

PÂTISSERIE

HORS-SÉRIE / SAVEURS & DOUCEURS

DÉLICES EXPRESS
30 GÂTEAUX
EN MOINS
DE 30 MINUTES

CHOCOLAT
DE NOUVEAUX
ACCORDS
ÉTONNANTS !

PIMP MY CAKE
PIERRE HERMÉ
GOÛTE NOS
CRÉATIONS
ET LES SUBLIME

CAKES, FLANS,
MUFFINS...
ON RÉVISE
LES CLASSIQUES

80
RECETTES
FACILES



Pâtisserie

ON EXPLOSE
LES CODES !

BRETAGNE, ALSACE,
SUD-OUEST...
LES ADRESSES
DES MEILLEURS
ARTISANS
DE FRANCE





Truffes Nuit Blanche



Reflet de la créativité de la Manufacture CLUIZEL, le coffret Nuit Blanche révèle de délicates truffes noires à la crème ganache chocolat, issu de la nouvelle Plantation Riachuelo-Brésil, aux notes de cacao grillé, fruits secs et fruits rouges et des truffes blanches aux mélanges d'ingrédients délicats : thé, miel, citrons recouverts de poudre de noix de coco et d'amandes.

www.cluizel.com

LA MANUFACTURE DU GOÛT



« MON BON GÂTEAU, ROI DES RÉSEAUX... »

Reprenez en chœur sur l'air de « Mon beau sapin » ! La saison s'y prête et les envies aussi. Bûches, mini-sablés... À quelques semaines de Noël, nous assistons à une surenchère pâtissière tous azimuts. Cet hiver encore, nous allons célébrer la fin de l'année 2018 et le début de l'année 2019 avec force glucose. Or, il se trouve que les gâteaux disent beaucoup de leur époque. Oublions la brioche de Marie-Antoinette et interrogeons-nous un peu sur ses avatars contemporains.

Il y a des gâteaux d'artistes, des pièces d'architectes, des recettes quasi fantastiques qui, tous, permettent à leurs créateurs d'atteindre les sommets de la notoriété sur les réseaux. Outils de communication, ils adoptent les codes du luxe, nous initiant à chaque bouchée à un monde d'or, d'étoiles et de paillettes.

Il y a aussi le retour aux classiques. Gâteau au yaourt, cake, flan... Ces desserts tout simples, qui se préparent facilement et rapidement, sont autant d'évocations immédiates d'un hier idéal, une version du sucré qui rappelle une oasis de douceur et d'enfance dans un monde parfois brutal.

Il y a aussi l'obsession de la nature, l'épure tranchante, la subtilité moderne. Cette nouvelle vision de la pâtisserie, désucrée et fruitière, ose convoquer dans la même bouchée le végétal, la saison, l'intellectuel et le poétique.

Il y a des stars, des petits nouveaux, des outsiders, des magiciennes, des futurs grands, des pépites méconnues... Des dizaines de personnalités qui, tous les jours, œuvrent pour notre plaisir.

La pâtisserie du présent, c'est un peu tout cela. Un merveilleux cocktail d'hier, d'aujourd'hui et de demain que nous avons souhaité vous présenter dans ce hors-série d'exception. Vous y trouverez de quoi lire, rire, cuisiner, rêver, apprendre, admirer et, peut-être, vous dépasser ! Notre objectif ? Que ce hors-série vous accompagne longtemps et finisse taché de chocolat, de sucre, de beurre et de crème, synonymes d'autant de plaisirs.



© Delphine Michalak

DANIELÉ GERKENS
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION
Instagram: @danielegerkens



**BOOSTEZ
VOTRE CRÉATIVITÉ CULINAIRE
ET RÉUSSISSEZ TOUTES VOS ENVIES !**



EN EXCLUSIVITÉ CHEZ



Offre Robot pâtissier multifonction Noir Mat
avec son bol en acier inoxydable martelé (5KSM156HMEBM)*
Retrouvez tous les autres produits en magasin
et sur Darty.com et Fnac.com



À TABLE

HORS-SÉRIE / NOVEMBRE 2018



Crédit couverture :
Photo Ruth Black/Stocksy.

- 08 Pourquoi la pâtisserie nous rend zinzin ?**
Analyse d'une vague qui nous submerge
- 12 Instagram, tout doux les réseaux**
Quels comptes suivre pour rêver ?
- 18 Cédric Grolet, sugar superstar**
Interview du pâtissier le plus tendance
- 28 Restaurants :**
sucrées soirées
Et si on commençait
et finissait par les douceurs ?
- 34 Jessica Préalpato, la fée nature**
La leçon de desserts cuisinés de la cheffe du Plaza Athénée
- 40 Hindalys, le plaisir des yeux**
Trois gâteaux fous, chic et choc

- 44 Number cakes, des chiffres et des crèmes**
Pour des fêtes en mode XXL
- 52 Pierre Hermé goûte nos gâteaux**
Ses bonnes idées pour sublimer nos recettes
- 60 Victoria Finaz, merci pour le chocolat**
La chocola que qui twiste le cacao
- 72 Nos gâteaux en 30 mn chrono**
Faciles et bluffants, ils ont tout pour eux...
- 90 Nicolas Paciello**
Il en faut peu pour être heureux
Les bons classiques d'un grand chef
- 100 Notre tour de France des pâtisseries**
33 adresses pour craquer et croquer un peu partout dans l'Hexagone
- 108 Tendance :**
ceci n'est pas du sucre
Sept recettes de douceurs zéro sucre
- 116 Les textes sucrés**
La bibliothèque pâtissière idéale des débutants aux spécialistes
- 122 Sur de bonnes bases**
Crème pâtissière, pâte feuillettée : les conseils 100 % réussite de Christelle Huet-Gomez
- 128 Accords pâtissiers, c'est du gâteau !**
Vins, bières, cidres... Les nouveaux mariages qui nous mettent en joie

Index des recettes

- Agrumes en amertume et granité spritz **p. 38**
- Baba au rhum, vanille et truffe noire **p. 39**
- Babas au sirop de pomme et à la cardamome **p. 113**
- Bavarois pêche-abricot au parfum de lavande **p. 109**
- Blondie aux pralines roses **p. 86**
- Brioche léopard au thé matcha **p. 43**
- Brioches au cacao et pépites de chocolat **p. 66**
- Brownie aux noix de pécan sans gluten **p. 62**
- Cake Belle-Hélène **p. 62**
- Cake marbré chocolat blanc, thé matcha et framboises **p. 79**
- Cake matcha-chocolat **p. 55**
- Cake moelleux aux noisettes **p. 96**
- Cake noix de coco et son coulis de kaki **p. 112**
- Carrot and banana cake **p. 92**
- Charlotte aux agrumes **p. 56**
- Cheesecake à l'américaine **p. 95**
- Cheesecake tout chocolat **p. 87**
- Cobbler pomme-cannelle **p. 85**
- Coeurs coulants au chocolat **p. 75**
- Coulants chocolat et crème fouettée au safran **p. 70**
- Crème pâtissière **p. 123**
- Financiers pistache **p. 23**
- Flan à la parisienne **p. 99**
- Flan pâtissier aux fruits exotiques **p. 11**
- Fondant au chocolat **p. 57**
- Fondant au lait concentré et au chocolat blanc **p. 84**
- Fondue au chocolat noir **p. 70**
- Fraises et fontainebleau au soja **p. 35**
- Framboisier express **p. 73**
- Ganache montée à la vanille **p. 125**
- Galette des rois aux céréales caramélisées **p. 37**
- Gâteau à la ricotta à la vanille inspiré du migliaccio italien **p. 88**
- Gâteau au chocolat noir et sésame noir **p. 80**
- Gâteau au yaourt **p. 93**
- Gâteau fondant aux poires et à la cardamome **p. 83**
- Gâteau léger au lait de coco **p. 76**
- Gâteau magique aux amandes et fleur d'oranger **p. 81**
- Gâteau magique comme une tarte au citron meringuée **p. 86**
- Gâteau moelleux à la vanille et aux graines de chia **p. 82**
- Gâteau suprême aux fruits rouges **p. 81**
- Glaçage miroir **p. 127**
- Layer cake au citron meringué **p. 43**
- Layer cake dulcey et framboises **p. 40**
- Marbré de maman **p. 94**
- Marbré zèbre chocolat-caramel **p. 77**
- Mille-feuilles citron jaune **p. 23**
- Mini-madeleines au miel **p. 97**
- Moelleux aux amandes et aux myrtilles **p. 74**
- Moelleux aux poires et graines de pavot **p. 89**
- Muffins au chocolat et pépites noires **p. 110**
- Number cake citron **p. 51**
- Number cake en dégradé de violet **p. 44**
- Number cake red velvet **p. 47**
- Number cake tiramisu **p. 48**
- Omelette norvégienne **p. 98**
- Pâte feuilletée rapide **p. 125**
- Pâte sablée **p. 126**
- Petits pains à la caroube, café et éclats de cacao **p. 114**
- Pizzas chocolat-truffe noire **p. 20**
- Profiteroles religieusement cacaotées **p. 69**
- Soufflés au chocolat **p. 69**
- Tarte au chocolat et sarrasin **p. 66**
- Tarte au chocolat Madagascar **p. 66**
- Tarte aux noix **p. 54**
- Tarte feuillettée aux pommes **p. 115**
- Tarte framboise **p. 23**
- Tarte mojito-chocolat **p. 66**
- Tartines de pain à la cire, miel émulsionné et pollen **p. 36**
- Vegan cheesecake **p. 58**



CHAMPAGNE
JEEPER

SINCE 1949



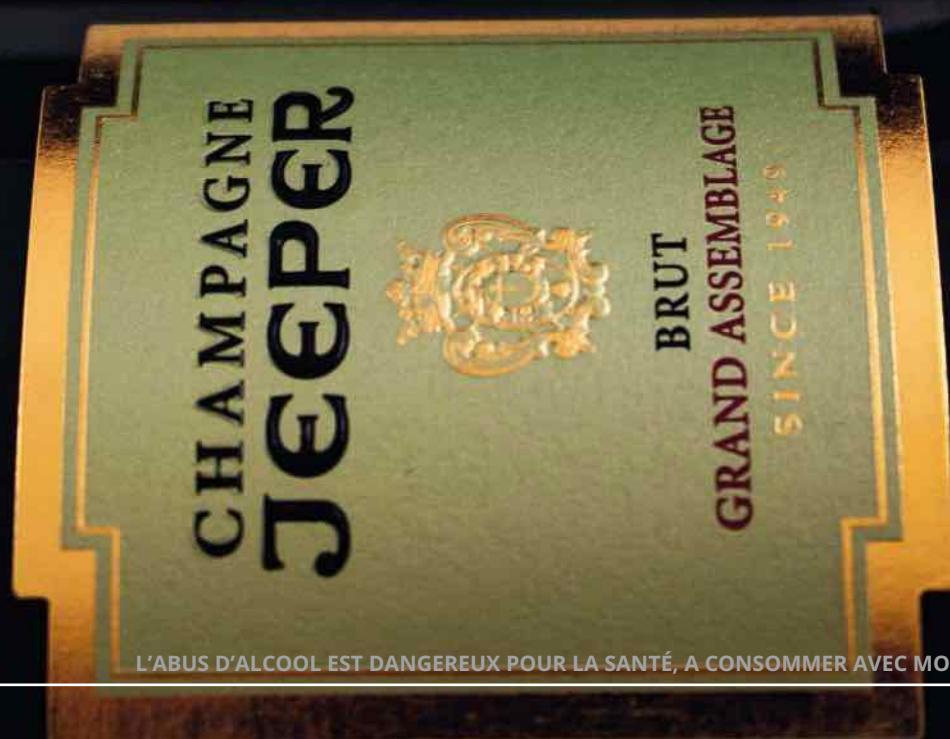
L'ASSEMBLAGE DE L'EXCELLENCE

Champagne Jeeper : **Grand Assemblage**

Véritable **photographie** de la carte de la **Champagne**, la cuvée **Grand Assemblage** est élaborée à partir de raisins provenant de **37 communes champenoises** parmi les différents terroirs tels que la **Vallée de la Marne**, la **Côte des Blancs** ou encore la **Vallée de l'Ardre**.

Cette cuvée, **fruitée, toastée**, est composée d'un assemblage des trois principaux **cépages champenois**, à savoir : le **Chardonnay (60%)**, le **Pinot Noir (25%)** et le **Pinot Meunier (15%)**.

Accordez cette cuvée Grand Assemblage avec une tarte tatin aux figues.



POURQUOI
LA PÂTISSERIE
NOUS REND

ZIN
ZIN

Gâteaux haute couture, pâtisseries de luxe, chefs aux plus d'un million de followers sur Instagram, salons dédiés, émissions de télé, magazines spécialisés... La cakemania sévit partout dans le monde. Jusqu'où ira-t-elle ?

PAR MATHILDE SAMAMA



LES FRANÇAIS, TOUS BÉC'S SUCRÉS ?

En tout cas, 94 % d'entre eux consomment régulièrement des pâtisseries, tandis qu'ils sont 55 % à les associer à un moment de douceur, de confort et de plaisir, selon des chiffres récents (1). « La pâtisserie, c'est l'addition du plaisir, de l'esthétique et de la créativité », résume Nathalie Rozborski, prescriptrice de tendances chez NellyRodi, cabinet de conseil parisien. Si nous sommes si irrépressiblement attirés par les gâteaux dans les vitrines d'artisans et prêts à dépenser parfois des sommes surréalistes pour croquer dedans, c'est parce que « nous savons combien le sucre est vecteur de bien-être. On craque rarement pour un boudin noir ! En revanche, pour un saint-honoré ou un fraisier, oui. » Justement, le fraisier est le troisième gâteau préféré des Français, derrière la tarte au citron et les tartes aux fruits et devant l'éclair, la religieuse et le paris-brest. À l'entendre, l'esthétique des gâteaux jouerait un rôle non négligeable dans notre addiction, surtout quand ils sont exposés comme des bijoux ou des pièces de haute couture. Un parallèle qui n'est pas absurde quand on sait que de nombreux pâtissiers adoptent les codes de la mode, avec des collections saisonnières comme chez Pierre Hermé et des éditions limitées à l'image de Christophe Adam. De plus, ces chefs envisagent, imaginent, dessinent parfois pendant des jours entiers, croquis après croquis, avant de se mettre en cuisine. Cela vous rappelle quelque chose ? À raison ! « Ce sont de véritables talents créatifs, des sortes de directeurs artistiques de la food », souligne Nathalie Rozborski. Ce mouvement de fond hexagonal, admiré dans le monde entier, viendrait paradoxalement, d'Asie. Et d'abord du Japon, temple de la joaillerie sucrée, du prêt à offrir et du packaging de luxe, ainsi que de la

pâtisserie dite kawaï, ultra-colorée, pop et flashy. Pas nécessairement succulente, mais visuellement bluffante. Autant d'éléments qui s'agrègent pour former le nouveau « chic pâtissier à la française ».

UN FACILITATEUR SOCIAL

Au-delà de sa dimension esthétique, la pâtisserie serait aussi perçue dans notre société comme un dou dou, un démineur de tensions, voire un antidépresseur. Pas étonnant puisque les Français préfèrent le sucré au salé (2) et que 58 % d'entre eux estiment qu'un repas réussi doit forcément se terminer par une douceur sucrée. Depuis les précurseurs, Gaston Lenôtre, Pierre Hermé, et quelques autres, suivis par la génération des Christophe (Michalak, Felder, Adam), Cyril Lignac et les nombreux petits nouveaux trentenaires (Cédric Grolet, Nicolas Paciello, Yann Couvreur & Co), la pâtisserie a chamboulé les codes sociaux qui régissaient les desserts de luxe et a démocratisé leur accès. Pour Nathalie Rozborski, la nouvelle pâtisserie peut être abordée comme les cosmétiques de luxe. « S'offrir une pâtisserie individuelle dans un palace ou un salon de thé chic, alors qu'on n'y est pas habitué, c'est goûter au luxe et au raffinement français, c'est un début de rêve. » Charles Znaty, directeur de la maison Pierre Hermé et bras droit depuis vingt ans du célèbre pâtissier, confirme cette évolution de la vision de la pâtisserie dans la société comme objet d'élévation sociale. « De mon temps, quand un gamin se dirigeait vers un CAP pâtisserie, c'était parce qu'il était mauvais à l'école et qu'on l'orientait vers l'enseignement technique. Aujourd'hui, c'est une voie très demandée et de plus en plus prestigieuse. Je ne sais pas si elle rend zinzin mais, en tout cas, elle permet de se reconvertis et d'être heureux. »

INSTAGRAM, MON AMOUR

À l'heure de l'omniprésence des réseaux sociaux, le besoin d'admirer des personnalités publiques ou des univers graphiques est très fort. Le magazine « Society » titrait le 4 octobre dernier « Comment Instagram nous rend fous ». À en croire les journalistes Arthur Cerf et Anthony Mansuy, « la food est le premier sujet d'Instagram. Un quart des utilisateurs de la plateforme l'utiliseraient pour partager leurs repas, sans compter les hashtags #foodporn, #instafood, etc. ». Même combat pour la pâtisserie, surtout quand elle est léchée et calibrée au millimètre. Partout dans le monde, elle bat des records de likes avec hashtags ad hoc. « En 2013, à la sortie de notre tout premier numéro, nous nous sommes mis sur Facebook et Twitter. Aujourd'hui, cinq ans plus tard, nous comptabilisons 330 000 followers sur Instagram et 21 000 sur Facebook, raconte Julie Mathieu, fondatrice et rédactrice en chef de « Fou de pâtisserie », bimestriel spécialisé. Les gâteaux sont extrêmement travaillés, soignés, sophistiqués... C'est idéal pour Instagram. » Quintessence de l'esthétique 2.0 (coloré, gourmand, plaisir, aspirationnel), la pâtisserie surfe depuis cinq ans sur une vague infinie. Elle est aux réseaux sociaux ce qu'un bon client est à l'interview télévisée ! Du coup, les pâtissiers sont aussi dans le poste. À chaque tournage de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » sur M6, « la comète Lignac », comme l'appelle Charles Znaty, filme les coulisses avec son Smartphone. Des vidéos live qui font des dizaines de milliers de vues en quelques minutes. Élu Meilleur Pâtissier du monde en 2017 par l'association des Grandes Tables du monde, Cédric Grolet, chef pâtissier du Meurice, déchaîne aussi les passions (cf. p. 18). Si ses fruits illusion lui valent aujourd'hui d'être internationalement connu, il est aussi

À CHAQUE DÉCENNIE SON GÂTEAU FÉTICHE...

La tatin
en 1950



Le vacherin
en 1960



La charlotte
en 1970



Le fraisier
en 1980



Le cheesecake
en 1990



L'Ispahan de Pierre
Hermé en 2000



La tarte citron de Cyril
Lignac en 2010



« Le hipster pâtissier est aujourd’hui plus valorisé que le cadre sup de La Défense ! »



plagié dans le monde entier, à l’instar de Pierre Hermé qui avait vu des pâles imitations de son Ispahan pulluler au début des années 2000. En août dernier, Ezéchiel Zerah, journaliste pour le site Atabula, dénonçait d’ailleurs cette « groléti-
sation de la pâtisserie ». « Que les amateurs se plaisent à imiter les résultats du maître, soit. Coup de gueule en revanche contre les professionnels qui sont, au mieux, à l’origine de répliques léchées, au pire, faiseurs de reproductions maladroites. On ne va pas au restaurant ou dans une pâtisserie pour manger du Grolet bis. » Et toque !

L’EFFET PALACE

Outre les réseaux sociaux, la fulgurante média-
tisation de Cédric Grolet s’explique aussi par la
stratégie de communication du Meurice et des
palaces en général. Depuis une dizaine d’années,
leurs chefs pâtissiers sont érigés comme ambas-
sadeurs (ou stars) aux côtés des chefs salés.
Julien Alvarez, chef pâtissier arrivé en 2017 au
Bristol, partage ainsi la tête d’affiche avec Éric
Fréchon. Bizarre ? Non, normal. La pâtisserie et
ses déclinaisons (tea time, brunch, bûches de
Noël, créations de Pâques, etc.) occupent une
place de choix dans les politiques de communi-
cation des grands hôtels. Occupuer l’espace
médiatique pour attirer le client est devenu leur
devise à tous. Cela va-t-il continuer ? Sans
doute. En 2015 et 2016, les filières CAP les plus
choisies par les élèves apprentis ont ainsi été la
cuisine (6 480 inscriptions), puis la pâtisserie
(5 600 inscriptions). Au-delà des jeunes, la pâtis-
serie a aussi la cote auprès des moins jeunes,
en cours de reconversion. Au point que le jour-
naliste Jean-Laurent Cassely affirme que
« le hipster pâtissier est aujourd’hui plus valorisé
que le cadre sup de La Défense » (3) ! Plus valo-
risé socialement et souvent même économiquem-
ent. En tout cas, c’est un fait, la pâtisserie fait
fantasmer.

HEALTHY À TOUT PRIX

« Moins elle est néfaste pour la santé, plus elle
vend du rêve », explique Pierre Cluizel, dans une
vidéo sur YouTube Minute Cuisine. D’après le
fils du célèbre chocolatier, l’arrivée de goûts
originaux et le désucrage sont deux tendances
incontournables qui vont donner un nouveau
souffle à nos gâteaux préférés. Si de grands
noms s’y essaient depuis une dizaine d’années,
elle se répand aujourd’hui comme une traînée
de poudre chez les artisans partout en France.
« On assiste à un retour de la pâtisserie bonne
pour la santé, c’est-à-dire peu sucrée, sans arômes,
sans colorants, sans artifices », se réjouit Julie
Mathieu. À une époque où l’envie de bien-être
vire à l’impératif social, cette nouvelle interprétation
de la pâtisserie a de beaux jours devant elle.
Un exemple ? À Paris, la boutique Les Belles
Envies propose des pâtisseries et chocolats
élaborés spécifiquement pour obtenir un index
glycémique très bas (moins de 30 quand une
pâtisserie classique atteint 70 à 80). Si les intolé-
rants au sucre s’en réjouissent, peut-on toujours
parler de pâtisserie ? Oui, sans doute. En tout
cas d’une pâtisserie nouvelle version, adaptée
à une époque un peu schizophrène qui veut tout
et son contraire. Manger bon et sain, sucré et
équilibré, beau et bio... Bref, un monde un peu
zinzin qui est définitivement le nôtre.

(1) Etude OpinionWay pour le Salon de la pâtisserie, mai 2018.

(2) Etude Ipsos sur le palais des Français,
réalisée en avril 2016.

(3) « Le Monde », juillet 2017.





Instagram TOUT DOUX LES RÉSEAUX

Cakistas, chefs, stylistes, testeurs de choc...

Ces influenceurs ont l'art et la manière de transformer leurs posts en autant de rêves sucrés. Sweet parade.

PAR DELPHINE GAUTHERIN

LES PROS

Ils cuisinent, créent et rivalisent d'esthétique. En France ou dans le monde, ce sont eux qui donnent le « la » de la pâtisserie, en version ultra-perfectionnée.

LE PLUS VISIONNAIRE

@yohann_caron, 116 k

Sous-chef du meilleur pâtissier au monde, au Meurice, Yohann, qui œuvre dans l'ombre de Cédric Grolet, est maître dans l'art du trompe-l'œil. Spécialiste des petits bijoux sucrés sculptés dont la réputation dépasse largement nos frontières, il fait rêver et saliver les gourmands de la planète entière. Une vision contemporaine et futuriste de la pâtisserie.

Le dessert qui nous fait fondre

Le Rubik's Cake à la fraise, sa tomate plus vraie et plus appétissante que jamais, son citron vert...



LE PLUS RUSÉ

@yanncouvreur, 180 k

Figure de la nouvelle génération de pâtissiers qui sucrent quasi le sucre, ce prodige de la pâtisserie respecte autant le produit que les saisons. Avec ses desserts à l'assiette, proposés parfois à la minute, comme dans un palace, il revendique une pâtisserie naturelle à la française, tout en finesse et en goût : mille-feuille, tarte au citron, éclair, paris-brest... Des gâteaux gourmands, simples et peu sucrés, mais toujours au plus proche de la perfection. Hautement addictifs !

Le dessert qui nous fait fondre On reste complètement baba de son baba.



© Photos Laurent Fau



LE PLUS BANKABLE

@amauryguichon, 1 M

Depuis son passage dans l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? », sur France 2 en 2013, Amaury Guichon est devenu, avec Cédric Grolet, l'autre rock star française de la pâtisserie sur Instagram. Pour cet orfèvre du sucré installé à Las Vegas, qui pâtisse avec précision et rigueur, le visuel est aussi primordial que le goût. Un chef qui ne fait pas dans la demi-mesure. Du très, très grand, toujours absolument spectaculaire !

Le dessert qui nous fait fondre L'horloge au chocolat et au caramel.

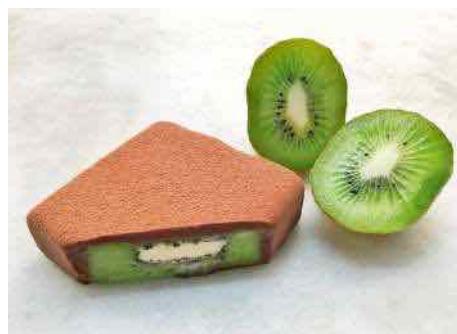


LE PLUS NYC

@dominiqueansel, 346 k

Impossible de passer à côté de ce génie de la haute pâtisserie qui a traversé l'Atlantique pour oser, en 2013, le pari fou et audacieux de créer des pâtisseries hybrides (cronut, cragel, cookie shot, etc.). Un succès qui l'a transformé en star internationale, sous les feux médiatiques depuis. Si les classiques s'arrachent toujours et encore comme des petits pains, il continue de frapper fort avec des trompe-l'œil bluffants et un imaginaire débordant...

Le dessert qui nous fait fondre Sa barre de kiwi glacé enrobé de chocolat velours.



LE PLUS PALACE

@francoisperretpatisserie, 99.9 k

Chef pâtissier du Ritz et star de la pâtisserie française, François Perret fait rêver ses cent mille followers avec son univers extrêmement créatif et raffiné. Mixant avec brio exigence, goût et esthétisme, il est animé d'une vraie quête de l'indéfiniment beau et bon. Entre humour et excellence, il bouscule avec impertinence les codes de la pâtisserie classique.

Le dessert qui nous fait fondre Sa barquette de palace régressive et absolument parfaite, mais aussi son dessert signature : l'entremets madeleine.



ET AUSSI...

- Le plus girl power @christellebrug, 32 k
- Le plus beau gosse @julienalvarezofficial, 113 k
- Le plus passionné @claire.heitzler, 120 k

LES STYLISTES

Ce sont eux et surtout elles qui mettent en scène nos rêves de douceurs au fil des pages de magazines et de livres... Sur nos écrans aussi, ils nous enchantent. La preuve par trois !



LE PLUS INSPIRANT

@linda_lomelino, 773 k

Photographe et auteur culinaire, Linda Lomelino est une blogueuse très influente en Suède qui a déjà à son actif plusieurs jolis livres de beaux et gros gâteaux qui font rêver. Sur son compte, elle partage des clichés à couper le souffle qui mettent en appétit et donnent à entrevoir un univers presque enchanté.

Le dessert qui nous fait fondre Sa tarte feuilletée frangipane aux noisettes, aux pommes et aux poires. Miam !



LE PLUS KIDS FRIENDLY

@chezbogato, 23.6 k

Le compte de la boutique-atelier d'Anaïs Olmer est une véritable mosaïque du bonheur pour petits et grands gourmands. Des gâteaux colorés, raffinés et décorés avec humour et fantaisie. Pour elle, tout est possible tant sa créativité est sans limites. Démesurément fou et bon.

Le dessert qui nous fait fondre Ziggy Stardust, sa réglette de Scrabble, les super sablés, le premier homme qui marche sur la Lune... Il y en a tout plein !



ET AUSSI...

• Le plus layer cake
@edithpatisserie, 65.1 k

LES INFLUENCEURS

Certains ne touchent pas à un fouet, quand d'autres ont fait de leur robot pâtissier leur meilleur ami. Mais tous œuvrent pour populariser l'art du sucré.

LE PLUS FASHION

@desserted_in_paris, 201 k

De la mode à la pâtisserie, il n'y a qu'un pas. C'est pourquoi Tal Spiegel, ancien graphiste reconvertis en pâtissier et fashion victim, a choisi d'enchanter ses followers à coups de clichés pop et vitaminés où il se met en scène en accordant ses paires de chaussures flashy aux gâteaux des pâtissiers parisiens de renom. S'il garde le mystère en prenant soin de nous cacher son visage, on pourrait l'identifier grâce à ses pieds !



LE PLUS CLASSIQUE

@anne_fashauer, 58.3 k

Reconvertie dans la pâtisserie et bien décidée à vivre de sa passion, Anne partage ses recettes, ses découvertes et ses rencontres sucrées qui nous mettent l'eau à la bouche. Avec ses photos qui misent sur une atmosphère minimaliste très « less is more », elle met en majesté les gâteaux comme autant de petits bijoux sucrés qui donnent tous envie d'être portés.

LE PLUS TASTY

@leserialpatisseur, 21.3 k

On ne connaît pas le visage de Xavier, alias le serial pâtisseur, mais on devine de lui une sérieuse addiction pour les flans et les viennoiseries, qu'il goûte et partage avec un œil critique et des papilles aiguisees. Journaliste à Paname, il fait saliver ses followers avec ses gros plans de pâtisseries de grands chefs, qu'il décrit avec compétence et sans langue de bois.



LE PLUS UNICORN

@hannasavannah_, 19.3 k

Le compte de Hanna fait voir la vie en rose bonbon, bleu layette et mauve pastel. Ici, il y a beaucoup de crèmes glacées, de milk-shakes, de nice frozen coiffés d'un gâteau, de marshmallows, de crème fouettée, de chantilly ou de crème pâtissière. Monstrement gourmand et terriblement girly. Palais et yeux sensibles s'abstenir !



ET AUSSI...

- Le plus fudge @vickys.healthydreams, 30.7 k
- Le plus Paname @passion.douceurs, 10.3 k
- Le plus vegan @lulusdreamtown, 304 k
- Le plus happy @marie_sweetandsour, 21.1 k
- Le plus cacaoté @lachocologue, 14.2 k



CÉDRIC GROLET
Sugar
SUPERSTAR

Notoriété, prix, réseaux sociaux... En quelques années, le jeune chef pâtissier du Meurice a réalisé une véritable OPA sur le monde feutré de la pâtisserie. Entretien avec un surdoué qui récolte, avec joie, les fruits de son succès.

La dernière fois qu'on l'a vu, c'était à Taste of Paris 2018. Ce dimanche soir, il devait être 18 h 30 sous la coupole du Grand Palais. Dehors, des centaines de personnes patientaient pour entrer et goûter les spécialités des chefs présents. Dedans, des dizaines de personnes patientaient devant les stands. La queue la plus longue ? Celle qui serpentait autour du stand du Meurice et de son pâtissier, Cédric Grolet. En vitrine, il y avait ses fameuses tartelettes citron, tandis qu'un panneau annonçait « plus de Noisette », déclenchant une avalanche de regrets. « Je suis venue pour ça », a regretté devant nous une fan déçue. Devant la boutique, Cédric se prêtait aux rituelles photos souvenir : femmes émues, Asiatiques rougissantes, jeunes pâtissiers bredouillants... Là aussi, la queue des admirateurs était longue. Certains d'entre eux/elles en avaient les larmes aux yeux. À tel point qu'on se serait cru à la sortie d'un concert de pop. « Mick Jagger, sors de ce corps ! » a-t-on pensé fugacement. Il faut dire qu'en très peu de temps – le jeune homme en question a 33 ans –, Cédric Grolet a mis Paris, la France et le monde à ses pieds. Chef pâtissier de l'année en 2015 pour le magazine « Le Chef » et pour « Relais Desserts » en 2016, Meilleur Pâtissier de restaurant au monde pour les Grandes Tables du monde en 2017, Pâtissier de l'Année pour le guide Gault & Millau en 2018, Meilleur Pâtissier du monde pour les World's 50 Best Restaurants en juin 2018... N'en jetez plus ! De ses pairs au grand public, les avis sont unanimes, ce garçon est plus que doué. Mieux, soutenu par Alain Ducasse, génialissime chef et repêcheur

© Pierre Monetta



de nouveaux talents, il a su renouveler un genre pas si simple à moderniser. Baba au rhum, mille-feuille, tarte au chocolat ou aux framboises. Sous ses mains et son coup de crayon, tous se parent de nouveaux atours et, surtout, de saveurs inouïes, repoussant les limites de l'art du sucré. Pour en savoir plus, on a décidé de se plonger dans « Fruits », son ouvrage XXL paru en octobre 2017, avant de l'interroger sur son parcours météorique.

EAT. Dans votre ouvrage, vous parlez d'une vocation très précoce. Pourriez-vous nous en dire plus ?

Cédric Grolet. Je suis né à Firminy, dans la Loire. De nombreuses personnes de ma famille travaillent dans les métiers de bouche. Mon oncle est cuisinier traiteur, mon grand-père était cuisinier pâtissier dans son hôtel... C'est d'ailleurs avec lui que j'ai approché les fourneaux. Très vite, j'ai réalisé que j'avais une attirance particulière pour le sucré. Du coup, j'ai entamé des études de pâtisserie à Yssingeaux, en Haute-Loire. Plus tard, mes parents m'ont souvent raconté que, dès l'âge de 10 ans, je disais que je voulais être le meilleur pâtissier du monde !

Et vous l'avez été ! Ce succès, vous y attendiez-vous dès le début ?

