



Germain ÉTIENNE

# Mémento du pâtissier

---

**Tout sur le nouveau CAP**

---

Tome 1

*Tour, petits fours secs et moelleux,  
gâteaux de voyage*

Tome 2

*Entremets et petits gâteaux*

**Bases et techniques**

*Visuels en QR Codes*

<https://mementodupatissier.fr>

GE DIFFUSION

---



Cet ouvrage constitue une contribution à l'édification d'une culture technique commune à notre profession. Il accompagne chaque pâtissier à partir de faits identifiés vers la constitution d'une documentation personnelle et réflexive sur l'ensemble des connaissances, des expérimentations, des pratiques, et des problématiques, qu'il a pu rencontrer en toutes situations de travail.

Comprenant, mesurant, explicitant ces expériences, conditions indispensables pour exprimer toute sa personnalité et sa créativité, il sera mieux préparé à affronter les difficultés et les exigences de notre passionnant métier de pâtissier.

**Germain Étienne, auteur, pâtissier et pédagogue**



Rédactionnels et visuels constituent l'intérêt de cet ouvrage complet rédigé par Germain Étienne. Ce Mémento du pâtissier fera date car j'ai bien en mémoire d'avoir aussi préfacé, en 1997, *Pâtisserie les clefs de la réussite*, réédité à plusieurs reprises, et diffusé à plusieurs milliers d'exemplaires. Je ne suis pas surpris de l'intérêt que portent à cet ouvrage d'autres professionnels réputés pour leur excellence en pâtisserie. Je remercie très vivement tous ceux qui auront tenu à accompagner sa toute première édition si utile à nos métiers.

**Philippe Urraca**

*Meilleur Ouvrier de France pâtissier*



Préfacer un ouvrage est toujours pour moi un honneur, et d'autant plus lorsque celui-ci est écrit par un grand professionnel tel que Germain Étienne, pédagogue reconnu, mais aussi formateur émérite. L'étude qu'il a menée avec une grande rigueur fera date dans les annales. En effet, le Mémento du pâtissier est issu d'un référentiel CAP très ambitieux, par sa façon résolument moderne de concevoir le métier du XXI<sup>e</sup> siècle, dans toute sa diversité.

L'organisation, la classification et la méthodologie en constituent les bases élémentaires. Ajoutons à cela, les recettes, les techniques et les procédés, tout est alors donné pour former les futurs professionnels. Transmettre les connaissances pour forger le savoir des ouvriers de demain, tel est le défi que Germain Étienne a su brillamment relever. Avec un ouvrage comme celui-ci, notre métier s'enrichit, à n'en pas douter, d'un nouvel outil indispensable à tous. Les recettes et les techniques qui sont données sont des exemples, mais il appartiendra ensuite à chacun de les personnaliser en fonction de ses goûts, de son style ou de sa région.

**Yves Thuriès**

*Compagnon pâtissier des Devoirs Unis*

*Meilleur Ouvrier de France pâtissier-traiteur – Meilleur Ouvrier de France confiseur-glacier*

*Président d'honneur de l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingeaux*



Il est des métiers où, sans perdre courage, il faut sans cesse se remettre à l'ouvrage : ainsi, les métiers de bouche. Quels que soient les lieux et les circonstances, un repas bien partagé ancre à jamais les souvenirs de nos plus belles journées.

Ce mémento laisse entrevoir une galaxie de connaissances et de pratiques du pâtissier. Il s'inscrit dans une suite d'ouvrages clefs, ceux d'Antonin Carême (1784-1833), dont les illustrations ornent les départs des 24 modules de la progression de Germain Étienne, qui conduit par ses pratiques raisonnées ou des expérimentations scientifiques et techniques, une nouvelle génération vers la maîtrise du métier.

**Thierry Delalande**

*Chef cuisinier de la présidence de l'Assemblée Nationale*



Partage et transmission. Deux clés essentielles du métier de pâtissier. À travers nos desserts, nous avons la chance de partager notre univers et notre sensibilité, lors d'un moment de plaisir gourmand et fugace avec nos proches ou nos clients.

