

**Des rencontres & débats
sur des sujets de l'actualité littéraire
avec des personnalités de renom !**

Depuis 2007, La Maison du Boulanger, Centre Culturel de la Ville de Troyes, propose une programmation éclectique de rencontres et débats sur des sujets de l'actualité littéraire. Après un exposé du thème abordé par l'invité, les rencontres offrent la possibilité au public de poser toutes les questions souhaitées et d'échanger avec l'auteur. Les rencontres « 4^e de Couverture » sont, ensuite, suivies de séances de dédicaces.

Les précédents invités « 4^e de Couverture » :

Pascal BRUCKNER, Jean-Charles DE CASTELBAJAC, Marc LÉVY, Christophe ANDRÉ, Luc FERRY, Jean-François KAHN, Jean-Claude CARRIÈRE, Jérôme CLÉMENT, Aldo NAOURI, Alain DUHAMEL, Benoîte GROULT, Marek HALTER, Patrick POIVRE D'ARVOR, Élisabeth ROUDINESCO, Claude HAGÈGE, Franz-Olivier GIESBERT, Amélie NOTHOMB, Bernard WERBER, Alain REY, Daniel PICOULY, Enki BILAL, Éric-Emmanuel SCHMITT, Alain FINKIELKRAUT, Odon VALLET, Maxime CHATTAM, Alain BARATON, Pierre LEMAITRE, Jean-François COLOSIMO, Alexandre ADLER, André COMTE-SPONVILLE, David FOENKINOS, Yann MOIX, Tobie NATHAN, Alexandre JARDIN, Vladimir FÉDOROVSKI, Jacques WEBER.

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

MAISON DU BOULANGER

42 rue PAULOT DE MONTABERT 10000 TROYES

TÉL : 03 25 40 15 55

www.maisonduboulangier.com



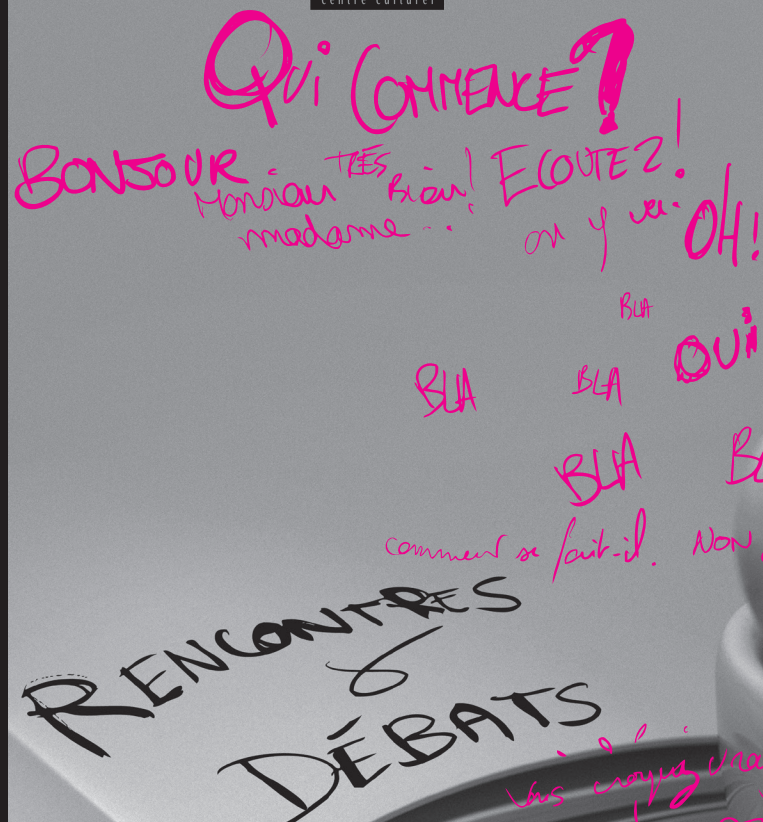
Troyes

Crédit Mutuel



la maison
du boulanger

centre culturel



**4^e de
Couverture
Gastronomique**

Rencontre, échanges,
dédicaces et dégustation



Angelo MUSA

Meilleur Ouvrier de France
Champion du Monde de la Pâtisserie
Chef pâtissier exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée



Credit photo : Laurent FAU

Dimanche 13 novembre 2022
14h30

Dans le cadre du Salon de la Gastronomie
organisé par La Maison du Boulanger

Espace de conférences
au Cube - Troyes Champagne Expo

Tarif unique : 8 €

(tout compris : entrée au Salon de la Gastronomie
le 13/11/2022, rencontre/débats, séance de
dédicaces et dégustation d'une pâtisserie
préparée par le Chef Angelo MUSA)

(Nombre de places limitées. Jauge définie à 50 places.)

Aurolé des titres les plus prestigieux, Champion du monde de la Pâtisserie en 2003, et Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007, le Chef Pâtissier Exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée est l'auteur de techniques artistiques qui ont marqué l'histoire de la profession. Véritable électron libre, il redéfinit sans cesse les contours de sa pâtisserie pour en faire naître un genre nouveau, alliance de sa passion et de son expertise. À la jonction des goûts sublimes, d'accords magnifiés, et de visuels pensés, il insuffle une force créative pour révéler une synergie des matières, des textures et des saveurs uniques. En 2019, il est nommé Chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres.

Céline MANOUKIAN

Auteure de l'ouvrage autobiographique
d'Angelo MUSA

« Ma promesse »

Récit d'un pâtissier d'exception

FORCE - AUDACE - ÉMOTION

Cette autobiographie captivante retrace l'itinéraire
d'un pâtissier audacieux et avant-gardiste

Angelo Musa évoque sans fard la pâtisserie comme son chemin de vie. Il livre ici un récit inspirant, émaillé de superbes photographies.

21 pâtisseries emblématiques, expression d'autant d'émotions liées à des moments clés de son parcours. Les rencontres et la tarte chocolat de Claude Bourguignon ; les concours avec Papilio, la brioche feuilletée du MOF ; la force de son inventivité illustrée à travers le sucre d'art et la bûche 2017 ; la synergie créative des matières, des textures et des saveurs avec le flan à la vanille et le tiramisu ; ses recettes élaborées pour La Pâtisserie des Rêves, le paris-brest, la forêt-noire, la tarte Tatin ; sa symphonie de créations originales du Plaza Athénée, 100 % vanille, le roll cake coco, la merveille framboise- pistache. Avec en fin d'ouvrage, un cahier de recettes qui révèle les secrets de ces pâtisseries.

Un ouvrage élégant, raffiné, à l'image de ce pâtissier talentueux.

Texte : Céline Manoukian

Photographies : Laurent Fau

Éditions de La Martinière

La succulente confiture d'Angelo MUSA sera en vente sur l'espace de conférences du Salon de la Gastronomie le dimanche 13 Novembre 2022.