On se fixe des objectifs mais on n'imagine jamais les atteindre, ou du moins pas aussi vite. Je n'ai pas de secret. Sauf un : le travail, le travail, le travail. J'ai aussi eu énormément de chance dans la vie. Après mes études, j'ai décidé de venir à Paris, la mecle de la pâtisserie. J'ai été embauché chez Fauchon, où j'ai fait un peu de tout (des macarons par milliers d'abord, puis du pain, avant d'aller ouvrir un point de vente à Pékin, ndlr). Ensuite, j'ai eu l'opportunité d'intégrer l'équipe recherche et développement où je travaillais avec Christophe Adam, le directeur de création, Benoît Couvrand (aujourd'hui en charge des pâtisseries Cyril Lignac, ndlr) et Christophe Appert (chef pâtissier des salons de thé et pâtisseries Angelina, ndlr). J'ai beaucoup appris avec eux. Christophe Adam m'a enseigné la créativité, Benoît Couvrand la structure et Christophe Appert l'énergie et l'originalité. Mais les choses ont vraiment basculé en 2011 quand j'ai rejoint le Meurice.

En quoi le fait de rejoindre un palace a-t-il changé les choses ?

À 25 ans, ma rencontre avec Yannick Alléno et Camille Lescq, deux grands noms de la gastronomie, a été déterminante. Leur niveau d'exigence allait bien au-delà de tout ce que j'avais connu jusqu'alors. Pour y parvenir, j'ai compris que je devais travailler plus dur que jamais et, surtout, remettre en question tout ce que je savais, ou croyais savoir, en matière de saveurs. Une fois de plus, j'ai eu énormément de chance. Avec le départ de Yannick Alléno et de Camille Lescq en 2015, j'ai connu d'autres grands chefs sans bouger du Meurice. D'une certaine manière, c'est un peu comme si Alain Ducasse et Christophe Saintagne étaient venus à moi !

Travailler avec Alain Ducasse est-il très inspirant ?

L'une des premières choses qu'il m'a dites, c'est « arrête de faire de jolies choses, travaille sur le goût ». Avec Christophe Saintagne, j'ai passé un an à réfléchir. Tous les jours, nous échangions sur le goût, les saisons, l'audace, les textures, les associations... Cet échange s'est poursuivi avec Jocelyn Herland, qui a repris les cuisines du Meurice. Aujourd'hui, je travaille directement avec Alain Ducasse, dont j'admire la vision, la rigueur et l'exigence.

PIZZAS CHOCOLAT-TRUFFE NOIRE (8 pers.)

Préparation : 2 h ♦ Repos : 24 h + 2 h 45 mn ♦ Cuisson : 5 mn

Pour la crème de truffe noire ♦ **20 g de truffe noire ♦ 2 cl d'huile d'olive ♦ 400 g de crème fraîche** Pour la pâte à brioche ♦ **525 g de farine ♦ 15 g de sel ♦ 40 g de sucre semoule ♦ 315 g d'œufs ♦ 20 g de levure ♦ 350 g de beurre** Pour le montage et les finitions ♦ **4 jaunes d'œufs ♦ 64 g de crème fraîche épaisse crue ♦ 32 g de parures de truffe ♦ 120 g de poudre de chocolat Alain Ducasse à 70 % de cacao ♦ 88 g de chocolat Pérou Alain Ducasse ♦ 32 g de truffe fraîche ♦ 4 poires ♦ 8 g de fleur de sel ♦ huile d'olive**

1. Pour la crème de truffe noire : la veille, nettoyez la truffe, puis broyez-la avec l'huile olive à l'aide d'un pilon. Ajoutez la moitié de la crème et mélangez. Placez 24 h au réfrigérateur. Le jour même, ajoutez la crème restante.

2. Préparez la brioche : mélangez la farine avec le sel, le sucre et 3/4 des œufs dans un batteur muni du crochet à pétrin. Incorporez progressivement la levure et le reste des œufs. Pétrissez environ 5 mn, puis incorporez le beurre et laissez tourner encore 10 mn. Débarrassez et laissez gonfler 30 mn dans un endroit plutôt chaud. Placez 2 h au réfrigérateur.

3. Pour le montage : détaillez la pâte en 8 morceaux de 90 g, puis formez des boules et laissez-les gonfler 5 mn sur le plan de travail. Étalez-les en cercles réguliers et mettez-les sur 8 moules de 12 cm de diamètre. À l'aide d'un pinceau, mouillez les bords à l'eau et dorez les pâtes avec les jaunes d'œufs battus. Laissez pousser dans un endroit chaud pendant 10 mn, puis piquez les pizzas à la fourchette.

4. Pour les finitions : faites fondre le chocolat au bain-marie. Étalez régulièrement 15 g de crème de truffe et 5 g de crème crue sur chaque pizza, ajoutez 2 g de parures de truffe et enfournez 4 mn à 280°/th. 9-10. Ajoutez la poudre de chocolat, 5 points de chocolat fondu, le reste de parures de truffe, 5 g de crème de truffe et 3 g de crème crue. Enfournez à nouveau pour 1 mn. Râpez des lamelles de truffe fraîche et de poire crue non épluchée. Parsemez de fleur de sel, arrosez d'huile d'olive et du reste de chocolat fondu.

Vous êtes surtout (re)connu pour vos fruits pâtissiers.**Comment cette idée vous est-elle venue ?**

Lorsque j'étais commis chez Fauchon, je sculptais déjà le chocolat pour mon plaisir. Ensuite, j'ai essayé de sculpter des gâteaux. Parallèlement, j'ai toujours admiré les fruits, que je trouve naturellement parfaits. Que faut-il changer à un citron ou à une framboise ? Rien. Du coup, je me suis demandé comment je pourrais rendre hommage à leur beauté naturelle et à leur saveur la plus pure. Cela a donné mes fruits pâtissiers dont la « Noisette », qui fait un tabac dans le monde entier !





MILLE-FEUILLES CITRON JAUNE (6 pers.)

Prép. : 2 h ♦ Repos : 12 h ♦ Cuisson : 45 mn

Pour le beurre manié ♦ 330 g de beurre ultra-sec doux à température ambiante ♦ 135 g de farine de gruau

Pour le feuillettage ♦ 420 g de beurre de tourage

♦ 165 g de farine de gruau ♦ sucre glace Pour la détrempe ♦ 16 cl d'eau ♦ 15 g de sel ♦ 0,4 cl de vinaigre

blanc ♦ 125 g de beurre mou ♦ 395 g de farine de gruau ♦ 10 g de sucre glace Pour la ganache citron

♦ 3,5 g de gélatine ♦ 52,5 cl de crème liquide ♦ 135 g de chocolat de couverture ivoire ♦ 13,5 cl de jus de citron jaune ♦ les zestes de 5 citrons jaunes bio Pour le gel citron ♦ 12 cl d'eau ♦ 18 cl de jus de citron jaune

♦ 30 g de sucre semoule ♦ 4 g d'agar-agar

1. Préparez la ganache : la veille, faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir la moitié de la crème, ajoutez la gélatine. Versez-la petit à petit sur le chocolat, tout en émulsionnant. Ajoutez le reste de crème froide, puis le jus et les zestes des citrons. Mixez bien pour obtenir un mélange lisse, puis placez 12 h au frais.

2. Pour le beurre manié, mixez les ingrédients 10 mn dans un robot muni d'une feuille. Réservez.

3. Le jour même, préparez un feuillettage à 6 tours. Travaillez le beurre de tourage avec la farine dans un batteur muni du fouet pendant 10 mn. Abaissez le beurre manié à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en un rectangle de 40 x 115 cm et de 10 mm d'épaisseur.

4. Réalisez la détrempe en mélangeant tous les ingrédients dans le batteur muni du pétrin pendant 15 mn, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Abaissez la détrempe en un carré de 38 cm de côté et de 10 mm d'épaisseur. Posez la détrempe au centre du beurre manié, puis repliez-le de chaque côté afin d'emprisonner la détrempe.

5. Pour le feuillettage (vous pouvez le réaliser la veille) : abaissez le pâton, puis repliez-le sur lui-même pour le premier tour. Placez 1 h au frais. Répétez l'opération 5 fois, en respectant le temps de repos entre chaque tour.

6. Préchauffez le four ventilé sur 180°/th. 6. Abaissez le feuillettage à 2 mm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie, puis enfournez-le 30 mn entre 2 plaques. Détaillez 18 rectangles de 10 x 4 cm. Saupoudrez-les de sucre glace, puis remettez-les au four 5 mn. Enfin, glacez-les 10 mn au four traditionnel à 250°/th. 8-9.

7. Préparez le gel citron : faites chauffer l'eau avec le jus de citron, puis ajoutez le sucre mélangé à l'agar-agar. Laissez bouillir 2 mn, puis faites refroidir rapidement en débarrassant dans un bac entreposé au réfrigérateur. Lorsque le gel est froid, mixez-le sans incorporer d'air.

8. Pour le montage : avec une poche munie d'une douille lisse, dressez 2 boudins de ganache sur 2 rectangles de feuillettage retournés (côté caramelisé en dessous). Entre les 2 boudins, insérez 1 boudin de gel citron. Parez les bords avec un couteau chaud pour qu'ils soient bien nets. Empilez les 2 rectangles, puis ajoutez-en un troisième, côté caramelisé apparent. Formez ainsi les 6 mille-feuilles.



FINANCIERS PISTACHE (8 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 10 mn

♦ 100 g de beurre ♦ 60 g de poudre de pistache de Sicile ♦ 110 g de sucre glace ♦ 35 g de farine T45 ♦ 5 g de pâte de pistache ♦ 100 g de blancs d'œufs à température ambiante ♦ 100 g de pistaches de Sicile ♦ fleur de sel

1. Réalisez un beurre noisette : faites bouillir le dernier jus jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brun clair et qu'une bonne odeur de noisette s'en dégage.

2. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Mélangez la poudre de pistache, le sucre glace et la farine, puis incorporez la pâte de pistache. Ajoutez les blancs d'œufs, puis le beurre noisette tiède. Laissez refroidir.

3. Garnissez les alvéoles d'un moule à demi-sphères de 4,5 cm de diamètre en comptant 12 g d'appareil par alvéole. Parsemez de pistaches concassées, puis enfournez 6 mn.

4. Saupoudrez 1 pincée de fleur de sel sur chaque financier avant de servir.

Quel ingrédient considérez-vous comme votre botte secrète ?

Je ne sais pas s'il s'agit d'une botte secrète mais, une chose est sûre, j'adore les fruits secs. Noix, noisettes, amandes, graines de courge ou de tournesol... J'en use et j'en abuse. Ils apportent du gras, de la texture, de la masse, de la structure, des arômes, notamment sous forme de praliné. C'est une de mes briques fondamentales lorsque je construis une recette. Je dirais que, plus généralement, je n'essaie pas d'élaborer des desserts excellents, mais des desserts dérangeants. En bouche, je vise le pas de côté, la surprise, l'inattendu... En pâtisserie, comme pour le reste, la perfection est ennuyeuse.

Vous avez un énorme succès sur les réseaux sociaux, avec un million de followers sur Instagram. Quel regard portez-vous dessus ?

Avant moi, d'autres chefs pâtissiers ont ouvert la voie. Christophe Michalak ou Yann Couvreur ont créé de nouveaux espaces d'expression pour les pâtissiers. Nous devons aussi beaucoup aux médias traditionnels, dont la télé, qui a mis notre profession en lumière. Aujourd'hui, la notoriété passe en grande partie par les réseaux sociaux. Mes followers vivent un peu partout dans le monde. Sur mon compte (@cedricgrolet, ndlr), je poste des images d'essais en cuisine, d'événements, de banquets, de voyages... Je suis conscient d'avoir, comme d'autres chefs, un rôle d'ambassadeur de la France et de son art de vivre à l'étranger, tant à titre de pâtissier du Meurice qu'à titre personnel. Lorsque, comme moi, on voyage un peu partout tout le temps, on s'aperçoit vite de la force de notre culture



« Arrête de faire de jolies choses, travaille sur le goût », lui a-t-on conseillé à l'époque. Avec ses fruits trompe-l'œil, comme ce citron vert séché, Cédric Grolet a démontré qu'il savait faire les deux.

TARTE FRAMBOISE (8 à 10 pers.)

Préparation : 2 h ♦ Repos : 24 h + 50 mn ♦ Cuisson : 45 mn

Pour la pâte sucrée ♦ 150 g de beurre ♦ 95 g de sucre glace

♦ 30 g de poudre d'amande ♦ 1 g de sel de Guérande ♦ 1 g de vanille en poudre ♦ 58 g d'œufs ♦ 250 g de farine T55 Pour la dorure ♦ 100 g de jaunes d'œufs ♦ 2,5 cl de crème liquide Pour la crème amande-framboise ♦ 300 g de crème d'amande ♦ 75 g de beurre ♦ 75 g de sucre semoule ♦ 75 g de poudre d'amande ♦ 75 g d'œufs ♦ 0,9 cl de rhum ♦ 40 g de framboises ♦ 3 cl d'huile d'olive Pour la crème pâtissière ♦ 30 cl de lait ♦ 3,5 cl de crème liquide ♦ 1 gousse de vanille ♦ 60 g de jaunes d'œufs ♦ 35 g de sucre semoule ♦ 18 g de poudre à crème ♦ 18 g de farine ♦ 20 g de beurre de cacao ♦ 16 g de gélatine ♦ 7,2 cl d'eau ♦ 40 g de beurre ♦ 20 g de mascarpone Pour la gelée de framboise ♦ 2,5 g de gélatine ♦ 250 g de framboises surgelées ♦ 150 g de sucre fin ♦ 5 g de pectine NH ♦ 1 cl de jus de citron Pour les finitions ♦ 180 g de framboises fraîches ♦ huile d'olive

1. La veille, réalisez la pâte sucrée : dans un robot muni de la feuille, mélangez le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et la vanille en poudre. Émulsionnez en ajoutant les œufs, puis versez la farine. Réservez au frais 4 h.

2. Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur au rouleau à pâtisserie, puis foncez 1 cercle beurré de Ø 18 cm x h. 2 cm. Laissez 1 nuit au frais. Le jour même, préchauffez le four à 160°/th. 5-6 et enfournez le fond de tarte à blanc 25 mn.

3. Pour la dorure : mélangez les jaunes avec la crème, puis dorez le fond de tarte précuit avec un pinceau. Enfournez à nouveau 10 mn.

4. Préparez la crème amande-framboise : dans un robot muni de la feuille, montez le beurre avec le sucre semoule et la poudre d'amande. Incorporez les œufs progressivement, puis le rhum. Réservez dans une poche. Garnissez le fond de tarte avec la crème, puis déposez les framboises fraîches. Enfourmez 10 mn, puis arrosez la tarte d'huile d'olive et laissez refroidir.

5. Préparez la gelée de framboise : faites tremper la gélatine dans de l'eau. Dans une casserole, faites chauffer les framboises avec la moitié du sucre. Dans le bol d'un robot, mixez le reste du sucre avec la pectine, puis ajoutez cette préparation dans la casserole. Faites bouillir 1 mn. Versez le jus de citron filtré. Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée, mélangez et laissez refroidir.

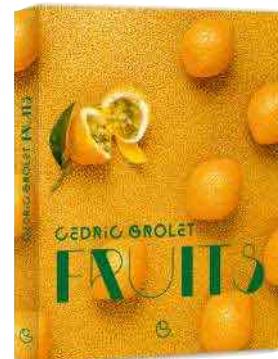
6. Préparez la crème pâtissière : faites tremper la gélatine dans de l'eau. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la crème. Laissez infuser 20 mn la gousse de vanille fendue et grattée. Fouettez le sucre, la poudre à crème, la farine et les jaunes d'œufs pour les faire blanchir. Passez le mélange lait-crème vanillé au chinois, puis versez-le bouillant sur la préparation blanchie. Transvasez le tout dans la casserole et portez à ébullition 2 mn. Hors du feu, ajoutez le beurre de cacao, puis la gélatine, le beurre et enfin le mascarpone. Mixez et placez au frais 30 mn. Garnissez le fond de tarte avec la crème pâtissière bien froide, sur la couche de crème d'amande et les framboises.

7. Pour les finitions : étalez la gelée de framboise sur la crème pâtissière. Coupez les framboises en deux et disposez-les sur la tarte. Assaisonnez avec 1 filet d'huile d'olive. Servez à température ambiante.





Citrons verts et jaunes, mandarines, pommes... L'arbre fantastique de Cédric Grolet accueille toutes les variétés de ses Fruits.



Cédric Grolet révèle ses recettes sublimes et esthétiques dans « Fruits », 320 pages, 39 € (éd. Alain Ducasse).

J'ai voulu rendre hommage à la beauté naturelle des fruits et exprimer leur saveur la plus pure.

culinaire. Cette année, je suis par exemple allé au Japon, en Corée, à Hong Kong, en Ukraine, en Australie, à Tahiti, aux États-Unis... D'ailleurs, j'immortalise chaque voyage par un nouveau tatouage !

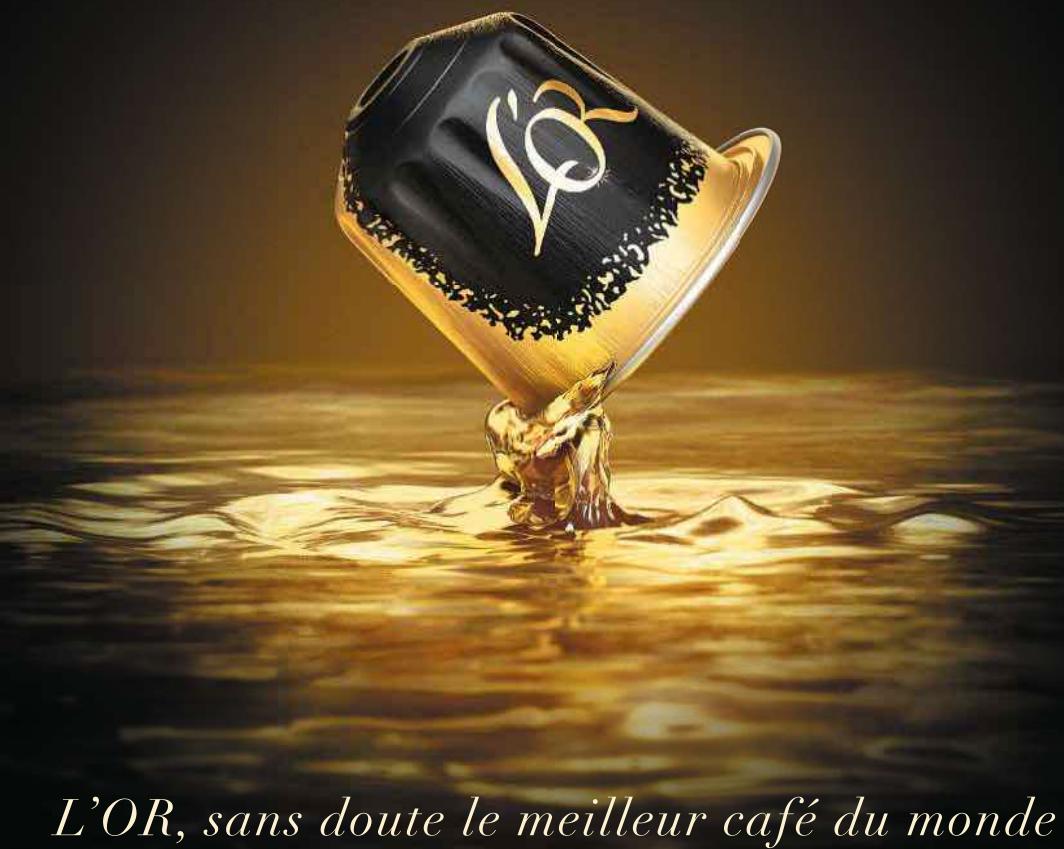
La boutique que vous avez ouverte avec le Meurice fait un véritable carton. Est-ce le début d'une nouvelle aventure ?

La demande était telle au Dali (la table étoilée du Meurice, ndlr) qu'on s'est dit qu'il y avait là un axe de développement. Lorsque nous avons ouvert cette boutique au printemps 2018, nous ne nous attendions pas à un tel succès. La boutique ouvre à midi et ferme lorsqu'il n'y a plus de

gâteaux. Parfois, cela peut être avant quinze heures. Certains nous reprochent des tarifs élevés (jusqu'à 17 € le gâteau individuel, ndlr), mais ce sont des pièces qui demandent beaucoup de travail. Chaque gâteau prend entre une journée et une semaine de préparation dans le cas du Rubik's Cube ! Au total, nous sommes une trentaine dans l'équipe pâtisserie à produire pour le palace et la boutique. Aujourd'hui, je suis à la mode et ma « Noisette » est devenue une référence. La prochaine étape ? Dépasser l'effet de mode pour construire une marque avec des boutiques un peu partout dans le monde. Pour cela, je vais continuer de mettre en application mes deux mantras : « Ne lâche jamais rien » et « Le travail finit toujours par payer. »

L'OR

GOÛTEZ
L'EXCELLENCE
EN CAPSULE ESPRESSO
ALUMINIUM



RESTAURANTS SUCRÉES SOIREEES

Sauter le repas et passer directement au dessert ? Un rêve de gosse que réalisent de plus en plus de restaurants 100 % sucrés. Focus sur une tendance tendrement régressive.

PAR ALEXANDRA MICHOT

L'ÉPOQUE A BESOIN DE DOUCEUR

Raison pour laquelle elle a fait des pâtissiers ses nouvelles rock stars ! Enfin affranchis de la tutelle du chef cuisinier, les fées de la pâte feuilletée et autres magiciens du glaçage miroir sortent de l'ombre, n'hésitant pas à quitter les palaces et les tables étoilées pour ouvrir leurs propres boutiques. Certains sont allés plus loin encore, imaginant leurs propres bars ou comptoirs chics pour y offrir un menu dégustation 100 % dessert, histoire de ne plus jamais passer en seconde position après le salé ! À ne pas confondre avec de simples salons de thé, ces restaurants de douceurs ciblent bel et bien les gourmets et les foodies habitués aux tables en vogue. Simplement, ils misent sur les becs sucrés pour qui l'entrée et le plat font office de préliminaires avant le grand final des desserts.

SWEET TOUR DU MONDE

Chikalicious, à New York, a su faire parler de lui très rapidement. Ou plutôt d'elle, car c'est la cheffe pâtissière Chika Tillman, d'origine japonaise, qui ouvrit en 2003 le tout premier bar à desserts à



Manhattan. Une idée venue de son mari, Don, frustré depuis l'enfance d'avoir été trop souvent privé de dessert parce qu'il ne finissait pas ses légumes... « Et si je pouvais déguster des desserts gastronomiques sans avoir à payer et à manger tous les plats salés d'abord ? » s'est-il interrogé devant son épouse. Restait à imaginer le concept, ainsi résumé par Chika : « Des desserts américains, une présentation à la française et des portions à la japonaise. » Fort de ce concept inédit, le couple a donc inauguré un comptoir chic d'environ vingt places, ouvert toute la journée, où, pour seize dollars, on peut s'installer au bar et regarder l'équipe préparer un menu dégustation en trois temps : un amuse-bouche sucré, un dessert à la carte et des petits-fours. Le tout variant en fonction des saisons et toujours accompagné de suggestions d'accords avec des vins, du champagne ou des jus. Le succès fut immédiat. Au point d'ouvrir, en 2007, un deuxième établissement – **The Dessert Club**, à New York –, puis des comptoirs à desserts à Shanghai, Dubaï, Singapour, Séoul... Et ce n'est pas fini, car Chika prévoit de régaler bientôt le Vietnam et l'Indonésie. D'autres ont exploité le filon : comme **Dominique Ansel**, le célèbre inventeur du « cronut » (entre le croissant et le donut), avec un comptoir à pâtisseries montées et servies minute, **Spot**, un bar à desserts d'inspiration

**2****3****4****5**

asiatique, ou le très chic bar caché de la **Pâtisserie Chanson** qui a ouvert en 2017 une sorte de speakeasy sucré au sous-sol de sa boutique de Flatiron District. Le soir, sur réservation, seize amateurs y profitent d'un menu dégustation de six desserts avec cocktails assortis.

LE « STUDIO 54 » DE LA PÂTISSERIE

Mais le plus célèbre restaurant 100 % sucré est sans aucun doute celui que le pâtissier Will Goldfarb a inauguré à New York en 2006. Avec **Room4Dessert** (photos 1 à 5), cet avant-gardiste, formé notamment en France chez Gérard Mulot, puis en Espagne chez El Bulli, défraya la chronique deux années durant. Le Tout-New York se pressait au comptoir de ce très novateur restaurateur de douceurs qui n'hésitait pas à créer des assiettes librement inspirées de films, de livres ou d'albums iconiques. Plus qu'une dégustation de desserts, ce restaurant, qui repoussait les limites de la construction et de la présentation de la pâtisserie traditionnelle, fut même qualifié d'expérience culturelle. C'était l'endroit où il fallait être, le « Studio 54 de la pâtisserie » selon certains critiques ! Invité partout dans le monde, sursollicité, surmédiatisé, Will Goldfarb

s'est perdu en chemin comme il le raconte dans un épisode de « Chef's Table », la série documentaire culinaire à succès diffusée sur Netflix : « L'ego avait pris le dessus sur le goût. Quand on ne goûte plus ses assiettes, c'est qu'on a perdu de vue l'essentiel : faire des desserts pour faire plaisir aux gens. » Il lui faudra tout quitter et partir s'installer en famille sur l'île de Bali pour se retrouver. Et revenir aux bases d'un bon dessert : la qualité et la fraîcheur des ingrédients. Cannelle, noix de muscade, fruits, fèves de cacao fraîches... Bali, l'île des dieux, offre tout cela sur un plateau. Régénéré, Will Goldfarb tirera par exemple du sucre de palme une meringue 2.0, craquante et savoureuse, mais beaucoup moins sucrée. Aujourd'hui, la version balinaise de son restaurant **Room4Dessert**, inauguré en 2014, propose encore des repas 100 % desserts inspirés par la littérature, une chanson de David Bowie ou le souvenir d'une journée à la plage. Le tout, toujours accompagné d'accords liquides inédits. Mais c'est d'abord son environnement, le meilleur de la nature qui l'entoure et une certaine forme de paix intérieure, de béatitude, que Will exprime dans ses desserts et qu'il raconte dans un livre « **Room for Dessert** », sorti cette année (en anglais) aux éditions Phaidon.

Eat HORS-SÉRIE PÂTISSERIE



© 2amdessertbar (1 et 2)



© Ettabenn (3, 4 et 7)



© Jun (5 et 6)





« L'objectif ? Séduire tous ceux qui ont trop patienté au restaurant pour finalement arriver à la meilleure partie – les desserts – en n'ayant plus assez d'appétit pour les apprécier. »

DES PLAFONDS COMESTIBLES EN MARSHMALLOWS

Autre chouchou des médias internationaux, la pâtissière Janice Wong, d'origine singapourienne, a su donner aux restaurants de douceurs leurs lettres de noblesse. Diplômée en économie, la jeune femme a vite lâché les chiffres pour vivre de sa passion pour le sucré. Formée à l'école du Cordon-Bleu à Paris et dans plusieurs établissements étoilés, de Chicago à Barcelone, en passant par Majorque, elle n'a que 24 ans quand elle décide d'ouvrir, en 2007, le lieu qu'elle rêverait de trouver, **2am:dessertbar** (photos 1 et 2), une sorte de sushi bar ultra-design, où déguster à toute heure et jusqu'à tard le soir les plus exquises douceurs. Son objectif ? Séduire tous ceux qui, comme elle, « ont trop patienté au restaurant pour finalement arriver à la meilleure partie – les desserts – en n'ayant plus assez d'appétit pour les apprécier ». Celle qui maintes fois a été nommée Meilleur Pâtissier d'Asie, sans mention de genre, dirige aujourd'hui plusieurs bars à desserts gastronomiques qui ne désemplissent pas, à Singapour et à Tokyo. Et pas seulement parce que cette artiste dans l'âme propose aux clients de peindre leurs propres tablettes de chocolat ou parce qu'elle crée des plafonds comestibles de sucettes, marshmallows et autres bonbons, sur lesquels chacun est libre de prélever ses sucreries préférées. Mais parce que sa bombe cassis à la mousse de yaourt sureau, agrémentée de granié de vin de prune japonaise et perles de yuzu, est aussi délicatement belle que bonne !

DU FRAIS, DU BRUT ET DE SAISON

Autant de réussites qui encouragent d'autres experts du sucré, comme René Frank, ex-chef pâtissier du restaurant trois étoiles La Vie, à Osnabrück, en Allemagne, à tenter l'aventure. Avec **Coda** (photos 3 à 7), le premier Dessert Dining & Bar de Berlin, ouvert en juillet 2016, il a réalisé « un rêve de chef pâtissier, un comptoir ouvert où mettre en scène une cuisine de desserts moderne à 100 %, une sorte de Nouvelle Cuisine de desserts, basée sur des techniques de pâtisserie mais composée d'ingrédients frais, de saison, naturels, sans sucres raffinés, ni additifs, ni colorants ». Dans un espace ultra-contemporain, il prépare chaque soir à partir de 19 heures un menu dégustation de sept desserts accompagnés de leur accord liquide (vin, cocktail ou boissons fermentées). Un exemple ? Ce mariage de cacao trinitario, noisette et chicorée rouge avec sa réduction de carotte pourpre et un verre de saké de riz rouge. Génial !



Même tendance à Copenhague, destination food du moment, où l'on craque pour les bars à desserts créatifs comme le formidable **Winterspring** (photos 1 à 3) ouvert récemment à deux pas du ravissant port de Nyhavn. On sert, dans un décor design parfaitement hygge, des bijoux de douceurs légères mariant fruits, légumes, herbes et céréales dans une même assiette artisanale en céramique. Un exemple ? Le magnifique mix porridge, poire et verveine citronnée ou sorbet framboise aux fleurs de camomille et biscuit amande. L'engouement est identique à Sydney où le **Koi Dessert Bar** (photo 5) combine boutique de pâtisseries et espace dégustation à l'étage pour les menus de desserts du soir. L'adresse, située dans le très tendance quartier de Chippendale, affiche toujours complet. Autre institution sucrée à Sydney, le **Messina Creative department** (photo 4), véritable « think tank » de la pâtisserie, montre régulièrement le résultat de ses recherches lors d'un dîner pour huit personnes en huit accords dessert-boisson. Une sacrée-sucrée expérience, uniquement sur réservation. À Paris, **Dessance** (photo 7), bar-restaurant dédié aux desserts gastronomiques qui avait fait sensation lors de son ouverture en 2014, continue de séduire une population de gourmets réputés volages. Normal quand on goûte à sa pomme rôtie et en sorbet, émulsion de marjolaine et crispy moutarde. Malgré le Brexit, la tendance devrait traverser la Manche. Albert Adrià, frère du célèbre chef espagnol Ferran Adrià et ancien chef pâtissier du restaurant El Bulli, ouvre à Londres, en novembre, un bar à desserts au sein du très chic hôtel Café Royal, dans le quartier de Piccadilly. Son nom ? **Cakes & Bubbles** (photos 6 et 8). On y retrouvera le fameux cheesecake déguisé en fromage, dessert iconique servi au comptoir de son restaurant Tickets, à Barcelone. Le lieu promet de faire un carton ! Là, comme dans beaucoup d'autres sweet spots, il faudra sans doute faire la queue – un sport national dans la capitale anglaise – pour ne pas être, comme autrefois, privé de dessert...

NOS ADRESSES 100 % DESSERTS

À PARIS • Bar à desserts du restaurant **Dessance**, ouvert samedi et dimanche de 12 h à 16 h et après 20 h sans réservation du mercredi au vendredi. 74, rue des Archives, Paris 3^e. 01 42 77 23 62, dessance.com
À BERLIN • **Coda, Dessert Dining & Bar**, ouvert mardi, jeudi, vendredi et samedi soir, de 19 h à 1 h. Friedelstrasse 47, 12047 Berlin, Allemagne. coda-berlin.com

À LONDRES • **Cakes & Bubbles**, au sein de l'hôtel **Café Royal**, 10 Air Street, Soho, London W1B 4DY. hotelcaferoyal.com

À COPENHAGUE • **Winterspring**, tij de 8 h à 17 h. Store Strandstraede 16, 1255 Copenhague, Danemark. winterspringdessert.com

À NEW YORK • **Dessert Bar at Pâtisserie Chanson**, installé au sous-sol de la boutique, 20 West 23rd Street.

- **Chikalicious**, bar à desserts ouvert de 15 h à 22 h 30, du jeudi au dimanche, 203 E, 10th Street. Autres adresses sur chikalicious.com

- **Dessert Bar by Dominique Ansel**, 137 7th Av. S, dominiqueanselkitchen.com

À BALI • **Room4Dessert**, ouvert du mardi au dimanche, de 17 h à 23 h. Jalan Sanggingan, Kedewatan, Ubud, sur l'île de Bali, Indonésie. Réservation fortement conseillée : room4dessert.asia

À SINGAPOUR • **2am:dessertbar**, ouvert du mardi au dimanche de 15 h à 2 h du matin, 21A Lorong Liput, Holland Village, Singapour 277733. 2amdessertbar.com

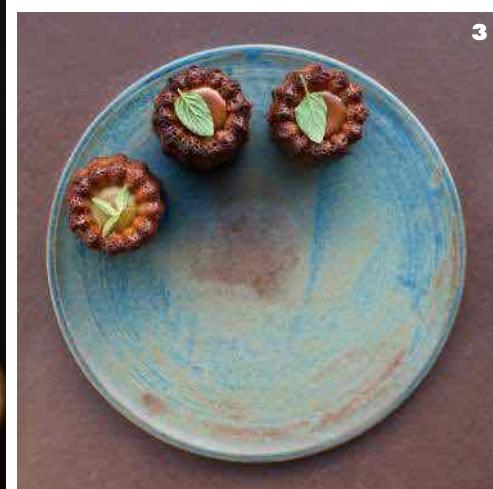
À SYDNEY • **Koi Dessert Bar**, 46, Kensington Street, Chippendale, NSW 2008. koidessertbar.com

- **Messina Dessert Bar**, 243 Victoria St., Darlinghurst, NSW 2010. gelatomessina.com





© Restaurant Dessance.





