



©Françoise Fausel



*Nicolas Bernardé, Meilleur Ouvrier de France pâtissier
&
Alexandre Corsiglia*

Texte de Séverine Perrotte - photos ©Guillaume Czerw

L'histoire de *Corsiglia* remonte à la fin du XIX^{ème} siècle, en 1870, lorsque André Corsiglia s'installe à Marseille pour développer une activité autour des marrons glacés. Six générations plus tard, Alexandre Corsiglia a repris les rênes de l'entreprise qui s'est développée, depuis, dans l'art du confisage. Avec une sélection rigoureuse des fruits qu'elle confit, la société propose à ses clients, notamment Nicolas Bernardé, M.O.F. pâtissier installé à La Garenne-Colombes, des produits qualitatifs et constants.

Tous deux nous expliquent la relation qui s'est instaurée il y a une quinzaine d'années, une relation de confiance et de fidélité.

Un Artisan et un Producteur

L'association des savoir-faire au service du goût

Corsiglia

Le sourcing de bons fruits

Depuis 130 ans, la *Maison Corsiglia* a développé un savoir-faire dans le confisage des marrons récoltés chez les castaneiculteurs italiens. Ils ont transposé cette maîtrise aux fruits, notamment les agrumes, oranges, citrons, clémentines, sourcés en Espagne, Corse et Italie, mais également aux griottes et au gingembre. Leur technique de confisage repose sur un process long qui respecte le fruit et ne perturbe pas ses valeurs organoleptiques, garantissant des produits souples et

onctueux ainsi qu'une régularité. Les fruits sont blanchis dans un seul et même bain avec une liste d'ingrédients la plus courte possible : sucre et glucose.

Aujourd'hui, ils proposent des fruits confits de qualité aux découpes différentes selon leurs utilisations. Les lamelles, les quartiers ou les cubes sont davantage destinés à une utilisation dans les labos des pâtisseries, chocolatiers ou encore glaciers qui les magnifient dans leurs produits. Nicolas Bernardé les utilise notamment dans ses cakes et gâteaux de voyage. « Notre travail est artisanal tout comme les clients avec qui nous travaillons. C'est très important

d'écouter leurs besoins, d'avoir leur retour pour pouvoir faire évoluer nos gammes et les process de fabrication ; plus ou moins de souplesse, de texture... Ce sont eux qui font vivre le produit, qui le valorisent. Avec Nicolas Bernardé, notre relation remonte à plusieurs années. Il a commencé à utiliser nos produits lors de son apprentissage et continue de les commander depuis qu'il s'est lancé à son compte. Il est fidèle et nous répondons toujours présent s'il a un souci. C'est une véritable relation humaine de confiance qui s'est instaurée. »

Nicolas Bernardé, Meilleur Ouvrier de France, La Garenne-Colombes

Installé depuis 2011 en région parisienne, à La Garenne-Colombes, Nicolas Bernardé concilie le partage, le respect des produits et la gourmandise. Il a à cœur de travailler avec des producteurs de dimension familiale qui partagent ses valeurs. Parmi ses pâtisseries phares, les Cakissimes® déclinés selon les saisons dans lesquels il intègre volontiers des fruits confits.

« Nous fabriquons nos fruits semi-confits, comme les cubes d'oranges, dans les règles de l'art, en les faisant bouillir dans l'eau avant de les confire. » Par contre pour les beaux fruits confits, le chef fait appel à la *Maison Corsiglia*. « La production est longue et mobiliserait trop le cuiseur. Avant de commander chez un fournisseur, je sélectionne rigoureusement les produits pour leur goût, leur texture, la quantité de sucre... ce qui prend beaucoup de temps. Par contre, une fois que j'ai trouvé les produits qui me conviennent, je reste fidèle. Avec la

Maison Corsiglia, une véritable relation de confiance s'est instaurée. On peut discuter si un produit ne convient pas et ils acceptent de se remettre en question. De plus, ce n'est pas toujours évident d'avoir une constance avec les fruits, c'est une matière vivante qui est soumise aux contraintes climatiques. En tous cas je sais que les fruits confits se conserveront avec le temps et garderont leur saveur et leur goût, c'est rassurant. »





Cakissime® aux fruits confits, passionnément passion

PAR NICOLAS BERNARDÉ,
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER

Astuces de chef

Lors de l'imbibage du cake, il faut toujours un cake chaud et un sirop tiède ou un cake froid et un sirop chaud.

Pour 3 cakes
moules de 20 cm de longueur,
7,5 cm de largeur et 5,5 cm de hauteur



©Françoise Fausel

APPAREIL À CAKE

300 g de farine T55
15 g de levure chimique
200 g de sucre semoule
245 g d'œufs entiers
245 g de beurre pommade
3 g de sel fin

Garniture

50 g d'oranges confites
50 g de citrons confits
50 g de pruneaux
50 g de figues moelleuses
Q.S. d'amandes effilées

Dans le bol du Robot-Coupe®, mettre la farine, la levure chimique, le sucre et les œufs. Faire tourner le robot en 2^e vitesse pour mélanger l'ensemble.

Faire fondre le beurre avec le sel fin aux alentours de 50°C. Les incorporer progressivement pour émulsionner le mélange. Couper les fruits confits en petits morceaux avant de les incorporer délicatement à l'aide d'une Maryse.

Verser la préparation dans les 3 moules à cake beurrés et farinés. Recouvrir harmonieusement d'amandes effilées.

Faire cuire au four ventilé pendant 15 min à 160°C, puis pendant 45 min à 145°C.

Pendant la cuisson des cakes, réaliser le sirop.

Démouler les cakes à la sortie du four. Laisser refroidir sur une grille.

SIROP PASSION

500 g d'eau
300 g de sucre semoule
500 g de jus de fruit de la Passion

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre.

Dès l'ébullition, ajouter le jus de fruit de la Passion.

Plonger les cakes dans le sirop aux alentours de 50°C.

DÉCOR

1 tranche de melon confit
1 quartier de citron confit
Quelques pruneaux
Quelques figues moelleuses
Quelques morceaux de gingembre confit
Q.S. d'angélique confite
Q.S. de nappage abricot

Une fois les cakes complètement refroidis, les décorer selon votre inspiration avec du melon confit, des segments d'écorces de citron confit, des pruneaux, des figues, du gingembre confit et de l'angélique.

Napper l'ensemble des cakes de nappage abricot à l'aide d'un pinceau. Cela donnera de la brillance aux fruits.

« Un cake fruité terriblement moelleux et délicatement parfumé. Il se devait d'être dans ma boutique de Gourmandises. Ce Cakissime®, c'est un peu la première pierre à l'édifice, le gâteau de voyage emblématique par excellence. »