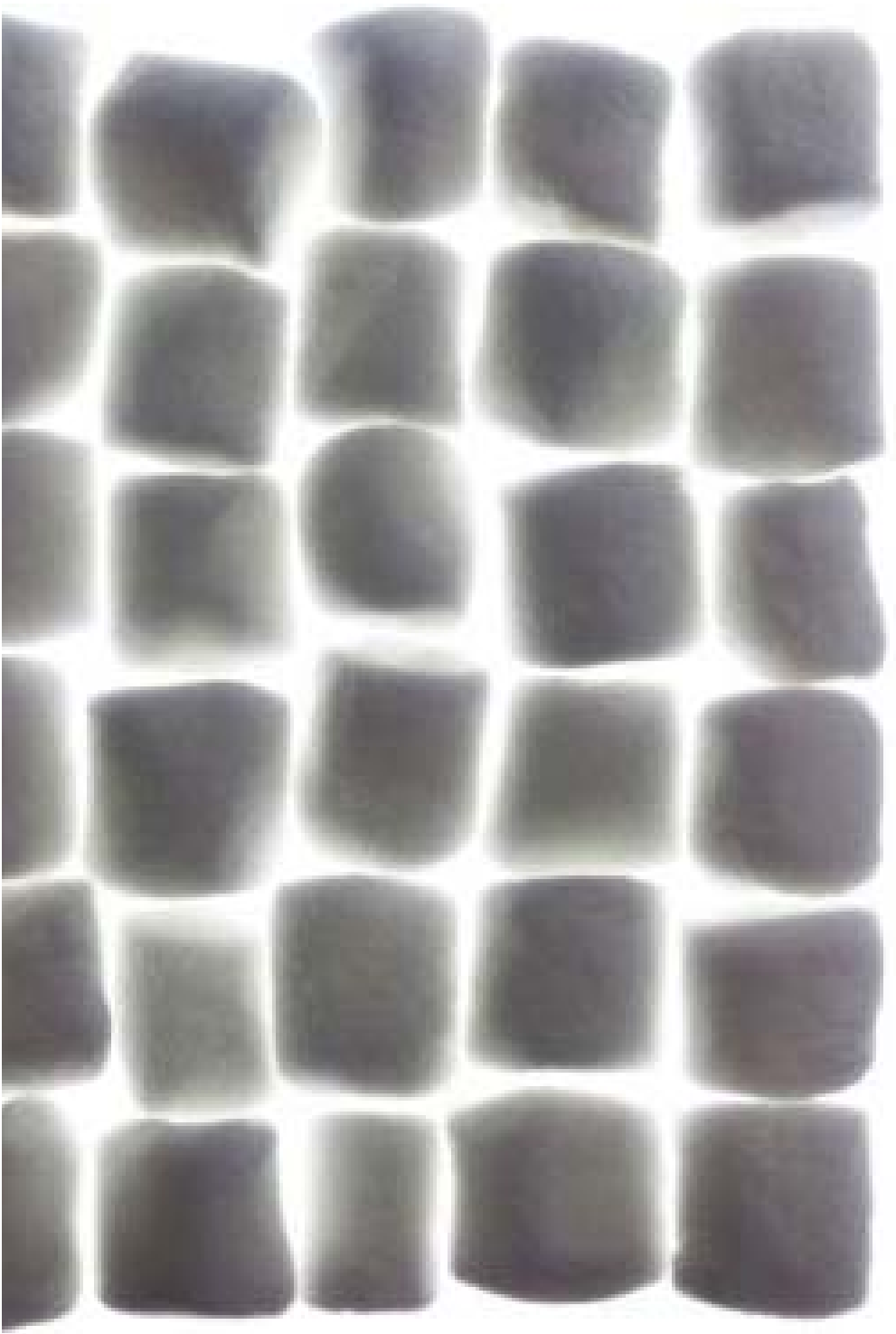


Fiche recette n°4  
(Ref Gio Ponti- Superleggera)

- Batonnets
- Trempage chocolat, séchage



Mario Bellini  
684



Fiche recette n°5  
(Ref Mario Bellini - 684)

- Extrusion
- Découpe / mise en forme



Piero Lissoni  
Toot



Fiche recette n°6  
(Ref Piero Lissoni - Toot)

- Gateau au metre
- Coussins sur longues plaques
- découpe



# Gerrit Thomas Rietveld

Red and blue



Fiche recette n°7  
(Ref G.T Rietveld - Red&Blue)

- Gâteau au metre, plusieurs bandes de couleurs, proportions cohérentes avec le mobilier
- découpe
- présentation en superposition

La couleur noir peut être le plateau du gâteau.