JESSICA PRÉALPATO LA FÉE *nature*

Cheffe pâtissière du Plaza Athénée, cette jeune femme élabore des desserts délicats et étonnantes. À l'occasion de la sortie de « Desseralté », son livre libre, sorte d'OVNI littéraire, elle nous explique son parti pris entre radicalité et subtilité.

PAR DANIELLE GERKENS - PHOTOS VIRGINIE GARNIER

Voix douce et silhouette fine, regard perçant et mi-sourire, Jessica a tout d'une fée. Une fée qui se serait penchée sur les desserts et, de sa baguette magique, leur ouvrirait une nouvelle dimension. Celle d'une nature à humer, d'une épure à goûter. Je me souviens avoir dégusté dans la salle à manger du Plaza Athénée, sans doute l'une des plus belles tables de la capitale, une incroyable salade d'agrumes. Crus, confits, compotés, en sorbet, en zeste... C'était une farandole de saveurs, de textures, d'amertume et de douceur. Un parfait résumé de la complexité des agrumes, dont chaque bouchée s'ouvrirait sur une infinité de possibles. Le souvenir est toujours là, niché au creux de mon palais, vestige éternel d'une expérience unique. Autant vous dire qu'à l'annonce de la parution de « Desseralté », j'ai fait le siège de l'éditeur. Bien m'en a pris ! Certains diront l'ouvrage janséniste. Je le pense radical. Radical par sa facture très sobre, aux photos pensées comme des tableaux voulant exprimer le goût en un coup d'œil. Radical par son traitement de l'art du dessert qui, ici, prend le large, loin des chariots de pâtisserie, pour filer sur les chemins de traverse d'une cuisine du dessert innovante. Radical par ses schémas, « mind mapping » comme autant d'instantanés de réflexion, d'élaboration de recettes. Radical par la liberté qui s'en exprime, celle d'une jeune femme de 31 ans qui priviliege demain à hier, préfère ses envies à son savoir-faire classique, refuse le confort de la tradition, crée en imaginant de nouvelles voies et ose recourir à des accords inattendus : cerise-cresson, fraise-ortie, rhubarbe-réglisse, cacahuète-foin, agrumes-riz, kaki-sapin, citron-kombu...

C'est poétique, élégant, surprenant. Jessica prend les compliments avec modestie, rendant hommage à la vision d'Alain Ducasse et au talent précurseur de Michaël Bartocetti (maintenant chef pâtissier du Shangri-La, ndlr). « Élaborer une nouvelle recette est un processus long, qui nous demande en moyenne un mois, explique-t-elle. Rien ne serait possible sans nos fournisseurs, tous exceptionnels. Nous essayons aussi de donner à goûter toute l'ampleur d'un fruit en le déclinant cru, cuit, séché, fermenté, compoté, confit, déshydraté... Il faut aller vers l'essentiel et, ensuite, le sublimer. » D'où lui vient cette certitude ? « Du chef Alain Ducasse, qui me répète souvent qu'il faut enlever tout le superficiel pour atteindre l'essence. Je pense que c'est au Japon qu'il a appris à penser ainsi. » Et elle, où a-t-elle appris cela ? « Je ne sais pas, sans doute au fil de mon parcours », suggère cette fille de pâtissiers de Mont-de-Marsan rat-trapée, à son insu, par l'histoire familiale. Est-ce facile ? « Non, aller contre les idées reçues n'est jamais facile. Nous sucrons peu, voire pas. Et j'ai entendu plus d'une fois des confrères critiquer ce que nous faisions, estimant que nos desserts étaient trop acides ou trop amers. Tant pis ! Ce livre n'est pas tant un livre de recettes à refaire qu'un livre de recettes à penser, à digérer, à comprendre. » Une chose est sûre, Jessica Préalpato incarne à merveille l'un des nouveaux codes de la pâtisserie : la naturalité. Délicate et élégante jusqu'au bout du fouet, elle a accepté de nous confier quelques recettes et nous a autorisés à les simplifier un (tout petit) peu. De quoi vous permettre, vous aussi, de faire quelques pas sur son singulier chemin...



FRAISES ET FONTAINEBLEAU AU SOJA (6 pers.)

Préparation : 3 h • Repos : 12 h • Cuisson : 1 h

Pour la glace soja • 50 cl de boisson de soja • 50 cl de lait entier • 100 g de sucre • 40 g de miel d'acacia Pour la marmelade de fraises • 500 g de fraises • 5 cl de jus de citron • 40 g + 10 g de sucre • 5 g de pectine NH Pour la mousse soja • 10 g de gélatine • 7 cl d'eau • 50 cl de boisson de soja • 7 cl de crème liquide • 20 g de sucre Pour la crème d'amande • 75 g de poudre d'amande • 75 g de beurre pommade • 1/2 gousse de vanille • 40 g de sucre • 2 œufs Pour le dressage • 90 fraises de taille moyenne • 25 cl d'huile d'olive • le jus et le zeste de 1 citron vert bio • 20 g de miel • 6 ronds de pâte feuilletée de 10 cm de diamètre • un peu de sucre

1. La veille, préparez la glace soja : dans une casserole, portez à frémissements tous les ingrédients sans cesser de fouetter. Passez-les au chinois, filmez au contact et réservez 12 h au frais. Turbinez la glace et réservez.

2. Préparez la marmelade de fraises : taillez les fraises en morceaux, puis faites-les cuire avec le jus de citron et 40 g de sucre à feu vif. Ajoutez le reste de sucre et la pectine. Continuez la cuisson encore 3 à 4 mn, débardez, filmez au contact et réservez.

3. Préparez la mousse soja : laissez tremper

la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer la crème et le sucre, ajoutez la gélatine essorée et laissez-la fondre. Versez le tout bien chaud sur la boisson de soja. Mélangez. Versez dans un siphon et gazez à deux reprises.

4. Pour la crème d'amande, fouettez le beurre avec les graines de la gousse de vanille et le sucre. Ajoutez les œufs et la poudre d'amande. Versez cette crème sur les fonds de pâte feuilletée. Recouvrez la crème d'amande d'un peu de marmelade, de demi-fraises fraîches et saupoudrez un

peu de sucre. Enfournez 15 mn dans le four préchauffé à 180°th. 6.

5. Fouettez l'huile d'olive avec le miel, le jus et les zestes du citron vert. Assaisonnez le reste des fraises coupées en deux avec cette vinaigrette.

6. Servez chaque tartelette aux fraises avec 1 quenelle de mousse soja, un peu de fraises à la vinaigrette et un peu de glace soja.

Le + EAT

Les tartelettes seront encore meilleures servies juste tièdes.

TARTINES DE PAIN À LA CIRE, MIEL ÉMULSIONNÉ ET POLLEN (8 pers.)

Préparation : 1 h ♦ Repos : 12 h + 16 h + 4 h ♦ Cuisson : 30 mn

Pour la pâte fermentée ♦ 200 g de farine T65 ♦ 50 g de farine T80
♦ 1 g de levure boulangère ♦ 4 g de sel ♦ 50 cl d'eau Pour le pain à la cire ♦ 40 g de cire ♦ 35 cl d'eau ♦ 400 g de farine T65 ♦ 100 g de farine T80 ♦ 2 g de levure boulangère ♦ 50 g de pâte fermentée obtenue ♦ 5 g de malt d'orge ♦ 9 g de sel Pour l'émulsion de cire et miel ♦ 1 rayon de miel Pour le dressage ♦ 3 g de pollen de ciste ♦ 3 g de pollen de printemps

1. L'avant-veille, préparez la pâte fermentée : mélangez tous les ingrédients au batteur équipé d'un crochet pendant 3 mn à vitesse 1, puis 9 mn à vitesse 2. Réservez 12 h au réfrigérateur. Le lendemain, mettez la pâte en pousse 4 h à 24°C.

2. La veille, préparez le pain à la cire : faites fondre la cire taillée en morceaux et 10 cl d'eau au micro-ondes. Mélangez tous les ingrédients du pain à la cire avec 25 cl d'eau au batteur muni d'un crochet pendant 3 mn à la vitesse 1, puis 9 mn à la vitesse 2. Étalez la pâte sur 3 cm d'épaisseur. Réservez au frais 12 h.

3. Le jour même, faites pousser la pâte pendant 4 h à 24°C. Faites cuire le pain au four à sole préchauffé à 240°/th. 8 pendant 10 mn. Éteignez le four en y laissant le pain 10 mn de plus. Rallumez le four à 240°/th. 8 et finissez la cuisson pendant 10 mn, porte entrouverte.

4. Préparez l'émulsion en mixant finement le rayon de miel coupé en morceaux. Congelez le tout. Puis remixez. Répétez l'opération trois fois jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

5. Taillez le pain à la cire en fines tranches. Toastez-les au grille-pain, puis tartinez-les de miel émulsionné. Décorez de petites boules de pollen.

Le + EAT

Attention, en cas d'allergie au pollen, y compris respiratoire, ne mettez pas de graines de pollen sur les tartines!





GALETTE DES ROIS AUX CÉRÉALES CARAMÉLISÉES (8 pers.)

Préparation : 48 h ♦ Repos : 24 h ♦ Cuisson : 50 mn

Pour la pâte à croissant ♦ 570 g de farine de gruau ♦ 75 g de sucre ♦ 18 g de miel ♦ 60 g de beurre ♦ 30 cl de lait ♦ 24 g de levure ♦ 78 g de levain de boulanger ♦ 74 g de beurre de tourage ♦ 15 g de sel. Pour la crème d'amande ♦ 60 g de poudre d'amande ♦ 60 g de beurre pommade ♦ 20 g de sucre ♦ 1 œuf entier ♦ 400 g de crème pâtissière. Pour les céréales caramélisées ♦ 150 g de céréales (kasha, avoine, courge, orge, tournesol, sésame) ♦ 160 g de sucre ♦ huile de pépins de raisin. Pour la dorure ♦ jaune d'œuf ♦ crème liquide

1. Préparez la pâte à croissant : mélangez tous les ingrédients (sauf le beurre de tourage) au batteur équipé d'un crochet. Formez 1 boule. Filmez-la au contact et laissez-la pousser 3 h au frais. Abaissez-la au rouleau. Disposez le beurre de tourage au centre et refermez la pâte sur le beurre. Préparez un feuillettage en étalant la pâte, puis en la repliant à trois reprises, en abaissant la pâte au rouleau entre chaque repliage. Étalez-la sur une épaisseur de 2,5 mm. Réservez.

2. Préparez la crème d'amande : fouettez la poudre d'amande, le beurre et le sucre.

Ajoutez l'œuf, mélangez. Débarrassez.

Montez la crème pâtissière au fouet avant d'y ajouter la crème d'amande. Réservez.

3. Préparez les céréales en les poêlant 10 mn à feu doux et à sec. Réservez 50 g de céréales. Faites cuire le sucre jusqu'à obtenir un caramel brun. Laissez refroidir.

Mixez les céréales et le caramel au robot pour obtenir un praliné. Si besoin, ajoutez un peu d'huile de pépins de raisin. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6, disposez les céréales sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et enfournez 5 à 7 mn.

4. Préparez la galette des rois : sur la pâte à

croissant étalée, coulez le praliné et laissez-le. Par-dessus, répartissez la crème d'amande. Réservez 30 mn au frais. Roulez la pâte comme une bûche. Congelez le rouleau 30 mn. Taillez-le ensuite en 8 tronçons de 4 cm. Congelez-les 15 mn. Dans un cercle de 16 cm de diamètre, posez un rond de papier sulfurisé. Disposez-y 7 tronçons de pâte sur le pourtour et le dernier au centre. Laissez pousser 2 h 30 mn à 25°C. Dorez au jaune d'œuf avec un peu de crème. Ajoutez les céréales torréfiées et faites cuire 20 mn à 180°/th. 6. Retirez le cercle et laissez cuire 10 mn de plus.

AGRUMES EN AMERTUME ET GRANITÉ SPRITZ (6 pers.)

Préparation : 3 h ♦ Repos : 12 h + 4 h ♦ Cuisson : 1 h

Pour le granité spritz ♦ 75 cl de champagne ♦ 15 g de sucre bio ♦ 2,5 cl de bitter Apérol ♦ 7,5 cl d'eau ♦ 1 g de gélatine Pour la marmelade de pamplemousse ♦ 11 cl de jus de pamplemousse frais ♦ 110 g de fines tranches de pamplemousse bio ♦ 100 g de sucre + 13 g ♦ 1 cl de jus de citron ♦ 2 g de pectine NH Pour la pâte à basque ♦ 100 g de beurre ♦ 50 g de sucre glace ♦ le zeste de 1 citron jaune bio râpé ♦ 1/2 gousse de vanille ♦ 1 g de sel ♦ 30 g de jaunes d'œufs + un peu pour dorer ♦ 13 g de poudre à crème pâtissière ♦ 150 g de farine ♦ 3 g de levure chimique Pour la crème pâtissière ♦ 25 cl de lait entier ♦ le zeste de 1/2 orange bio ♦ 100 g de jaunes d'œufs ♦ 60 g de sucre ♦ 30 g de poudre à crème pâtissière Pour les agrumes crus ♦ 1 orange de Nice ♦ 1 orange sanguine ♦ 1 pamplemousse corse ♦ 2 mandarines corses

1. La veille, préparez le granité en mélangeant tous les ingrédients. Placez la préparation dans une boîte hermétique, puis congelez-la. Toutes les heures, grattez la surface avec une fourchette pour obtenir des paillettes de glace.

2. Préparez la marmelade de pamplemousse : portez à ébullition le jus de pamplemousse avec les tranches de pamplemousse et 100 g de sucre. Faites cuire 10 mn à feu doux. Ajoutez le reste de sucre et la pectine, laissez cuire encore 5 mn. Ajoutez le jus de citron, laissez refroidir. Réservez.

3. Préparez la pâte à basque : dans le batteur muni de la feuille, mélangez le beurre avec le sucre, les zestes, les graines de la gousse de vanille et le sel. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis la farine et les poudres. Étalez cette pâte au rouleau à pâtisserie sur 1,5 cm d'épaisseur. Réservez au réfrigérateur.

4. Préparez la crème pâtissière : faites chauffer le lait et les zestes d'orange. Fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Versez le lait bouillant sur le mélange aux œufs. Remettez le tout dans la casserole et laissez cuire encore 2 mn à ébullition. Débarrassez, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

5. Préparez les agrumes frais : taillez les fruits en suprêmes, réservez-les.

6. Préparez le gâteau basque : taillez la pâte à basque en 2 rectangles, dont

l'un légèrement plus petit. Garnissez ce dernier de crème pâtissière en laissant 1 cm libre autour. Mouillez le bord de pâte d'eau. Recouvrez la crème de marmelade de pamplemousse. Posez le grand rectangle de pâte par-dessus et collez-le sur les bords de pâte mouillé. Dorez la surface au jaune d'œuf, puis quadrillez-la avec un couteau. Réservez au frais 4 h, puis faites cuire 20 mn au four préchauffé à 180°/th. 6.

7. Servez le gâteau basque accompagné de raviers de suprêmes d'agrumes surmontés de granité spritz.





BABA AU RHUM, VANILLE ET TRUFFE NOIRE (8 pers.)

Préparation : 2 h ◆ Repos : 12 h + 3 h ◆ Cuisson : 50 mn

Pour la crème vanille-truffe ◆ 40 g de sucre glace ◆ 1 gousse de vanille ◆ 30 g de parures de truffe ◆ 30 g de truffe hachée ◆ 500 g de crème liquide UHT Pour la pâte à baba ◆ 155 g de farine T55 ◆ 2 g de sel fin ◆ 6 g de levure de boulanger ◆ 6 g de miel d'acacia ◆ 187 g d'œufs ◆ 52 g de beurre Pour le nappage à l'abricot ◆ 220 g de purée d'abricots ◆ 2 gousse de vanille ◆ 90 g + 11 g de sucre ◆ 3 g de pectine NH Pour le sirop d'imbibage ◆ 1 l d'eau ◆ 400 g de sucre ◆ 1 gousse de vanille ◆ le zeste de 1 orange bio ◆ le zeste de 1 citron jaune bio Pour le dressage ◆ 10 cl de rhum

1. La veille, préparez la crème : mixez le sucre glace avec la vanille et tamisez. Faites infuser les parures de truffe dans la crème liquide pendant 12 h. Le lendemain, fouettez la crème truffée et le sucre vanillé. Ajoutez la truffe hachée et réservez au frais.

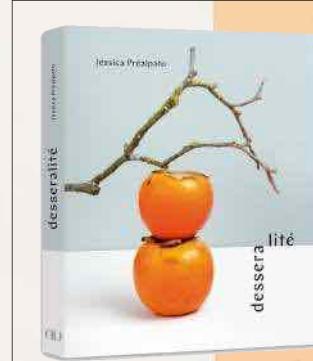
2. Le jour même, préparez le baba : dans le batteur muni du crochet, mélangez la farine, le sel, le beurre et le miel pendant 20 mn. Ajoutez la moitié des œufs et la levure. Pétrissez à vitesse 2 en ajoutant le reste d'œufs petit à petit. La pâte doit se décoller de la cuve. Répartissez 320 g de cette pâte dans un moule graissé de 22 cm de diamètre. Tapotez le moule pour chasser les bulles d'air. Laissez pousser la pâte durant 2 à 3 h, puis faites cuire d'abord 25 mn à 180°/th. 6, puis 10 mn à 150°/th. 5. Réservez.

3. Préparez le nappage : portez la purée d'abricots à ébullition avec 90 g de sucre et les gousses de vanille fendues et grattées. Ajoutez 11 g de sucre et la pectine. Laissez bouillir 1 mn, réservez au frais.

4. Préparez le sirop : dans une casserole, portez tous les ingrédients à ébullition, filmez et laissez infuser 15 mn. Passez au chinois, trempez le baba dans le sirop à 40°C.

5. Nappez le baba, versez le rhum dessus et servez-le en tranches avec la crème à la truffe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Plus qu'un recueil de recettes, « Desseralité » de Jessica Préalpato est un ouvrage qui donne à voir et à penser, à admirer et à essayer. 45 € (éd. Alain Ducasse).

HINALYS *Le plaisir* DES YEUX

La photographe et pâtissière, Linda Lama est devenue la reine du layer cake et autres merveilles sucrées... Secrets de fabrications.

PAR MATHILDE SAMAMA



Quoi de plus cute qu'un gâteau vaporeux rehaussé de fleurs duveteuses ? Rien. Et surtout pas ceux de Linda Lam, plus connue sous le nom d'Hinalys. Pourtant, rien ne la prédestinait à cet avenir. Pensez plutôt ! Au départ, Linda s'était lancée dans une carrière de prothésiste dentaire. Si, si. Illustrant bien cette génération de trentenaires se reconvertisant dans les (autres) métiers de bouche, Linda combine à présent stylisme culinaire, photographie et pâtisserie sur commande. En raison de son talent, il n'est pas étonnant que ses layer cakes fleuris et ses cakes léopard lui valent aujourd'hui d'être l'une des Instagrameuses sucrées les plus populaires (48 k followers pour @hinalys). Résultat, loin des moussages d'implants, elle passe aujourd'hui la majorité de son temps à fabriquer ses gâteaux à étages décorés de magnifiques fleurs pour des restaurants comme Season (Paris-3^e) ou Braun Notes (Paris-9^e), pour des mariages et des événements. « C'est beaucoup de travail, mais c'est toujours un plaisir. Toujours », affirme-t-elle. À 12 ans déjà, Linda filait seule acheter des pâtisseries Lenôtre, maison chez laquelle, reconnaît-elle, « j'aimais plus l'esthétique des gâteaux que le goût ». Avec leur aspect léché, ses réalisations sont de véritables prouesses artistiques. Envie de vous y mettre et de bluffer votre entourage ? Hinalys nous a confié trois recettes coups de cœur.

LAYER CAKE DULCEY ET FRAMBOISES (8 pers.)

Préparation : 1 h 10 mn • Repos : 3 h • Cuisson : 1 h

◆ 1 moule de Ø 15 cm x h. 8 cm ◆ 4 œufs ◆ 300 g de sucre ◆ 300 g de farine ◆ 15 g de poudre à lever ◆ 1 gousse de vanille ◆ 300 g de crème liquide entière 30 % de MG ◆ 150 g de framboises fraîches Pour la ganache montée au chocolat blond ◆ 250 g de chocolat dulcey Valrhona ◆ 20 cl de crème liquide entière ◆ 200 g de mascarpone Pour la chantilly au mascarpone ◆ 250 g de mascarpone ◆ 10 cl de crème liquide entière ◆ 30 g de sucre glace

1. Préchauffez le four à 160°/th. 5-6. Fouettez les œufs et le sucre pendant 10 à 15 mn jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez la farine, la baking powder et 1 pincée de sel. Incorporez les graines de la gousse de vanille et mélangez bien. Montez la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la délicatement au mélange précédent. Versez dans le moule graissé et fariné, enfournez environ 1 h. Après cuisson, laissez refroidir.

2. Préparez la ganache : portez la crème à ébullition dans une casserole. Versez la moitié de la crème sur le chocolat cassé en morceaux, mélangez, versez le reste de crème. Homogénéisez et réservez au frais quelques heures. Quand le mélange est bien froid, battez progressivement comme une chantilly épaisse et ferme en y ajoutant le mascarpone jusqu'à obtenir une belle crème fouettée.

3. Préparez la chantilly au mascarpone : montez la crème liquide en ajoutant petit à petit le sucre glace. Ajoutez progressivement le mascarpone tout en continuant de fouetter. Réservez.

4. Découpez la partie bombée sur le dessus du molly cake, puis coupez-le en 3 dans l'épaisseur. Sur la base, étalez la ganache montée, laissez grossièrement en incrustant des framboises, avant de déposer le second biscuit. Renouvez l'opération et terminez en disposant la face la plus lisse du dernier disque vers le haut. Comblez et laissez le pourtour avec la chantilly à l'aide d'une spatule, puis décorez de fleurs fraîches de saison.





LAYER CAKE AU CITRON MERINGUÉ (10 pers.)

Préparation : 1 h • Repos : 30 mn • Cuisson : 1 h

Pour le chiffon cake • 130 g de farine • 5 g de levure chimique • 2 g de sel • 110 g de sucre • 3 œufs • 4,5 cl d'huile de tournesol • 7 cl de lait Pour le sirop de citron • 100 g de sucre en poudre • 7,5 cl d'eau • le jus de 1 citron Pour la crème au citron • 3 citrons bio (15 cl de jus + zestes) • 4 œufs • 200 g de sucre en poudre • 1/2 c. à café d'agar-agar en poudre • 100 g de beurre • 20 cl de crème liquide entière • 250 g de chocolat blanc • 200 g de mascarpone Pour la meringue • 2 blancs d'œufs • 150 g de sucre • 5 cl d'eau

1. Préchauffez le four à 150°/th. 3. Dans un saladier, tamisez la farine et la levure. Ajoutez 80 g de sucre et le sel. Dans un bol, séparez les blancs des jaunes d'œufs, puis montez les blancs en neige en ajoutant progressivement 30 g de sucre. Mélangez les jaunes avec l'huile et le lait. Ajoutez cette préparation liquide à la farine tamisée et mélangez. Ajoutez ensuite les blancs montés et mélangez-les délicatement. Versez la pâte dans un moule de Ø 18 cm x h. 6 cm, sans le graisser (très important), et enfournez pour 1 h. Le chiffon cake doit accrocher sur les bords pour ne pas retomber après la cuisson. Laissez-le refroidir.

2. Pour le sirop de citron, mélangez le sucre, l'eau et le jus de citron dans une casserole, puis portez à ébullition en remuant pour dissoudre le sucre. Coupez le gâteau en 3 parts égales dans son épaisseur et imbibez-en chacune de sirop.

3. Prélevez les zestes des citrons, puis mélangez ces zestes avec le sucre. Ajoutez ensuite le jus des citrons et les œufs battus. Versez le tout dans une casserole et laissez épaissir à feu doux en fouettant sans cesse. Lorsque la crème est onctueuse, ajoutez l'agar-agar, puis retirez du feu et laissez tiédir légèrement avant d'incorporer le beurre coupé en morceaux. Filmez au contact et réservez au frais.

4. Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition. Versez et mélangez en deux temps sur le chocolat blanc, jusqu'à obtenir une consistance homogène. Réservez au frais.

5. Fouettez la ganache au chocolat blanc avec le mascarpone afin d'obtenir une crème ferme. Ajoutez la crème au citron.

6. Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre pendant 5 mn. Le sirop doit atteindre environ 120°C. Montez les blancs en neige. Lorsque le sirop est prêt, versez-le très lentement sur les blancs tout en continuant à battre. Fouettez 10 mn jusqu'à refroidissement. La meringue doit être ferme et brillante.

7. Pour le montage : étalez une portion de crème au citron sur la base, avant de déposer le second biscuit. Renouvez l'opération et terminez en disposant la face la plus lisse du dernier disque du chiffon cake vers le haut. Terminez par une grosse couche de meringue et passez le dessus du gâteau au chalumeau.

Le + EAT

Pour réaliser un layer cake à étages, doublez les quantités et utilisez un second moule un peu plus petit et plus haut.



BRIOCHE LÉOPARD AU THÉ VERT MATCHA (5 pers.)

Préparation : 1 h • Repos : 1 nuit + 2 h • Cuisson : 35 à 40 mn

◆ 25 g de féculle de maïs • 25 cl de lait • 50 g de beurre • 375 g de farine • 80 g de sucre • 10 g de levure de boulanger fraîche Pour la pâte vert foncé • 7 g de thé matcha en poudre • 1 c. à soupe de lait Pour la pâte vert clair • 3 g de thé matcha en poudre • 1 c. à soupe de lait Pour le glaçage • 200 g de chocolat blanc • 1 cl de lait • 30 g de graines de sarrasin grillées

1. Mélangez la féculle de maïs et le lait. Portez à ébullition en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet jusqu'à épaississement. Retirez du feu et ajoutez le beurre. Réservez au frais pendant 1 h.

2. Ajoutez la farine, le sucre et la levure, pétrissez, jusqu'à ce que la pâte soit bien souple et élastique. Séparez la pâte en deux et réservez la moitié, ce sera la pâte blanche. Séparez l'autre moitié en deux. Dans l'une, incorporez en pétrissant 7 g de matcha dilué dans le lait pour obtenir une pâte vert foncé. Dans l'autre, incorporez en pétrissant 3 g de matcha mélangé au lait pour obtenir une pâte vert clair. Réservez vos pâtons une nuit.

3. Le lendemain, divisez chaque morceau de pâte en 7 morceaux égaux. Prenez un morceau de pâte vert clair, roulez-le pour former un boudin fin de 14 cm, aplatissez-le. Prenez un morceau de pâte vert foncé, formez un boudin de 15 cm, puis étalez-le. Posez la pâte vert clair dessus et enroulez la pâte vert foncé autour. Prenez un morceau de pâte blanche, formez un boudin de 16 cm, juste un peu plus grand que le vert foncé, puis aplatissez-le. Posez le boudin vert foncé dessus et refermez la pâte blanche autour. Et ainsi de suite jusqu'à épuisement des morceaux de pâte.

4. Roulez chaque boudin pour l'étirer et qu'il fasse environ le double de la longueur d'un moule à cake. Coupez-les en deux, puis disposez-les dans le moule chemisé de papier cuisson les uns sur les autres. Laissez reposer 1 h 30 mn à 2 h à température ambiante. La pâte doit doubler de volume.

5. Préchauffez le four à 160°/th. 5-6, placez un récipient d'eau dans le four. Badigeonnez la brioche d'un peu de lait. Enfournez pour 35 à 40 mn. Laissez refroidir sur une grille. Faites fondre le chocolat et versez sur la brioche. Saupoudrez de graines de sarrasin grillées.

Number CAKES

DES CHIFFRES ET DES CRÈMES

Quand on aime, on ne compte pas ! Ces gâteaux mathématiques, stars des réseaux sociaux, sont une merveilleuse occasion de s'amuser et de se surpasser. La preuve par 4.

DÉGRADE (12 À 15 PERS.)

Prép. : 1 h 30 mn • Au frais : 6 h • Cuisson : 15 à 20 mn

Pour 3 sablés nature • 750 g de farine T55 • 300 g de sucre glace tamisé • 300 g de beurre bien froid • 6 g de fleur de sel • 3 gros œufs • 1 c. à soupe de vanille liquide Pour la chantilly mascarpone à la vanille • 4 feuilles de gélatine • 75 cl de crème fleurette entière bien froide • 2 c. à soupe d'extrait de vanille • 38 g de sucre glace • 330 g de mascarpone bien froid • colorant violet Pour le décor • 125 g de mûres • 250 g de myrtilles • 1 macaron vanille • dragées blanches • mini-marshmallows • nougats mauves • perles en sucre blanches • vermicelles blancs • coeurs en sucre mauves • fleurs de lilas blanc et mauve, pensées violettes et mauves • poudre nacrée

1. Préparez les biscuits : dans le bol d'un robot, avec la vanille sans la laisser bouillir. Incorporez la mélangez la farine, le sucre glace et la fleur de sel. Incorporez le beurre coupé en cubes et mélangez jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoutez les œufs légèrement battus avec la vanille en trois fois, mélangez à vitesse réduite et arrêtez quand la boule se forme.

2. Divisez la pâte en trois et étalez au rouleau chaque pâton entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm. Déposez le patron sur la pâte et coupez le long du papier avec un couteau. Utilisez le surplus pour une autre recette. Placez les chiffres 30 mn au frais en laissant le patron sur la pâte découpée.

3. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Lorsque la pâte est bien dure, retournez-la sur une plaque couverte de papier sulfurisé, décollez délicatement le papier sous la pâte, placez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé contre le chiffre et retournez encore une fois. Ôtez le patron, piquez la pâte au centre avec une fourchette. Enfournez 15-20 mn. Laissez refroidir complètement.

4. Pour la chantilly : faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer 10 cl de crème

avec la vanille sans la laisser bouillir. Incorporez la gélatine bien égouttée et le sucre glace. Assouplissez le mascarpone, versez la crème avec la gélatine, puis le reste de crème, mélangez le tout. Réservez 3 h au réfrigérateur.

5. Réservez quelques mûres et myrtilles (nacrez les mûres avec la poudre) pour la déco et coupez le reste des mûres en deux.

6. Placez la crème réservée dans trois bols. Ajoutez 2 gouttes de colorant dans l'un des bols, puis 4 dans un autre. Montez les 3 crèmes en chantilly bien ferme, puis garnissez-en 3 poches munies de douilles en étoiles de 10 mm. Pochez la crème violette sur le bas du premier biscuit, en commençant par les contours et en finissant par le centre. Pochez ensuite la mauve au centre puis la blanche en haut. Parsemez les mûres et les myrtilles au centre. Réfrigérez 15 mn minimum. Placez délicatement le deuxième chiffre sur le premier. Pochez à nouveau les crèmes. Réfrigérez 15 mn minimum. Faites la même chose avec le dernier chiffre puis disposez la décoration assortie à la couleur de la crème. Réservez 1 h minimum au frais avant de servir.



Pour chacun de ces gâteaux, préparez des patrons en papier sulfurisé avec les chiffres que vous souhaitez réaliser.







RED VELVET (12 À 15 PERS.)

Préparation : 1 h 30 mn • Repos : 6 h • Cuisson : 15 à 20 mn

Pour 6 biscuits rouges • 1,1 kg de farine T55 • 450 g de sucre glace tamisé • 450 g de beurre bien froid • 9 g de fleur de sel • 4 gros œufs • colorant rouge • 2 c. à soupe de vanille liquide Pour la chantilly mascarpone vanille • 150 cl de crème fleurette entière bien froide • 4 c. à soupe d'extrait de vanille • 75 g de sucre glace • 430 g de mascarpone • 15 g de gélatine Pour le décor • 400 g de fraises • 250 g de framboises • grenade • macarons roses • pétales de rose cristallisés

1. Préparez les biscuits : dans le bol d'un robot, mélangez la farine, le sucre glace et le sel. Incorporez le beurre coupé en cubes et la vanille, puis mélangez jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoutez les œufs légèrement battus avec le colorant rouge en trois fois, mélangez à vitesse réduite et arrêtez quand la boule se forme.

2. Divisez la pâte en six et étalez au rouleau chaque pâton entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm. Déposez les patrons sur la pâte et coupez le long du papier avec un couteau. Utilisez le surplus pour une autre recette. Placez les chiffres 30 mn au frais en laissant les patrons sur la pâte découpée.

3. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Lorsque la pâte est bien dure, retournez-la sur une plaque couverte de papier sulfurisé, décollez délicatement le papier sulfurisé sous la pâte, placez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé contre les chiffres et retournez encore une fois. Ôtez les patrons, piquez la pâte au centre avec une fourchette. Enfournez 15-20 mn. Laissez refroidir complètement.

4. Pour la chantilly : faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer 20 cl de crème avec la vanille sans la laisser bouillir. Incorporez la gélatine bien égouttée et le sucre glace. Assouplissez le mascarpone, versez la crème avec la gélatine, puis le reste de crème, mélangez le tout. Placez 3 h au réfrigérateur.

5. Réservez 2 grosses fraises et 20 framboises pour la déco. Coupez le reste des fraises en cubes et les framboises en deux. Égrainez la grenade.

