



PRÉFACE

Laurent Le Daniel

*Président de la Confédération Nationale des Artisans
Pâtisseries Chocolatiers Glaciers Traiteurs de France*

Un des Meilleurs Ouvriers de France

Pâtissier Confiseur en 1997

Un musicien apprend le solfège avant de jouer de son instrument.
Un peintre fait corps avec la technique avant de composer une œuvre d'art.

J'ai toujours voulu et espéré que la science, au sens des connaissances qu'elle peut apporter, devienne accessible aux pâtisseries pour leurs réalisations du quotidien.

Comment associer deux mondes qui sont tellement différents mais tellement complémentaires ?

Ne rien laisser au hasard, mais comprendre les interactions lorsque l'on associe des ingrédients, lors des mélanges, lors de la fermentation, lors des temps de repos ou des temps de cuisson. Quelle satisfaction de s'approprier cette connaissance qui fera des pâtisseries non pas des scientifiques, mais des professionnels aguerris qui comprennent ce qu'ils font et peuvent, le cas échéant, corriger leurs pratiques pour ne plus réaliser les recettes « au doigt mouillé ».

Je connais Mickael Ferry depuis quelques années. Il s'est toujours engagé, avec acharnement et passion, pour améliorer la pédagogie dans l'exercice de son métier de formateur en pâtisserie. Aucun ouvrage accessible à tous ne permettait la mise à disposition de cette connaissance au service des professionnels de la pâtisserie.

C'est désormais chose faite !
Quel travail de recherche documentaire !

Les générations de pâtisseries ont beaucoup de chance. La connaissance est désormais à leur portée.

Merci, Mickaël !

Laurent Le Daniel