

En couverture

Des chefs qui rivalisent d'inventivité, des palaces qui leur donnent carte blanche et des Parisiens qui se régalent. La pâtisserie connaît un âge d'or.

Il suffit d'examiner les résultats de la Coupe du monde de pâtisserie pour s'en rendre compte : par sept fois, en neuf participations, la France a remporté le graal. Il suffit aussi de se rappeler que Pierre Hermé a été sacré Meilleur Pâtissier du monde en 2016 par le prestigieux classement The World's 50 Best Restaurants ; et de constater que les gâteaux et desserts servis aujourd'hui dans certains restaurants et en boutiques sont de véritables œuvres d'art, d'un niveau technique et gustatif rarement atteint. Pourtant, même s'il existe une omerta sur la question, de nombreux observateurs s'accordent à dire que plus de

40% des pâtisseries vendues dans la capitale seraient d'origine industrielle. En réaction, les becs sucrés parigots n'hésitent plus à traverser Paris à la recherche de productions 100% artisanales, certes bien plus chères, mais composées d'ingrédients de qualité et de produits de saison.

Christophe Michalak est la figure emblématique d'une nouvelle génération de pâtissiers parisiens. Il a totalement décomplexé le monde du sucré auprès du grand public. Dès l'an 2000, au Plaza Athénée, il explose les codes et les saveurs des desserts en créant une pâtisserie de palace luxueuse et inédite, avant de participer à plusieurs émissions de télévision. Propulsé star de la discipline, il révolutionne l'aspect de ses gâteaux en les épurant au maximum, s'inspirant

Retrouvez notre sélection des meilleures pâtisseries de Paris sur Télérama.fr



PARIS, TOUT EN DOUCEURS

en cela des stylistes de mode. Il réduit d'un bon tiers le gras et le sucre dans ses créations et tient à rester au plus près des saveurs brutes des matières premières, à l'image de son millefeuille vanille-caramel, légèrement relevé par les arômes fumés de la fève tonka. « Avec d'autres chefs "sucrés" de mon époque [Christophe Adam, Benoît Couvrand, Cyril Lignac, ndlr], nous voulions changer les choses et amener la pâtisserie à un autre niveau, précise-t-il. Lorsque je crée un dessert, je fais toujours en sorte qu'il reflète les quatre "E" : élégance pour attirer l'œil, équilibre des saveurs, émotion provoquée par la dégustation, efficacité des techniques. »

Dans le sillage de Michalak, un nombre de plus en plus important de trentenaires apportent de nouvelles idées à la pâtisserie. Ils osent associer



des fruits et des légumes, utilisent des épices, des herbes, des produits inattendus comme les agrumes asiatiques (yuzu, combava), le matcha (thé vert en poudre) ou l'azuki (petit haricot japonais)... En 2017, ce sont les pâtisseries d'hôtels et de grands restaurants qui, grâce à leurs moyens financiers presque sans limite, et à des produits d'exception, sont à la pointe de la gourmandise. Parmi eux, Cédric Grolet (Le Meurice) ou François Perret (Ritz), l'un des plus talentueux du lot. « Il ne

faut jamais oublier que la base de notre métier est la matière, explique ce dernier. Si une pâtisserie doit rester simple et identifiable, cela ne m'empêche pas de travailler différentes textures pour surprendre et varier les contrastes. J'apporte ainsi des émotions à travers l'acidité, le sucré, l'amertume, la mâche et les saveurs. » Ce savoir-faire finit par descendre dans la rue avec de nombreux commerces ouverts par des artisans comme Yann Couvreur ou Nicolas Haelewyn (Karamel), qui transposent, pour le grand public, des créations dignes de palaces.

Pourtant, il n'en a pas tout toujours été ainsi. Les bases de la pâtisserie moderne ne sont posées qu'en 1957, quand Gaston Lenôtre ouvre sa boutique parisienne. Il imagine alors des entremets d'où il retire 20% de sucre, de beurre et d'alcool grâce aux nouvelles techniques de réfrigération. Certaines de ses créations, comme la feuille d'automne ou l'opéra, deviendront des classiques. Plus tard, à la fin des années 70, Yves Thuriès apporte sa touche en dépouillant les décorations des gâteaux. Mais il faudra attendre Pierre Hermé, au terme des années 90, pour qu'advienne la révolution. À côté de ses luxueuses et délicieuses pâtisseries « haute couture » (son iconique Ispahan alliant la rose, le litchi et les framboises, ou sa tarte aux trois vanilles), l'ex-chef pâtissier de Fauchon et Ladurée développe une superbe gamme de macarons. Il est aussi le premier à s'inspirer des saisons pour décliner des collections thématiques et variées à diverses périodes de l'année. Moins connu du grand public, Philippe Conticini s'affirme également comme l'un des artisans les plus innovants et influents du siècle qui s'achève. Sa trouvaille ? Transposer certaines méthodes de cuisine à la pâtisserie : la cuisson minute, la concentration des jus ou le déglacage. Il base son travail sur la puissance brute des goûts et leur persistance en bouche grâce à des techniques d'assaisonnement et de condimentation, comme l'ajout de fleur de sel par exemple. En 2009, il cofonde La Pâtisserie des Rêves, où il adapte les grands classiques au goût du jour, tels son Paris-Brest, où il insère un cœur coulant au praliné, ou sa tarte Tatin fondante, confite et acidulée à la fois.

Forts de leur succès, les spécialistes du sucré nourrissent de nouvelles ambitions. Certains d'entre eux s'apprêtent à proposer des recettes salées, réalisées avec leur sensibilité pâtissière, autant pour concurrencer les cuisiniers sur leur terrain que pour s'adapter à la demande de leur clientèle. De là à imaginer une guerre des chefs...

— Gilbert Pytel

Photos Jean-Noël Leblanc-Bontemps pour Têlêrama

Nos cinq pâtisseries préférées

Pierre Hermé

| 72, rue de Bonaparte, 6^e
| Tlj 10h-19h | Pour son 2 000 Feuilles : croustillante pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline et praliné aux noisettes | 7,30 €.

Christophe Michalak

| 8, rue du Vieux-Colombier, 6^e | Du lun. au sam. 11h-19h, dim. 10h30-18h30 | Sa Miss K rend fou de bonheur les amateurs de caramel au beurre salé, même si elle se décline en d'autres parfums | 9 €.

Des Gâteaux et du Pain

| 63, bd Pasteur, 15^e | Tlj sf mar. 9h-20h, dim. 9h-18h | Le pamplemousse rosa de Claire Damon est une véritable escale florale, avec un accord rose et pamplemousse de Corse irrésistible | 7 €.

Pâtisserie Cyril Lignac

| 133, rue de Sèvres, 6^e | Du lun. au ven. 10h-19h, sam. et dim. 9h-19h | Pour son traditionnel baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille | 6 €.

Ritz Paris

| 15, place Vendôme, 1^{er} | 01 43 16 30 30 | En vente au bar Vendôme | Parfaitement équilibrée entre l'acide et le sucre, la tarte au citron du chef pâtissier, François Perret, est la plus savoureuse de la capitale. Chère, mais on paie aussi le cadre luxueux du lieu | 18 €.