6. Montez la crème réservée en chantilly bien ferme. Garnissez une poche munie d'une douille de 10 mm avec la crème. Pochez la crème sur le premier jeu de chiffres en commençant par les contours et en finissant par le centre. Répartissez 1/3 des fraises et des framboises au centre. Réfrigérez 15 mn minimum. Placez délicatement le deuxième jeu de biscuits sur le premier. Pochez la crème. Répartissez au centre 1/3 des fraises et des framboises et la moitié de la grenade. Réfrigérer 15 mn minimum. Posez le dernier jeu. Pochez la crème, puis disposez le reste des fruits au centre. Terminez par la décoration. Réservez 1 h minimum au frais avant de servir.

20 recettes de gâteaux réalisés par Jennifer Joy dans « Number Cake », 10,90 € (éd. Marabout).

NUMBER CAKE

LES GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE QUI COMPTENT



TIRAMISÙ (12 À 15 PERS.)

Préparation : 1 h 30 mn • Repos : 6 h • Cuisson : 15 à 20 mn

Pour 4 sablés au café • **750 g de farine T55 • 300 g de sucre glace tamisé • 300 g de beurre bien froid • 6 g de fleur de sel • 3 gros œufs • 2 c. à soupe de café soluble** Pour la chantilly mascarpone à la vanille • **100 cl de crème fleurette entière bien froide • 2 c. à soupe d'extrait de vanille • 430 g de mascarpone froid • 50 g de sucre glace • 5 feuilles de gélatine** Pour le décor • **8 biscuits cuillère • 1 café serré • cacao en poudre • étoiles en chocolat poudrées de bronze • roses blanches • meringues blanches**

1. Préparez les biscuits : dans le bol d'un robot, mélangez la farine, le sucre glace et la fleur de sel. Incorporez le beurre coupé en cubes et mélangez jusqu'à obtenir une texture sablée. Délayez le café soluble dans les œufs légèrement battus et versez-les en trois fois, mélangez à vitesse réduite et arrêtez quand la boule se forme.

2. Divisez la pâte en quatre et étalez au rouleau chaque pâton entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm. Déposez les patrons sur la pâte et coupez le long du papier avec un couteau. Utilisez le surplus pour une autre recette. Placez les chiffres 30 mn au frais en laissant les patrons sur la pâte découpée.

3. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Lorsque la pâte est bien dure, retournez-la sur une plaque couverte de papier sulfurisé, dé-collez délicatement le papier sulfurisé sous la pâte, placez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé contre les chiffres et retournez encore une fois. Ôtez les patrons, piquez la pâte au centre avec une fourchette. Enfournez 15 à 20 mn. Laissez refroidir complètement.

4. Pour la chantilly : faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer 10 cl de crème avec la vanille sans la laisser bouillir. Incorporez la gélatine bien égouttée et le sucre glace. Assouplissez le mascarpone,

versez la crème avec la gélatine, puis le reste de crème, mélangez le tout. Placez 3 h au réfrigérateur.

5. Coupez les biscuits en dés, imbibez-les de café et poudrez-les de cacao.

6. Montez la crème réservée en chantilly bien ferme. Garnissez une poche munie d'une douille de 10 mm avec la crème. Pochez la crème sur le premier jeu de chiffres en commençant par les contours et en finissant par le centre, puis saupoudrez-les de cacao. Placez au frais 15 mn pour raffermir la crème. Répartissez, au centre la moitié des biscuits cuillère et placez le second jeu de chiffres. Renouvez l'opération avec la chantilly, le cacao et le reste des biscuits cuillère, puis disposez la décoration. Réservez 1 h minimum au frais avant de servir.







CITRON (12 À 15 PERS.)

Préparation : 1 h 30 mn • Repos : 6 h • Cuisson : 15 à 20 mn

Pour 4 sablés noisette • **640 g de farine • 230 g de sucre glace tamisé • 380 g de beurre pommade • 65 g de poudre de noisette • 50 g de purée de noisette • 5 g de fleur de sel • 2 gros œufs** Pour la chantilly mascarpone au citron • **100 cl de crème fleurette entière bien froide • le zeste de 2 citrons bio • 50 g de sucre glace • 430 g de mascarpone • 5 feuilles de gélatine** Pour la garniture • **250 g de lemon curd • 1 citron vert bio • 1 citron jaune bio • 50 g de pralin noisette • macarons • pensées jaunes • marguerites • noisettes grillées, concassées**

1. Préparez les biscuits : dans le bol d'un robot, mélangez le sucre glace, la farine, la fleur de sel et la poudre de noisette, ajoutez le beurre pommade et la purée de noisette jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajoutez les œufs légèrement battus, mélangez à vitesse réduite sans trop travailler la pâte. **2.** Divisez la pâte en quatre et étalez chaque pâton entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm. Déposez les patrons sur la pâte et coupez le long du papier avec un couteau. Utilisez le surplus pour une autre recette. Placez les chiffres 30 mn au frais en laissant les patrons sur la pâte découpée.

3. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Lorsque la pâte est bien dure, retournez le chiffre en pâte sur une plaque couverte de papier sulfurisé, décollez délicatement le papier sulfurisé sous la pâte, placez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé contre les chiffres et retournez encore une fois. Ôtez les patrons, piquez la pâte au centre avec une fourchette. Enfournez 15-20 mn. Laissez refroidir complètement.

4. Pour la chantilly : faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer 10 cl de crème avec les zestes de citron râpés sans la laisser bouillir. Filtrez la crème et incorporez la gélatine bien égouttée et le sucre glace. Assouplissez le mascarpone, versez la crème avec la gélatine, puis le reste de crème, mélangez bien le tout. Placez 3 h au réfrigérateur.

5. Zestez et coupez des tranches de citrons vert et jaune très fines, coupez-les en quatre pour obtenir des petits éventails. Réservez-en quelques-unes pour la déco. Placez le lemon curd dans une poche munie d'une douille cannelée de 6 mm.

6. Montez la crème réservée en chantilly bien ferme. Garnissez une deuxième poche munie d'une douille de 10 mm avec la crème. Pochez la crème sur le premier jeu de chiffres en commençant par les contours et en finissant par le centre. Pochez le lemon curd dans les interstices, au centre de la crème. Réfrigérez 15 mn minimum. Recouvrez avec les seconds biscuits. Renouvez l'opération avec la chantilly et le lemon curd, puis disposez le reste de la décoration. Réserver 1 h minimum au frais avant de servir.



PIERRE HERMÉ

GOÛTE NOS GÂTEAUX

Elles ont eu le cran de soumettre leurs spécialités au jugement du roi de la pâtisserie, qui les a testées, approuvées et corrigées avant de nous confier quelques astuces pour en faire de super desserts.

PAR **CATHERINE ROIG ET ALEXANDRA MICHOT**
PHOTOS **GRÉGOIRE KALT**

C'était, il y a trois ans déjà. Nous avions réuni autour de Pierre Hermé cinq jeunes femmes, de toutes professions, prêtes à faire goûter leur gâteau fétiche au plus respecté des pâtissiers. Avec beaucoup d'attention et de bienveillance, l'expert avait décortiqué chacune des cinq créations avant d'en livrer une déclinaison ou une version améliorée. Aujourd'hui, celui qui s'est lancé dans l'ouverture de nombreux Cafés Pierre Hermé, où l'on peut se poser à toute heure pour déguster des spécialités salées et sucrées (épatants pains perdus !), nous donne en prime ses conseils pour accorder chaque gâteau avec sa boisson idéale. Son intérêt pour les accords pâtisserie-breuvages ne date pas d'hier. « J'ai toujours été réticent à proposer des vins sur des desserts car, souvent, cela ne fait qu'ajouter du sucre au sucre. Or, aujourd'hui, tous les pâtissiers réalisent des équilibres complexes afin d'offrir des gâteaux avec un minimum de sucre », tient-il à préciser. C'est sa rencontre avec Hippolyte Courty, cafetologue et fondateur de L'Arbre à café, qui a encouragé le pâtissier à accorder plus d'attention aux multiples variétés et nuances aromatiques du café, à l'équilibre entre rondeur et amertume. D'abord pour ses propres créations, tels les macarons ou la tarte Infiniment Café. Puis, très vite, à force de goûter différents crus avec Hippolyte, Pierre Hermé s'est penché sur le savoir-faire des baristas. « J'ai compris que la mouture, le choix de la machine, la pression, la qualité de l'eau, les proportions... Tout était au moins aussi important que le choix du café. Ce qui m'intéresse, c'est que le savoir-faire des baristas est proche de celui des pâtissiers : on pèse tout, on est très rigoureux. C'est la même chose d'ailleurs pour le thé : la température de l'eau ou le temps d'infusion peuvent complètement gâcher votre thé vert sencha yamato ! » Bref, un nouveau champ gustatif que notre pâtissier, réputé pour son palais affûté, s'est empressé d'explorer et de partager avec les becs sucrés dans ses cafés à Paris, Tokyo ou Séoul. Vous reprenez bien un Latte Infiniment Noisette avec votre Cerise sur le gâteau ? pierreherme.com





Que boire avec la tarte aux noix ? « Un café lapar du Brésil, très aromatique et rond à la fois, à préparer en café filtre pour atténuer ses notes d'amertume. »

LES PETITS PLUS DE PIERRE HERMÉ

Ajoutez à la pâte 1/2 c. à café de sucre pour l'aider à colorer et équilibrer la saveur. **Torréfiez** légèrement les noix de pécan 10 mn au four à 160°/th. 5-6 pour renforcer leur goût.

Faites croquer en tapissant de noix le fond de pâte avant de verser l'appareil.

Caramélisez en faisant cuire à feu doux 125 g de sucre, 10 cl de crème et 20 g de beurre demi-sel. Retirez avant que le mélange ne noirrisse. Au moment de servir, versez, en serpentin, ce caramel corsé sur la tarte.

Décorez en ajoutant des dés de poire crue citronnés ou des marrons (achetés sous vide) caramélisés au beurre et au sucre.

Apportez une variante en réalisant cette tarte avec des amandes ou des noisettes à la place des noix et recouvrez l'appareil de muesli avant cuisson.

TARTE AUX NOIX DE MARION DE LA TAILLE (8 pers.)

31 ans, créatrice de vêtements pour enfants

Préparation : 30 mn • Repos : 30 mn • Cuisson : 40 mn

◆ 8 c. à soupe de farine ◆ 125 g de beurre mou ◆ 1/2 verre de lait tiède ◆ 1 jaune d'œuf Pour le caramel ◆ 200 g de sucre ◆ 20 cl de crème entière liquide ◆ 180 g de noix concassées ◆ 3 jaunes d'œufs ◆ quelques noix

1. Mélangez la farine et 1/2 c. à café de sel. Incorporez le beurre ramolli en pétrissant rapidement du bout des doigts pour obtenir une semoule grossière. Ajoutez le lait tiède, le jaune d'œuf, formez une boule, puis gardez-la au frais pendant 30 mn.

2. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Sortez la pâte du réfrigérateur, foncez un moule à tarte beurré et enfournez 10 mn.

3. Faites un caramel ambré avec le sucre et très peu d'eau. Retirez-le du feu, ajoutez la crème entière liquide, puis les noix en mélangeant. Une fois cet appareil refroidi, ajoutez les jaunes d'œufs en veillant à bien fouetter. Étalez l'appareil sur la pâte, décorez de quelques noix. Enfournez 20 mn.

L'IMPRESSION DE PIERRE HERMÉ

« Elle me rappelle une tarte aux noix de pécan que je faisais il y a longtemps. Elle a très bon goût et cette pâte friable, proche de la nôtre, apporte un bon contraste de textures. »

Le hic : « La pâte n'est pas assez cuite en dessous, ce qui arrive souvent avec les moules en porcelaine, moins conducteurs de chaleur que ceux en métal. »





CAKE MATCHA-CHOCOLAT BLANC DE MARIE ASSÉNAT (4 pers.)

32 ans, illustratrice

Préparation : 20 mn • Cuisson : 40 mn

◆ 180 g de sucre ◆ 180 g de beurre mou ◆ 3 œufs ◆ 180 g de farine tamisée ◆ 1/2 sachet de levure chimique ◆ 1 c. à soupe de thé matcha ◆ 70 g de pépites de chocolat blanc ◆ 50 g de framboises + quelques framboises pour le décor

1. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Au batteur électrique, fouettez le sucre avec le beurre mou. Le mélange doit devenir crémeux et léger. **2.** Ajoutez les œufs entiers un à un, en battant bien à chaque fois. Ajoutez la farine, la levure et le thé matcha. Mélangez bien. Ajoutez les pépites de chocolat blanc et les framboises.

3. Versez la préparation dans un moule beurré et fariné, décorez de quelques framboises et enfournez 40 mn.

LES PETITS PLUS DE PIERRE HERMÉ

Renforcez le goût du gâteau en optant pour des framboises séchées, c'est ce que nous faisons dans le cake Ispahan ! Pour cela, placez 200 g de framboises sur une plaque et enfournez pendant 1 h 30 à 2 h à 90°/th. 3.

Punchez le cake avec un sirop au matcha : faites bouillir 10 cl d'eau et 40 g de sucre, ajoutez 1 c. à soupe de matcha, versez sur le cake.

Glacez le cake au chocolat blanc au lieu d'y mettre des pépites : faites fondre 250 g de chocolat blanc avec 3 cl d'huile de pépins de raisin, mélangez bien, versez sur le cake et laissez refroidir. Saupoudrez de thé matcha et décorez de framboises.

L'IMPRESSION DE PIERRE HERMÉ

« Ce mélange de saveurs fonctionne très bien : le côté iodé-chlorophylle du thé matcha se marie bien à la framboise, dont le côté soufré et brutal est adouci par le chocolat blanc. »

Le hic : « Cela manque de framboises, j'en ai mis plus du double, à savoir 125 g si on les utilise fraîches. Et il manque un peu de cuisson, j'ai ajouté 7 à 8 mn. »

Que boire avec le cake matcha-chocolat blanc ? « Un suave thé sencha gyokuro. C'est le thé que je préfère avec les pâtisseries, il rafraîchit le palais et le remet à neuf entre chaque bouchée. »





Que boire avec la charlotte aux agrumes ?
 « Jouez le ton sur ton avec un thé earl grey aux notes de bergamote. »

CHARLOTTE AUX AGRUMES DE MARINE LEMASSON (6 pers.)

31 ans, commerciale chez un traiteur

Préparation : 30 mn ◆ Cuisson : 15 mn ◆ Au frais : 1 nuit

◆ 6 feuilles de gélatine ◆ 4 jaunes d'œufs ◆ 125 g de sucre ◆ 25 cl de lait bouillant ◆ 5 cl de jus de citron ◆ 5 cl de jus d'orange ◆ 5 cl de jus de pamplemousse ◆ 5 cl de crème liquide ◆ suprêmes de pamplemousse et d'orange ◆ 1 paquet de biscuits à la cuillère

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporez lentement le lait bouillant. Ajoutez le jus de citron, le jus d'orange et le jus de pamplemousse. Faites épaissir le tout à feu doux en remuant. Retirez dès que la préparation nappe la cuillère.

2. Essorez la gélatine et dissolvez-la dans la crème

chaude en remuant. Laissez refroidir. Montez la crème liquide en chantilly, incorporez-la à la crème refroidie. **3.** Montez la charlotte : disposez verticalement des biscuits à la cuillère tout autour d'un moule à charlotte. Remplissez à hauteur avec la crème bavaroise. Terminez avec des biscuits. Conservez au frais 1 nuit. Avant de servir, démoulez et décorez avec des suprêmes de pamplemousse et d'orange.

LES PETITS PLUS DE PIERRE HERMÉ

Renforcez le côté acide/amer de la crème bavaroise. Ajoutez les zestes de 1/2 orange, 1/2 citron, 1/2 pamplemousse ainsi que du pamplemousse confit : faites cuire 1 h à feu doux 1 pamplemousse dans 25 cl d'eau et 125 g de sucre, 1 étoile de badiane, 1/2 gousse de vanille, 2 c. à café de jus de citron, 2 gouttes de Tabasco. Laissez infuser 24 h, puis taillez le pamplemousse en dés.

Enrichissez la crème aux agrumes avec 200 g de chantilly au lieu de 50 g !

Densifiez avec une couche de biscuits au milieu de la crème.

L'IMPRESSION DE PIERRE HERMÉ

« Une recette sur la fraîcheur, dont la texture et la tenue sont bonnes. »

Le hic : « Cette charlotte a besoin d'être boostée en goût et en texture. »





FONDANT AU CHOCOLAT DE MARION GRAUX (8 pers.)

37 ans, céramiste

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 200 g de chocolat en morceaux (100 g à 70 % et 100 g à 85 %) ◆ 100 g de beurre demi-sel ◆ 3 œufs ◆ 80 g de sucre

1. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre demi-sel. Laissez refroidir.

2. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant énergiquement, puis le sucre.

3. Enfournez 25 mn. Surveillez le fondant, sortez-le encore mou et laissez-le refroidir.

LES PETITS PLUS DE PIERRE HERMÉ

Optez pour un bon chocolat, tel l'Araguani de Valrhona (72 % de cacao).

Adoucissez en mixant moitié beurre doux, moitié beurre salé.

Agrémentez avec 1 poignée de noisettes torréfiées (15 mn à 170°/th. 5-6) concassées dans la pâte.

Recouvrez le fondant de noisettes caramélisées à la poêle avec (pour 100 g de noisettes) 1 noix de beurre et 20 g de sucre.

Corsez avec une note de café. Faites infuser 1 à 2 h des grains concassés dans le beurre fondu, filtrer avant d'y faire fondre le chocolat. Ou imbibez le fondant cuit avec un café ristretto.

L'IMPRESSION DE PIERRE HERMÉ

« J'aime bien la texture de ce fondant, qui est un bon classique. » Le hic : « Il est un peu cuit, je le cuirais 8 à 10 mn de moins. »





Que boire avec
les vegan
cheesecakes ?
« Forcément un
cappuccino au lait
de soja ! »

L'IMPRESSION DE PIERRE HERMÉ

« C'est le dessert qui m'a le plus déconcerté, car, par définition, le "cheese" ne peut pas être vegan ! Il m'a fait découvrir l'huile de coco et s'est avéré très bon, avec des textures intéressantes. »

Le hic : « Je ne vois pas... mais je ne connais pas la pâtisserie vegan. »

VEGAN CHEESECAKES DE ALYSSON PARADIS (pour 6 ou 8 pièces)

34 ans, comédienne

Préparation : 25 mn • Repos : 3 h 30 mn

Pour le crust • 10 dattes • 220 g d'amandes • 75 g de cerneaux de noix • 1/2 c. à café de sel • coulis ou caramel

Pour la crème • 400 g de noix de cajou nature • 2 c. à soupe d'huile de noix de coco • 6 à 8 c. à soupe de sirop d'agave • 25 cl de crème de coco • le jus de 1 citron • 2 c. à café d'arôme vanille

1. Faites tremper les noix de cajou dans de l'eau bouillante pendant 1 h.

avec le fond d'un verre pour le rendre bien compact. Placez-les au congélateur.

2. Préparez le crust : dénoyeautez les dattes et faites-les tremper dans de l'eau bouillante 10 mn. Pendant ce temps, mixez grossièrement les amandes avec les cerneaux de noix et le sel. Réservez. Égouttez les dattes et mixez-les avec 1 c. à café d'eau. Mélangez

mixez-les 1 mn avec l'huile de noix de coco, le sirop d'agave, la crème de coco, le jus de citron et l'arôme vanille. Sortez les moules à muffins du congélateur et recouvrez le crust de crème. Protégez-les avec du film alimentaire et remettez 2 h au congélateur.

3. Mettez des caissettes en papier dans 6 ou 8 mini-moules à muffins, répartissez-y le crust et appuyez

Démoulez les cheesecakes 15 mn avant de les servir, nappés de coulis de votre choix ou de caramel.

LES PETITS PLUS DE PIERRE HERMÉ

Boostez le crust avec de la fleur de sel et des amandes torréfiées 15 mn à 170°/th. 5-6.

Parfumez en faisant cuire les dattes coupées en dés 10 mn dans 10 cl d'eau, 20 g de thé earl grey, 1 cl de jus de citron, 1 goutte de Tabasco. Égouttez les dés et mixez-les avec 2 c. à café de ce « thé ».

Préférez la gousse de vanille à l'arôme et le miel de maquis de printemps au sirop d'agave, sauf si vous êtes 100 % vegan.

Rafraîchissez avec de la mangue et du citron.



LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

GRENADE, AIL, AVOCAT, MIEL...

SUPER ALIMENTS
MODE D'EMPLOI

RILLETTES, CONFIT, BLANQUETTE...

NOS CLASSIQUES
AVEC MOINS
DE VIANDE
ET PLUS DE GOUT

SOS ADOS
LA JUNK FOOD
VERSION SAINE,
C'EST POSSIBLE

TOUR DE FRANCE
DES TABLES VEGGIE

NOS 30
MEILLEURES
ADRESSES
HEALTHY

100 RECETTES
POUR

Manger
mieux!

UN HIVER EN SUPER FORME

NOTRE HORS-SÉRIE SANTÉ À DÉVORER
EN VENTE JUSQU'AU 5 DÉCEMBRE

VICTOIRE FINAZ *Merci pour* LE CHOCOLAT

Quand cette férue de fèves et de cabosses parle des tablettes, on l'écoute avec gourmandise. Entre recettes craquantes, infos pratiques et confidences, elle nous fait partager sa cacaomania !

PAR MATHILDE SAMAMA - PHOTOS RECETTES CLAIRE PAYEN

Avec un grand-père chocolatier et un père fou de cacao, nul doute que Victoire Finaz a été légèrement influencée. Du coup, elle en a fait son métier. Depuis 2007, la voici « chocolgue ». C'est un métier ça, chocolgue ? Du tac au tac, elle rétorque « Évidemment ! » avant de développer. « Être chocolgue, c'est être en même temps spécialiste du chocolat et analyste sensoriel. Une grande partie de mon travail consiste en effet à stimuler à la fois les sens, mais aussi la psychologie des personnes qui me font face. » D'abord étudiante en psychologie justement, Victoire a bifurqué vers HEC. « Pour ma thèse de fin d'études, j'ai décidé de mélanger la psychologie, le marketing et ma passion pour le cacao », raconte cette jolie blonde dynamique. Son sujet ? L'expertise en chocolat, dégustation et évaluation sensorielle. Le tout sur 192 pages. Parmi les experts qu'elle contacte à l'époque, il y a Pierre Hermé, le maître, qui répond tout de suite présent. De bonbons en dragées, naît entre eux une véritable amitié, si bien qu'il signe aujourd'hui la préface de son livre avec un texte aussi bienveillant que touchant. Une étape évidente pour Victoire, qui anime depuis plus de dix ans des ateliers de dégustation et des conférences, tout en diffusant sa marque de chocolat : Les Carrés Victoire.

Passion cacao

Quand on aime, on partage ! Logiquement, Victoire a décidé de partager avec le plus grand nombre son savoir à travers cet ouvrage ultra-pédagogique. Au menu, une partie théorique sur l'histoire et la géographie du chocolat, ses typicités selon les pays d'origine, puis ses bienfaits pour la santé, ses vertus supposées aphrodisiaques et des conseils pour l'acheter et le conserver... Est-ce tout ? Non. Car Victoire est gourmande et même très gourmande. À ces infos pratiques s'ajoutent donc de magnifiques recettes pour déguster, savourer, croquer, fondre pour le chocolat sous toutes ses formes.



Une bonne idée qui devrait conquérir le public hexagonal quand on sait à quel point le cacao est important dans la vie quotidienne des Français. D'après le Syndicat du chocolat, la France est en effet le cinquième pays plus gros consommateur de chocolat dans le monde, avec une moyenne de 7,3 kg par an et par habitant en 2017 !

Les goûts et les autres

Alors, entre des tablettes noir à 70 % de cacao et lait-noisettes, tout est-il calme au pays des croqueurs de carreaux ? Oui et non. À l'entendre, plusieurs courants agitent actuellement le monde du cacao. « Il y a notamment les éclats de sel, de plus en plus présents, qui jouent le rôle d'un exhausteur de goût, explique-t-elle. Résultat, les ventes de tablettes de chocolat à la fleur de sel explosent. Il y a aussi les agrumes venus d'Asie, comme le combawa ou le yuzu, dont on voit apparaître les notes aromatiques dans nos carrés de chocolat. Loin de notre culture il y a encore quelques années, ils sont maintenant bien ancrés dans l'imaginaire collectif. » À l'image de certains jeunes chefs sud-américains, Victoire Finaz surfe également sur une autre tendance chocolatière, moins visible mais tout aussi intéressante, celle qui consiste à intégrer du chocolat dans des plats du terroir. Bizarre ? Non, décapant ! Cette Lyonnaise d'origine propose dans son livre, par exemple, une recette de saucisson de sa région qu'elle sert avec une sauce au vin rouge dans laquelle elle fait fondre deux carrés de chocolat noir. « Ils apportent de la rondeur, de la gourmandise et, surtout, ils rehaussent le goût de la viande », décrit-elle. On la croit ! Entre tarte au chocolat, ganache, glaçage ou crème pâtissière cacaotée, on hésite, on salive, on s'emballe. Mieux, on déguste avec plaisir cet ouvrage qui ne cesse de rendre hommage à ses pairs. Les cookies sont inspirés de ceux de Nicolas Paciello, le soufflé de celui de Cyril Lignac et le mille-feuille de l'œuvre de l'immense Pierre Hermé, bien sûr... À vos maryses !

Toutes les recettes proposées sont pour 6 personnes. Préférez le chocolat Valrhona pour vos recettes.



CAKE BELLE-HÉLÈNE

RECETTE DE LA PAGE PRÉCÉDENTE

CAKE BELLE-HÉLÈNE

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 45 mn

◆ 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao ◆ 2 poires williams bien mûres ◆ 2 œufs ◆ 160 g de sucre semoule ◆ 1 yaourt nature ◆ 150 g de farine ◆ 4 g de levure ◆ 10 cl d'huile de tournesol (ou d'huile de pépins de raisin) ◆ 50 g d'amandes effilées

1. Préchauffez le four sur 180°/th. 6. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez refroidir.

2. Épluchez les poires, ôtez le cœur et les pépins et découpez-les en morceaux. Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre. Travaillez bien au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse et la texture devienne mousseuse. Ajoutez alors le yaourt, la farine et la levure. Mélangez bien. L'appareil doit être lisse et sans grumeaux. Incorporez ensuite l'huile petit à petit. Ajoutez le chocolat et les morceaux de poires. Mélangez bien.

3. Versez le tout dans un moule beurré et fariné. Parsemez d'amandes effilées, puis enfournez pour 35 mn. Le cake doit être encore fondant à l'intérieur. Laissez-le refroidir avant de démouler.

Le + EAT

Faites légèrement griller les amandes dans une poêle sur feu doux, sans matière grasse, afin de les dorer délicatement, leur goût en sera meilleur.

QUE BOIRE AVEC DU CHOCOLAT ?

- Du thé : « Un bon thé à la menthe avec une ganache chocolat noir-feuilles de menthe, ça fonctionne à merveille et ça vous embarque tout droit au Maroc ! »

- De l'alcool fort : « Pour accompagner le chocolat blanc légèrement mentholé de Pierre Marcolini par exemple, le mieux c'est de boire un cognac VSOP (Very Superior Old Pale) en version glacée. Avec une ganache yuzu-chocolat au lait, le top c'est un verre de Torontès, un petit blanc argentin avec des notes de fruits exotiques. Sinon, le banyuls fonctionne aussi très bien avec du praliné noisette. »

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN SANS GLUTEN

Prép. : 15 mn ◆ Repos : 1 h ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 200 g de chocolat à 65 % minimum ◆ 160 g de beurre doux ◆ 100 g de noix de pécan (ou noix) ◆ 200 g d'œufs (4 œufs environ) ◆ 160 g de vergeoise blonde (ou cassonade) ◆ 160 g de poudre d'amande

1. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Dans une poêle, faites torréfier légèrement les noix de pécan à sec pendant 7 mn pour développer leurs arômes.

2. Faites fondre le chocolat avec le beurre coupé en dés. Éteignez le feu et laissez refroidir à température ambiante. Battez les œufs au fouet pendant 1 mn, versez le sucre et mélangez doucement à l'aide d'une cuillère en bois (évitez de blanchir le mélange et d'y incorporer de l'air). Ajoutez la poudre d'amande tamisée. Mélangez bien avec la cuillère en bois. Versez le chocolat fondu. Mélangez au fouet pendant 1 à 2 mn. La pâte s'épaissit et la texture devient élastique. Ajoutez les noix de pécan concassées.

3. Versez la préparation dans un moule (carré ou rectangulaire) bien beurré. Enfournez pendant 18 à 20 mn. Laissez reposer à température ambiante pendant 1 h. Ce brownie est meilleur froid.

Le + EAT

N'hésitez pas à le servir accompagné d'une glace (amande, vanille ou caramel). Si vous utilisez des moules en silicium individuels, prévoyez 13 à 15 mn de cuisson seulement.



TARTE MOJITO-CHOCOLAT

TARTE AU CHOCOLAT
MADAGASCAR



A tart with a chocolate glaze and buckwheat granules.

**TARTE AU CHOCOLAT
SARRASIN**

RECETTES DE LA PAGE PRÉCÉDENTE

TARTE AU CHOCOLAT MADAGASCAR

Préparation : 25 mn ♦ Repos : 5 h ♦ Cuisson : 25 mn

Pour la pâte sucrée au chocolat ♦ 20 g de chocolat noir à 70 % de cacao + 10 g pour le chablonnage
♦ 85 g de sucre glace ♦ 125 g de beurre mou ♦ 25 g de poudre d'amande ♦ 1/2 gousse de vanille
♦ 1 œuf ♦ 210 g de farine Pour la ganache au chocolat ♦ 180 g de chocolat noir à 60-70 % de cacao (origine Madagascar) ♦ 25 cl de crème entière liquide 35 % de MG ♦ 10 g de miel ♦ 10 g de beurre demi-sel Pour le montage ♦ 10 g de grué de cacao ♦ poudre d'or alimentaire

1. Pour la pâte sucrée au chocolat, faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez le sucre glace avec le beurre. Quand le mélange est bien lisse, ajoutez la poudre d'amande tamisée, 1 pincée de sel et les graines de vanille. Mélangez avec les mains. Incorporez l'œuf, puis la farine et enfin 20 g de chocolat fondu. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Ne pétrissez pas trop la pâte, formez 1 boule. Filmez et laissez reposer au frais au moins 3 h.
2. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Entre 2 feuilles de papier sulfurisé, étalez la pâte au rouleau, le plus finement possible, formez un disque de Ø 25 cm et déposez-le dans le moule. Piquez-la avec une fourchette et posez des billes de cuisson. Enfournez 10 mn. Laissez refroidir.
3. Avec un pinceau, recouvrez le fond de tarte d'une fine couche de chocolat fondu pour l'isoler de l'humidité et garder une pâte croquante (chablonnage). Réservez à température ambiante.
4. Pour la ganache, faites fondre le chocolat au bain-marie. Portez à ébullition la crème et le miel. Versez la crème bouillante en trois fois sur le chocolat. Mélangez énergiquement pour créer une émulsion. Ajoutez le beurre et mixez quelques secondes pour parfaire l'émulsion et obtenir une préparation homogène et brillante.
5. Coulez la ganache au chocolat encore tiède dans le fond de tarte. Laissez reposer 2 h à température ambiante (idéalement entre 18 et 20°C). Roulez le grué de cacao dans de la poudre d'or et parsemez-en la tarte au chocolat.

TARTE MOJITO-CHOCOLAT

Préparation : 25 mn ♦ Repos : 5 h ♦ Cuisson : 20 mn

♦ 1 pâte sucrée au chocolat (voir recette de la tarte au chocolat Madagascar) ♦ 180 g de chocolat noir à 60-70 % de cacao (origine Madagascar) ♦ 25 cl de crème entière liquide 35 % de MG ♦ 1 botte de menthe poivrée fraîche ♦ 1 citron vert ♦ 10 g de beurre demi-sel

1. Préparez le fond de tarte comme dans la recette de la tarte au chocolat de Madagascar.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Versez la crème dans une casserole, ajoutez 25 g de feuilles de menthe coupées en deux et le zeste de la moitié du citron vert. Portez à ébullition 10 mn, en remuant avec une cuillère en bois. Passez la crème au chinois et versez-la en trois fois sur le chocolat fondu. Mélangez énergiquement pour créer une émulsion. Ajoutez le beurre et mixez quelques secondes pour parfaire l'émulsion et obtenir une préparation homogène et brillante. Réservez 1 fine lamelle de citron vert avant de le presser et de l'ajouter à l'appareil. Mélangez.
3. Coulez la ganache encore tiède dans le fond de tarte. Laissez reposer 2 h à température ambiante (idéalement entre 18 et 20°C). Coupez 1 fine lamelle de citron vert et posez-la au centre de la tarte, avec 3 feuilles de menthe.

Le + EAT

Étalez la pâte sucrée entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Découpez le papier sulfurisé et laissez-le entre la pâte et le moule. Cela facilitera le démoulage de la tarte.

TARTE AU CHOCOLAT-SARRASIN

Préparation : 25 mn ♦ Repos : 5 h ♦ Cuisson : 20 mn

♦ 1 pâte sucrée au chocolat (voir recette de la tarte au chocolat Madagascar) ♦ 200 g de sarrasin bio complet Pour la ganache au chocolat ♦ 180 g de chocolat noir à 60-70 % de cacao (origine Madagascar)
♦ 25 cl de crème entière liquide 35 % de MG ♦ 10 g de miel ♦ 10 g de beurre demi-sel

1. Préparez le fond de tarte et la ganache comme dans pour la tarte au chocolat de Madagascar.
2. Préchauffez le four à 150°/th. 5 et enfournez le sarrasin parsemé sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Laissez dorer. La torréfaction rehausse les arômes du sarrasin.
3. Parsemez généreusement le fond de tarte de la moitié du sarrasin. Réservez le reste. Coulez la ganache encore tiède sur le fond de tarte. Laissez reposer 2 h à température ambiante (idéalement entre 18 et 20°C). Parsemez le reste du sarrasin sur la tarte au chocolat et servez.

