

# Le Monde

**Gastronomie** Nos pâtisseries sont aujourd'hui les plus créatives du monde. A l'instar d'un Michalak ou d'un Lescq, en voici trois dont on ne négligera pas l'apport calorique

## La pâtisserie française, monsieur !



Autrefois cantonnés aux seconds rôles, les « mange farine » et autres « gno-leux » peuvent aujourd'hui savourer leur revanche. La France n'a plus le monopole de la grande cuisine, mais ses pâtisseries, eux, sont les plus créatifs du monde. Eddie Benghanem (Trianon Palace à Versailles), Christophe Michalak (Plaza Athénée), Camille Lescq (Hôtel Meurice), Jean-Marc Guillot (L'Europea à Montréal), tous, par-delà leur immense technique, ont pour point commun d'avoir fait du travail sur le goût l'alpha et l'oméga de la pâtisserie.

### Saliver devant le paris-brest de Philippe Conticini

« Au milieu des années 1980, se souvient Philippe Conticini, la pâtisserie stagnait avec ses mousses et ses coulis. C'était encore une pâtisserie d'apparat, dont le visuel primait sur le goût. Alors qu'au même moment la cuisine, elle, explosait littéralement grâce à des chefs comme Jacques Maximin, Michel Bras, Pierre Gagnaire et Alain Passard. Ces artistes étaient capables de provoquer dans leur cuisine des émotions incroyables que je voulais retrouver dans la pâtisserie. »

En reprenant leurs techniques (réduction de jus, braisage de fruits, fleur de sel, épices et aux herbes fraîches), le jeune Conticini allait non seulement faire sortir la pâtisserie de son ornière mais aussi surmonter son propre malaise existentiel. « A l'époque, je vivais mal le fait d'être gros. Le regard des autres s'arrêtait sur ma différence et ignorait ce que j'étais en tant que personne. Un jour de 1987, alors que j'étais chef pâtissier à La Table d'Anvers, à Montmartre, un client m'a fait venir en salle pour me dire combien mes desserts l'avaient touché. Ce fut une révélation. A travers mes gâteaux, je pouvais donc exprimer ma sensibilité, communiquer avec les autres et dire ce que j'étais réellement. »

Genie écorché vif doté d'un palais exceptionnel, Philippe Conticini n'a cessé depuis d'approfondir et de codifier sa lecture du goût, notamment à travers l'invention de la verrine, en 1994, qui révolutionna la manière dont les pâtisseries, désormais, allaient être amenés à construire leurs desserts verticalement et non plus horizontalement.

Dans sa boutique, La Pâtisserie des rêves – fondée en 2009 rue du Bac –, les classiques de la pâtisserie traditionnelle ont retrouvé une seconde jeunesse. Eclair au bon goût d'espresso italien, tarte Tatin fondante et parfumée, paris-brest à la fois riche en goût et léger en structure.



A gauche : le paris-brest de Philippe Conticini, allégé avec de la mousse de lait. Ci contre : la marquise blanche de Sébastien Gaudard, une bombe glacée associant meringue, glace vanille et sorbet framboise. Ci-dessous : la tarte à la mangue de Claire Damon, garnie de crème chiboust et de morceaux de fruits frais.

DR : MICHAEL ADELO : DR

Là encore, Conticini a ouvert la voie. « Le paris-brest, c'est quoi ? Dans la forme, une roue de vélo inspirée par la course Paris-Brest de 1905. Dans le fond, de la crème au beurre, du praliné et de la pâte à choux, c'est tout, sauf que je ne voulais surtout pas faire une crème au beurre classique telle qu'on les faisait dans les années 1970. J'ai donc incorporé 30 % de mousse de lait pour alléger. Puis j'ai ajouté de la praline pure torréfiée au milieu de la pâte à choux. » En bouche, une explosion de saveurs.

### Fondre pour la tarte à la mangue de Claire Damon

Puisqu'on parle du paris-brest, on n'hésitera pas à faire une halte non loin de Montparnasse, à la pâtisserie Des gâteaux et du pain. Fondée en 2006, la boutique de la jeune Auvergnate Claire Damon affiche une pâtisserie très personnelle, à la fois franche et délicate. Son inspiration, elle la trouve surtout dans les fruits de saison comme, en hiver, l'ananas et la mangue, ou encore les exceptionnels citrons et oranges de Sicile que lui apporte Cédric Casanova (par ailleurs expert en huiles d'olive). « J'utilise leur zeste et leur jus immédiatement après les avoir pressés. Puis, je confis les zestes et les associe à de l'angélique également confite, pour donner une pointe d'amertume et de douceur mêlées. » Avec leur pâte sablée, fondante et croustillante, ses tartes au citron et à l'orange figurent parmi les meilleures de Paris.

