



© Dorian Prost

JOHAN MARTIN

# Signature VIENNOISERIES

ENGLISH & FRENCH TEXTS

À travers son nouvel ouvrage « Signature Viennoiseries », Johan Martin nous propose de le suivre une fois de plus au cœur de son esprit créatif. Pâtissier renommé, il s'immerge dans la discipline pour mieux nous surprendre, toujours avec cette signature singulière : une technique qu'il perfectionne sans relâche, conjuguée à un esthétisme vibrant, reconnaissable entre tous. Fidèle à sa philosophie, ce recueil de 50 recettes met en exergue sa fascination pour cette matière vivante et ses déclinaisons. Et s'il pose le cadre par le biais d'outils pédagogiques, -procédés, photographies, croquis et vidéos-, le partage est son mot d'ordre. Transmettre, pour que chacun puisse s'approprier la viennoiserie et poursuivre l'Histoire de notre patrimoine.

Curieux et perfectionniste, Johan Martin est un pâtissier au talent pluridisciplinaire qui se laisse volontiers happer par sa passion, pour la mener au pinacle, rien de moins. Sa mue démarre avec les arts du sucre, offrant un podium à la hauteur de son sens artistique fort ; puis en se fondant dans la pâtisserie, il convie sa vision novatrice pour la réinventer ; aujourd'hui c'est à la viennoiserie qu'il rend hommage, toujours avec ce subtil dosage d'un savoir expert et d'une originalité unique.



*With the release of "Signature Viennoiseries",*

*Johan Martin takes us once again inside his powerful creative mind.*

*Already renowned as a pastry chef, this time around his center of attention focuses on viennoiserie, stepping into the field with his trademark of tirelessly improving the technique combined with a vibrant design. Quite a noticeable signature.*

*Martin has assembled 50 recipes depicting his sheer fascination for the living texture and its endless possibilities. A set of tools has been especially developed to support not only the pedagogical approach, but primarily to embrace a passion. Aiming for everyone to experience its own path to viennoiserie, it encompasses texts, photos, drawings and videos as a way to share our wealthy heritage and keep it alive.*

*Open-minded and a perfection seeker, Martin has been shining as a chef in various disciplines of the pastry field since the beginning. Devoted, he purposely let his drive take over to ultimately reach nothing less than the pinnacle. From his outstanding start in sugar arts highlighting a gifted artistic talent, to taking his fondness for pastry to new heights, he has ignited a great influence. Today his tribute is to viennoiserie, putting his stamp of a distinctive expertise together with a remarkable originality.*

Prix / Price : 75 €

