



## PARIS & MOI Je savoure

# UN PEU DE DOUCEUR...

Les pâtisseries sont de petits paradis et ces nouvelles adresses, de parfaits spots pour une pause qui vous conduira au septième ciel.

### LA MAISON DU CHOU

#### BONNE PATE

Située sur la place Fürstenberg, cette pâtisserie vient d'être inaugurée par Manuel Martinez, meilleur ouvrier de France en 1986 et chef doublement étoilé du Relais Louis XIII. Son idée : proposer uniquement des choux garnis à la minute de crème nature, au chocolat ou au café devant les clients, au moment de l'achat. Une crème qui est en réalité un sabayon au fromage blanc un peu acide, d'une légèreté ultra-déculpabilisante. **J'achète quoi ?** Coup de cœur pour les choux nature et au chocolat (1,70 € pièce, 5 € les trois, 10 € les dix, 18 € les douze). Mangez-les sans attendre en flânant dans le quartier ou assis à l'une des petites tables de la boutique.

7, place Fürstenberg, 6°.



### LA REPUBLIQUE PATISSIERE

#### CHACUN SA PART

Voilà un drôle de concept ! Quatre passionnés de pâtisserie, reconvertis dans le métier pour la plupart, partagent ce lieu où chacun commercialise sa spécialité sous sa marque. Découvrez les beaux gâteaux et macarons de B[n]S Kitchen, les pains d'épices de Valérie Berthelot (L'Angélique), les choux de Pascale Fille (Choo) et les madeleines de Marion Proust (Mademoiselle Proust). **J'achète quoi ?** Un cheese-cake new-yorkais (23 € pour 4-6 pers.) à déguster entre copains, un sachet de trois bouchées de pain d'épices (2 €) pour le goûter ou une mini-pièce montée pour 2 pers. (10 €) à partager lors d'un tête-à-tête amoureux.

57, rue de Saintonge, 3°.



### LE PETIT DUC

#### NOUVELLES LETTRES DE NOBLESSE

La célèbre confiserie de Saint-Rémy-de-Provence s'était un peu assoupie sur ses délicieux calissons et sur ses fleurs cristallisées. Mais il y a un peu plus d'un an, Laurent Palanque, qui avait déjà repris la maison Charaix s'est attelé à réveiller la belle endormie. En collaboration avec le pâtissier en place, il a opéré quelques changements. Parmi les plus notables, citons certains calissons habillés d'une couche de chocolat, dont l'amertume donne du relief aux différents saveurs, et des pralinés revisités de façon très gourmande. Il a également revu les emballages : des tubes dans lesquels dragées ou autres douceurs sont glissées et déclinées. Enfin, il a déniché des artisans d'exception qui lui fournissent berlingots et autres fruits à l'alcool. Et puisque ce nouveau patron est bien décidé à faire redécouvrir la marque, il lui a semblé nécessaire de s'offrir une adresse parisienne. Il a choisi un joli endroit conçu comme une maison provençale composée de trois pièces. **J'achète quoi ?** Outre les calissons (8 € les vingt-quatre), il faut absolument s'offrir les fameux Triangles, faits d'une pâte sablée sur laquelle est posé un mélange d'amandes, de miel et de beurre (17 € les douze). Pas léger, mais irrésistible !

31, avenue Rapp, 7°.



### ARNAUD LARHER

#### JAMAIS DEUX SANS TROIS

### ET AUSSI...

Meilleur ouvrier de France 2007, le pâtissier, fort du succès de ses deux magasins du 18°, vient d'en ouvrir un rive gauche. Les clients y admirent notamment les verrines extraordinaires comme la Pause Pistache qui allie compotée de fraises, fraises pochées, crème brûlée et chantilly à la pistache de Sicile ou la Crème d'Ange du Printemps, mariage de biscuits à la cuillère imbibés de jus de vanille, marmelade d'abricots, crème à la pêche blanche et crème d'ange parfumée au safran de Bretagne. **J'achète quoi ?** L'ice Cube, la nouveauté : un cube de glace recouvert de trois couches de meringue (51 € pour 6 pers.). Au choix : fraise-pistache ou framboise-passion. Impossible de rester froid !

93, rue de Seine, 6°.

Page réalisée par Vanessa Zocchetti

Florence d'Arfeuille - Presse. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.