BRIOCHES AU CACAO ET PÉPITES DE CHOCOLAT

Préparation : 1 h ♦ Repos : 3 h 45 mn

♦ Cuisson : 12 mn

♦ 40 g de sucre ♦ 400 g de farine ♦ 10 g de cacao ♦ 20 g de levure boulangère fraîche
♦ 250 g d'œufs (5 œufs moyens) ♦ 200 g de beurre mou ♦ 100 g de pépites de chocolat noir
Pour la dorure ♦ 1 œuf ♦ 1 c. à café de crème

1. Mettez les ingrédients dans le bol d'un batteur dans l'ordre suivant : 10 g de sel, le sucre, la farine, le cacao, la levure et les œufs. Faites tourner le crochet du batteur à vitesse moyenne 10 mn. Ajoutez le beurre mou coupé en petits dés et les pépites de chocolat, puis faites tourner le crochet à nouveau 10 mn. Laissez reposer la pâte 30 mn dans un cul-de-poule légèrement fariné et recouvert de film alimentaire. La pâte va pousser (se développer). Dégarez-la en la repliant sur elle-même sans trop la travailler, puis réservez-la au réfrigérateur 1 h 30 mn.
2. Pendant ce temps, beurrez des petits moules à brioches. Façonnez la pâte dans les moules et laissez pousser 1 h 30 mn. La pâte doit doubler de volume.
3. Préchauffez le four sur 200°/th. 6-7. Battez l'œuf avec la crème, puis dorez les brioches au pinceau. Enfournez 12 mn. Démoulez et laissez refroidir sur une grille 15 à 20 mn.

Le + EAT

Agrémentez la brioche de crème fouettée, de chocolat fondu, de confiture ou de pâte de noisette. Le temps de cuisson varie selon le façonnage des brioches : prévoyez 12 mn pour des brioches à tête et 45 mn pour une grosse brioche tressée.





PROFITEROLES RELIGIEUSEMENT CACAOTÉES

Préparation : 1 h ◆ Repos : 1 nuit + 30 mn ◆ Cuisson : 50 mn

Pour le craquelin ◆ 45 g de beurre demi-sel mou ◆ 55 g de cassonade ◆ 15 g de poudre de noisette ◆ 45 g de farine ◆ 10 g de cacao en poudre non sucré Pour la crème fouettée à la vanille ◆ 20 cl de crème entière liquide 35 % de MG ◆ 1 gousse de vanille ◆ 20 g de grué de cacao Pour les disques de chocolat ◆ 100 g de chocolat noir à 60-70 % de cacao ◆ 10 g de grué de cacao Pour la pâte à choux ◆ 10 cl de lait demi-écrémé ◆ 100 g de beurre doux ◆ 4 g de sucre ◆ 4 g de sel fin ◆ 100 g de farine ◆ 10 g de cacao en poudre non sucré ◆ 200 g d'œufs (4 œufs environ) Pour la sauce au chocolat ◆ 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao ◆ 10 cl de lait entier

1. La veille, préparez le craquelin : dans un cul-de-poule, mélangez à la main tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Façonnez une boule, placez-la au centre d'une feuille de papier sulfurisé et couvrez-la d'une autre feuille. Avec un rouleau à pâtisserie, étalez-la jusqu'à obtenir une couche de 1 à 2 mm d'épaisseur. Réservez au congélateur pendant 1 nuit.

2. La veille, réalisez la crème à la vanille : fendez et grattez la gousse de vanille. Dans une casserole, portez à ébullition la crème et ajoutez le grué, les graines et la gousse de vanille. Mélangez à feu modéré 10 mn. Éteignez le feu, posez le couvercle sur la casserole et laissez infuser 1 h pour que la crème refroidisse complètement. Ôtez la gousse, versez la crème dans un saladier et filmez au contact, réservez 3 h au réfrigérateur. Fouettez la crème au batteur électrique (vitesse moyenne) pour obtenir une texture souple et mousseuse. Réservez.

3. Le jour même, préparez les disques de chocolat : faites fondre le chocolat et ajoutez le grué. Versez le chocolat sur une feuille de papier sulfurisé. Couvrez d'une autre feuille et étalez le chocolat avec un rouleau à pâtisserie afin de former une fine plaque de 2 mm d'épaisseur (assez grande pour détailler 6 cercles de Ø 10 cm). Réservez au réfrigérateur pendant 30 mn.

4. Pour les choux : préchauffez le four à 240°/th. 8. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et 10 cl d'eau avec le beurre, le sucre et le sel fin. Ajoutez la farine et le cacao en un coup et, hors du feu, mélangez énergiquement à la spatule. Lorsque la préparation est bien homogène, remettez-la sur feu doux. Desséchez la pâte jusqu'à obtenir une fine pellicule qui accroche dans le fond de la casserole. Battez la préparation dans un robot muni de sa feuille ou mélangez énergiquement jusqu'à ce que la préparation refroidisse et que le liquide s'évapore. Battez les œufs et versez-les en trois fois dans l'appareil, en continuant de bien mélanger.

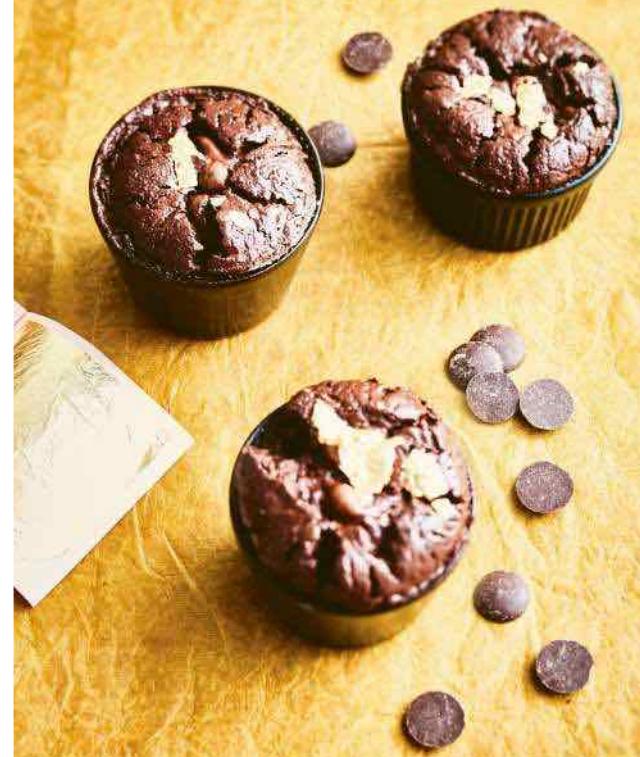
5. Avec un emporte-pièce, détaillez le craquelin en disques de Ø 6 cm. **6.** Mettez la pâte à choux dans une poche à douille. Dressez des choux en formant des disques de Ø 5 à 6 cm sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Déposez les craquelins sur les choux. Éteignez le four et enfournez les choux. Laissez-les 20 mn dans le four éteint. Rallumez le four à 180°/th. 6 et laissez cuire 15 mn. Sortez les choux et laissez-les refroidir à température ambiante.

7. Réalisez la sauce en faisant fondre le chocolat au bain-marie. Dans une autre casserole, portez le lait à ébullition. Versez le lait bouillant en trois fois sur le chocolat fondu, mixez quelques secondes.

8. Coupez les choux à mi-hauteur, remplissez-les de crème fouettée avec une douille cannelée. Posez dessus un disque de chocolat avant de refermer les choux avec leur chapeau. Posez une pointe de crème dessus. Servez chaque chou au centre d'une grande assiette creuse, avec la sauce encore chaude répartie autour.

Le + EAT

Vous pouvez utiliser des feuilles guitare, plus pratiques que le papier sulfurisé. La pâte à choux se conserve 3 jours au réfrigérateur.



SOUFFLÉS AU CHOCOLAT

Préparation : 20 mn ◆ Repos : 2 h ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 300 g de chocolat noir à 70 % de cacao + 50 g pour le décor ◆ 80 g de pépites au chocolat noir ◆ 300 g de lait demi-écrémé ◆ 20 g de féculle de maïs ◆ 10 g de beurre doux pour les moules ◆ 80 g de sucre semoule + 50 g pour les moules ◆ 60 g de jaunes d'œufs (3 jaunes environ) ◆ 200 g de blancs d'œufs (6 blancs environ) ◆ 6 petits carrés de feuille d'or (1 cm de côté)

1. Faites fondre 300 g de chocolat au bain-marie. Dans une casserole, mélangez et portez à ébullition le lait et la féculle de maïs. Versez le lait bouilli sur le chocolat. Mélangez avec une spatule. Laissez refroidir à température ambiante.

2. Faites fondre 50 g de chocolat au bain-marie. Versez-le dans un sac de congélation rectangulaire et fermez-le. Avec un rouleau à pâtisserie, étalez le chocolat en fine couche afin d'utiliser toute la surface du sac. Réservez au réfrigérateur.

3. Faites fondre le beurre et graissez au pinceau des ramequins en partant du fond et en remontant sur les bords (attention à bien respecter le tracé vertical, car vous tracez le chemin pour faire monter le soufflé). Sucrez les ramequins comme vous le feriez pour fariner un moule.

4. Ajoutez les jaunes d'œufs à la préparation au chocolat refroidie. Mélangez. Montez les blancs d'œufs en neige en versant progressivement 80 g de sucre. Continuez à battre jusqu'à obtenir une texture ferme. Incorporez petit à petit les blancs en neige à la préparation au chocolat. Mélangez délicatement. Incorporez les pépites en mélangeant à nouveau délicatement. Avec une cuillère à soupe, versez l'appareil dans les ramequins aux 3/4 de la hauteur.

5. Sortez le sac de chocolat du réfrigérateur. Découpez-le et sortez la plaque fine de chocolat. Avec un petit cercle (de Ø 5 cm ou plus petit que le ramequin), formez 6 disques de chocolat et posez-les sur les soufflés. Ajoutez un carré de feuille d'or au centre. Filmez et réservez au frais au moins 2 h.

6. Au moment de passer à table, préchauffez le four à 175°/th. 5-6. Sortez les ramequins du réfrigérateur, retirez le film et enfournez pour 12 mn. Les soufflés doivent dépasser le rebord du ramequin. Servez-les immédiatement, mais attendez quelques minutes avant de les déguster, car ils sont très chauds.

FONDUE AU CHOCOLAT NOIR

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 10 mn

◆ 2 bananes ◆ le jus de 1/2 citron ◆ 50 g de framboises ◆ 50 g de fraises ◆ 30 g de mûres ◆ 20 g de groseilles ◆ feuilles de menthe fraîche (ou de verveine) ◆ 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao ◆ 10 cl de lait entier

1. Pelez et tranchez les bananes en rondelles de 5 mm (taille idéale pour les piquer et les tremper dans le chocolat sans les perdre au bout de la fourchette!). Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent. Rincez les fruits rouges. Réservez-les au frais.

2. Disposez sur chaque assiette un bol et un ramequin pour le chocolat. Placez les bananes au fond du bol, puis ajoutez les fruits rouges. Parsemez de feuilles de menthe coupées aux ciseaux.

3. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans une deuxième casserole, portez le lait à ébullition. Versez le lait bouillant en trois fois sur le chocolat fondu en mélangeant de façon énergique avec une spatule pour provoquer une émulsion et obtenir une préparation bien lisse. Servez les fruits frais avec des piques pour les tremper dans le chocolat chaud.

Le + EAT

Le choix de ces fruits vous permet de préparer ce dessert gourmand en 10 mn, cependant vous pouvez choisir des fruits de saison et les préparer à l'avance en les arrosant de jus de citron et en les réservant au frais.



Recettes extraites du livre « Chocolat, l'art de la chocologie et de la dégustation » de Victoire Finaz, photos Claire Payen, 192 pages, 24,95 € (éd. Mango).

COULANTS CHOCOLAT, STREUZEL ET CRÈME FOUETTÉE AU SAFRAN

Préparation : 35 mn ◆ Repos : 5 h ◆ Cuisson : 40 mn

◆ 120 g de chocolat noir à 70 % de cacao ◆ 50 g de beurre doux + 10 g pour le moule ◆ 50 g de beurre demi-sel ◆ 160 g d'œufs (4 petits œufs) ◆ 130 g de sucre semoule extra-fin ◆ 50 g de farine T55 Pour la crème au safran ◆ 20 cl de crème entière liquide à 35 % de MG ◆ 1 gousse de vanille ◆ 1 pincée de safran Pour le streuzel ◆ 50 g de cassonade ◆ 50 g de farine T45 ◆ 50 g de poudre d'amande ◆ 20 g de cacao en poudre non sucré ◆ 1 pincée de fleur de sel ◆ 50 g de beurre doux mou

1. Préparez la crème au safran : fendez et grattez la gousse de vanille. Dans une casserole, portez à ébullition la crème, puis ajoutez le safran, les graines et la gousse de vanille. Mélangez 10 mn à feu modéré. Éteignez le feu, posez le couvercle sur la casserole et laissez infuser 1 h pour que la crème refroidisse complètement. Ôtez la gousse, versez la crème dans un saladier et filmez au contact, réservez 3 h au réfrigérateur. Fouettez la crème safranée au batteur électrique (vitesse moyenne) pour lui donner une texture souple et mousseuse.

2. Préparez le streuzel : dans un saladier, mélangez la cassonade, la farine, la poudre d'amande, le cacao et la fleur de sel. Ajoutez le beurre mou en petits morceaux, puis mélangez à la main pour former une boule. Posez la boule sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couvrez-la d'une autre feuille, puis étalez-la avec un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm environ. Laissez reposer au frais 40 mn. Préchauffez le four à 150°/th. 5, puis enfournez la pâte 15 mn. Laissez reposer à température ambiante.

3. Préchauffez le four à 210°/th. 7. Faites fondre 10 g de beurre doux au micro-ondes et graissez au pinceau des ramequins de Ø 8 à 10 cm. Sucrez-les ensuite comme pour fariner un moule.

4. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez les beurres doux et demi-sel coupés en dés. Mélangez et laissez refroidir à température ambiante. Dans un cul-de-poule, mélangez les œufs et le sucre avec un fouet. Ajoutez le chocolat fondu. Mélangez avec une cuillère en bois. Tamisez la farine et incorporez-la délicatement.

5. Versez dans les ramequins et enfournez 8 à 10 mn. Laissez tiédir avant de démouler sur les assiettes. Garnissez une poche à douille de crème fouettée au safran et décorez les assiettes d'un joli dôme de crème à côté des coulants et parsemez de miettes de streuzel. Le dessert offrira du croustillant, du coulant et du crémeux avec une pointe de fraîcheur.

Le + EAT

N'hésitez pas à préparer la pâte des coulants à l'avance, elle se garde quelques heures au réfrigérateur et plusieurs jours au congélateur. Dans ce cas, n'oubliez pas de la sortir 3 h avant la cuisson ou d'adapter le temps de cuisson.



Dossier DES GÂTEAUX EN 30 MIN CHRONO

Longue et fastidieuse la pâtisserie ?
Pas forcément. Ces dix-huit recettes simples,
gourmandes, idéales du petit déjeuner au goûter,
se préparent en une demi-heure chrono.

RECETTES ET STYLISME **ÉLISABETH GUEDES** - PHOTOS **VALÉRY GUEDES**



FRAMBOISIER EXPRESS (6 pers.)

Préparation : 30 mn ♦ Cuisson : 20 mn

Pour la génoise ♦ 4 œufs ♦ 120 g de sucre ♦ 125 g de farine ♦ 1/2 sachet de levure chimique Pour le sirop au sucre vanillé ♦ 5 cl d'eau ♦ 3 sachets de sucre vanillé Pour la chantilly à la vanille ♦ les graines de 1 gousse de vanille ♦ 20 cl de crème liquide entière très froide ♦ 80 g de sucre glace ♦ 200 g de framboises ♦ 30 g d'amandes effilées dorées

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Préparez la génoise : séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un cul-de-poule, faites blanchir les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Ajoutez délicatement la farine et la levure. Montez les blancs en neige très ferme et ajoutez-les délicatement à la préparation précédente. Versez le tout dans un moule à manqué rond de 24 cm de diamètre. Enfournez 20 mn.

2. Pendant ce temps, réalisez le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce que le mélange épaississe.

3. À la sortie du four, laissez refroidir la génoise avant de la couper en deux dans l'épaisseur, puis de l'imbiber de sirop avec un pinceau.

4. Préparez la chantilly : ajoutez les graines de vanille à la crème liquide. Montez la crème en chantilly, quand elle commence

à prendre, ajoutez le sucre glace, la consistance doit être très ferme.

5. Garnissez la base de la génoise de chantilly avec une poche à douille ou avec une maryse, puis garnissez de framboises. Recouvrez de l'autre moitié de la génoise et décorez avec le reste de la crème chantilly et les framboises. Parsemez d'amandes effilées dorées.

MOELLEUX AUX AMANDES ET MYRTILLES (6 pers.)

Préparation : 20 mn • Cuisson : 30 mn

◆ 4 œufs ◆ 150 g de sucre en poudre ◆ 130 g de beurre fondu ◆ 250 g d'amandes en poudre ◆ 2 c. à café d'extrait d'amande amère ◆ 200 g de myrtilles fraîches ou surgelées ◆ sucre glace ◆ amandes effilées

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, puis ajoutez le beurre fondu, la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère.

2. Versez la moitié de la préparation dans

un moule à manqué de 20 cm de diamètre beurré et fariné, puis recouvrez de myrtilles (réservez-en quelques-unes pour la déco), terminez avec le reste de la préparation. Enfournez pour 30 mn.

3. Laissez refroidir avant de démouler. Décorez en saupoudrant un peu de sucre glace et en parsemant de quelques amandes effilées et des myrtilles restantes avant de servir.



CŒURS COULANTS AU CHOCOLAT (4 pers.)

Préparation : 15 mn • Cuisson : 30 mn

- ◆ 150 g de chocolat noir à pâtisserie ◆ 100 g de beurre demi-sel
- ◆ 2 œufs entiers ◆ 100 g de sucre en poudre ◆ 3 c. à soupe de farine ◆ 8 morceaux de chocolat noir ou lait

1. Préchauffez le four sur 210°/th. 7. Faites fondre au bain-marie le chocolat noir coupé en morceaux avec le beurre demi-sel.
2. Dans un cul-de-poule, blanchissez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et mélangez bien. Versez le chocolat fondu et mélangez bien à nouveau.
3. Beurrez et farinez quatre ramequins, puis remplissez-les jusqu'à la moitié avec l'appareil au chocolat noir. Placez 2 carrés de chocolat au centre et recouvrez avec le reste de la préparation. Enfournez pendant 20 mn. Servez dans les ramequins et dégustez tiède.



**GÂTEAU LÉGER AU LAIT DE COCO** (6 à 8 pers.)

Préparation : 20 mn • Cuisson : 40 à 50 mn

◆ 6 œufs entiers ◆ 350 g de sucre ◆ 50 g de sirop de coco ◆ 6 cl d'huile de coco fondu ◆ 40 cl de lait de coco ◆ 15 cl de crème fraîche liquide ◆ 40 g de coco râpée + un peu pour la déco ◆ 400 g de farine ◆ 100 g de Maïzena ◆ 1 sachet de levure chimique ◆ 1 citron vert bio

1. Dans le bol du robot, battez les œufs coco râpée. Puis, toujours en battant, mais entiers avec le sucre et le sirop de coco lentement, ajoutez peu à peu la farine, la Maïzena et la levure. Zestez le citron jusqu'à ce que le mélange double de entre 40 et 50 mn à four chaud. Attendez qu'il volume. Ajoutez l'huile de coco fondu, vert et ajoutez les zestes à la préparation. refroidissez avant de le démouler. Parsemez puis le lait de coco, la crème liquide et la Versez le tout dans un moule à savarin le de coco râpée au moment de servir.

MARBRÉ ZÈBRE CHOCOLAT-CARAMEL (6 à 8 pers.)

Préparation : 20 mn • Cuisson : 50 mn

Pour le caramel au beurre salé • 160 g de sucre • 65 g de miel liquide • 5 cl d'eau • 100 g de beurre salé • 13 cl de crème liquide Pour la pâte • 20 cl d'huile de pépins de raisin ou autre huile neutre • 200 g de sucre en poudre fin • 4 œufs entiers • 250 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 20 g de cacao

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Préparez mélangez l'huile et le sucre. Ajoutez les colat, puis dessus 3 c. à soupe de prépa- le caramel : dans une casserole, laissez œufs, puis la farine et la levure. Séparez ration au caramel, ainsi de suite jusqu'à blondir l'eau avec le sucre et le miel. Lorsque en deux parties égales la préparation. Dans le caramel commence à prendre, ajoutez le l'une, ajoutez le cacao et mélangez. Dans beurre en morceaux hors du feu, mélangez l'autre, versez 150 g de caramel refroidi.

2. Pour la pâte : dans un cul-de-poule,

Versez 3 c. à soupe de préparation au cho-

colat, puis dessus 3 c. à soupe de prépa- ration au caramel, ainsi de suite jusqu'à épuisement des 2 pâtes. Progressivement, on voit apparaître une cible. Enfournez environ 40 mn. Attendez que le marbré refroidisse avant de le démouler. Arrosez avec le reste du caramel avant de servir.







CAKE MARBRÉ CHOCOLAT BLANC, THÉ MATCHA ET FRAMBOISES (6 à 8 pers.)

Préparation : 30 mn ♦ Cuisson : 50 mn

♦ 145 g de beurre ♦ 150 g de chocolat blanc à pâtisserie ♦ 3 œufs ♦ 100 g de sucre ♦ 180 g de farine ♦ 1 sachet de levure chimique
♦ 125 g de framboises fraîches ♦ 2 c. à café de thé matcha

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Faites fondre au bain-marie le beurre avec le chocolat coupé en morceaux. Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux, puis ajoutez délicatement

le chocolat fondu, la farine et la levure.

2. Séparez en 2 parties égales la pâte et ajoutez le thé matcha dans l'une. Réservez quelques framboises pour décorer et partagez le reste dans les 2 pâtes. Versez dans

un moule à cake beurré ou garni de papier sulfurisé en alternant les préparations.

3. À l'aide d'un couteau, faites un mouvement dans la pâte pour accentuer l'effet marbré. Enfournez pour 40 mn environ.



GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR ET SÉSAME NOIR (6 à 8 pers.)

Préparation : 30 mn • Cuisson : 45 mn

◆ 180 g de chocolat noir à pâtisserie ◆ 80 g de crème liquide ◆ 50 g de pâte de sésame ◆ 4 c. à soupe de graines de sésame noir + 1 c. à café pour la déco ◆ 3 œufs moyens ◆ 60 g de sucre en poudre ◆ 70 g de farine ◆ 1 c. à café rase de bicarbonate de soude Pour le glaçage ◆ 100 g de chocolat noir ◆ 100 g de crème liquide

1. Faites fondre le chocolat avec la crème au bain-marie. Ajoutez la pâte et les graines de sésame. Battez les œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange mousse. Incorporez délicatement le chocolat fondu,

puis la farine et le bicarbonate.

2. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Versez la préparation dans un moule à cake de 22 cm et enfournez pour 30 mn quand le four est bien chaud. Laissez refroidir avant de démouler le cake.

3. Pour le glaçage : faites chauffer la crème. Hachez grossièrement le chocolat au cou- teau. Versez la crème chaude sur le choco- lat et mélangez. Nappez le cake démoulé avec le glaçage. Saupoudrez de graines de sésame avant de déguster.

Assiette, Dassie. Cuillères, Zara Home.



Plat à pied, Guy Degrenne. Cuillères, Zara Home.



GÂTEAU MAGIQUE AUX AMANDES ET FLEUR D'ORANGER (6 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 1 h 05 mn ◆ Au frais : 5 h minimum

◆ 125 g de beurre ◆ 4 œufs moyens ◆ 150 g de sucre semoule ◆ 60 g de poudre d'amande ◆ 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ◆ 110 g de farine ◆ 50 cl de lait Pour la déco ◆ 50 g d'amandes effilées grillées ◆ 20 g de sucre glace

1. Préchauffez le four à 160°/ morceaux de blancs à la sur-th. 5-6. Faites fondre le beurre. face pour former une croûte à Séparez les blancs des jaunes la cuisson. d'œufs dans deux saladiers, réservez les blancs. Fouettez les jaunes avec le sucre à l'aide d'un batteur. Versez, dans cet ordre, le beurre fondu, la poudre d'amande, l'eau de fleur d'oranger, la farine et le lait. Mélangez bien, toujours au batteur. Montez les blancs en neige très ferme.

2. Mélangez délicatement les 2 préparations en plusieurs fois à l'aide d'une maryse (attention, la préparation ne doit pas être trop mousseuse sinon la génoise sera épaisse). Il doit rester des

Le + EAT

Laissez le gâteau reposer une nuit afin que les arômes aient le temps de se développer.

GÂTEAU SUPRÈME AUX FRUITS ROUGES (6 à 8 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 50 mn

◆ 3 œufs ◆ 100 g de sucre + 3 c. à soupe ◆ 100 g de farine ◆ 50 g de poudre de noisette ◆ 1 sachet de levure chimique ◆ 10 cl de lait ◆ 20 g d'huile de pépins de raisin ◆ 100 g de framboises ◆ 50 g de mûres ◆ 50 g de groseilles ◆ 50 g de myrtilles ◆ 80 g de beurre demi-sel fondu

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. et recouvrez du restant de pâte. À l'aide d'un batteur électrique, fouetez 2 œufs avec 100 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez ensuite la farine, la poudre de noisette, la levure, puis le lait et l'huile. Versez la moitié de la pâte dans un moule à manqué beurré de 24 cm de diamètre, ajoutez les fruits (réservez-en pour décorer)

2. Préparez un mélange avec le beurre fondu, 1 œuf et le reste de sucre. Versez sur le gâteau et remettez à cuire pour 25 mn. Démoulez tiède. Retournez le gâteau pour le servir et décorez de fruits rouges frais.

**GÂTEAU MOELLEUX À LA VANILLE ET AUX GRAINES DE CHIA** (6 à 8 pers.)

Préparation : 15 mn ♦ Repos : 25 mn ♦ Cuisson : 50 mn

◆ 14 cl de boisson à l'amande ◆ 3 gousses de vanille ◆ 2 c. à soupe de graines de chia ◆ 170 g de beurre pommade ◆ 125 g de sucre glace ◆ 180 g de poudre d'amande ◆ 3 œufs ◆ 1 pincée de fleur de sel ◆ 40 g de sucre vanillé

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Dans une casserole, portez à ébullition la boisson à l'amande avec les gousses de vanille fendues et grattées. Hors du feu, laissez infuser 20 mn, puis ajoutez les graines de chia et laissez-les gonfler 5 mn.

2. Mélangez au batteur électrique le beurre pommade avec le sucre glace, puis ajou-

tez la poudre d'amande, mélangez 5 mn

à vitesse très rapide, jusqu'à ce que le

mélange blanchisse et double de volume.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Ajoutez les jaunes au mélange précédent

avec la fleur de sel et mélangez. Ajoutez

progressivement le lait vanillé.

3. Montez les blancs en neige et, dès qu'ils

commencent à mousser, ajoutez progressivement le sucre vanillé. Puis incorporez

délicatement les blancs en neige à la pâte.

Beurrez un moule à cake et saupoudrez-

le de sucre. Versez la préparation dans

le moule, puis enfournez pour 40 mn.

Attendez que le cake tiédisse avant de le

démouler et de le déguster.



GÂTEAU FONDANT AUX POIRES ET À LA CARDAMOME (6 à 8 pers.)

Préparation : 30 mn ♦ Repos : 15 mn ♦ Cuisson : 50 mn

◆ 3 poires mûres ◆ 4 œufs ◆ 100 g de sucre roux + 5 c. à soupe ◆ 150 g de farine ◆ 1 sachet de levure ◆ 10 cl de lait ◆ 2 cl d'huile neutre ◆ 60 g de beurre Pour le sirop de pochage ◆ 40 g de sucre roux ◆ 50 cl d'eau ◆ 3 c. à café de cardamome en poudre

1. Préchauffez le four sur 180°/th. 6. Lavez, pelez et coupez les poires en deux, ôtez le cœur et les pépins. Préparez le sirop : faites bouillir l'eau, le sucre et la cardamome, puis, hors du feu, laissez pocher les poires dans le sirop pendant 15 mn. Égouttez-les et réservez.

2. Battez 3 œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, puis ajoutez la farine, la levure, le lait et l'huile. **3.** Beurrez et saupoudrez 2 c. à soupe de sucre dans un moule à manqué de 24 cm. Tapissez généreusement le fond avec les poires coupées en morceaux. Versez la

pâte. Enfournez 20 mn à four chaud. Pour plus de moelleux, faites fondre le beurre, mélangez-le avec 3 c. à soupe de sucre et le dernier œuf, puis versez sur le gâteau. Poursuivez la cuisson pendant 20 mn. Démoulez le fondant à la sortie du four.

**FONDANT AU LAIT CONCENTRÉ ET AU CHOCOLAT BLANC** (8 à 10 pers.)

Prép. : 20 mn ◆ Cuisson : 40 mn ◆ Au frais : 5 h minimum

- ◆ 300 g de chocolat blanc à pâtisserie ◆ 4 œufs moyens
- ◆ 300 g de lait concentré sucré ◆ 40 g de Maïzena

1. Préchauffez le four sur 200°/th. 6-7. Faites fondre le chocolat au bain-marie (réservez 1 barre pour faire des copeaux). Mélangez 2. Enfournez 30 mn. Laissez refroidir avant de placer au réfrigérateur au moins 5 h. Ajoutez le chocolat blanc fondu, puis mélangez bien. Versez cette préparation dans un moule à manqué de 24 cm, préalablement beurré et fariné.

Au moment de servir, râpez le chocolat sur le gâteau.

COBBLER POMME-CANNELLE (6 à 8 pers.)

Préparation : 25 mn ◆ Cuisson : 35 mn

◆ 6 pommes pink lady ◆ 1 citron jaune bio ◆ 10 cl de sirop d'érable ou de miel liquide ◆ 2 c. à café de cannelle ◆ 40 g de cerneaux de noix concassés ◆ 80 g de sucre en poudre ◆ 100 g de beurre salé très froid ◆ 200 g de farine avec levure intégrée

1. Préchauffez le four sur noix concassées, 1 pincée 180°/th. 6. Pelez et coupez de sel, le sucre et 2 c. à les pommes en petits mor- soupe d'eau dans un cul- ceaux. Zestez et pressez le de-poule, comme pour citron. Placez les pommes réaliser une pâte à crumble. dans une poêle allant au Puis râpez le beurre sur le four avec le sirop d'érable mélange.

ou le miel, le zeste et le jus **3.** Recouvrez les pommes de citron puis la cannelle. de cette pâte et enfournez Enfournez pendant 15 mn, à nouveau 20 mn en mon- jusqu'à ce que les pommes tant la température à 210°/ caramélisent. th. 7. Décorez de quelques

2. Mélangez du bout des doigts la farine avec les séchées au four (facultatif).





Assiettes Jars.

BLONDIE AUX PRALINES ROSES (9 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 110 g de beurre de cacahuète ◆ 80 g de beurre mou ◆ 160 g de sucre muscovado ou de sucre roux ◆ 2 œufs ◆ 150 g de farine ◆ quelques gouttes d'extrait de vanille ◆ 100 g de pralines roses

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. pâte. Si la pâte est trop épaisse, Dans un saladier, mélangez le beurre de cacahuète avec le beurre mou et le sucre. Ajoutez les œufs, puis la farine, l'extrait de vanille et 1 pincée de sel. **2.** Concassez les pralines roses, 30 mn. Laissez refroidir complètement avant de découper en réservez-en quelques-unes pour le décor, et ajoutez le reste à la

étalez-la à l'aide d'une spatule dans un moule carré beurré et fariné ou garni d'un papier sulfurisé. Parsemez quelques pralines concassées avant d'enfourner

9 carrés.

GÂTEAU MAGIQUE COMME UNE TARTE AU CITRON MERINGUÉE (6 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 1 h 05 mn ◆ Au frais : 5 h minimum

◆ 125 g de beurre ◆ 4 œufs moyens ◆ 2 citrons jaunes bio ◆ 150 g de sucre semoule ◆ 115 g de farine ◆ 50 cl de lait ◆ 1c. à soupe d'eau de fleur d'oranger Pour la meringue ◆ 2 blancs d'œufs ◆ 75 g de sucre glace Pour la décoration ◆ le zeste de 1 citron vert bio

1. Préchauffez le four sur 160°/th. 5-6. Faites fondre le beurre. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, réservez les blancs dans un cul-de-poule. Râpez les zestes, puis pressez les citrons. Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre et les zestes. Versez, dans cet ordre, le beurre fondu, la farine, l'eau de fleur d'oranger, le lait et le jus de citron, mélangez bien, toujours au batteur. Montez les blancs en neige très ferme.

2. Incorporez délicatement les blancs en neige en plusieurs fois à l'aide d'une maryse (la préparation ne doit pas être trop mousseuse sinon la génoise sera épaisse). Il doit rester des morceaux de blancs à la surface pour former la croûte à la cuisson. **3.** Versez cette préparation dans un moule à manqué en silicone de 24 cm de diamètre. Enfournez pendant 1 h. Laissez refroidir et placez au frais 5 h minimum. **4.** Avant de servir, préparez la meringue : montez les blancs en neige. Lorsqu'ils deviennent mousseux, ajoutez le sucre glace petit à petit. Placez la meringue dans une poche à douille et décorez le gâteau. Dorez à l'aide d'un chalumeau ou placez quelques minutes sous le gril du four. Râpez le citron vert sur la meringue et servez.