Avant d'en arriver là, il a fallu essayer les associations de saveurs et de textures, assimiler les techniques et tours de main transmis par nos aînés, faire et refaire, encore et encore, pour trouver le juste équilibre.

À l'aide de ce bel ouvrage, c'est maintenant à la nouvelle génération d'étudiants de faire ses armes en bénéficiant de l'expérience de grands professionnels qui leur permettront de comprendre le métier et de devenir demain les futurs grands noms de la pâtisserie ! C'est un honneur pour moi de soutenir sa parution.

### **Eddie Benghanem**

*Chef pâtissier*

*Auteur de l'ouvrage : Le Grand Cours de Pâtisserie*



J'ai apprécié ce Mémento du Pâtissier, qui lie la tradition et la modernité de notre incroyable métier où, pour atteindre d'inaccessibles étoiles, nous devons œuvrer avec constance et humilité. Cet ouvrage, par la somme des connaissances qu'il apporte, contribue à former l'impétrant pâtissier à cette importante disposition. Pour le pâtissier, tout est poids et mesure. L'excellence, c'est aussi mesurer, comprendre le cadre dans lequel celle-ci s'exerce. Inscrire un travail de calligraphie au cornet, dès le premier module, c'est signifier au débutant que la main, l'œil, tous les sens, l'intelligence, doivent se mettre à l'unisson pour exécuter avec précision la duplication des décors pâtisseries.

Ce mémento se fait l'expression de nombreuses situations de travail, de pratiques, de fiches techniques de recettes qui laisseront part à l'expérience individuelle pour ceux qui prendront bien soin de les considérer dans leur contexte : le référentiel et sa progression vers les exigences du métier.

Je remercie l'auteur d'avoir osé relever ce nouveau défi pour une formation plus ouverte au sens critique, à l'approche scientifique, pratique et expérimentale du métier, comme l'ont proposé les concepteurs du nouveau référentiel du CAP Pâtissier.

### **Benoît Charvet**

*Chef pâtissier exécutif*

*Champion du Monde des desserts glacés  
Restaurant Paul Bocuse et l'Abbaye*



Encore un livre, diront les blasés... Un nouvel outil de travail, s'exclameront les aguerris.

Je suis très honoré de préfacier ce nouvel ouvrage pédagogique de mon confrère Étienne Germain. Celui qui a su m'accompagner lors de mes débuts d'enseignant saura, à nouveau, guider nombre de passionnés. Les jeunes graines de chefs trouveront dans ce manuel résolument novateur les clés qui leur ouvriront, je l'espère, les portes de la remise en question perpétuelle avec une force d'analyse. N'ayons pas peur de dire haut et fort que la pâtisserie et tous les métiers de bouche sont des métiers de passion et d'amour.

Ce ne sont évidemment pas que des métiers dits « manuels », car, certes, la main reste la finalité de l'esprit, mais le geste, guidé par la tête, prend tout son sens lorsqu'il est guidé par autrui. Avec les nombreuses réformes engagées par l'institution ces derniers mois, cette articulation pédagogique permettra au plus grand nombre (étudiants, apprentis, professeurs, tuteurs et maîtres d'apprentissage...) de s'approprier, par un déroulé pédagogique très structuré, les bases fondatrices de ce beau métier de pâtissier.

Artisans, techniciens, enseignants, technologues, scientifiques même, peuvent tous se retrouver dans cet ouvrage afin d'œuvrer, main dans la main, pour construire un nouveau savoir, fondé sur une culture ancienne mais tourné vers l'avenir.