Claire n'hésite pas non plus à mettre des gros morceaux de fruit dans ses gâteaux, comme sa subtile tarte à la mangue parfumée à la vanille et surmontée d'une crème chiboust (un mélange de crème pâtissière et de meringue italienne). Deux mangues entières pour une tarte de quatre personnes...

bien sûr, le prix s'en ressent (27 euros), mais, estime Claire, « manger un bon fruit est aujourd'hui un luxe ». Peu de sucre, peu de farine, peu ou pas d'œufs, pas de mousses (« Je déteste les structures molles »).

La pâtisserie de cette rebelle tend vers l'essentiel des goûts francs et simples. Quand elle invente un gâteau, Claire s'appuie toujours sur une émotion vécue, comme son « vert absinthe », une étonnante tarte à la crème de citron vert, à l'angélique, à la menthe fraîche et à la gelée de tomate verte, dont l'idée lui est venue dans son Aveyron natal. « Je voulais retranscrire un matin de printemps avec ses odeurs d'herbes écrasées et de menthe sauvage, après la pluie. »

### Céder à la marquise blanche de Sébastien Gaudard

Si vous montez la rue des Martyrs, côté droit, vous passerez devant l'une des plus jolies bouti-

ques du 9<sup>e</sup> arrondissement. Jouant franchement la carte de la nostalgie, Sébastien Gaudard y a créé en 2011 un magnifique décor à l'ancienne digne d'Alexandre Trauner (le décorateur de Marcel Carné et de Billy Wilder), vitrines réfrigérées en marbre, carrelages, caisse enregistreuse des années 1970, bocaux remplis de guimauves, balances, boiserie, luminaires chinés aux puces de Saint-Ouen, le tout sur fond de Charles Trenet et d'Edith Piaf.

Les touristes japonais exultent. Après avoir longtemps été en quête d'exotisme (sésame noir, macha, fruits brésiliens), l'ancien chef pâtissier de Fauchon a éprouvé le besoin de revenir aux sources de la pâtisserie traditionnelle. « Les gens me demandaient où ils pouvaient trouver des saint-honorés, des babas au rhum et des mille-feuilles, comme s'ils voulaient retrouver leurs plaisirs d'enfance. C'est ce qui m'a décidé. »

Vous trouverez ainsi chez lui des gâteaux oubliés qui ont façonné la mémoire collective comme le puits d'amour, la polonaise, la tête-de-nègre, la religieuse, le musipontain ou encore la marquise blanche (une bombe glacée sculptée, composée de meringue, de glace vanille et de sorbet framboise).

D'abord sceptiques, ses confrères l'ont pris pour un cinglé, alors même que les clients se précipitaient. « Aujourd'hui, les gens veulent des gâteaux identifiables et simples en goût qui tiennent leur promesse. J'admire beaucoup Philippe Conticini, mais ses gâteaux sont complexes, à son image... Philippe, c'est Monsieur Plus, alors que moi, je suis plutôt Monsieur Moins. Je m'efface derrière mes gâteaux et revendique la non-création. » ■

EMMANUEL TRESMONTANT

La Pâtisserie des rêves, 93, rue du Bac, Paris 7<sup>e</sup>. Tél. : 01-42-84-00-82.

Lapatisseriedesreves.com

Des gâteaux et du pain, 63, boulevard Pasteur, Paris 15<sup>e</sup>. Tél. : 01-45-38-94-16.

Desgâteauxetdupain.com

Sébastien Gaudard, 22, rue des Martyrs, Paris 9<sup>e</sup>. Tél. : 01-71-18-24-70.

Sebastiengaudard.com

## Gastronomie

Publicités

### PARIS 6<sup>e</sup>

#### YUGARAJ - Cuisine indienne

1971 - 2013 : 42 ans de succès d'une institution !

Une nouvelle carte, des plats inédits à découvrir ainsi que la formule à midi en semaine 22 €, chaque jour une entrée et une spécialité régionale : Chingri Balar (Bengale), Channa Baigan (Pendjab) etc... Un savoir-faire, d'excellents produits de qualité, un décor raffiné, un service stylé et des prix doux, des plats à partir de 17 €. Une carte de vins : plus de 130 références adaptées à nos spécialités.

14, rue Dauphine - Paris 6<sup>e</sup>

01 43 26 44 91 - Fermé lundi

### PARIS 6<sup>e</sup>

#### LE POLIDOR

Fondé en 1845

Cet authentique bistrot parisien du quartier latin maintient farouchement des bons plats bien de chez nous à prix modérés et la belle carte des vins perpétue la tradition.

O.T.L.J. jusqu'à 0h30, dimanche 23h

41, rue Monsieur Le Prince ☎ 01.43.26.95.34

Rens. Publicité "GASTRONOMIE"

☎ 01.57.28.39.57