CHEESECAKE TOUT CHOCOLAT (6 pers.)

Préparation : 30 mn • Au frais : 6 h minimum • Cuisson : 10 mn

Pour le biscuit • 160 g de biscuits type petit-beurre • 20 g de cacao • 100 g de beurre fondu Pour la crème • 1 tablette de chocolat noir à pâtisserie • 300 g de fromage frais type Philadelphia • 250 g de crème liquide entière • 100 g de sucre glace Pour le décor • 50 g de chocolat noir ou lait

1. Préparez le biscuit : broyez les biscuits au mixeur, puis mélangez-les avec le beurre fondu et le cacao dans un cul-de-poule. Tassez cette préparation dans le fond d'un moule à charnière de 18 cm ou dans un cercle à pâtisserie chemisé de papier sulfurisé, lissez avec le dos d'une cuillère. Placez au frais pendant 1 h.

2. Préparez la crème : faites fondre le chocolat au bain-marie

et réservez. Fouettez la crème liquide au batteur électrique pour la monter en chantilly. Incorporez petit à petit le sucre glace, le Philadelphia et le chocolat fondu tiédi tout en continuant à fouetter.

3. Déposez la crème sur le biscuit et lissez avec une spatule. Placez au frais au moins 5 h jusqu'à dégustation. Décorez avec des copeaux de chocolat coupés au couteau au moment de servir.



**GÂTEAU À LA RICOTTA À LA VANILLE INSPIRÉ
DU MIGLIACCIO ITALIEN** (6 à 8 pers.)

Préparation : 20 mn • Cuisson : 1 h 10 mn

◆ 50 cl de lait ◆ 40 g de beurre ◆ 3 gousses de vanille ◆ 200 g de semoule de blé fine ◆ 4 œufs ◆ 250 g de sucre ◆ 250 g de ricotta ◆ sucre glace

1. Préchauffez le four sur 180°/th. 6. Faites bouillir le lait avec le beurre et les gousses de vanille fendues et grattées. Éteignez le feu, puis ajoutez la semoule. Remuez jusqu'à ce que la préparation épaississe.

2. Dans un cul-de-poule, fouettez les œufs entiers et le sucre avec un batteur électrique. Ajoutez la ricotta.

Otez les gousses de vanille et ajoutez la semoule au lait à la préparation précédente. Versez le tout dans un moule à manqué beurré de 24 cm de diamètre, puis enfournez pour 1 h. Laissez refroidir complètement avant de démouler. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

MOELLEUX AUX POIRES ET GRAINES DE PAVOT (6 à 8 pers.)

Préparation : 30 mn ◆ Cuisson : 40 mn

Pour le moelleux ◆ 150 g de farine ◆ 80 g de sucre + 3 c. à soupe ◆ 1 sachet de levure chimique ◆ 20 g de graines de pavot ◆ 100 g de beurre fondu ◆ 2 œufs ◆ 1 yaourt Pour la crème d'amande ◆ 50 g de beurre mou ◆ 50 g de sucre ◆ 1 œuf ◆ 60 g de poudre d'amande ◆ 1 c. à café d'extrait d'amande amère ◆ 3 poires mûres

1. Préchauffez le four à 180°/ l'œuf, la poudre d'amande th. 6. Préparez le moelleux : et l'extrait d'amande amère. dans un saladier, mélangez Versez dans le moule, sur la la farine avec le sucre, la première préparation levure, 1 pincée de sel et les **3.** Lavez et pelez les poires. graines de pavot. Ajoutez Ôtez le cœur. Coupez-les le beurre fondu, puis les en fines lamelles et déœufs et le yaourt. Versez posez-les sur la crème la pâte dans un moule à d'amande. Enfournez pour manqué beurré de 24 cm 40 mn. En fin de cuisson, de diamètre et réservez.

2. Préparez la crème : dans saupoudrez 3 c. à soupe de sucre sur le gâteau pour le autre saladier, mélangez caraméliser un peu. Laissez au batteur le beurre mou refroidir avant de démouler. avec le sucre, puis ajoutez



NICOLAS PACIELLO

Il en faut peu pour ÊTRE HEUREUX

Rares sont les très grands chefs à aller vers la simplicité. C'est le cas du chef pâtissier de l'hôtel Prince-de-Galles qui, plutôt que d'épater ses pairs, veut s'adresser au plus grand nombre. Son « Carnet de recettes qui déchire » permet à chacun de réaliser des merveilles dans sa cuisine. Voici comment.

PAR DANIËLE GERKENS - PHOTOS LINE BRUSEGAN

« **A**ma maman »... C'est par ces mots que Nicolas Paciello a voulu introduire son premier ouvrage. Non pas à la façon d'un lauréat des Oscars qui lancerait ainsi une litanie de remerciements, mais bien parce que c'est à elle qu'il doit son présent. « Mon père était ambulancier et ma mère nourrice, raconte ce Lorrain chaleureux. Si personne chez moi n'était dans les métiers de bouche, chaque week-end la maison sentait divinement bon lorsque maman préparait un gâteau. Je crois que c'est de là qu'est venue ma vocation. » Et quelle vocation ! Quand on le joint, il s'excuse. Il avait les mains dans le chocolat au labo et ne pouvait nous répondre tout de suite. À deux semaines de la finale des MOF 2018, Nicolas Paciello, qui concourt dans la catégorie pâtisserie, est plus qu'occupé. Mais il prend le temps d'expliquer son projet. On s'étonne qu'il n'ait pas voulu un « coffee table book », un de ces gros pavés sur papier glacé où les grands chefs font assaut de merveilles, voulant démontrer leur savoir-faire. Il rit ! « Je ne me sens pas du tout dans la compétition parisienne entre grands chefs. Je suis rigoureux, j'adore mon métier et je suis heureux de le pratiquer à un haut niveau, mais je désire surtout donner au plus grand nombre l'envie de retourner en cuisine. » Décidément, Nicolas est un original. « Non, pas original, se défend-il. Juste attaché à être vrai. Vous savez, j'ai un cahier dans lequel j'ai noté mes recettes les plus précieuses, des recettes de base toutes simples, parfaitement affinées et réglées. Et cela fait des années que je me disais qu'il faudrait le publier.

D'ailleurs, je donne très souvent des conseils à ma communauté de followers sur Instagram. Certes, ils sont moins nombreux que ceux de Cédric Grolet (son meilleur ami, ndlr), mais ils sont fidèles. » Pour être sûr que son livre soit vraiment adapté à tous, Nicolas a retravaillé ses recettes avant de les soumettre à ses frères, pas du tout rois des fourneaux. « Dès que l'un d'entre eux coinçait sur une étape, je reprenais les choses. Pendant deux ans, j'ai aussi inspecté les placards de mes amis afin d'être sûr de ne pas utiliser des produits trop rares ou techniques. » Loin des ors de l'hôtel Prince-de-Galles, où il officie avec son équipe d'une dizaine de spécialistes, Nicolas s'est immergé dans la peau d'un pâtissier amateur. « On a shooté les photos à Strasbourg, chez Lina, une amie photographe, elle aussi originaire d'Etting. Tout a été fait dans sa cuisine Ikea avec cinq moules basiques Tefal et un batteur Moulinex. Ce dont je rêve ? Voir dans quelques mois des exemplaires de mon livre tout tachés d'œuf, de beurre et de chocolat ! » Ses valeurs essentielles ? Le bonheur, la simplicité et le bien-être. À tel point qu'il lance, en parallèle du livre, une application Le Carnet de recettes qui déchire, avec les listes d'ingrédients, un échange de photos des réalisations et des concours... Premiers prix ? Des stages de pâtisserie pour de vrai avec lui ! Pour celui qui avoue « ne pas avoir de plan de carrière, que des plans de partage », rien de plus évident. D'ici-là, Nicolas nous fait un premier cadeau : partager avec les lecteurs de *ELLE à table* huit recettes vraiment simples et super bonnes.





CARROT AND BANANA CAKE

Préparation : 30 mn ◆ Cuisson : 1 h 05 mn

◆ 85 g de beurre ◆ 30 g de cerneaux de noix concassés ◆ 60 g de farine ◆ 1 c. à café de levure chimique ◆ 1 belle pincée de cannelle en poudre ◆ 1 œuf ◆ 100 g de sucre semoule ◆ 1 gousse de vanille ◆ 80 g de carottes râpées ◆ 1 banane coupée en demi-rondelles

1. Faites bouillir le beurre 5 mn à la casserole pour réaliser un beurre noisette. Torréfiez les noix au four, 12 mn à 155°/th. 5-6. Sortez-les du four mais laissez-le allumé. Mélangez la farine avec la levure, 1 belle pincée de sel, 1 autre de cannelle et les noix torréfiées.

2. Fouettez l'œuf, le sucre et les graines de la gousse de vanille. Ajoutez ce mélange à la préparation précédente. Incorporez les carottes râpées, les demi-rondelles de banane et le beurre noisette froid. Versez le tout dans un moule à cake beurré au pinceau.

3. Enfournez pour 45 mn et tournez le moule à mi-cuisson.

Le + EAT

Décorez éventuellement le cake avec un glaçage chocolat. Coupez des filaments de carotte et faites-les cuire dans un sirop de sucre! Disposez-les en chiffonnade sur le glaçage au chocolat.

GÂTEAU AU YAOURT

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 40 mn

◆ 3 œufs ◆ 1 pot de sucre ◆ 1 sachet de sucre vanillé ◆ 1/2 pot d'huile de pépins de raisin ◆ 1 pot de yaourt nature ou aux fruits ◆ 3 pots de farine ◆ 1 c. à café de levure chimique ◆ beurre pommade

1. Fouettez ensemble les œufs et les sucres. **3.** Préchauffez le four à 200°/th. 6-7. Beurrez un moule à génoise au pinceau. Versez-y **Le + EAT**

Ajoutez l'huile et le yaourt, toujours au fouet.

2. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la préparation, baissez la température du

four à 175°/th. 5-6 et enfournez pour 40 mn

puis incorporez les poudres à la première (tournez le moule à mi-cuisson).
préparation.

Beurrez bien le moule pour obtenir une belle coloration sur les bords du gâteau au yaourt.





LE MARBRÉ DE MAMAN

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 1 h

◆ 115 g de beurre mou + un peu pour le moule ◆ 200 g de sucre glace ◆ 3 œufs à température ambiante ◆ 200 g de farine ◆ 2 c. à café de levure chimique ◆ 5 cl de lait à température ambiante ◆ 10 g de cacao en poudre

1. Beurrez un moule à kouglof (ou autre moule rond) avec un pinceau, en allant du fond vers le bord en lignes verticales.

2. Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre glace au fouet. Ajoutez les œufs, puis mélangez à nouveau au fouet.

3. Dans un autre saladier, mélangez la farine

et la levure chimique. Incorporez le tout en deux fois à la première préparation, toujours au fouet, puis ajoutez le lait.

4. Préchauffez le four à 150°/th. 5. Divisez la pâte dans deux bols. Ajoutez la poudre de cacao dans l'un des bols. Versez alternati-

vement dans le moule une couche de 2 cm d'épaisseur de pâte blanche et une couche équivalente de pâte cacaotée. Laissez cuire 1 h. Démoulez le gâteau 5 mn après l'avoir sorti du four.

Le + EAT

Une fois refroidi, recouvrez le marbré avec un glaçage chocolat.



CHEESECAKE À L'AMÉRICaine

Préparation : 30 mn • Repos : 1 nuit • Cuisson : 1 h 10 mn

◆ 250 g de speculoos ◆ 50 g de beurre mou ◆ 3 œufs ◆ 10 g de farine ◆ 175 g de sucre semoule ◆ 45 g de crème épaisse ◆ 600 g de fromage frais type Philadelphia ◆ coulis de mangue ou de fruit de la passion

1. Sur le plan de travail, écrasez les speculoos au rouleau. Ajoutez le beurre mou et mélangez à la main. Étalez la préparation au fond d'un cercle de 25 cm de diamètre garni de papier cuisson, puis tassez bien.

2. Fouettez ensemble 2 œufs entiers, 1 jaune, la farine et le sucre. Ajoutez la crème épaisse

au fouet électrique. Terminez avec le fromage frais, toujours au fouet.

3. Préchauffez le four à 130°/th. 4-5. Versez la préparation sur le biscuit. La crème doit

avoir au moins 5 cm d'épaisseur.

Le gâteau doit être tremblotant à la sortie du four. Ôtez le cercle quand le cheesecake est tiède. Laissez-le au réfrigérateur pendant 3 h au minimum, voire toute la nuit.

4. Baissez la température du four à 100°/th. 3-4 et enfournez pendant 1 h à 1 h 10 mn.

5. Nappez le cheesecake de coulis de mangue ou de passion et parsemez-le de quelques grains de fruit de la passion.



CAKE MOELLEUX AUX NOISETTES

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 50 mn

- ◆ 55 g de beurre (pour 40 g de beurre noisette) + un peu pour le moule
- ◆ 2 œufs
- ◆ 85 g de sucre
- ◆ 95 g de farine
- ◆ 2 c. à café de levure chimique
- ◆ 20 g de poudre de noisette
- ◆ 6 cl de crème fraîche
- ◆ 110 g de praliné noisette

1. Beurrez un moule à cake avec un pinceau. Faites bouillir le beurre pendant 4 à 5 mn jusqu'à ce qu'il commence à roussir (beurre noisette).
2. Préchauffez le four à 210°/th. 7. Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent légèrement.
3. Dans un autre saladier, mélangez la farine avec la levure chimique, la poudre de noisette et 1 belle pincée de sel. Ajoutez ces poudres à la première préparation, puis incorporez la crème tout en mélangeant. Terminez en ajoutant le praliné noisette et le beurre noisette tiède. Versez la pâte dans le moule à cake.
4. Enfournez pour 45 mn à 155°/th. 5-6, tournez le moule à mi-cuisson. À la sortie du four, attendez 5 mn avant de démouler le cake.

Le + EAT

Pour un cake moelleux, filmez-le. Sans film, il deviendra plus craquant.





MINI-MADELEINES AU MIEL (50 PIÈCES)

Préparation : 15 mn ◆ Repos : 4 h ◆ Cuisson : 10 mn

◆ 120 g de farine ◆ 2 c. à café de levure chimique ◆ 115 g de sucre ◆ 10 g de miel ◆ 2 œufs entiers (à température ambiante) ◆ 120 g de beurre fondu
◆ beurre pommade

1. Mélangez bien la farine et la levure chimique. Fouettez ensemble le sucre, le miel et les œufs. Incorporez le mélange farine-levure en plusieurs fois, toujours au fouet. Terminez en ajoutant le beurre fondu. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 3 h.

2. Beurrez le moule à mini-madeleines avec un pinceau. Versez la pâte jusqu'aux 3/4 du moule. Placez-le au réfrigérateur 1 h.

à 190°/th. 6-7. Enfournez 10 mn, sans vous éloigner du four pour attendre la juste cuisson.

Le + EAT

À la sortie du four, démoulez tout de suite les mini-madeleines, sinon elles risquent de coller.



OMELETTE NORVÉGIENNE

Préparation : 40 mn ♦ Repos : 1 nuit + 30 mn ♦ Cuisson : 10 mn

♦ 2 pots de bonne glace à la vanille ♦ 2 blancs d'œufs ♦ 100 g de sucre ♦ 55 g de sucre non raffiné ou de vergeoise ♦ 12 biscuits à la cuillère ♦ 1 sachet de pop-corn caramélisé ♦ fleur de sel

1. La veille, placez la glace au réfrigérateur 30 mn pour la ramollir. Recouvrez un moule à bûche de papier sulfurisé, puis passez-le au congélateur 5 mn. Étalez une bonne couche de glace au fond du moule à bûche, écrasez-la bien et creusez-la légèrement au milieu.
2. Garnissez le centre de pop-corn. Recouvrez le tout de glace, jusqu'à 1 cm sous le bord du moule. C'est un montage qui se fait rapidement, si la glace fond trop, n'hésitez pas à la repasser au congélateur.
3. Déposez des biscuits à la cuillère sur toute la longueur de la glace. Replacez le moule au congélateur toute la nuit.
4. Le jour même, faites cuire les sucres avec 5,5 cl d'eau dans une casserole jusqu'à 120°. Sans thermomètre, vérifiez la cuisson du sirop en coulant une goutte sur le plan de travail : elle doit être épaisse et transparente.
5. Montez les blancs d'œufs en neige au fouet électrique. Ajoutez le sirop (idéalement à 120°) sur les blancs, puis continuez à monter le tout à grande vitesse pour obtenir une meringue ferme.
6. Démoulez la bûche sur un plat long. À l'aide d'une poche pâtissière, recouvrez entièrement la glace de meringue sans tarder. Brûlez le tout à l'aide d'un chalumeau (facultatif). Décorez l'omelette norvégienne avec des pop-corn et quelques pointes de fleur de sel.

Le + EAT

Dessert signature de Nicolas Paciello au Prince de Galles, l'omelette norvégienne n'a jamais été retirée de la carte.



Cake, gâteau au yaourt, tarte au chocolat, brownie... Au total, Nicolas Paciello a rassemblé 60 recettes expliquées pas à pas dans son « Carnet de recettes qui déchire », 160 pages, 22 € (éd. Robert Laffont).

FLAN À LA PARISIENNE

Préparation : 30 mn • Repos : 1 nuit + 20 mn • Cuisson : 1 h 15 mn

◆ 400 g de pâte feuilletée ◆ 60 cl de lait ◆ 15 cl de crème liquide ◆ 1 gousse de vanille ◆ 100 g de sucre ◆ 60 g de Maïzena ◆ 3 œufs ◆ beurre pommade

1. Beurrez un moule avec un pinceau. Étalez finement (sur 2 mm) la pâte feuilletée, puis déposez-la dans le moule en laissant dépasser 2 cm de pâte en dehors du moule.

2. Faites bouillir le lait et la crème avec la gousse de vanille coupée et grattée. Laissez infuser le tout pendant 20 mn, puis retirez la gousse de la préparation.

3. Dans un bol, mélangez au fouet le sucre, la Maïzena et les œufs. Incorporez-y un peu de liquide chaud tout en continuant à fouetter.

4. Versez cette préparation dans le reste du mélange lait-crème et portez le tout à ébullition. Laissez cuire pendant 4 à 5 mn. Attention à bien mélanger pour ne pas brûler le fond de la casserole. Le mélange va épaissir. Versez la préparation dans un bol pour la faire refroidir. Préchauffez le four à 200°/th. 6-7.

5. Une fois tiède, mélangez la préparation au fouet, puis garnissez-en le fond de tarte cru. Coupez la pâte qui déborde du moule. Baissez la température du four à 180°/th. 6 et enfournez pour 50 mn, en tournant le moule à mi-cuisson. Laissez complètement refroidir le flan (idéalement 1 nuit au réfrigérateur) avant de le démouler.

Le + EAT

À la sortie du four, vous pouvez napper le flan avec du miel pour un dessert encore plus gourmand.



NOTRE TOUR DE FRANCE DES PÂTISSERIES

Depuis des années, le pâtissier Christophe Michalak sillonne le pays à la rencontre des meilleurs artisans. Voici ses coups de cœur, enrichis par ceux de la rédaction.

PAR **ALEXANDRA MICHOT** - ILLUSTRATION **JESSIE KANELOS WEINER**



Les amateurs de douceurs sont capables de faire des kilomètres, de longs détours, voire de sauter dans un train, juste pour goûter aux spécialités des meilleurs artisans pâtissiers. C'est aussi le cas de Christophe Michalak, champion du monde de pâtisserie en 2005 et ancien chef pâtissier du Plaza Athénée, qui a partagé pendant des années (de 2007 à 2011) ses découvertes et coups de cœur sur son blog Passions gourmandes. Aujourd'hui, celui qui a largement contribué à démocratiser la pâtisserie à la télévision, et par le biais de sa chaîne YouTube, dirige une adresse à Tokyo et quatre établissements à Paris, dont un Café Michalak, jouxtant son école de cuisine. « Quand j'ai commencé, il y a vingt-cinq ans, on me décourageait de poursuivre dans cette voie. Les seules pâtisseries connues étaient des institutions. Gaston Lenôtre et Pierre Hermé ont fait un travail de fond en mettant le savoir-faire des artisans à l'honneur. Avec Christophe Adam (L'Éclair de génie), nous avons pris le relais, en version trublions, par le biais de notre Club des sucrés. Les émissions de télévision ont également permis de faire découvrir le travail des pâtissiers et les lignes ont commencé à bouger », décrypte-t-il. Christophe Michalak se réjouit de voir, enfin, les pâtissiers quitter l'ombre des cuisiniers. S'il reconnaît l'impact des réseaux sociaux sur l'engouement autour de la pâtisserie, il tempère : « Il ne faut pas que l'esthétique l'emporte sur le goût, l'émotion, les textures, la qualité des ingrédients... » Raison pour laquelle il s'ingénie à défendre et à faire connaître les pâtissiers indépendants qui, comme lui, s'attachent à faire bien et bon en restant accessibles à tous. « C'est formidable de voir éclore de plus en plus de boutiques tenues par des artisans qui ont le courage d'entreprendre et de devenir leur propre patron, comme Philippe Rigolot à Annecy ou Yann Menguy à Paris », s'enthousiasme-t-il. Des artisans qu'il avait mis à l'honneur en 2015 dans « À la rencontre des meilleurs pâtissiers & chocolatiers de France » (éd. Gründ), un ouvrage mitonné à quatre mains avec son épouse, Delphine, photographe. Pour vous proposer un délicieux parcours en France, nous avons réuni leurs coups de cœur d'alors, leurs récentes découvertes et les nôtres. De quoi entamer un sugar tour hexagonal, non exhaustif certes, mais déjà très gourmand !

Adresses sur christophemichalak.com

© Pierre Javelle.



PARIS-5^E

Carl Marletti

Formé chez les meilleurs traiteurs parisiens (Lenôtre, Potel & Chabot), ce petit-fils de pâtissier fit ensuite les beaux jours du Café de la Paix au Grand Hôtel Intercontinental de Paris. C'est là qu'il va créer en 2005 le fameux Cinq-Cents Feuilles. Il est installé aujourd'hui dans sa boutique.

On y goûte : le Lily Valley (mini-saint-honoré à la violette), le Censier (croustillant au praliné et quenelle de chocolat noir taïnor) et la religieuse pistache, démoniaque selon Christophe Michalak.

51, rue Censier. 01 43 31 68 12.
carlmarletti.com

© Mélanie Denizot.



PARIS-7^E

Gâteaux d'émotions

Enfin ! Philippe Conticini, enfant prodige de la pâtisserie, inventeur des verrines sucrées et fan du paris-brest, a ouvert sa nouvelle boutique parisienne.

On y goûte : les Crioches (mix de croissant et brioche), sa tartelette citron confit-sarrasin, les choux pralinés et ses diaboliques cannelés garnis de caramel au beurre salé.

37, rue de Varenne. 01 43 20 04 99.
philippeconticini.fr

PARIS-18^E

Gilles Marchal

Ce Lorrain d'origine est aussi fantaisiste en privé que rigoureux dans son travail. Ancien chef pâtissier au Bristol et directeur de la création à La Maison du chocolat, il tient aujourd'hui une ravissante boutique à Montmartre. Sa viennoiserie et ses madeleines ont le goût de l'enfance.

On y goûte : la tarte bourdaloue, ses beignets aux pignons, le casse-noisette façon opéra, moelleux, fondant, craquant, la tarte au citron à la meringue « décoffée ».

9, rue Ravignan. 01 85 34 73 30.
gillesmarchal.com



© Marie Florucci.

PARIS-4^E

Maison Aleph

Myriam Sabet, Parisienne d'origine syrienne, a créé une rafraîchissante pâtisserie du Levant, revisitant avec grâce les douceurs du Moyen-Orient. Chaque bouchée est un voyage et chaque emballage un régal pour les yeux !



© Caspar Miskin.

On y goûte : le Nid à la rose et le 1001 Feuilles pistache d'Iran-fleur d'oranger.

20, rue de la Verrerie. 09 83 03 42 02.

maisonaleph.com



© Guillaume Czerw.

LA GARENNE-COLOMBES Nicolas Bernardé

Technicien virtuose, cet ex-instructeur à l'école de pâtisserie Le Cordon-Bleu maîtrise aussi l'expression artistique. MOF depuis 2004, il est installé en proche banlieue parisienne où, chaque samedi, il propose une nouvelle création : la pâtisserie du samedi.

On y goûte : son cake signature chocolat-orange-noisette et tous ses Cakissimes, exceptionnels selon Christophe Michalak ! On aime aussi sa superbe dacquoise tropicale à l'ananas.

2, place de la Liberté. 01 41 19 02 74.

nicolas-bernarde.com

PARIS-6^E

Arnaud Larher

Ce Breton d'origine, technicien hors pair, s'est formé à Brest, puis à Paris chez Peltier, Dalloyau et Fauchon. Depuis 1997, il a ouvert une boutique à Montmartre, puis une deuxième et aujourd'hui une troisième Rive Gauche.

On y goûte : le kouign-amann, la tarte Honolulu (crème mangue-mandarine, chantilly coco et gelée passion), la crème d'ange cachée dans un petit pot en bois.

93, rue de Seine. 01 43 29 38 15. arnaudlarher.com



PARIS-7^{ER}

Maison Foucade

Marjorie Foucade, petite trentaine, a fondé cette nouvelle pâtisserie de douceurs légères, gourmandes, ultra-fraîches, sans gluten et, si possible, sans lactose. Les créations de sa pâtissière, la talentueuse Saori Odoi, n'ont pas fini de nous étonner.

On y goûte : l'Opérette, version aérienne, sans gluten ni lactose, de l'opéra, ou le Soyeux, régal exotique à la noix de coco et au coulis passion, les cakes de saison.

17, rue Duphot. 01 42 36 11 81.

foucadeparis.com



© Laurent Fau.

© Presse.



PARIS-7^E

Hugo & Victor

Hugues Pouget, ex-chef pâtissier de la table 3 étoiles de Guy Savoy, a ouvert en 2010 son cabinet de curiosités sucrées. Son credo ? Bannir les colorants et les arômes artificiels afin de reconnecter la pâtisserie avec les produits de saison.

On y goûte : son saint-honoré Issaya (passion-mangue-ananas-vanille-galanga), ses tartes de saison aux raisins ou figues de Solliès, et notre favorite : la tarte Pétale de pamplemousse.

40, boulevard Raspail. 01 44 39 97 73. hugovictor.com

PARIS-7^E

Des Gâteaux et du Pain

Claire Damon a beau être discrète, on n'oublie jamais sa première visite dans sa superbe boutique parisienne, ouverte en 2006. Ici, le regard hésite, puis renonce à choisir. Ce sera des pains et des gâteaux !

On y goûte : le Chou poire, sa tarte pommes Tatin au sirop d'érable ou poire muscovado, son chausson rhubarbe et son saint-honoré au chocolat...
89, rue du Bac. 01 45 48 30 74. desgateauxetdupain.com



© Laurent Fau.

PARIS-18^E

Pâtisserie La Goutte d'Or

Installé dans un quartier populaire, le trentenaire Yann Menguy nous régale avec des créations éphémères à prix doux dans un lieu lumineux et moderne, doté d'un convivial coffee shop.

On y goûte : Christophe Michalak craque pour son flan nature et pour sa charlotte poire-tonka. Nous, on aime sa tarte vanille pécan et ses choux au praliné.

183, rue Marcadet. 07 60 35 10 13.



© Julien Schlosser.

PARIS-17^E

KL Pâtisserie

Kevin Lacote a connu une première vie de chef pâtissier au sein de quelques-unes des plus belles tables de France : Le Cinq, L'Ambroisie, La Grande Cascade, La Table du Kilimandjaro... C'est son expérience chez Hugo & Victor qui lui a donné envie d'ouvrir son propre salon de thé doté d'un comptoir doré.

On y goûte : le Kara Damia (dacquoise coco, mousse de lait et caramel demi-sel) et, en saison, le Cerise muscovado (biscuit sablé speculoos, crème cheesecake muscovado et confit de cerise).
78, avenue de Villiers. 01 45 71 64 84. klpatisserie.com

ET AUSSI...

• **YANN COUVREUR** pour le carré amandine aux poires, l'entremets Chilling dans le terrier, le baba au rhum-riz au lait et la tarte au chocolat grand cru.
[Adresses sur yanncouvreur.com](http://yanncouvreur.com)

• **LA PÂTISSERIE DU PANTHEON** de Sébastien Dégardin, pour son mont-blanc fabuleux.
200, rue Saint-Jacques, Paris-5^e. sebastien-degarдин.com

• **PAIN DE SUCRE** de Didier Mathray et Nathalie Robert, pour le gâteau Rosemary et le

Bollywood (mariage d'ananas, coriandre et pâte sablée aux amandes).

14, rue Rambuteau, Paris-3^e. patisseriepaindesucré.com.

• **LA PÂTISSERIE TOURBILLON** de Yann Brys pour la tarte Tourbillon cœur de citron-yuzu.
2, avenue Salvador-Allende, 91160 Saulx-les-Chartreux.

• **LES PÂTISSERIES CYRIL LIGNAC** pour leur fameuse tarte citron sur son sablé noisette et leur récent paris-brest noix de pécan. gourmand-croquant.com



© Édouard N'Guyen.



METZ

Fresson, chocolatier-pâtissier

Gâteaux, tartes, confiseries, chocolats, glaces, verrines, biscuits... Franck Fresson, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2004, sait tout faire, même piloter un avion !

On y goûte : Christophe Michalak fond devant le Suprême de Crillon (crème caramel renversante), nous pour les babas mojito ou piña colada et le moelleux chocolat-vanille.

17, rue du Grand-Cerf. 03 87 36 28 17.
fresson-chocolatier-patissier.fr

© Laurent Fau.



© Franck Kauff.

TROYES

Maison Caffet

Meilleur Ouvrier de France pâtissier et Champion du monde des Métiers du dessert, Pascal Caffet a repris la pâtisserie de ses parents à l'âge de 22 ans. Ce passionné dirige aujourd'hui quatorze boutiques en France et à l'étranger.

On y goûte : ses pralinés à l'ancienne, la Macarotte vanille-caramel et l'entremets Holidays (biscuit de Gênes à la mousse chocolat blanc-vanille et compotée de framboise).

2, rue de la Monnaie. 03 25 73 35 73.
maison-caffet.com



© Nicolas Villon.



© Matthieu Cellard.

LYON-4^E

Maison Bouillet

Audacieux et innovant, Sébastien Bouillet s'est formé auprès des deux MOF Patrick Chevallot à Val-d'Isère et Philippe Segond à Aix-en-Provence, également avec Gérard Mulot à Paris. Depuis, il a rejoint la maison familiale en 2000, apportant son enthousiasme, son goût du design et son petit grain de folie.

On y goûte : le Maca'Lyon (macaron au caramel recouvert de chocolat), la sphère

abricot-amande et le BK, péché mignon de Christophe Michalak : un gâteau en forme de bâtonnet glacé.

15, place de la Croix-Rousse.
04 78 28 90 89. chocolatier-bouillet.com

LYON-6^E

Bernachon

Institution chocolatée lyonnaise créée en 1953 par Maurice Bernachon, cette maison, qui maîtrise toute la production, de la fève à la tablette, est aujourd'hui dirigée par Philippe Bernachon.

On y goûte : l'élégant Président (génoise à la ganache pralinée et cerise confite), les éclairs, l'Éventail (iconique biscuit aux amandes et ganache chocolat noir) et la tarte aux pralines.

42, cours Franklin-Roosevelt. 04 78 24 37 98.
bernachon.com

PERPIGNAN

Olivier Bajard

Formateur et technicien hors pair, Olivier Bajard, qui dirige aussi une école de pâtisserie, est surnommé « le Mozart de la pâtisserie » par Christophe Michalak ! Ce MOF, aussi Champion du monde de pâtisserie, privilégie les goûts et les textures, même s'il sait travailler les décors comme personne.

On y goûte : les Rousquillettes (addictif biscuit délicatement parfumé à l'anis et nappé de glaçage citronné), l'entremets glacé Arc-en-Ciel (sans gluten).

355, rue du Docteur-Parcé. 04 68 38 78 85. olivier-bajard.com



© Emmanuel Perrin.



© Presse.



ANGLET

Pâtisserie Bamas

Véritable bête de concours, Thierry Bamas gagne tout ou presque, dont les titres de MOF et de Champion du monde de desserts glacés. À raison, tant ses créations tout en nuances sont d'une incroyable élégance.

On y goûte : Christophe Michalak se damnerait pour son éclair 100 % chocolat, nous pour son cheesecake made in Pays basque, son saint-honoré au caramel et son gâteau basque.

3, rue Charles-Kraemer. 05 59 59 01 74. bamas.fr



© Presse.

VAL-D'ISÈRE

Patrick Chevallot

Ce MOF pâtissier a formé bon nombre d'excellents artisans du sucré. Depuis la boulangerie familiale à Val-d'Isère qu'il va transformer en pâtisserie-chocolaterie, il supervise aujourd'hui cinq boutiques, dont deux à Tignes.

On y goûte : la Patte d'Ours (pâte levée feuilletée à la crème pâtissière et pépites de chocolat), ses grandes tartes fermières et la Vosgienne aux myrtilles.

Av. Olympique. 04 79 06 02 42. chevallot.com



© Société Agent Fédérateur.



© Fred Durantet.