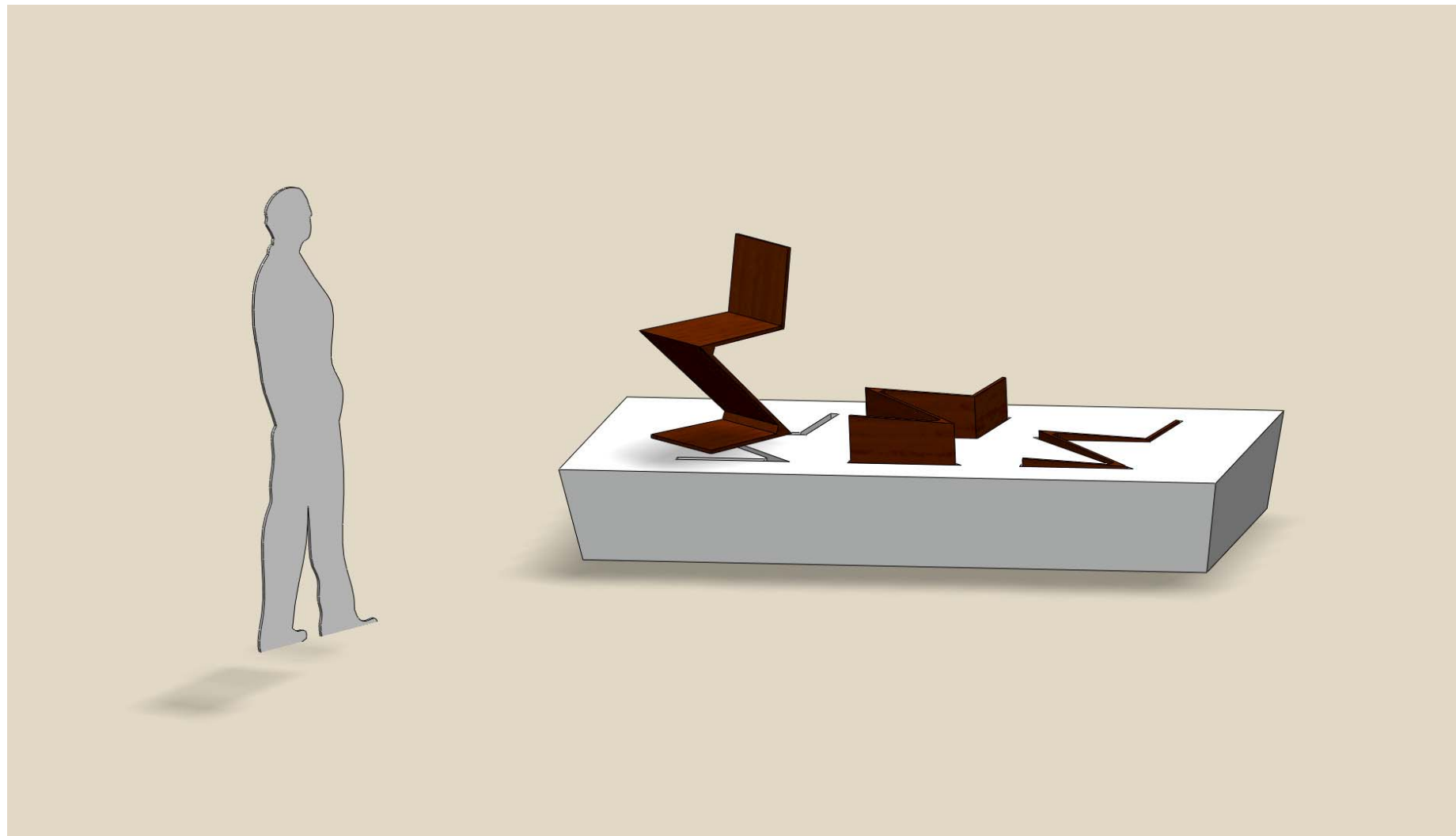
# Gerrit Thomas Rietveld

Zig Zag



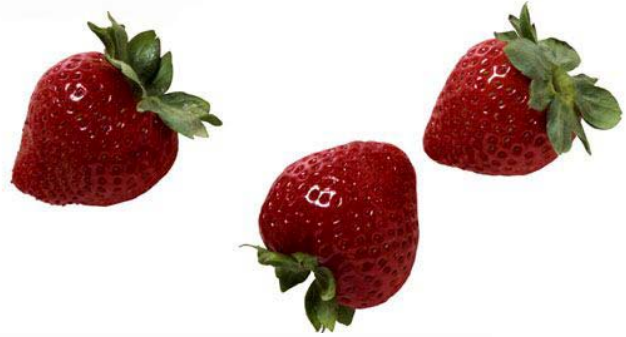
Fiche recette 8 (Ref G.T Rietveld - Zig Zag)

- Petits sablés présentés dans leur moule



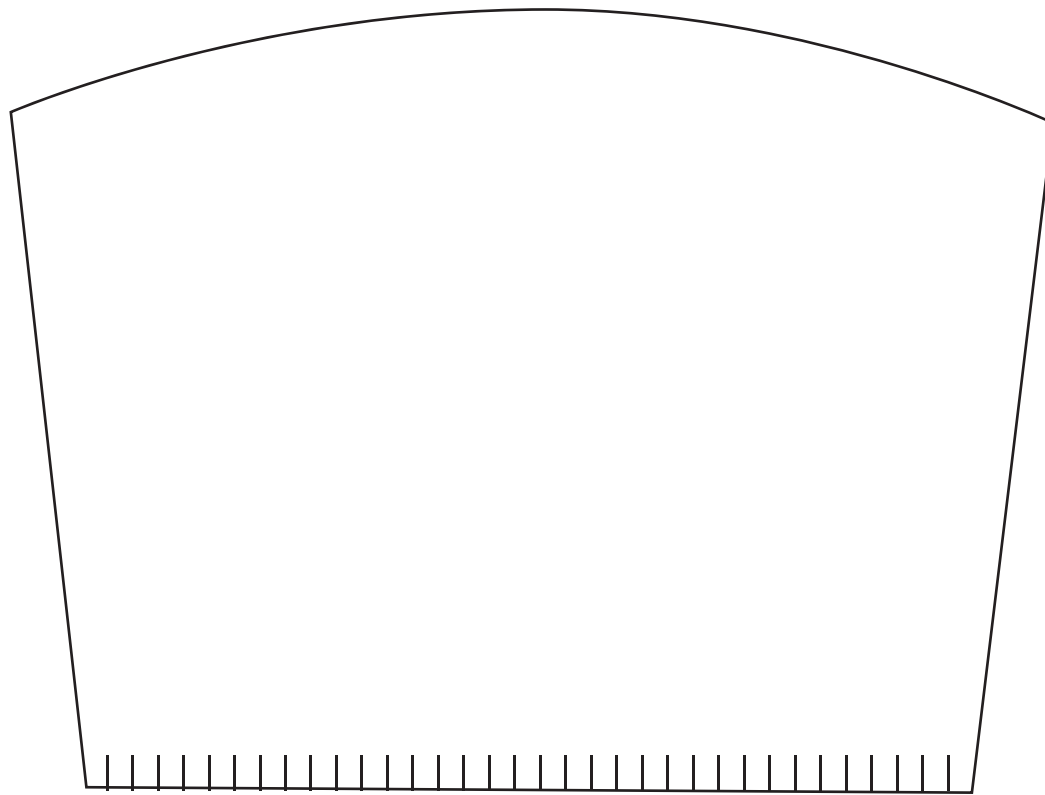
# Gaetano Pesce

Feltri



Fiche recette n°8  
(Ref G. Pesce - Feltri)

- Couleur
- Service à l'emporte pièce



patrickjouin<sup>iD</sup>

Vladimir Moris

Tel : 00 33 1 55 28 89 26

vmoris@patrickjouin.com

Aude Planterose, directrice de l'administration : aplanterose@patrickjouin.com

Tel : 00 33 1 55 28 89 15