



Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris

Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot

Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot

 [Télécharger Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot

256 pages

Extrait

L'histoire débute à Hyères, d'où les deux créateurs d'Hugo & Victor sont originaires. Amis d'enfance, Hugues et Sylvain ont été nourris des mêmes parfums, des mêmes traditions, des mêmes produits gorgés de soleil qui s'en viennent puis s'en vont au rythme des saisons. Malgré les heures passées à parler à l'ombre d'un figuier de leurs ambitions et de leur appétit commun pour la gastronomie, ils empruntent des chemins professionnels différents avant de se retrouver pour créer ensemble le cabinet de curiosités sucrées maintes fois évoqué, peaufiné, affiné qu'ils baptiseront, non sans malice, Hugo & Victor.

Fils d'horticulteurs, Sylvain Blanc se serait bien vu cultiver des fleurs en même temps qu'un goût prononcé pour la lecture. L'oenologie tente un temps ce polytechnicien qui va faire ses preuves dans le domaine du luxe, notamment au sein du groupe Printemps, après un passage comme directeur commercial chez Cacao Barry qui lui permet de s'attarder régulièrement dans les laboratoires de pâtisserie. Il en profitera d'ailleurs pour suivre plusieurs stages à l'école du chocolat... Hugues, de son côté, prend le chemin du lycée hôtelier. Pourtant, chez les Pouget, on n'est ni pâtissier ni restaurateur de père en fils. Enfant, Hugues n'a jamais mis les pieds au restaurant. «Pour quoi faire ? Ce sera moins bon qu'à la maison», lançait sa mère pour clore le débat. Et c'est vrai que la table était prise au sérieux, les repas toujours composés de saveurs de saison et les desserts toujours faits maison. Hugues n'en était pas moins attiré par l'univers de la restauration. Son sens du contact le porte tout naturellement vers le service. C'est, entre le bac et l'entrée en BTS, lors d'une expérience à l'Hôtel restaurant Les Roches, établissement comptant à l'époque une étoile Michelin, que la pâtisserie le «choisit». «J'étais commis aux garnitures viande, avec vue imprenable, depuis mon poste de travail, sur les pâtisseries. Je leur ai proposé de l'aide.» Il fera toute la saison en pâtisserie avant de tenter d'emblée le Championnat de France du dessert junior. Avec à la clé, une place de finaliste. Suivront plusieurs expériences, dont dix-huit mois en pâtisserie au Carlton à Cannes, avant qu'il ne monte à Paris et décroche une place de chef pâtissier au II Palazzo, le restaurant de l'hôtel Normandy. Son idée de proposer, le week-end, un brunch «tout chocolat» déclinant le cacao sous toutes ses formes va faire un tabac. Et mettre son nom sur les lèvres des choco-addicts parisiens, jusqu'à venir aux oreilles de Guy Savoy, qui cherche un nouveau pâtissier. Hugues entre dans le restaurant gastronomique de la rue Troyon à l'âge de 24 ans. Et décroche dans la foulée le titre de champion de France des desserts. L'aventure chez Guy Savoy va durer six ans et l'embarquer jusqu'à Las Vegas, où le chef étoile est sollicité pour ouvrir un restaurant. Pour le jeune homme qui n'a jamais voyagé, c'est un choc. «En venant travailler à Paris, j'étais décidé à faire quelques belles maisons avant de rentrer m'installer à mon compte à Hyères.» Le voyage à Las Vegas va changer la donne. Il en profite pour apprendre, tout voir, tout goûter. De cette aventure dans la capitale du jeu et de la démesure, le pâtissier reviendra avec la conviction qu'il lui faut voyager et expérimenter un maximum de choses avant de s'installer. En 2007, il quitte le restaurant pour un poste de consultant qui va l'embarquer aux quatre coins de la planète : Shanghai, Singapour, Tokyo, São Paulo, Macao... Le temps de peaufiner, avec Sylvain, leur projet de boutique.

Enfin, c'est à la lumière pâle d'un petit matin d'hiver qu'en début d'année 2010 s'ouvre, boulevard Raspail, le premier cabinet de curiosités sucrées Hugo & Victor. L'origine du nom de l'enseigne ? Outre un respect commun pour l'oeuvre de Victor Hugo, c'est lors d'une visite à la maison de l'écrivain que le jeu de mots s'est imposé aux deux amis. Parce qu'Hugo était proche du prénom du pâtissier et parce que la référence littéraire plaisait tout particulièrement à notre duo, amateur de belles lettres et d'épopées grandeur nature. Quel meilleur encouragement à écrire sa propre histoire que ce clin d'oeil à un grand nom de la littérature ? Quitte à sourire chaque fois qu'un client salue Hugues en l'appelant Hugo ou lance en serrant la main de Sylvain : «Alors, c'est vous Victor ?» Présentation de l'éditeur

Premier pâtissier triplement étoilé à ouvrir sa maison parisienne, Hugues Pouget forme un « duo sucré » avec son ami d'enfance Sylvain Blanc : ils créent à quatre mains des desserts surprenants et toujours de saison. Chez Hugo & Victor, la saisonnalité jouit d'une importance particulière avec des desserts essentiellement issus des fruits frais du marché et de leurs propres plantations. Ainsi, on découvre dans ce livre, comme dans leurs boutiques, toutes les saisons, tous les fruits, tous les parfums. Chaque saveur est déclinée de manière traditionnelle ou très contemporaine, sous forme de gâteaux, d'entremets, de tartes, de macarons, de cakes, de chocolats, de guimauves... **Biographie de l'auteur**

Après avoir fait ses armes au Carlton, chez Ladurée et au Bristol, Hugues Pouget est nommé en 2002 chef pâtissier exécutif chez Guy Savoy peu après l'arrivée de la troisième étoile. L'année suivante, il finit premier au Championnat de France des Desserts. Aujourd'hui, il met toute sa créativité au service des pâtisseries et chocolats Hugo & Victor qu'il a créé avec Sylvain Blanc.

Sylvain Blanc est diplômé de l'école Polytechnique et intègre l'équipe du leader mondial du chocolat, Barry Callebaut où il développe la marque Cacao Barry en Europe. Il rejoint ensuite la direction générale du Printemps Haussmann et crée le nouvel espace Luxe et accessoires. En 2010, il ouvre avec Hugues Pouget la première boutique Hugo & Victor à Paris.

Stéphane de Bourgiesdémontre son activité de photographe à 16 ans, en couvrant la plupart des défilés parisiens. Après avoir travaillé avec de nombreux magazines sur la mode, les portraits, Stéphane de Bourgiesmet aujourd'hui son talent au service des pâtisseries et chocolats Hugo & Victor en les immortalisant comme des stars !

Download and Read Online Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot #U3ERQK14P98

Lire Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris par Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot pour ebook en ligne Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris par Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris par Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot à lire en ligne. Online Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris par Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot ebook Téléchargement PDF Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris par Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot Doc Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris par Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot Mobipocket Les 5 saisons par Hugo & Victor - Paris par Hugues Pouget, Sylvain Blanc, Alexandra Michot EPub

U3ERQK14P98U3ERQK14P98U3ERQK14P98