ANNECY

Philippe Rigollet

Champion du monde de pâtisserie, MOF et ex-chef pâtissier de la cheffe triplement étoilée Anne-Sophie Pic, ce magicien du sucré, installé avec son épouse, Élodie, à Annecy, a récemment ouvert une seconde adresse, La Rose des neiges, rue Jean-Jacques-Rousseau.

On y goûte : Mr Smith, création trompe-l'œil d'une demi-pomme verte, et son entremets Choco-chocolat.

1, place Georges-Volland. 04 50 45 31 35. philipperigollet.com



ANTIBES
Lilian Bonnefoi

L'ancien chef pâtissier de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes s'est installé à son compte dans un lumineux comptoir à pâtisseries. Tout est beau, bon, très élégant dans les accords, les textures et les présentations.

On y goûte : la tarte au citron de Menton, le Waki-Cake (roulé au thé matcha et crème de marron) et le VIP, irrésistible gâteau de crêpes soufflées pour quatre.

7, avenue Robert-Soleau. 04 93 33 90 74.
lilianbonnefoi.com



© Jean-Michel Sordello.

VALBONNE
Christian Camprini

Celui qui fut le chef pâtissier du Louis-XV, le restaurant d'Alain Ducasse à Monaco, est une force tranquille installée depuis 2012 sur les hauteurs d'Opio. Ce MOF chocolatier-confiseur confectionne aussi des wedding cakes absolument renversants.

On y goûte : la tarte valbonnaise, création maison, un délice national au niveau du gâteau basque de Thierry Bamas selon Christophe Michalak, qui fond pour ce mariage de textures : sablée, dacquoise et pâte d'amande à la fleur d'oranger.

11, rue de la République. 04 93 75 03 61.
christian-camprini.fr



© Jean-Michel Sordello.



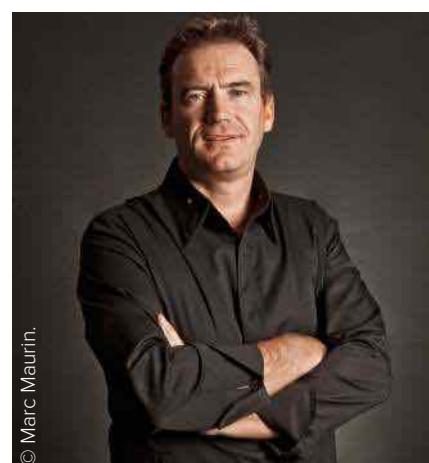
© Marc Jolibois.

NICE
Pâtisseries LAC

Spécialiste du chocolat, ce pâtissier lyonnais a fait fondre le cœur des Niçois avec ses classiques réinventés et ultra-gourmands. Son fils Julien travaille à ses côtés.

On y goûte : le Saint-Estève (biscuit macaron, crème au beurre pralinée et fruits secs), Intense, une déclinaison cacao en mousse, pâte et crémeux, et le Moelleux fruits ovale.

49, rue Giuffredo. 04 93 82 57 78.
patisseries-lac.com



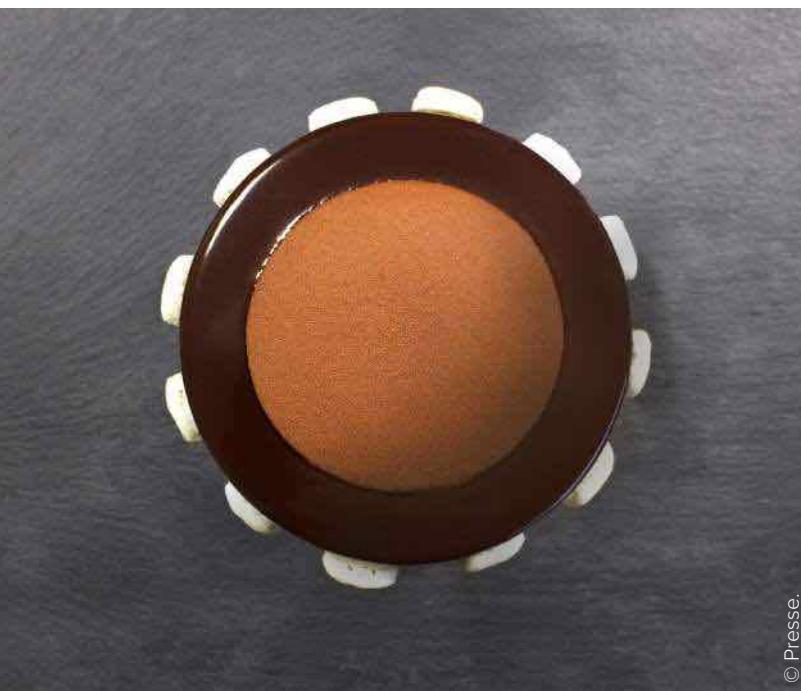
© Marc Maurin.

CANNES
Pâtisserie Intuitions

Jérôme de Oliveira, « un petit génie » selon Christophe Michalak, a remporté la Coupe du monde pâtisserie et le Mondial des arts sucrés. Dans ses deux adresses cannoises, il délivre des créations ludiques, pimpantes et sacrément addictives.

On y goûte : le baba mojito à la belle acidité, le paris-brest-cannes pour plus de longueur pralinée en bouche et sa tartelette citron meringuée en forme de soleil.

35, rue Hoche. 09 67 35 80 81.
patisserie-intuitions.com



© Presse.

RENNES

Pâtisserie Le Daniel

S'il a failli être dessinateur, Laurent Le Daniel, qui a finalement décroché le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1997, exerce son œil, ses mains et son sens du détail avec d'irrésistibles entremets pour ses quatre boutiques rennaises.

On y goûte : le Cœur de Bretagne, délice individuel avec biscuit aux noisettes, du chocolat et du caramel au beurre salé, l'entremets Kioto à la pistache, mangue et abricot, et le Boréal.

19, rue Jules-Simon. 02 99 78 85 82. patisseriele-daniel.fr



NANTES

Vincent Guerlain

Installé à Nantes à l'âge de 22 ans, en 1997, cet infatigable chocolatier-pâtissier a lancé en 2009 un concours du meilleur macaron nantais, concours devenu national depuis.

On y goûte : les Guerlingots (chocolats fourrés au praliné en forme de berlingots nantais), la crème d'ange fraises et le très design Mulinello framboise.

11, rue Franklin. 02 40 08 08 79. vincentguerlain.com



© M. Guerlain.

© Jean-Christophe Lefoux.



DEAUVILLE

Jean-François Foucher



© Presse.

Ancien chef pâtissier de l'hôtel Park Hyatt à Paris, ce créatif, nourri de ses séjours à l'étranger (Japon, Argentine, Etats-Unis), s'est établi en Normandie en 2010 entre Deauville et Cherbourg où il anime également des cours de pâtisserie-chocolaterie.

On y goûte : les makis mangue-passion, la Gourmandise sensuelle (une crème de massage à déguster pour la Saint-Valentin) et ses gâteaux de voyage.

13, rue Désirée-le-Hoc. 02 31 88 55 31. patisserie-foucher.com

ET AUSSI ...

• **ALAIN CHARTIER** pour la verrine Cœur de Breton, les bûches glacées à l'eau de mer et l'éclair fraisier.

25, place des Lices, 56000 Vannes. Autres adresses sur alainchartier.fr.

• **THIERRY MULHAUPT** pour les tartes folles de saison, le kougelhopf glacé. 5, rue du Temple-Neuf, 67000 Strasbourg. Autres adresses sur mulhaupt.fr

• **LES PÂTISSIERS FELDER-LESECQ** pour les torches aux marrons, les beignets fourrés, les kougelhopfs et en saison

les tartes mirabelles ou raisins des vendanges.

29, rue du Maréchal-Foch, 67190 Mutzig. 03 88 38 13 21.

• **SYLVAIN DEPUICHAFFRAY** pour le tian façon mont-blanc, le Val'Agrum, la tartelette tropézienne du moment et le gâteau Pom, Caramel & Vanille. 66, rue Grignan, Marseille-1^{er}. 04 91 33 09 75.

• **DENIS MATYASY** pour le Flagrant Délice et le baba revisité. 35, av. du 8-Mai-1945, 83260 La Crau. Autres adresses sur matyasy.com

TENDANCE *Ceci n'est pas* DU SUCRE

PAR DANIELLE GERKENS - PHOTOS MYRIAM GAUTHIER-MOREAU

Poussés par les consommateurs et les lanceurs d'alerte, les cuisiniers désucrent massivement leurs recettes. D'autres vont encore plus loin et créent de délicieux desserts sans un gramme de sucre ni d'édulcorant. Sept bluffantes recettes de la blogueuse Géraldine Olivo.

L'avenir sera-t-il non sucré ? Au vu de la tendance de ces dernières années, c'est bien possible. Sera-t-il pour autant dépourvu de douceur ? Sûrement pas ! Longtemps assimilé au plaisir, à la joie, aux célébrations personnelles ou rituelles, le sucre vit une époque paradoxale. Entre amour et haine, désir et méfiance, il cristallise les contradictions.

Le bonheur fait (aussi) notre malheur

Le goût préféré de l'humain ? Le sucré. Parce qu'il est synonyme de saveur initiale (celle du lait maternel) et qu'il rime avec calories rapidement absorbées par l'organisme (la quête essentielle de tous les êtres humains qui nous ont précédés), il tient une place primordiale dans nos envies. Le hic ? S'il a longtemps été rare, ne se trouvant que dans le miel, la canne à sucre, les fruits et les féculents (l'amidon des céréales et des tubercules, ndlr), le sucre est devenu omniprésent depuis une cinquantaine d'années. En France, nous sommes passés d'une consommation moyenne de 1 kg de sucre par an et par habitant à la fin du XIX^e siècle à 35 kg par an et par habitant aujourd'hui. Et ceci parce que le sucre, ingrédient bon marché, garantit aux agro-industriels que leurs produits seront appréciés des consommateurs, tandis que ses propriétés de conservation et de stabilisation le rendent encore plus précieux. Depuis, on le trouve partout, des gâteaux aux sodas, des soupes industrielles à la charcuterie, des chocolats aux biscuits apéritifs... Nous sommes devenus une civilisation du sucre ! Reste que ce n'est pas forcément une bonne nouvelle. Certes, c'est bon en bouche mais les conséquences sont dramatiques. De nombreux spécialistes alertent sur la responsabilité de cette surconsommation de sucre dans le développement, voire l'explosion, des maladies dites civilisationnelles : diabète de type 2, obésité, maladies cardio-vasculaires, inflammation chronique, baisse de l'immunité... En 2014, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a tiré la sonnette d'alarme, recommandant de réduire notre consommation de sucre à 25 g par jour, c'est-à-dire l'équivalent de cinq à six cuillères à thé par jour pour les adultes et trois

cuillères pour les enfants, contre 100 g actuellement ! Depuis, les publications et les études se succèdent dans les médias, rencontrant un écho grandissant auprès des consommateurs.

Un pâtissier averti en vaut deux

Si autrefois les pâtissiers sucrent massivement leurs préparations (500 g de sucre pour 1 litre de crème anglaise, cela n'avait rien d'étonnant dans les années 50 !), la tendance s'est inversée. Attentifs aux aspirations de leurs consommateurs et aux recommandations santé, ils sont de plus en plus nombreux à alléger leurs recettes. Christophe Michalak a ainsi baissé de 30 % la quantité de sucre dans ses gâteaux, tandis que Philippe Conticini a même publié un ouvrage de recettes sans sucre. C'est dans cette voie que s'est engagée Géraldine Olivo, créatrice du blog mysweetfaery.com, spécialiste de recettes végétales et sans gluten. Comme elle le dit, « sans devenir obsessionnels, il semble que nous ayons tout à gagner à en diminuer notre utilisation, voire à nous en passer complètement, chaque fois que faire se peut ». Dès lors, peut-on pâtisser sans sucre ? Contrairement à ce qu'on peut penser, oui. Et même bien ! « C'est dans cette optique que j'ai conçu des desserts qui se passent totalement de sucre, d'édulcorants naturels (miel, sirop d'agave, sucre de coco, etc.) ou artificiels (aspartame, sucralose, etc.) », poursuit-elle. Comment fait-elle ? Géraldine Olivo se montre d'une inventivité folle, se servant de fruits de saison très mûrs, de jus de fruits pressés et réduits, ainsi que de fruits secs. Parmi ses bonnes idées, il y a une tarte feuilletée aux pommes à la saveur arrondie par une pointe de cannelle, des tartelettes à l'orange curd et à l'amande qui ringardisent la traditionnelle tarte au citron, un banana bread moelleux et très parfumé ou un spectaculaire layer cake à la crème fraise-rhubarbe. Autant de splendeurs à admirer et à cuisiner grâce à « Zéro Sucre » (éd. Alternatives), son livre pratique et esthétique dont nous vous confions ici quelques recettes. De quoi se dire que, décidément, moins, peu, voire pas de sucre, c'est mieux !



BAVAROIS PÊCHE-ABRICOT AU PARFUM DE LAVANDE (8 à 10 pers.)

Préparation : 1 h ♦ Au frais : 6 h 30 ♦ Cuisson : 16 mn

Pour la génoise ♦ 100 g de poudre d'amande ♦ 5 cl de lait végétal ♦ 3 œufs

Pour la mousse ♦ 4 pêches bien mûres ♦ 170 g d'abricots secs ♦ 27 cl de jus de raisin blanc ♦ 300 g de tofu soyeux ♦ 20 cl de crème de coco ♦ 1 c. à café + 1/2 d'agaragar ♦ 1 goutte d'huile essentielle de lavande Pour la gelée ♦ 240 g d'abricots bien mûrs ♦ 3/4 de c. à café d'agaragar ♦ 1/2 c. à café de fleurs de lavande séchées

1. Pour la mousse : coupez les abricots secs en morceaux et mettez-les à tremper dans le jus de raisin. Placez la crème de coco, un grand saladier et les fouets du batteur électrique au congélateur pour 30 mn.

2. Pour la génoise : préchauffez le four à 180°/th. 6. Mixez longuement la poudre d'amande avec le lait et les jaunes d'œufs de façon à obtenir une crème épaisse et lisse. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige ferme, en les incorporant délicatement sans les casser. Chemisez un moule à charnière de papier cuisson et versez-y la préparation. Enfournez 15 mn puis réservez.

3. Préparez la mousse : égouttez soigneusement les abricots secs en recueillant le jus de raisin à travers une passoire. Déposez-

les dans le bol du blender. Pelez les pêches, dénoyeautez-les et coupez-les en morceaux. Ajoutez-les dans le blender et mixez longuement pour obtenir un mélange bien lisse. Ajoutez le tofu soyeux, l'agaragar et l'huile essentielle de lavande, puis mixez à nouveau un long moment pour que la préparation s'aére un maximum. Versez la mousse sur la génoise et placez au réfrigérateur 5 h.

4. Préparez la gelée : mixez les abricots bien mûrs au blender. Dans une casserole, versez le jus de raisin recueilli et ajoutez l'agaragar, en fouettant bien. Portez à frémissements 1 mn, et ajoutez les abricots mixez.

Versez sur la mousse d'abricot et laissez prendre au frais encore 1 h. Parsemez de fleurs de lavande avant de servir.



MUFFINS AU CHOCOLAT

ET PÉPITES NOIRES (pour 6 pièces)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 150 g de dattes medjool ◆ 150 g de farine de blé T65 ◆ 2 c. à soupe de cacao non sucré ◆ 1 c. à café de poudre à lever ◆ 80 g de beurre ◆ 2 œufs entiers ◆ 15 cl de lait de riz ◆ 50 g de chocolat noir à 85 % de cacao (ou pâte de cacao 100 % sans sucre)

1. Préchauffez le four sur 180°/th. 6. Dénoyautez les dattes et coupez-les en morceaux. Faites-les tremper dans le lait de riz quelques minutes.

2. Dans un saladier, mélangez la farine avec le cacao et la poudre à lever. Ajoutez les œufs entiers et le beurre légèrement fondu, sans chercher à bien mélanger.

3. Mixez les dattes avec le lait de riz pour obtenir une pâte homogène, puis incorporez cette pâte à la préparation précédente, toujours sans mélanger trop soigneusement. Ajoutez le chocolat cassé en petits morceaux. Versez dans des moules à muffins préalablement beurrés et enfournez pendant 30 mn environ. Dégustez tiède.

Le + EAT

Ces muffins sont meilleurs le jour même.





FLAN PÂTISSIER AUX FRUITS EXOTIQUES (8 pers.)

Préparation : 40 mn ◆ Repos : 4 h minimum ◆ Cuisson : 1 h 20 mn

Pour le fond de tarte ◆ 200 g de farine de blé T65 ◆ 50 g de beurre légèrement fondu ◆ 1 œuf ◆ 5 c. à soupe d'eau ou de lait Pour la garniture ◆ 50 cl de lait fermier bio ◆ 1 mangue bien mûre ◆ 1 banane + 1/2 bien mûre (150 g de chair environ) ◆ 3 fruits de la passion ◆ 3 œufs ◆ 45 g de féculle de maïs ◆ 1 c. à café bombée d'agar-agar ◆ 6 gouttes d'essence de citron vert (facultatif)

1. Pour le fond de tarte : mélangez tous les ingrédients en incorporant une à une les cuillerées d'eau ou de lait, de façon à obtenir une boule de pâte souple et non collante. Farinez le plan de travail et abaissez la pâte au rouleau. Foncez un moule rond à bord haut préalablement beurré et réservez.
2. Pour la garniture : prélevez la chair des fruits et mixez-la longuement dans le blender pour obtenir une préparation bien lisse. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez à nouveau. Préchauffez le four à 180°/th. 6.
3. Versez la garniture dans une casserole et faites cuire à feu doux 20 mn environ, jusqu'à ce que la préparation épaississe. Versez sur le fond de tarte et enfournez pour 40 mn. Baissez la température à 160°/th. 5-6 et laissez cuire 20 mn supplémentaires.
4. Laissez refroidir dans le four éteint, puis placez au frais pour au moins 4 h avant de déguster.

LE CAS DES FARINES

Si la farine de blé n'a aucun goût sucré, ce n'est pas le cas d'autres farines végétales méconnues. La farine de **souchet** (tubercule) a une saveur légèrement sucrée qui rappelle l'amande. La farine de **caroube** a une saveur douce et grillée. La farine de **coco** évoque nettement le goût rond du fruit. Enfin, la farine de **châtaigne** donne une touche sucrée aux préparations. De plus, toutes sont riches en fibres et en minéraux. Aucune raison de s'en priver !



CAKE COCO ET SON COULIS DE KAKI (4 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 1 h 05 mn

Pour le cake ◆ 90 g de farine de coco ◆ 2 c. à café de poudre à lever ◆ 3 œufs ◆ 8 cl d'huile de coco fondue ◆ 1 c. à café d'extrait de vanille ◆ 32 cl de lait de coco Pour le coulis ◆ 3 kakis ◆ 10 cl de pur jus de fruits exotiques (ou de jus d'orange fraîchement pressé)

1. Pour le cake : préchauffez le four à 160°/th. 5-6. Dans un saladier, mélangez la farine avec 1 grosse pincée de sel et la poudre à lever. Incorporez les jaunes d'œufs, la vanille et l'huile de coco. Ajoutez enfin le lait de coco, puis incorporez délicatement les blancs

d'œufs battus en neige ferme.

2. Versez la préparation dans un moule à cake chemisé de papier cuisson et enfournez 45 mn. Augmentez la température à 180°/th. 6 et laissez cuire encore 20 mn. Laissez complètement refroidir dans le four éteint.

3. Préparez le coulis : ôtez les feuilles sèches des kakis et coupez les fruits en petits morceaux. Placez-les dans le bol du blender avec le jus de fruits et mixez longuement pour obtenir une purée bien lisse. Nappez chaque part de cake avec un peu de coulis.

BABAS AU SIROP DE POMME ET À LA CARDAMOME (6 pers.)

Préparation : 50 mn ◆ Cuisson : 1 h

Pour le sirop ◆ 75 cl de jus de pomme bio ou fraîchement pressé ◆ 2 gousses de cardamome Pour le gâteau ◆ 60 g de farine de souchet ◆ 30 g de farine de riz complet ◆ 30 g de féculle de maïs ◆ 2 c. à café rases de poudre à lever ◆ 3 œufs ◆ 3 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 6 cl de lait végétal (riz, avoine ou épeautre)

1. Préparez le sirop : dans une casseroles, faites bouillir le jus de pomme à feu vif et à découvert pendant 20 mn environ. Ajoutez les gousses de cardamome ouvertes et pilées, laissez bouillir encore 15 mn afin d'obtenir environ 25 cl de sirop. Ôtez du feu, filtrer et laissez tiédir.

2. Pour le gâteau : préchauffez le four à 180°/th. 6. Dans un saladier, mélangez les farines tamisées avec la féculle de maïs et la poudre à lever. Ajoutez les jaunes d'œufs, l'huile d'olive et le lait végétal. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel et incorporez-les délicatement sans les casser.

3. Versez le mélange dans 6 moules individuels en couronne et enfournez pour 25 mn. Nappez les babas de sirop de pomme juste au sortir du four. Attendez l'absorption complète avant de déguster.





PETITS PAINS À LA CAROUBE, CAFÉ ET ÉCLATS DE CACAO

(pour 8 pièces)

Prép. : 20 mn • Cuisson : 18 à 20 mn

◆ 240 g de farine de blé T65 ◆ 120 g de poudre de caroube ◆ 1 c. à café de cannelle moulue ◆ 1 c. à soupe bombée de café moulu ◆ 2 c. à café de poudre à lever ◆ 2 c. à soupe d'éclats de fèves de cacao ◆ 2 petits œufs ◆ 4 c. à soupe de purée d'amande ◆ 2 c. à café d'extrait de vanille ◆ 10 cl de lait végétal (riz, avoine ou épeautre)

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Dans un saladier, mélangez la farine avec la poudre de caroube, la cannelle, le café, la poudre à lever et les 3/4 des éclats de fèves de cacao. Incorporez les œufs, la purée d'amande et l'extrait de vanille. Ajoutez progressivement le lait végétal de façon à obtenir une boule de pâte souple et à peine collante.

2. Divisez la pâte en 8 boules égales. Déposez le reste des éclats de fèves de cacao sur le plan de travail et appuyez doucement sur un côté des boules de pâte pour incrustez quelques éclats. Aplatissez légèrement les boules, fèves de cacao vers le haut, sur la plaque du four chemisée de papier cuisson, en les espaçant bien. Enfournez 18 à 20 mn environ et dégustez tiède.

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES (6 à 8 pers.)

Prép. : 20 mn • Cuisson : 30 à 35 mn

◆ 250 g de pâte feuilletée ◆ 3 pommes bio sucrées (royal gala, pink lady) ◆ 300 g de compote de pomme sans sucre, maison si possible ◆ 1 c. à soupe de caroube en poudre ◆ 2 poignées de raisins secs ◆ 1 ou 2 c. à café de cannelle en poudre ◆ 20 g de beurre

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Mixez la compote de pomme avec la caroube et réservez. Pelez éventuellement les pommes et coupez-les en quartiers, ôtez le cœur et détaillez-les en fines lamelles.

2. Étalez finement la pâte feuilletée sur du papier cuisson en un grand rectangle. Étalez uniformément la compote en laissant 1 ou 2 cm de libre sur les bords. Répartissez 1 poignée de raisins secs et disposez les lamelles de pomme bien serrées. Poudrez le tout de cannelle et répartissez sur les pommes des petites noisettes de beurre.

3. Enfournez pour 30 à 35 mn, en ajoutant la seconde poignée de raisins secs sur la tarte 10 mn avant la fin de la cuisson. Dégustez tiède.



50 recettes de desserts sans aucun sucre, c'est le défi relevé par Géraldine Olivo dans « Zéro sucre. Desserts 100 % gourmands, sans sucres ajoutés ni édulcorants », 14,90 € (éd. Alternatives).



LES TEXTES SUCRÉS

Pâtisser, c'est bien bon, mais comment ? Trois professionnels des gâteaux nous donnent leurs ouvrages essentiels pour s'y mettre, se perfectionner ou bluffer notre entourage. À vos pages, prêt... goûtez !

PAR **MATHILDE SAMAMA**



CAROLINE BOURGEOIS LA STYLISTE CULINAIRE LIBRE

Oui, vous l'avez déjà vue quelque part... Cet hiver, elle était jurée dans l'émission « Le Meilleur Pâtissier » sur M6, où elle distillait ses précieux conseils aux candidats. L'histoire de Caroline est singulière. Graphiste, elle décide en 2013 de se reconvertis en pâtisserie tant elle aime cuisiner des gâteaux. Ne faisant rien à moitié, elle commence par passer son CAP pâtisserie, avant de s'installer à son compte. Le succès est immédiat ! Depuis un an, cette Yvelinoise d'origine s'est installée à Lille où elle exerce le métier de styliste sucré-salé pour des magazines, des revues et des livres de cuisine. Un talent à suivre sur @carobourgeois et carolinebourgeois.com

Son top 3

« Pâtisserie ! » de Christophe Felder
(éd. de La Martinière), 40,50 €.

« C'était ma bible quand je passais mon CAP. Tout est illustré en photos, notamment les gestes qu'il faut maîtriser. À la fin, il y a plusieurs index, dont un formidable et très complet pour les ingrédients. Il renvoie sur toutes les recettes nécessitant cet ingrédient, c'est hyper pratique ! »

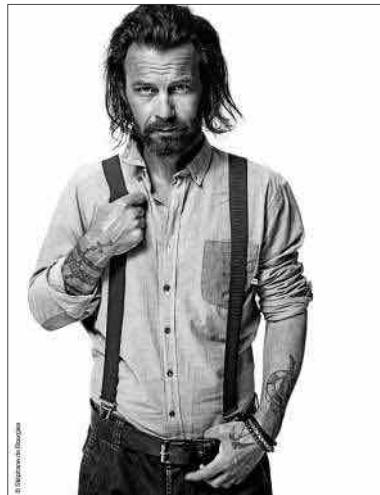
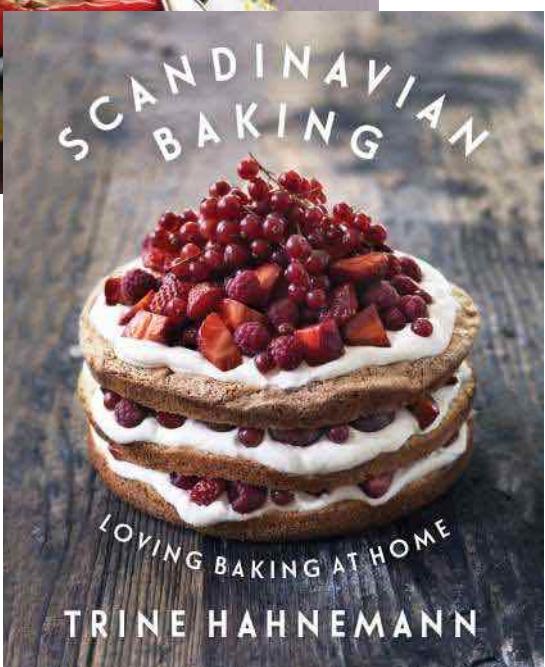
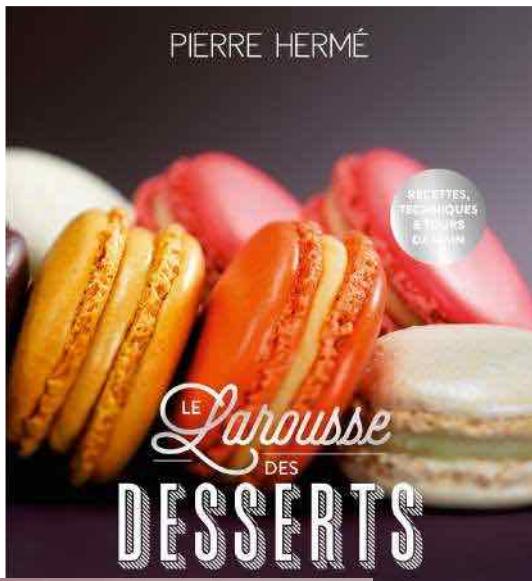
« Pâtisserie, leçons en pas à pas » de Philippe Urraca
(éd. du Chêne), 39,90 €.

« On y trouve toutes les bases, depuis les pâtes jusqu'aux ganaches, en passant par les crèmes. S'y ajoutent toutes les recettes des grands classiques de la pâtisserie française : financiers, macarons, meringue, biscuits, feuilletage... »

« Signature, entremets & petits gâteaux » de Johan Martin
(éd. Bellouet Conseil), 90 €.

« L'auteur de ce livre était mon professeur de chocolat à l'école. Toutes les recettes sont détaillées, il y a des croquis, c'est vraiment le livre parfait pour les pros. »





LAURENT FAVRE-MOT LE PÂTISSIER ROCK

Ses créations se vendent comme des petits pains dans son Comptoir à gâteaux parisien à la déco underground façon loft berlinois. Une chose est sûre, Laurent Favre-Mot n'est pas un pâtissier comme les autres ! Barbe affûtée, tatouages, chemise en jean, ce Sudiste d'origine ne lésine pas avec la coolitude. En revanche, avec le sucre, si. « Cela fait douze ans que je mets moins de 8 g de sucre par gâteau », précise-t-il. Mieux, il réutilise au maximum les sous-produits de ses recettes, comme les peaux d'orange qui se transforment en confiture, et n'utilise dans sa boutique que des emballages recyclables.

Le Comptoir à gâteaux, 12, rue Manuel, Paris 9^e.

Son top 3

« *Le Larousse des desserts* » de Pierre Hermé (éd. Larousse), 35,40 €.

« C'est le précurseur de la modernité. Il a cassé les codes de la pâtisserie classique en créant des entremets et des gâteaux avec beaucoup de textures et de résistance. »

« *Le Grand Livre de la cuisine juive ashkénaze* » de Florence Kahn et Stéphan Lagorce (éd. Hachette Pratique), 22,50 €.

« On y trouve tous les desserts ashkénazes géniaux, tels le strudel aux pommes ou le cheesecake dans sa version originelle, c'est-à-dire juive polonaise. Rien à voir avec les versions actuelles new-yorkaises ou européennes ! »

« *Scandinavian Baking* » de Trine Hahnemann (éd. Hardie Grant Publishing), 22,32 €.

« Je suis impressionné par la pâtisserie scandinave, parce qu'elle rime toujours avec simplicité et "hygge", un mot danois qui évoque le confort, la détente avec les gens qu'on aime. Dans ce livre, il y a des super recettes de gâteaux au café, de petits pains à la crème ou de "kanellbullar" (brioche suédoise à la cannelle, ndlr). »



DÉBORAH DUPONT LA CHRONIQUEUSE GOURMANDE

Chroniqueuse mensuelle dans l'émission « On va déguster » le dimanche midi sur France Inter, Déborah Dupont est aussi à la tête d'une célèbre librairie culinaire dans le centre de Paris. Rachetée en 2006 à l'Américaine Amy Prevost, sa Librairie gourmande est une véritable caverne d'Ali Baba pour les aficionados de livres de cuisine. Là-bas, il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux... « J'ai une passion pour la cuisine depuis toujours et je suis une boulimique de lecture. Je n'aurais jamais pu ouvrir une librairie généraliste ! » avoue-t-elle.

La Librairie gourmande, 92-96, rue Montmartre, Paris-2^e.

Son top 3

« La Bible des tout petits gâteaux » de Martha Stewart (éd. Marabout), 20,90 €.

