Sweet Temptations

Pour l'amour des truffes...

Yvan Valentin est un homme qui aime bourlinguer, on le sent dès qu'on le rencontre, il a l'âme vagabonde, le regard voyageur de ceux qui ont passé une partie de leur jeunesse autour du monde. Né à Roanne, à deux pas du restaurant des frères Troigros, il est très vite attiré par la cuisine de sa mère, où, parfois malgré elle, il exerce déjà ses premiers talents culinaires. A seize ans, il sait qu'il veut devenir chef, mais c'est en traînant dans les cuisines des restaurants de la région qu'il trouve sa véritable vocation: il sera pâtissier.

Il fait les quatre cents coups à l'école de pâtisserie de Roanne, ce qui ne l'empêche pas de finir premier à l'examen de fin d'année. Il suit un apprentissage chez M. Pralus, Meilleur Ouvrier de France. Un jour, taquiné par le vent du large, il se présente dans une agence de voyage, et en ressort avec un grand sac de catalogues. Il écrit des lettres de motivation, et un mois de plus tard, se retrouve convoqué pour un entretien au Club Med. Il est embauché comme pâtissier, et c'est le début d'une période heureuse où Yvan Valentin réussit à combiner ses deux passions, le voyage et la pâtisserie. Il travaille à Gibraltar pendant un moment, reste cloué sur un lit d'hôpital pendant des mois après un grave accident, passe par l'Italie, puis la Réunion, qu'il adore, avant de devoir retourner en France pour son service militaire. Il se retrouve à Châlon-sur-Marne, chef-pâtissier des officiers, preuve qu'on peut être militaire, et aimer les desserts: il obtient même une libération anticipée après avoir confectionné un gâteau pour la venue de la fille du général...

Il part en Normandie travailler dans un château pour un temps, mais le soleil lui manque. C'est bientôt le départ pour le paradis de l'île de Bora Bora en Polynésie, où il tombe amoureux des tropiques,de la planche à voile et prépare des sorbets à la noix de coco. Il fait ensuite escale en Guadeloupe, puis aux Maldives dans l'Océan Indien, et y découvre les trésors de la vie sous-marine, loin de tout, y compris de la plupart des matières premières nécessaires à son travail. Il s'adapte et improvise avec les moyens du bord. Encore plus tard, on le retrouve dans la jungle de Malaisie, entre singes facétieux et tortues géantes.

For the Love of Truffes...

Yvan Valentin is a well-traveled man, and as soon as you meet him, you can feel he spent a lot of time exploring the world. Born in Roanne, France, just around the corner from the Troigros brothers' restaurant, he spent his childhood in his mother's kitchen, sometimes to her despair, experimenting with recipes. When he turned 16, he decided to become a chef, but after visiting several different restaurants, he found his true vocation: pastry chef.

Known for pulling many a prank at Roanne's own pastry chef wchool, L'Ecole des Trois Ponts, Yvan still managed to graduate at the top of his class. He became an apprentice to chef George Pralus, the famed "Best Ouvrier de France." One day, as if hearing the sirens' call, Yvan visited a travel agency and came home with a pile of brochures. After sending out query letters, he landed an interview with Club Med a month later. They hired him as a pastry chef, and he was happily able to combine his two passions: pastry making and traveling. He worked in Gibraltar for a while, but then spent several months in a hospital after a severe accident. Once recuperated, work enabled him to travel once again, first to Italy, then to the beloved island of La Réunion. But military duties required him to return to France, whereupon he found himself in Châlon-sur-Marne as pastry chef for the officers - proof that even the French Army has a sweet tooth. Furthermore, he obtained an early discharge after baking a beautiful cake in honor of the visiting General's daughter!

He worked in a castle in Normandy for some time, but he missed the sunshine. Eventually, he left for the island of BoraBora, the renowned Polynesian paradise, where he fell in love with the tropics, windsurfing and preparing coconut sorbets. During subsequent stops in Guadeloupe and the Maldives, an Indian Ocean archipelago, he discovered the treasures of island life, far away from everything, but offering the materials he needed for his work.

Yvan Valentin

Yvan Valentin aime incorporer les ingrédients locaux dans ses créations. Sur les conseils d'un ami, il décide alors de partir à l'aventure avec son sac à dos, et traverse pendant six mois l'Asie du Sud Est, avant de revenir finalement en France pour un retour aux sources : il entre chez Troisgros en 1983.

C'est alors qu'un nouveau challenge se présente : Yvan Valentin s'embarque pour Los Angeles, et devient chef pâtissier à L'Orangerie, aux côtés de Jean-François Méteigner. Il se sédentarise, et peaufine ses créations en laissant libre cours à son imagination. Neuf ans plus tard, il quitte le fameux restaurant et ouvre sa propre entreprise, Sweet Temptations, une pâtisserie semi-industrielle qui connaît un succès immédiat. A partir 1992, Sweet Temptations commence à distribuer ses produits dans les hôtels de luxe de la région, des croissants aux pâtisseries fines, en passant bien sûr par les truffes et les petits fours.En 1994, Yvan rencontre Catia, la femme de sa vie, et se marie deux ans plus tard. Courant 1997, il est obligé de déménager afin d'augmenter sa production pour répondre à une demande grandissante. Si la viennoiserie et les pâtisseries ne sont distribuées que dans la région de Los Angeles, les truffes d'Yvan Valentin sont partout, dans les palaces de Las Vegas, de Phoenix, et même sur internet.

Les truffes d'Yvan Valentin sont délicieuses, je peux en témoigner, et d'une fraîcheur inimitable. Rien ne remplace le savoir-faire d'un chef pâtissier français, on peut le dire sans chauvinisme lorsqu'on a la chance de rencontrer un homme tel qu'Yvan, passionné par son métier. Il ne nous reste plus qu'à espérer qu'un jour, Yvan Valentin aura la bonne idée, et le temps surtout, d'ouvrir sa propre petite pâtisserie sur un coin de rue, afin que tous puissent profiter de son talent sans devoir passer une nuit à l'hôtel...

Improvisation became the key, as well as incorporating local ingredients in his creations. After a season in Malaysia and prompted by a friend's advice, Yvan embarked upon a six-month backpacking trip through Southeast Asia, before returning to France and his culinary roots. He began working for Troisgros in 1983.

Yvan did not stay in his hometown for very long, however; as he soon moved to Los Angeles to become the pastry chef at L'Orangerie, forming a dream team with chef Jean-François Meteigner. After finally settling down, Yvan worked on refining his creations, letting his imagination run loose. Nine years later, he left the famous L.A. restaurant and started his own business, Sweet Temptations, a fine pastry and dessert supplier. In 1992, Sweet Temptations began distributing its pastries, truffles and petit-fours to luxury hotels and gourmet boutiques. In 1994, Yvan met Catia, the woman of his dreams, and they got married two years later. By 1997, he had to move his business to a bigger facility in order to increase output. While the pastries and cakes don't get distributed beyond the Los Angeles area, the truffles do get shipped out-of-state to places such as Las Vegasand Phoenix. Fortunately for those who live further away, the truffles are also available for purchase online.

Yvan Valentin's truffles are simply delicious, and they're the freshest I've ever tasted. Nothing can replace the skills and talent of a French pastry chef, and you can say this without bias once you meet someone like Yvan, still full of passion for his work. Our only hope is that he will someday open his own pâtisserie, so that we can all enjoy his creations, without having to spend the night in a hotel.