

75

Samedi 8 novembre 2014 - N° 21824 - www.leparisien.fr

1,10 €

SUPPLÉ
Cara
Deleving
et
Nolwen
Leroy
au top

Le Parisien

Le pâtissier Gaudard s'offre un nouvel écrin aux Tuileries

SONT-CE LES SUSPENSIONS 1900 dont les verres en opaline éclairent les vitrines, les miroirs piqués ou les casiers bleu dragée ? Il suffit de franchir le seuil de la pâtisserie des Tuileries* qui a ouvert hier à l'angle nord-ouest de la place des Pyramides (I^{er}), pour retrouver le charme suranné des boutiques de son enfance.

« Comme ici, la pâtisserie de mes parents, à Pont-à-Mousson, s'ouvrait sous des arcades »

Sébastien Gaudard

Créé par le cabinet d'architecture Métropole Concept, ce décor de pâtisserie à la française idéalisée est très fidèlement inspiré de celui de la pâtisserie du 22, rue des Martyrs (IX^e) ouverte par Sébastien Gaudard le 23 novembre 2011. Trois ans plus tard presque jour pour jour, le célèbre pâtissier qui a remis à l'honneur les gâteaux de tradition, inaugure donc sa deuxième adresse parisienne, agrémentée cette fois d'un salon de thé à l'étage (40 places assises) qui ouvrira d'ici fin novembre avec vue sur les Tuileries.

Que les becs sucrés se rassurent : tartelettes aux framboises (5,80 €) ou Tatin (5,70 €), Paris-Brest (5,50 €), Mont-Blanc (6 €) et forêts noires (5,50 €) continueront à être élaborés dans le laboratoire de la rue des Martyrs. Rue des Pyramides, où chocolaterie et glacerie sont en cours d'installation, la cuisine sur cour sera réservée à la préparation de mets salés : salades, pâtés et tourtes lorraines...

Né le 5 janvier 1970 à Pont-à-Mousson (Meurthe-et-Moselle) où son père était aussi pâtissier, Sébas-



Place des Pyramides (I^{er}), hier matin. Installé depuis trois ans rue des Martyrs (IX^e) où il a remis à l'honneur les gâteaux de tradition, le pâtissier Sébastien Gaudard a ouvert hier une nouvelle adresse à deux pas du Louvre. (LP/Ph.B.)

tien Gaudard n'a pas oublié sa Lorraine natale. Décorée de pièces en barbotine (dont les célèbres brocs en forme de canard) de la faïence Saint-Clément de Lunéville (Meurthe-et-Moselle), la pâtisserie des Tuileries propose les madeleines de Commercy (Meurthe-et-Moselle) dans leur boîte en peuplier (15 € les 300 g). Sans oublier le Mussipontain (5,50 €), gâteau à la meringue, crème à la vanille et fait aux amandes caramélisées.

« Comme ici, la pâtisserie de mes parents place Duroc à Pont-à-Mousson, s'ouvrait sous des arcades », observe Sébastien Gaudard qui succède en ces lieux à une galerie d'art qui a fermé en début d'année. Heureux de s'installer dans « un endroit magique, en face des Tuileries, à côté du Louvre », cet artisan exigeant qui emploie désormais 25 personnes, entend « s'adresser aux gourmands, habitants du quartier ou touristes ». Au

matin du premier jour d'ouverture, il se déclare « confiant et inquiet ». Et confie : « Je n'ai pas encore réalisé... » Il est vrai que depuis trois mois, le quadra travaille sept jours sur sept pour ouvrir la pâtisserie de ses rêves. Mission accomplie !

PHILIPPE BAVEREL

* Pâtisserie des Tuileries, 1, rue des Pyramides (I^{er}). Ouvert du mardi au samedi de 10 heures à 20 heures et le dimanche de 9 heures à 19 heures.