

AIR CANADA 

enRoute

The Food Issue
Spécial gourmand

November / Novembre 2005

→ **jet set** food art
art culinaire



This fall, Dufflet Rosenberg, owner of Toronto's Dufflet Pastries, biked (and ate) her way through Andalucia. "The point of biking is so my husband and I can eat as much as we want," she admits. Dufflet's own line of tiny treats, *Small Indulgences*, is available at www.dufflet.com. Cet automne, Dufflet Rosenberg, propriétaire de Dufflet Pastries, à Toronto, a visité l'Andalousie à bicyclette. « Avec le vélo, mon mari et moi pouvons manger autant que nous le voulons », avoue-t-elle. *Small Indulgences*, la gamme de petites gâteries de Dufflet, se croque à www.dufflet.com.

Sweet Somethings Like her own creations, pastry chef Dufflet Rosenberg's favourite works of edible art look almost too sweet to eat.

Art tendre Les œuvres d'art comestibles préférées de la chef pâtissière Dufflet Rosenberg semblent souvent trop belles pour être mangées.

Marzipan by Confiserie Banana
Pâtes d'amandes, Confiserie Banana
Brébeuf, Québec

People buy marzipan more to decorate than to eat. Confiserie Banana makes whimsical shapes that are cuter and more modern than what I normally see. They're kind of like cartoon candy. These ones (above) don't have the usual shiny finish, so they're natural-looking. My favourite is the lobster because it looks so real. → L'opinion généralement admise veut que la pâte d'amandes soit plus décorative que comestible. Les rigolotes créations de Banana sont plus mignonnes et modernes que la moyenne. On les croirait sorties d'un dessin animé. Sans le fini brillant habituel, elles ont l'air naturel. Ma favorite est le homard, qu'on prendrait pour un vrai.

www.confiseriebanana.com

Pâtes de fruits by Confiserie du Roy René
Pâtes de fruits, Confiserie du Roy René
Aix-en-Provence, France

Roy René makes fruit nougats with lavender honey that are pure Provence. They look like tiny slabs of marble. I think they're an attractive way to get your

five a day. → Les nougats au miel de lavande du Roy René fleurissent la Provence. Semblables à de petites dalles de marbre, ils sont tout indiqués pour les fins palais...
www.calisson.com



"Sweet Relief" Swiss meringue
by Payard Pâtisserie & Bistro
Meringue suisse « Sweet Relief »,
Payard Pâtisserie & Bistro
New York

Payard is in the same league as Fauchon in Paris. I tasted this bite-sized confection at his shop last July; it reminds me of a funny-looking hat. He uses creative flavour combinations, like this mango mousse and pineapple parfait inside a Swiss meringue. There's a bit of cake in the centre, so these miniature masterpieces have style *and* substance. → J'ai goûté cette petite friandise en juillet; on aurait dit un drôle de chapeau. Comparable au Parisien Fauchon, Payard est très créatif dans ses mélanges de parfums; par exemple, au cœur de cette meringue se cachent mousse à la mangue et parfait à l'ananas. Un morceau de gâteau au centre confère style et tenue à ce minuscule chef-d'œuvre.
www.payard.com

www.dufflet.com