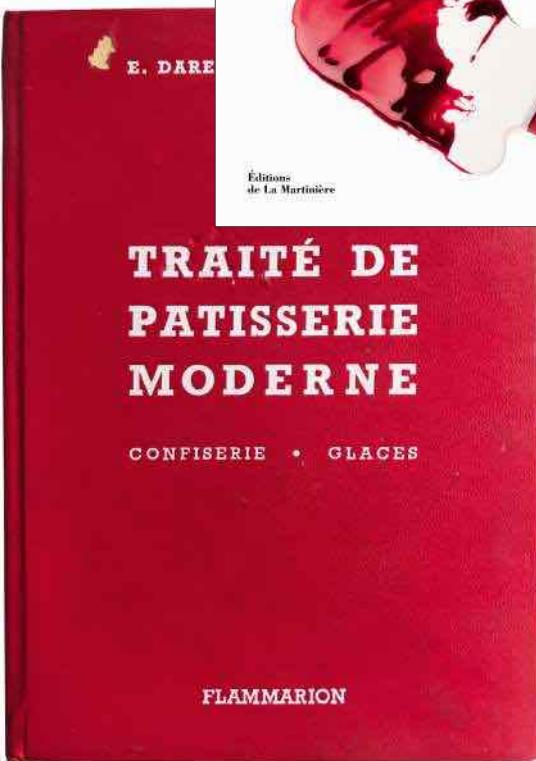
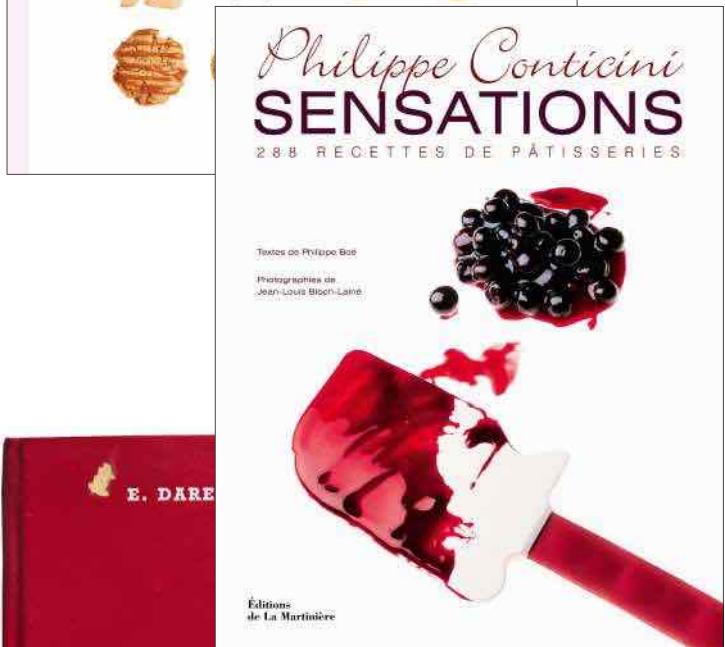
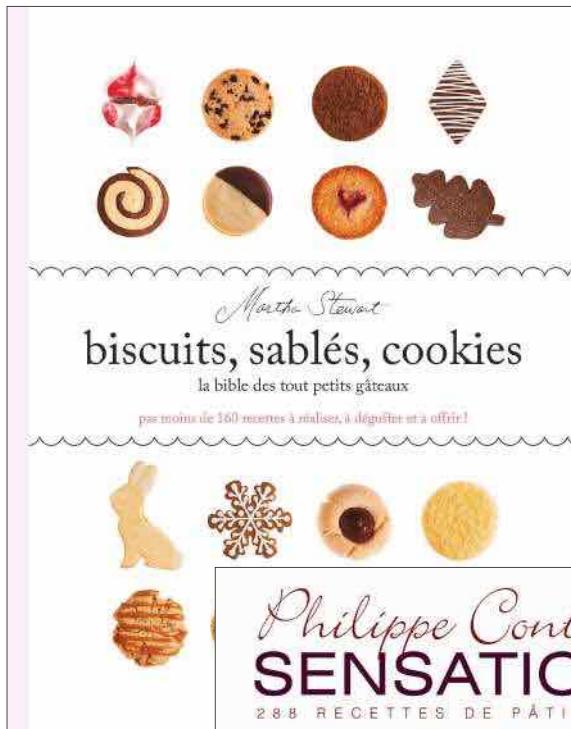
« Cookies, macarons, florentins, cigarettes russes, shortbreads, brownies, financiers, madeleines, ils sont tous là. En plus, ils sont classés par texture : croquant, riche, tendre, léger... Bref, c'est le bonheur ! Une mine d'or pour le goûter des petits et des grands. »

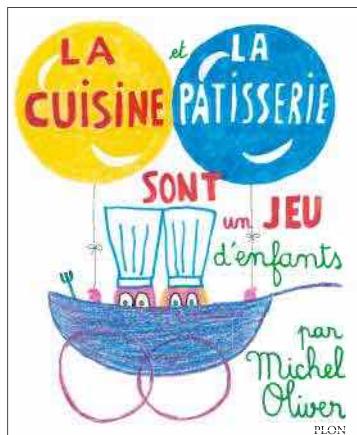
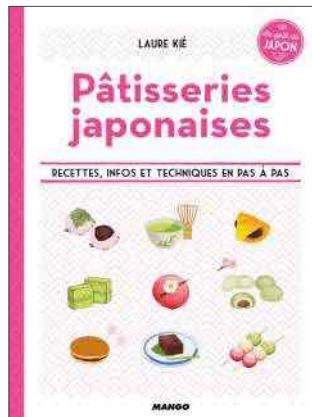
« Sensations » de Philippe Conticini (éd. de La Martinière), 45,90 €.

« Paru en 2009, ce livre était un vrai précurseur de la mouvance, aujourd'hui globale, du peu sucré. Une tendance que Conticini, ce génie, avait anticipée. Je précise quand même que c'est un ouvrage pointu pour amateurs éclairés qui ont envie de gagner en technique. »

« Traité de pâtisserie moderne » de Émile Darenne et Émile-Victor Duval (éd. Flammarion), 60 €.

« Cette bible de la pâtisserie du début du XX^e siècle (éditée en 1920) n'a pas d'équivalent. Ce n'est pas comme le Ginette Mathiot, que toutes les femmes avaient à l'époque. C'est un livre pour les pros. D'ailleurs, attention, il y a peu de photos et les recettes sont laconiques. Reste que s'il est épuisé, on peut le trouver sur Internet. »





NOS 6 CHOUCHOUS DU MOMENT

POUR LES KIDS

« *La cuisine et la pâtisserie sont un jeu d'enfants* » de Michel Oliver (éd. Plon), 21,50 €.

Madeleine de Proust de beaucoup de parents qui ont appris à cuisiner avec Raymond Oliver, le père, ce livre fait par son fils pour les enfants propose des recettes simples, très joliment illustrées. Le plus ? Le papier plastifié facile à nettoyer.

POUR LES FANS D'AILLEURS

« *Pâtisseries japonaises* » de Laure Kié (éd. Mango), 15 €.

C'est pratiquement le seul livre de pâtisserie japonaise qui existe sur le marché ! Les ingrédients, les bases de pâtes, les étapes de fabrication... Au Japon, tout est très différent de la pâtisserie occidentale. Grâce à ses explications claires, on apprend à réaliser des mochi ou des dorayaki.

POUR LES BREIZH ADDICTS

« *Vive les desserts !* » de Éric Jubin (éd. Trop Mad!), 25 €.

L'auteur, 100 % breton, livre ses recettes de classiques, bien connus, comme les sablés, le kouign-amann ou les crêpes, mais aussi des recettes oubliées et des créations inspirées par les meilleurs produits bretons. De quoi se ruer sur le beurre !

POUR LES AMIS DE LA PLANÈTE

« *Pâtisserie vegan* » de Bérénice Leconte (éd. La Plage), 24,95 €.

Tous les grands classiques de la pâtisserie française sont ici revisités en version vegan, c'est-à-dire sans aucun produit d'origine animale. Ingénieur en alimentation et santé, Bérénice Leconte s'est reconvertis en 2013 en obtenant son CAP pâtisserie. Elle possède aujourd'hui sa propre boutique à Paris, La Pâtisserie végétale, dans le 11^e arrondissement.

POUR LES « SLOW SUGAR »

« *Pas privé de dessert* » (Les Éditions Culinaires), 15,90 €.

Chef Damien, fondateur du site culinaire 750 g, et Valérie Espinasse, micro-nutritionniste, ont créé des recettes simples et bonnes (far breton, cookies, tartes) dotées d'un indice glycémique très faible. Idéal pour se réconcilier avec la pâtisserie quand on est diabétique ou qu'on veut juste faire un peu attention.

POUR LES ROMANTIQUES

« *Cake design : premiers pas* » de Sally François (éd. Hachette Pratique), 16,90 €.

Indispensable pour apprendre à réaliser de magnifiques gâteaux ultra-sophistiqués, depuis les bases jusqu'à la décoration finale, en passant par le montage. Fiançailles, mariages, communions... De quoi faire pousser des « oh » et des « ah » d'admiration à chaque événement !



ABONNEZ-VOUS À ELLE À TABLE

1 AN
6 NUMÉROS

Pour vous,

16,90 €
SEULEMENT

au lieu de 23,40 €*

ET RECEVEZ VOS 2 CADEAUX
LE PLAT
À CAKE + LE LIVRE DE RECETTES
"CRUMBCAKE
salé & sucré"

Plateau en porcelaine
31 x 16 cm



Des recettes faciles à réaliser,
pour un résultat ultra gourmand

PLUS SIMPLE, PLUS RAPIDE, ABONNEZ-VOUS AUSSI SUR INTERNET : www.platcake.elleatableabo.com



BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à **ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 Lille cedex 9**

Oui, je désire m'abonner 1 AN
et recevoir 6 numéros de Elle à table
au prix de 16,90 € seulement au lieu de 23,40 €*,
soit 28 % d'économie.

Je recevrai **EN CADEAU** le plat à cake
+ le livre "Crumbcake sucré & salé".

Je règle par :

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Elle à Table

CB N°

Expire fin : M M A A

Date et signature obligatoires

Mme Nom :

Mlle :

Mr Prénom :

N°/Voie :

Cptl adresse :

Code postal : Ville :

Je laisse mon adresse email pour recevoir toutes les informations liées à mon cadeau.

Email :

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales de Elle à table.

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires de Elle à table.

N° Tél. :

HFM ET790

NOUS CONTACTER



ELLE À TABLE
Service Abonnement
CS 50002 - 59718 Lille cedex 09



01 75 33 70 36 - Lundi au
vendredi de 8h30 à 19h - Samedi de 9h à 13h - Prix d'un appel local

[@ abonnementselleatable@cba.fr](mailto:abonnementselleatable@cba.fr)

*Prix de vente en kiosque. Elle à table est édité par HFA. Offre valable 2 mois, réservée aux nouveaux abonnés de France Métropolitaine. Après enregistrement du règlement, réception du 1er numéro sous 4 semaines maximum et sous 4 à 6 semaines vos cadeaux par pli séparé. L'envoi de votre bulletin vaut prise de connaissance et acceptation des CGV, accessibles sur www.jemabonne.fr. Abonnement résiliable à tout moment (remboursement des numéros non reçus). En cas de litige, vous pouvez saisir le médiateur de la consommation (MEDICYS, 73 Bld de Cligny, 75009 Paris ou formulaire sur www.medicys.fr). Vous disposez d'un droit de rétractation pendant 14 jours après réception du 1er numéro, sauf offre 100% numérique (cf. formulaire de rétractation à adresser sur www.jemabonne.fr). Retour des numéros déjà reçus à vos frais. Ces données sont destinées à HFA et à ses prestataires techniques afin de gérer votre abonnement, et, si vous y consentez, à ses partenaires commerciaux, à des fins de prospection. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la limitation et portabilité de vos données, ainsi qu'à sortir de celles-ci après la mort de l'adresse suivante : HFA-149, rue Anatole France-92534 Levallois Cedex - 01 75 33 70 36 ou par email abonnementselleatable@cba.fr. Voir notre Charte données personnelles (www.jemabonne.fr). Hachette FILIPACCHI ASSOCIES-RCS Nanterre B324 286 319-IVA FR 88 324 286 319.



SUR DE BONNES *bases*

Pâte feuilletée ou sablée, ganache, glaçage... Avant de se lancer, mieux vaut maîtriser les fondamentaux.

PAR ALEXANDRA MICHOT PHOTOS VALÉRY GUEDES

Tout le monde peut se mettre à la pâtisserie ! « Ce n'est pas aussi compliqué qu'il y paraît. À condition d'y aller par étapes et d'acquérir d'emblée les bonnes bases », affirme Christelle Huet-Gomez. Cette influenceuse sucrée, qui anime une chaîne YouTube consacrée à ses vidéos de recettes, vient de sortir « Il était une fois la pâtisserie », le parfait ouvrage pour s'y mettre ou pour réviser ses classiques. Cette pâtissière émérite, qui a déjà signé plus d'une douzaine d'ouvrages culinaires, a eu plusieurs vies avant de plonger les mains dans la farine. « J'ai débuté par l'audit financier, mais ça ne me plaisait guère. Lors d'un voyage en Italie, je me suis à tel point passionnée pour l'histoire que j'ai décidé de devenir professeur. J'ai tellement aimé transmettre que j'ai commencé à écrire des livres pour enfants. Je faisais déjà quelques pâtisseries à l'époque, plutôt simples, type gâteau au chocolat pour les copains. Quand j'ai découvert l'émission de télé « Le Meilleur Pâtissier » en 2012, j'ai eu envie de m'inscrire à la saison 2. Le casting a duré des mois, ce qui m'a laissé le temps de me perfectionner.

Au final, j'étais dans les quinze premiers candidats, mais ils n'en ont retenu que dix. J'ai été déçue et très frustrée. Impossible de ne pas exploiter toutes les connaissances que j'avais acquises. C'est comme ça que j'ai décidé de les partager sur un blog. « Il était une fois la pâtisserie » est donc né en 2013. » En 2016, Christelle passe à l'étape d'après en se mettant à réaliser des recettes filmées. Et voilà que sa chaîne YouTube compte déjà plus de 100 000 abonnés ! Cet engouement pour la pâtisserie en France, elle l'explique par l'apparition des émissions mettant en scène des amateurs. « Quand on voit ce que font les autres, on se dit qu'on peut y arriver aussi. Et quand on réussit son premier beau gâteau, c'est tellement valorisant qu'on devient accro », rigole-t-elle. Bonne pâte, Christelle a mis tout son cœur et toutes ses recettes, des plus faciles aux plus tendances (cupcakes cactus, gâteau licorne, roulé léopard ou gâteau de crêpes) dans son dernier ouvrage. Elle nous y livre aussi ses recettes indispensables pour ne plus jamais rater une crème pâtissière et bluffer son monde avec un parfait glaçage miroir. À vos bases, prêts, pâtissez !

CRÈME PÂTISSIÈRE (pour 750 g de crème)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 15 mn

- ◆ 1 gousse de vanille
- ◆ 50 cl de lait entier
- ◆ 5 jaunes d'œufs
- ◆ 100 g de sucre en poudre
- ◆ 50 g de féculle de maïs
- ◆ 20 g de farine
- ◆ 50 g de beurre

1. Prélevez les graines de vanille de la gousse fendue en deux dans la longueur. Faites bouillir le lait dans une casserole avec la vanille.

2. Pendant ce temps, fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la féculle de maïs et la farine tamisées. Ôtez la gousse de vanille et versez le lait bouillant petit à petit sur le mélange. Fouettez jusqu'à ce que la préparation devienne homogène.

3. Remettez le tout dans la casserole en filtrant la préparation dans une passoire. Laissez cuire à feu moyen 5 mn jusqu'à ce que le mélange épaisse.

4. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en morceaux.

5. Filmez au contact et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser. Fouettez de nouveau avant de servir pour que la crème soit bien lisse.

Le + EAT

La crème pâtissière ne se conserve que 24 h au réfrigérateur.





GANACHE MONTÉE À LA VANILLE (pour 500 g de ganache)

Préparation : 20 mn ◆ Repos : 3 h ◆ Cuisson : 20 mn

◆ 1 gousse de vanille ◆ 28 cl de crème liquide entière ◆ 200 g de chocolat blanc

1. Ouvrez la gousse de vanille en deux. Grattez les graines et placez-les avec la gousse dans une casserole avec 10 cl de crème liquide. Faites chauffer, puis laissez infuser 1 h hors du feu.
2. Ôtez la gousse de la casserole et faites chauffer à nouveau la crème. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Versez la crème vanillée sur le chocolat blanc fondu, en 3 fois, en mélangeant bien entre chaque ajout avec une maryse ou une cuillère en bois. Créez une émulsion. Ajoutez le reste de crème liquide froide, en 2 fois.
3. Filmez au contact et placez 2 h minimum au réfrigérateur. Pour une ganache bien montée, l'idéal est de laisser la préparation toute une nuit au réfrigérateur.
4. Fouettez la ganache à vitesse moyenne ou lente pendant 10 mn environ. Augmentez la vitesse progressivement. Elle doit doubler de volume, voire tripler, et tenir toute seule sur le fouet.



PÂTE FEUILLETÉE RAPIDE (Pour 2 moules 6 à 8 pers.)

Préparation : 10 mn

◆ 400 g de beurre bien froid ◆ 500 g de farine ◆ 1/2 c. à café de sel ◆ 20 cl d'eau

1. Coupez le beurre en morceaux. Placez-les dans la farine et malaxez avec les mains. Vous pouvez aussi utiliser le crochet du robot. La pâte ne doit pas être homogène, il faut garder des gros morceaux de beurre.
2. Versez le sel dans l'eau et mélangez pour bien le diluer. Ajoutez l'eau au mélange farine-beurre. Malaxez jusqu'à ce que la pâte commence à s'amalgamer, mais en conservant toujours des gros morceaux de beurre.
3. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Les morceaux de beurre vont s'intégrer à la pâte au fur et à mesure que vous allez la travailler. Formez un grand rectangle et rabattez la pâte en portefeuille. Pour cela, rabattez le tiers du haut vers le milieu. Puis
4. Étalez la pâte et faites-la cuire en suivant les indications de votre recette.

le tiers du bas par-dessus le premier rabat (voir photos ci-dessous). Tournez la pâte d'un quart de tour et renouvez l'opération 2 fois selon le même principe.

le tiers du bas par-dessus le premier rabat (voir photos ci-dessous). Tournez la pâte d'un quart de tour et renouvez l'opération 2 fois selon le même principe.



PÂTE SABLÉE (pour 1 moule 6 à 8 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Réfrigération : 1 h

◆ 240 g de farine + 20 g ◆ 90 g de sucre glace ◆ 30 g de poudre d'amande ◆ 2 g de sel ◆ 130 g de beurre mou ◆ 1 œuf

1. Placez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel dans un récipient ou dans la cuve du robot. Si vous envisagez d'étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson, ajoutez directement 20 g de farine. Mélangez avec une cuillère en bois ou dans le bol du robot muni de l'ustensile « feuille ».

2. Ajoutez le beurre mou coupé en morceaux. Pétrissez avec les doigts ou la feuille du robot. Vous devez obtenir une texture très fine et granuleuse qui ressemble à du sable. Ajoutez l'œuf. Mélangez avec une cuillère en bois ou la feuille du robot jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez 1 boule. Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur 1 h minimum.

3. Sortez la pâte du réfrigérateur 15 mn avant utilisation afin qu'elle ramollisse. Avec un rouleau à pâtisserie, étalez-la sur un plan de travail fariné (avec 20 g de farine) ou entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

4. Faites cuire selon les indications de votre recette.

GLAÇAGE MIROIR (10 à 12 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Réfrigération : 2 h ◆ Cuisson : 15 mn

◆ 3 feuilles de gélatine ◆ 4 cl d'eau ◆ 100 g de sucre ◆ 100 g de glucose ◆ 100 g de chocolat blanc ◆ 50 g de lait concentré sucré ◆ colorant alimentaire

1. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer l'eau, le sucre et le glucose dans une casserole. Portez à ébullition, puis, hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Mélangez bien et incorporez le chocolat blanc coupé en morceaux. Mélangez pour le faire fondre.

2. Incorporez ensuite le lait concentré et le colorant de la couleur souhaitée. Mixez avec un mixeur plongeant pour que le glaçage soit parfaitement lisse et homogène. Placez le glaçage dans un récipient et réservez au réfrigérateur pour 2 h environ.

3. Réchauffez le glaçage à 37°C au micro-ondes dans un bain-marie, à puissance moyenne, par tranches de 30 s, en vérifiant bien la température avec un thermomètre alimentaire.

Le + EAT

Il est important de verser le glaçage chaud sur le gâteau que vous souhaitez napper afin qu'il l'enrobe bien.

Ne remettez pas le gâteau au frais après le nappage, afin que le glaçage ne perde pas sa brillance.



« Il était une fois la pâtisserie » de Christelle Huet-Gomez, photos Valéry Guedes, 15,90 € (éd. Marabout).

ACCORDS PÂTISSIERS C'EST DU GÂTEAU!

PAR SANDRINE GOEYVAERTS



Quel alcool pour quel gâteau, nous demanderez-vous ? Eh bien, les temps changent. Les desserts pâtissiers actuels étant moins riches et moins sucrés qu'autrefois, une foule de nouvelles notes gouleyantes s'offrent à nous. Et c'est tant mieux. Cheers !

Pâtisseries et vins ont des destins mêlés : on connaît bien évidemment l'histoire du cannelé, à Bordeaux, né de l'économie ménagère. Au Moyen Âge, c'est l'hypocras, un vin rouge sucré et aromatisé aux épices, que l'on servait avec les douceurs de fin de repas. De nos jours, les accords peuvent être plus rock'n'roll : liqueurs, spirits et même bières s'invitent à la fête. Pour se jouer des codes classiques, il faut toutefois respecter quelques règles de base. En premier, évitez l'écueil du « trop sucré », car plus votre dessert va être doux, plus vous devrez songer à offrir un équilibre. Pour ce qui est des températures de

service, les vins doux gagnent à être servis entre 8 et 10 °C, parfois au-dessus, jamais en dessous. Quant aux liqueurs et alcools riches, les rafraîchir est souvent une bonne idée. Votre imagination est votre meilleure alliée. Si elle vous fait défaut, pensez aux accords régionaux : kouign-amann et cidre breton, par exemple, ou plus étonnant une vieille eau-de-vie de cidre. Au vu de la complexité et de la diversité des créations pâtissières, il est difficile d'être exhaustif, mais voici quelques pistes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



© Nathalie Carnet.

AVEC LES CHOCOLATS

Saveur déclinée à l'infini, notamment dans le célèbre fondant, la forêt-noire, le succès... Tous ces trésors ne se prêteront pas forcément aux mêmes accords. Avec la forêt-noire, pourquoi ne pas oser un fond de liqueur de cerise ? Le fondant adorera la compagnie d'un porto tawny dont les arômes de rancio, de caramel et de pruneau font merveille avec les saveurs chocolatées. Avec un dessert chocolat twisté de poire, dirigez-vous sans crainte vers une alliance plus funky, comme un pétillant naturel de raisin rouge.

NOTRE COUP DE CŒUR : **Domaine La Calmette, Nyctalope, pétillant naturel.** Obtenu par fermentation naturelle en bouteille, ce rouge de malbec offre des notes ultra-gourmandes de cerise et de framboise.

12,50 €. **Domaine La Calmette, La Séoune, 46140 Sauzet.** 06 49 40 52 41. domainelacalmette.fr

AVEC LES PRALINÉS

Gourmand, craquant, le praliné est très facile à accorder. Le paris-brest aime le mariage avec un Vouvray pétillant, légèrement sucré. Les grands classiques que sont les Jurançon ou bien les Pacherenc-du-Vic-Bilh excellent aussi. Mais si vous cherchez l'originalité, un vin de voile, c'est-à-dire un vin de type oxydatif aux arômes d'amande et de noix, exprimera à merveille la subtilité du praliné.

NOTRE COUP DE CŒUR : **Domaine Plageoles, Vin de voile 2005, Gaillac.** Un grand classique du domaine, à base de mauzac, qui développe des belles notes de coing et d'épices douces.

30 €. **Domaine Plageoles, chemin des Très Cantous, 81140 Cahuzac-sur-Vère.** 05 63 33 90 40. vins-plageoles.com

AVEC LES FEUILLETÉS

La traditionnelle galette des Rois bien sûr, mais aussi le pithiviers font partie de ces desserts qui, en général, récoltent la majorité des suffrages. Mangés en toute simplicité, avec les doigts, ils sont d'ordinaire servis avec du cidre fermier. Pour changer un peu, ils peuvent être proposés avec une liqueur à base de pomme et de châtaigne servie sur glace.

NOTRE COUP DE CŒUR : **Liqueurs Pagès-Vedrenne, le Birlou.** Cette liqueur légère fait s'épouser la poire et la châtaigne de façon subtile. Suggestion gourmande, sur une glace vanille, en guise de nappage, c'est à tomber !

20,90 €. **6, passage Montgolfier, 21702 Nuits-Saint-Georges.** 03 80 62 48 10. vedrenne.fr

AVEC LA MERINGUE

La pavlova, mais aussi la célèbre tarte au citron meringuée sont devenues en quelques années des must. Avec cette dernière, on pourrait imaginer bien des accords, comme de vieux Sauternes dans lesquels le sucre se fait plus discret pour livrer toute la complexité aromatique de ce formidable vin. Mais si on cherche à garder de la fraîcheur, pourquoi ne pas oser une IPA, ces bières aux saveurs citronnées et exotiques ?

NOTRE COUP DE CŒUR : **Innis and Gunn IPA.** Cette india pale ale est un délice. D'abord c'est le pamplemousse et le citron qui vous émoustillent, puis le houblon vient remettre un peu d'ordre.

3,30 €. innisandgunn.com

AVEC LES FRUITS

Les classiques tarte aux fruits aiment la bulle, gaie et fine. Avec la rhubarbe ou la framboise, servez un Cerdon, ce vin joyeux élaboré dans le Bugey, au sucre discret. Pour la tarte à l'abricot ou aux poires, vous pouvez lorgner vers un joli Crémant de Bourgogne, rosé pourquoi pas. Et si votre goût du fruit vous porte vers la génoise aérée d'un fraisier, apportez-lui une touche d'agrumé : palais conquis assuré.

NOTRE COUP DE CŒUR : **Distillerie de Biercée, Eau de Vilée.** Le meilleur du citron de Murcie pour un produit belge absolument unique. Un conseil, placez vos verres au congélateur avant de l'y servir.

32 €. **Ferme de la Cour, 36, rue de la Roquette, 6532 Ragnies (Thuin, Belgique).** distilleriedebiercee.be

AVEC LES CAFÉS

Religieuse, éclair au café, gâteau moka... Nombre de pâtisseries contiennent cet ingrédient magique. Selon la quantité de crème et la nature du gâteau, les vins doux naturels (Banyuls, Maury) peuvent être superbes. Il est aussi possible d'explorer du côté des mistelles, comme le Macvin du Jura rouge qui fera péché de chair avec une religieuse. Mais si on veut surprendre, pourquoi ne pas tenter un gâteau opéra avec une eau-de-vie de bière ?

NOTRE COUP DE CŒUR : **Wolfberger, Fleur de Bière, Fûts de Chêne.** Cette distillation de bière de garde offre des arômes de malt et de caramel, ainsi qu'en fond des notes de café torréfié. À déguster à température ambiante.

33,95 €. **6, Grand' Rue, 68420 Eguisheim.** 03 89 22 20 20. wolfberger.com

AVEC LES CARAMELS

On fond bien évidemment pour le flan, un gâteau renversé à l'ananas, ou pour un cheesecake au caramel beurre salé. C'est le monde de la tendresse et des souvenirs d'enfance retrouvés. Entre tous ces délices, la tarte tatin est la reine. Ses pommes fondantes et la richesse de son goût s'accordent parfaitement d'un verre de cidre bio, voire de calvados. Mais pourquoi ne pas oser un champagne dosé ?

NOTRE COUP DE CŒUR : **Pommery Royal Blue Sky.** Ce champagne riche et rond est un clin d'œil aux Années folles et à la façon dont on le consommait alors : riche en sucre, il se servait glacé.

45 €. **Domaine Vranken Pommery, 5, place du général Gouraud, 51100 Reims.** 03 26 61 62 63. champagnepommery.com

ELLE À TABLE

Les plaisirs de la table chez vous toute l'année



Abonnez-vous

A compléter et à renvoyer sous enveloppe à affranchir à :
ELLE à table Service abonnements - CS 50002 - 59718 Lille cedex 9

Oui, je m'abonne pour 1 an (6 numéros) à ELLE à table :

France **18,50 €.** Autres pays (hors Suisse, Belgique, USA, Canada) :
nous consulter au **01 75 33 70 36.**

MODE DE RÈGLEMENT CHOISI :

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Elle à table

CB N° Date et signature obligatoires

Expire fin : M M A A Date et signature obligatoires

Mme Nom : Prénom :

Mlle

Mr N°/Voie :

Cpt adresse :

Code postal : Ville :

Je laisse mon adresse email pour recevoir toutes les informations liées à mon abonnement

Email :

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales de Elle à table. Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires de Elle à table.

N° Tél. HFM ET588

Gérez votre abonnement : www.elleatableabo.com

TARIFS ABONNEMENTS ÉTRANGER :

SUISSE 6 numéros : 39 CHF - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : DYNAPRESSE - 38 avenue Vibert, CH - 1227 Carouge. Tél : 022 308 08 08 - e-mail : abonnements@dynapresse.ch, www.dynapresse.ch.

BELGIQUE 6 numéros : 23 € - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : PARTNER PRESS - Route de Lennik 451 - 1070 Bruxelles. Tél : (02) 556 41 40 - par virement bancaire compte - n° : BE 93210 0980879-67.

USA 6 numéros : 66 \$ - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : Express Mag PO BOX 2769 Plattsburgh NY 12901-9805 - Tél : 1 800 363-1310 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expressmag@expressmag.com

CANADA 6 numéros : 60 \$ CAD + taxes - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : Express Mag 3339 rue Griffith, Saint-Laurent, Québec (CANADA) H4T 1W5 - Tél : (514) 355-3332 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expressmag@expressmag.com

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319.

ELLE À TABLE

HORS-SÉRIE

Gérante-directrice de la publication Claire Léost

Direction de la rédaction Danièle Gerkens

Direction artistique Jean-Philippe Roussilhe

Chef de service Alexandra Michot

Rédacteurs graphistes Catherine Chaussat - Philippe Langlais (1^{er} maquettiste)

Secrétariat de rédaction Hélène Mallein

(1^{er} Secrétaire de rédaction)

Photothèque Claire Saadi

Assistante de rédaction Hélène Mörch-Bernard

Collaboration Giulia Di Sotto (SR)

Delphine Gautherin - Sandrine Goeyvaerts - Elisabeth Guedes - Alexandre Mouawad

Catherine Roig - Mathilde Samama

Chefs de fabrication Nicolas Bourel et Bénédicte Penning

Rédaction

149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex

Tél. 01 41 34 66 87 - Fax. 01 41 34 67 10

E-mail : courrier.elleatable@lagardere-active.com

Directrice générale déléguée d'édition Anne-Marie Labiny

Directrice de la communication et de la promotion Stéphanie Videau-Aphatie

Responsable de la promotion Muriel Durif

Diffusion Pascal Mouilley (Directeur des ventes)

Sandra Lai Shin Kong (Responsable titre)

Marketing Direct Sandrine Masclé (Directrice)

Nathanaëlle Moisan (Chef de produit)

assistée de Arlette Kebreau

FABRICATION

Tous droits de reproduction réservés

Imprimé en France par Agir Graphic, B.P. 52207, 53022 Laval Cedex 9 - agir-graphic.fr

et Maury Imprimeur, 45330 Malesherbes

Dépôt légal : 3^e trimestre ©2018 HFA

Commission paritaire : 0319 K 78786. ISSN : 1293-5948

ELLE à table est édité par Hachette Filipacchi Associés,

SNC au capital de 78300 €, locataire-gérant, RCS Nanterre 324286319.

Siège social : 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex

Associés : Hachette Filipacchi Presse S. A., Lagardère Active SAS

Président du directoire Denis Olivennes

Les marques ELLE® et À TABLE™ sont la propriété de Hachette Filipacchi Presse.

Au Canada, les marques ELLE et ELLE A TABLE sont détenues par France-Canada

Éditions et Publications Inc et employées sous licence.

Hachette Filipacchi Associés est une filiale de Lagardère Active SAS.

ELLEATABLE.FR

Rédactrice en chef Adèle Bréau

Rédactrice en chef adjointe Stéphanie Moyal Kohen

LAGARDÈRE PUBLICITÉ

10, rue Thierry Le Luron, immeuble Omega C, 92300 Levallois-Perret, 01 41 34 92 79

Directrice générale déléguée Caroline Pois

Directeur commercial Patrick Robin

Directrice de publicité Jennifer Imbert

jennifer.imbert@lagardere-public.com

Directrice de clientèle Sandrine Gaillardin

sandrine.gaillardin@lagardere-public.com

Responsable média et coordinatrice projets Anne-Cécile Pignard

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans ELLE à table est interdite. ELLE à table décline toute responsabilité pour les documents remis. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. Les prix peuvent être soumis à de légères variations.



LE PAPIER SE
RECYCLE
PENSEZ AU TRI
SÉLECTIF.



CE MAGAZINE EST IMPRIMÉ
SUR DU PAPIER CERTIFIÉ PEFC (HORS ENCARTS)
Papier provenant majoritairement de Belgique,
0 % de fibres recyclées, papier certifié PEFC
Eutrophisation : Ptot 0,031 kg/tonne.

RELATION ABONNÉS

Gérez vos abonnements, abonnez-vous ou posez-nous vos questions :

Par email : abonnementelleatable@cba.fr • Par Internet : elleatableabo.com • Par téléphone : en France, tél. 01 75 33 70 36. À l'étranger, tél. (00 33) 1 75 33 70 36 • Par courrier : Elle à table Abonnements, BP 50002 - 59718 Lille Cedex 9 • Tarifs France (1 an / 6 numéros) 18,50 €. Étranger : nous consulter, tél. (00 33) 1 75 33 70 36 • Anciens numéros, tél. 01 75 33 70 36 (3,90 € par numéro, 1,10 € de port).

NOS ADRESSES DESIGN

Dassie, dassieartisan.com

Guy Degrenne, guydegrenne.fr

House Doctor, house-doctor.stylight.fr

Jars Céramistes, jarsceramistes.com

La Trésorerie, latresorerie.fr

Maria Terracota Portugal,

mariaterracota.com

Merci, merci-merci.com

Zara Home, zarahome.com

Matériel de pâtisserie Professionnel pour Particuliers



nouvelle gamme
des moules silicone pour entremet
Deco Sweet Cakes

11 modèles

"Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour"



Perles en sucre
ref OD50439MB

Maryse
ref DBS250

Grué de cacao
ref CHOCO-37

Fouet inox
ref DI617431

Mini billes
ref OD20538NP

Tapis silicone toile
ref D63

Douille inox
ref DDH910

Retrouvez tous nos produits sur: www.deco-relief.fr

Paris ①

Déco'Relief
6, rue Montmartre
75001 PARIS (Les Halles)
Tél : +33 (0) 144 82 97 57

Paris ②

Déco'Relief
9, rue Montorgueil
75001 PARIS (Les Halles)
Tél : +33 (0) 142 36 64 05

Lyon

Déco'Relief
70, rue Auguste-Comte
69002 LYON
Tél : +33 (0) 478 82 69 21

Bordeaux

Déco'Relief
136, rue Sainte-Catherine
33000 BORDEAUX
Tél : +33 (0) 556 30 81 12

Dijon

Déco'Relief S.A.S
BP4, 5 Allée de Bonvaux
21240 TALANT
Tél : +33 (0) 380 56 42 38
Siège Production (Dijon 21)

Déco Relief
FRANCE

contact@deco-relief.fr



CHAMPAGNE
VRANKEN
Demoiselle



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.