

FIGARO

SCOPE

À LA UNE

À PIED,
À BICYCLETTE,
EN VOITURE...
**LES BELLES
ESCALES
DU PARISIEN**

PAGE 8



FIGAROSCOPE +
Art au long cours
chez Louis Vuitton

PALMARÈS
Les meilleurs
œufs mayo

P.18

NOTRE SÉLECTION
Expos - Théâtre
Cinéma - Musique

HACHÉ MENU



PAR EMMANUEL RUBIN

PÂTISSERIE DES TUILERIES, chère nostalgie...

TROIS ANS APRÈS SA PÂTISSERIE DE LA RUE DES MARTYRS, SÉBASTIEN GAUDARD VIENT D'OUVRIER UNE SECONDE ADRESSE, DANS LE QUARTIER TUILERIES, AVEC SALON DE THÉ CETTE FOIS. UN MÉLANGE DE HIGH TEA BRITISH, DE CAFÉ MITTELEUROPA ET DE GOURMANDISE PARISIENNE.

Leur art redevenu une obsession française, les pâtisseries vivent gentiment casse-bonbons ; les uns, fanfarons du macaron, les autres, bêtes comme cup cake, la plupart surjouant le précieux au risque du pédant. Un show-biz pas vraiment pur sucre avec, derrière l'angélisme de surface, des ego de barbe à papa prêts à tout pour passer à la télé, minauder la vitrine, réinventer le ruban de la boîte à gâteaux. Sébastien Gaudard, dans ce petit monde certes, mais avec pudeur. Trois ans plus tôt, lui aussi ruait dans les brancards, cogitait le créatif jusqu'à prendre ses distances, au prétexte d'une première enseigne, rue des Martyrs. Gaudard, c'est le néo-classique, le pâtissier dans sa boutique, le talentueux discret, enchanté de sortir une recette de grimoire pour en faire toute une modernité. Il vient juste d'ouvrir une seconde adresse, en discrétion du quartier Tuileries mais avec, cette fois, à l'étage, de quoi jouer à la dinette.

PROUST ET MARY POPPINS. À force de tortiller les concepts, du bar à éclair à l'atelier pâte à chou, la pâtisserie contemporaine n'a plus le goût aux salons de thé. En renouant avec les pleins et les déliés du genre, Gaudard réussit son coup sans glisser dans la caricature. Le suranné se retrouve une saison, la nostalgie retrouve un à-propos. Tout y est : les murs crissant de fines gravures, les canapés de velours prévenants, les couverts en argent, le chariot, les plateaux, les papiers dentelle. Le lieu se revendique d'un rituel à la française. Autant dire que c'est la Vieille Europe qui tourne la petite cuillère. Comme si Mary Poppins, la valse viennoise et le baron de Charlus repassaient faire un petit tour. Un peu du high tea british, un rien de café Mitteleuropa et beaucoup de la gourmandise parisienne.

L'ART DU RALENTI. D'ici peu, le lieu relancera l'idée de l'ambigu, formule et manière de collation aristocrate qui racontait le brunch bien avant l'heure, en associant salé

et sucré. On présage déjà le retour en grâce du vol-au-vent mais, pour l'heure, il n'est affaire que de douceur. Compositions classiques, convenues ou perdues de vue. Pour la bonne mesure, une de chaque : Mont Blanc (on ne présente plus ce classique de la crème de marron) et Mussipontain (succès amande, crème vanille, éclats d'amandes caramélisées). L'un et l'autre en dosage délicat, d'un sucre volatil, d'une calorie leste et légère. Car c'est peut-être toute la magie de ces chers salons. Affaire de climat, question de décor, allez savoir ! La dégustation, soudain, calme le jeu. La petite cuillère devient sensation. On médite son palais. On laisse les papilles se tiédir aux thés et infusions (les décoctions sont ici épatantes). L'appétit s'enchant de l'art du ralenti.

MAIS ENCORE...

LE SERVICE. Jeune fille débutant dans la mignardise comme d'autres apprendraient la dentelle, le geste encore hésitant, la voix malhabile à dévoiler les vertus d'un thé noir mais d'une politesse non feinte, d'une gentillesse appliquée.

LE PUBLIC. Dames d'un certain âge, messieurs à leur suite, parents reprenant leur souffle, enfants sages, petits couples en « rom com », instagrammeurs insatiables, touristes conquis.

EST-CE CHER ? D'une préciosité de convention mais très convenable, environ 15 € (une pâtisserie, une boisson chaude).

FAUT-IL Y ALLER ? On vous en prie !

3, place des Pyramides, 1^{er}.

Tél. : 01 71 18 24 70. Tlj sf lun. Jusqu'à 19 h.