### **Vincent Boué**

*Meilleur Ouvrier de France Glacier, Enseignant au Lycée Hôtelier La Guerche de Bretagne  
Auteur (éditions Flammarion)*



Le métier de pâtissier – chocolatier – confiseur est un métier d'Art. Pour vous qui voulez le pratiquer, l'apprentissage sera un long et magnifique parcours initiatique durant toute votre vie. Il faut beaucoup de connaissances et d'expérience pour commencer à maîtriser le geste et la matière. Notre profession a toujours su s'adapter à son époque et aux demandes du consommateur. Loin des tendances et des réseaux sociaux, la pâtisserie reste un magnifique moyen de communiquer de l'émotion et du plaisir par les quatre sens.

L'ouvrage que vous tenez dans les mains est un formidable outil de travail pour comprendre et réaliser vos futures fabrications. Très complet, il sera votre compagnon tout au long de votre parcours et vous apportera beaucoup de réponses à vos interrogations.

### **Olivier Bajard**

*Meilleur Ouvrier de France pâtissier  
Champion du Monde des métiers du dessert  
École Internationale de Pâtisserie*



Il nous faut être très humble face aux connaissances que nous avons du métier de pâtissier. La richesse des recettes, des techniques, des productions sont autant un inconvénient qu'une formidable source de créativité, de plaisir de faire et de bien faire. Il y a tant de choses à apprendre pour devenir un bon pâtissier.

Mais que de passion, de satisfaction tout au long du parcours ! La force de l'artisanat aujourd'hui, c'est cette diversité de fabrications qui nous caractérise et qu'aucun industriel n'est capable de reproduire. La force des industriels, c'est qu'ils s'entourent des meilleurs techniciens, chimistes et autres experts pour ne pas laisser d'approximation à leurs mises en œuvre. Alors si l'artisan se met à mieux comprendre ce qu'il fait, c'est un formidable espoir de performance pour l'avenir.

La profession, avec sa confédération, a réécrit le référentiel du CAP, en lien étroit avec l'éducation nationale qui l'a naturellement sollicitée. Le métier n'a pas été réinventé bien sûr, mais elle a par exemple distingué le travail autour des pâtes des autres travaux de pâtisserie, l'objectif étant de remettre en lumière des savoirs faire parfois négligés. Ce changement majeur est parfaitement repris dans cet ouvrage, donnant ainsi du sens à tout ceci. Les savoirs associés, les ateliers expérimentaux, les critères d'évaluation sont des innovations pédagogiques dont les enseignants doivent s'inspirer. Ce référentiel est plus clair et plus cohérent que jamais. Cet ouvrage reprend parfaitement cette ligne directrice. C'est aussi un formidable recueil de recettes et de savoir-faire, bref c'est très complet.

Bravo à toute l'équipe. Je peux largement imaginer le travail colossal qui a été nécessaire pour finaliser tout ceci.

### **Laurent Le Daniel**

*Vice-président de la confédération Nationale de la Pâtisserie  
Membre du Relais Desserts International, Président des Pâtisiers de Bretagne  
Meilleur Ouvrier de France 1997*



Notre profession a de fortes exigences pour la formation. Nouveauté, la compréhension des phénomènes en jeu doit permettre une évolution continue du pâtissier au fil de ses expériences en production.

Il m'est agréable de me trouver en si bonne compagnie et de considérer comme importante la présence de ceux qui exercent le métier de chef pâtissier au sein de restaurants tels : Thierry Delalande, Benoît Charvet, Eddie Benghanem. Ceci me rappelle mon propre parcours de chef pâtissier auprès de Jean-Paul Hartmann, puis de Patrice Demangel, au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz et celui d'un autre chef pâtissier, Patrice Ibarboure, reçu Meilleur Ouvrier de France au dernier concours MOF. Maîtriser avec patience les techniques qui vous ouvrent tous les possibles, tel est le but du Mémento du pâtissier. Je rejoins l'ensemble des prestigieux préfaciers pour vous encourager à revenir cent fois sur le métier, ce mémento va vous y aider.

### **Thierry BAMAS**

*Champion d'Europe de Pâtisserie, Champion d'Europe de Sucre Tiré  
Premier prix Master des Desserts glacés, Champion du Monde des Desserts Glacés  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier*