



ANGELO MUSA EXCELLE AU PLAZA ATHÉNÉE

Dans la valse des douceurs, Angelo Musa, chef exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée excelle! Avec la complicité du chef pâtissier Alexandre Dufeu, ce tandem signe désormais les grands desserts du palace parisien, célèbre pour son code couleur rouge vermillon.

Angelo Musa excels at Plaza Athénée — When it comes to sweet delights, the executive chef at Hôtel Plaza Athénée, Angelo Musa, truly excels! In collaboration with patisserie chef Alexandre Dufeu, he now creates the fabulous desserts for the Paris hotel famous for its vermillon red colour scheme.

«De toutes les passions, la seule vraiment respectable, me paraît être la gourmandise», aurait pu susurrer Guy de Maupassant à l'oreille du chef Angelo Musa qui a su sublimer le culte du sucré. Ah, se laisser tenter par la composition savamment dosée de ses irrésistibles saveurs dont les textures oscillent entre le moelleux, le croquant ou le fondant, dans un va-et-vient subtil orchestré entre le sucré, l'amer et l'acide. Rimbaud écrit dans Une saison en enfer: «J'attends Dieu avec gourmandise»... Alors qu'attendez-vous pour vous échapper du quotidien et succomber aux délices d'un raffinement extrême? Ouvrez vos papilles aux multiples dégustations des gâteaux et entremets proposés le temps d'un room service, d'une escapade à la Cour Jardin, de la Galerie, du Relais Plaza ou de la Terrasse Montaigne.

Angelo Musa est entouré d'une brigade de vingt et une personnes qui l'accompagnent dans sa quête de révision des grands classiques. Champion du Monde de pâtisserie en 2003 et Meilleur Ouvrier de France en 2007, Angelo a rejoint l'Hôtel Plaza Athénée depuis avril 2016. Né à Nancy, il ne cache pas ses origines italiennes, du côté des Pouilles. Ayant fait ses classes à la Pâtisserie Bourguignon à Metz, il va très vite s'internationaliser et mettre en place, dès 2007, la fameuse Pâtisserie des Rêves de Thierry Tessier et Philippe Conticini, dans le 7^{ème} et le 16^{ème} arrondissement de Paris. Avec son équipe à l'hôtel Plaza Athénée, il n'a de cesse d'échanger dans un souci d'évoluer. C'est pour cela qu'il aime travailler étape par étape pour mieux maîtriser des techniques toujours en ébullition... Le croustillant du feuilletage du mille-feuille se doit d'être absolument irréprochable selon lui et la crème d'une fraîcheur extrême. Ses fonds de pâtes, ses flans ainsi que ses tartes sont précuits dans la précision horlogère avant d'être habillés et dressés, tels des pièces de haute couture. L'exigence n'a pas de limites selon Angelo Musa. Pour preuve, la crème de son éclair est travaillée avec minutie pour un rendu tout en onctuosité qui saura répondre au croquant de la pâte. Sa fierté de pouvoir porter le col bleu-blanc-rouge lui a fait aborder avec sérénité son entrée dans le monde du luxe de ce prestigieux palace de l'avenue Montaigne à Paris: «Je suis ravi d'avoir pu intégrer les équipes du Plaza Athénée aux côtés d'Alain Ducasse et de travailler main dans la main avec le chef pâtissier Alexandre Dufeu». Chef pâtissier un peu sorcier, épicurien exigeant, Angelo Musa, toujours serein, affiche un appétit de vivre qui tient de la magie: «Enfant, j'aimais rentrer à la maison pour faire des beignets et des crêpes.» Gourmandise oblige, avec Angelo Musa on a le sentiment que le bonheur pâtissier coule de source!

[www.dorchestercollection.com/
fr/paris/hotel-plaza-athenee/restaurant-bars/](http://www.dorchestercollection.com/fr/paris/hotel-plaza-athenee/restaurant-bars/)

■ Mário de Castro

'Of all the passions, the only one that seems respectable to me is the passion for food,' Guy de Maupassant could have whispered in the ear of chef Angelo Musa who has taken patisserie to new heights. Oh, what it is to give in to the temptation of a carefully designed balance of irresistible flavours with textures varying between spongy, crunchy and meltingly soft in a subtle symphony of sweet, bitter and acidic tastes. In A Season in Hell, Rimbaud writes: 'I am greedy for God'. So why wait to escape from your everyday existence and succumb to the delights of extreme sophistication? Let your taste buds be tickled with the wealth of cakes and sweets available via room service or at La Cour Jardin, La Galerie, Le Relais Plaza or La Terrasse Montaigne.

Angelo Musa has a team of twenty-one people who assist him in bringing the classics up-to-date. 2003 World Pastry Cup Champion and 2007 Best Craftsman in France (Meilleur Ouvrier de France), Angelo joined Hôtel Plaza Athénée in April 2016. Born in Nancy, he also has family roots near Puglia in Italy. He learnt the ropes at Pâtisserie Bourguignon in Metz, then worked abroad and in 2007 helped Thierry Tessier and Philippe Conticini set up their famous Pâtisserie des Rêves boutiques in Paris's 7th and 16th arrondissements. Now he likes to exchange ideas with his team at Hôtel Plaza Athénée in a bid to evolve and improve. This is why he enjoys working stage by stage to better master techniques still in development... A mille-feuille's puff pastry must be irreproachably crunchy and the cream incredibly fresh to the taste. His pastry bases, flans and tarts are pre-cooked to the second before being put together and finished like pieces of haute couture. Angelo Musa's requirements are limitless. One example is the cream in his eclairs which has to be carefully worked so it is smooth enough to contrast beautifully with the crunchy pastry. His pride at being able to wear the red, white and blue collar of the Best Craftsmen in France has allowed him to calmly enter into the luxury world of this prestigious hotel on Avenue Montaigne in Paris: 'I'm delighted to have joined the team at the Plaza Athénée alongside Alain Ducasse and be able to work closely with patisserie chef Alexandre Dufeu.' Angelo Musa is a wizard of a patisserie chef and a demanding epicure, yet is always calm. His magical passion for life is clear: 'As a child, I loved going home to make doughnuts and crepes.' With Angelo Musa you feel that a patisserie chef being happy is par for the course!