

marie claire

LA FEMME D'AUJOURD'HUI

50% NATURELLES
POURQUOI ELLES
NE FONT PAS
LEUR ÂGE

POWER COUPLE
QUEL HOMME POUR
UNE FEMME DE TÊTE ?

90 ANS
UN ENFANT UNIQUE
ARRIVE ENFIN
UNE FILLE

**PRIX D'EXCELLENCE
DE LA MODE**
QUEL AVONS-ÉLU
LE MEILLEUR
DE LA TENDANCE

60

PERSONNALITÉS
NOUS ENVOIENT
LEUR SELFIE
TRÈS PRIVÉ

HAPPY
BIRTHDAY!
Marie Claire
à 60 ans
#hbmcc

NOVEMBRE 2014

LA TOP
AYMELINE
VALADE
*Une femme
française*





Happy birthday!

PAR SÉBASTIEN GAUDARD

C'est la surprise du chef. Pour les 60 ans de Marie Claire, le pâtissier qui a réinventé les desserts à l'ancienne nous offre un gâteau à étages. Une merveille rococo spécialement créée pour nous. On vous donne la version simplifiée. Notre cadeau à nous.
 Par Eric Solal. Photos Nathalie Carnet. Styliste objets Judith Clavel.

Quand nous avons demandé à Sébastien Gaudard de réfléchir à un gros gâteau d'anniversaire, il n'a pas cherché longtemps avant d'imaginer la forme à lui donner. Il venait de retrouver trois moules cannelés, en cuivre, hérités de son père, pâtissier apprécié en Lorraine. En les empilant, assurément, notre gâteau aurait de l'allure. Mais un air un peu vieillot peut-être ? « Non, je ne crois pas. La quête de la modernité à tout prix, c'est ça qui est démodé. C'est pour cette raison que je remets au goût du jour des pâtisseries d'hier qui ont fait leurs preuves. Je les fais juste renaître. Il suffit d'adapter les textures et de doser le sucre avec justesse. » Sébastien Gaudard a toujours senti mieux que d'autres quels chemins emprunte l'air du temps. Quand il devient chef pâtissier chez Fauchon, à seulement 26 ans, succédant à Pierre Her-

mé, il crée des pâtisseries qu'on n'avait encore jamais vues. Tel cet Auguste, composé de cinq petits gâteaux imbriqués, comme un puzzle, à la surface poudrée. Dix ans plus tard, on retrouve ce pâtissier doué à la tête du Déricabar, le snack chic du Bon Marché, à Paris. Où il démontre qu'il sait aussi nouer des liens étonnants et délicieux entre ingrédients salés. Il en tirera d'ailleurs un livre de recettes mémorables, « Agitateur de goût » (éd. Hachette Pratique). Enfin, en 2011, il ouvre sa première boutique, à son nom, où il exhume de divines pâtisseries oubliées. Dernière aventure de Sébastien Gaudard : la création d'une seconde pâtisserie, cette fois doublée d'un salon de thé à la française, à deux pas des Tuileries, face à la statue de Jeanne d'Arc.

Pour découvrir notre gâteau d'anniversaire (dans sa version simplifiée), en vente jusqu'à fin novembre, rendez-vous au 22, rue des Martyrs, Paris 9^e, ou au 3, place des Pyramides, Paris 1^{er}, du mardi au dimanche.

PLAT LIGNE PUR SANG POUR LE CHEF JONNIE BOER, PAR ROOS VAN DE VELDE, CHEZ SERAX COLLECTIONS

