

marie claire

N° 450 - DÉCEMBRE 2011 - JANVIER 2012
WWW.MARIECLAIREMAISON.COM

Maison

ENCHANTEZ L'HIVER

Des maisons qui émerveillent

Des cadeaux
100 % plaisir

INSPIRATION

La magie des décors
éphémères

SHOPPING

Objets, lumières,
matières brillantes...

M 02094 - 450 - F: 4,50 € - RD



Sébastien Gaudard, la tradition a du bon

Vous avez aimé ses truffes au thé vert, sa tarte potiron aux épices douces, ses mousses parfumées servies en verrines colorées, et autres curiosités à la carte du Délicabar, le snack chic qu'il créa et anima pendant cinq ans au premier étage du Bon Marché ? Vous allez adorer sa recette de visitandine, entre le financier et la madeleine, ses éclairs à la vanille, ses millefeuilles, et toutes ces douceurs ressurgies d'une époque où le concept de design culinaire n'existait pas. "Je vais faire ce que j'ai longtemps renié, en m'inspirant du modèle de mes parents : de la pâtisserie traditionnelle fabriquée dans un atelier attendant à une boutique." Lui qui succéda à Pierre Hermé chez Fauchon revendique aujourd'hui une autre part de son héritage, lié à son enfance lorraine à Pont-à-Mousson. Pour sa première adresse à son nom, qui doit ouvrir avant Noël à Paris dans le 9^e en lieu et place de l'ancienne pâtisserie Seurre, Sébastien Gaudard a voulu un décor "bleu dragée et beurre frais". Retour aux sources. Enseigne "De père en fils", luminaires chinés, dentelles de papier au fond des boîtes, le quadragénaire perfectionniste espère, dans sa boutique, "rendre le passé merveilleusement présent". Cet amoureux de la bonne chère, féru de design, disserte aussi très volontiers sur la sémantique et "l'incidence des formes sur la perception des saveurs et des textures", un sujet qui lui valut d'être invité comme conférencier au Parlement européen. Et dont les gourmands qui franchiront le seuil du 22, rue des Martyrs pourront bientôt faire la réjouissante expérience. A.-C. S.

