



Alors que M6 va diffuser une série d'émissions entièrement consacrées à la pâtisserie, *Le Meilleur Pâtissier*, tous les signes montrent que les pâtissiers n'ont jamais eu autant le vent en poupe.

TEXTE PHILIPPE BOÉ  
PHOTOS CHRISTL EXELMANS

# Nos 111 meilleurs pâtissiers

Autant dire qu'on revient de loin. Tout à la fois culpabilisée par les diététiciens qui, à partir des années 1970, ont pointé le sucre du doigt, et séduite par la pâtisserie industrielle en grandes surfaces, la clientèle avait fini par déserté les pâtisseries artisanales jusqu'au milieu des années 2000. En chute libre depuis vingt ans, le nombre d'ouvertures est reparti à la hausse. Longtemps ringardisés, les pâtissiers bénéficient, depuis, d'une nouvelle aura. À tel point qu'on assiste au grand retour des jeunes, attirés par cette profession. Sans compter les reconversions, avec bon nombre de quadra qui décident soudainement de tout abandonner pour se lancer dans ce nouveau métier.

## Les pâtissiers de restaurant séduisent

Des associations comme les Relais et Desserts, des concours comme le Championnat de France des desserts ou la Coupe du monde de la Pâtisserie, remportée six fois par la France ne sont pas étrangers à ce boom. Sans parler de tous ces chefs pâtissiers de restaurant tournés vers la pâtisserie de boutique depuis quelques années. À commencer par Philippe Conticini, en 2009, suivi, en 2010, par Philippe Rigolot, l'ancien chef pâtissier d'Anne-Sophie Pic, installé à Annecy et Jean-François Foucher, qui a quitté le Park Hyatt Vendôme, à Paris, pour ouvrir boutique à Cherbourg ou Camille

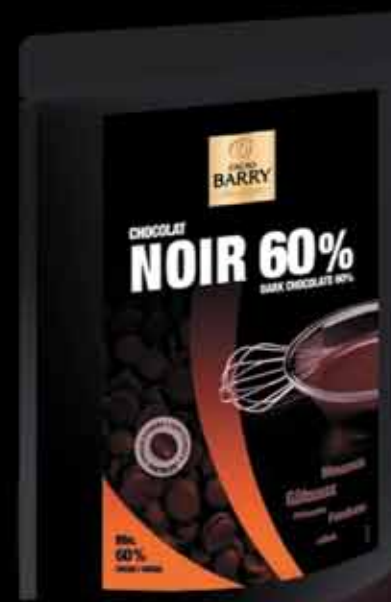
Lesecq, du Meurice qui a rejoint Christophe Felder, ancien du Crillon, pour reprendre une pâtisserie en Alsace.

## Trop de copié/collé

Un mouvement de fond qui ne doit pas faire oublier quelques travers qu'il faudra bien corriger. Comme le manque de créativité de certains qui reproduisent et déclinent à l'infini leurs pâtisseries emblématiques ou bien ceux qui, après la déferlante des macarons, épuisent le filon du monoproduit jusqu'à la corde, comme ces boutiques entièrement spécialisées dans les cupcakes, les choux à la crème ou les éclairs... quand



## LE CHOCOLAT DES CHEFS PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS ENFIN CHEZ VOUS !



Une sélection de produits aux qualités professionnelles pour une expérience chocolat hors du commun. Pistoles™ de Chocolat Noir et d'Origine, Pistoles™ de Chocolat au Lait nature ou rehaussé de Miel ou de Caramel, Pistoles™ de Chocolat Blanc, des Pépites et des Chunks, des Coupes de Chocolat prêtes à garnir, des Perles de Chocolat croustillantes, ou encore le Beurre de Cacao Mycryo®.



Desserts

Boissons

Goûter Gourmand

Chocolats Maison



© Nancy Coste

**Franck Fresson, pâtissier à Metz**

d'autres surfent sur cette vague nostalgique des grands classiques (paris-brest, saint-honoré, baba, tarte Tatin...) sans avoir pris le temps de les revisiter de fond en comble.

### Trop de produits semi-finis

Sans parler de cette fâcheuse tendance à trop désucre les pâtisseries au point d'en perdre le goût et la gourmandise, ou cette très mauvaise habitude qui s'est emparée de certains de s'approvisionner auprès des industriels, comme Coup de Pâte et tant d'autres, pour leur acheter des produits finis ou semi-finis (comme des pâtes surgelées), sans parler des poudres à crèmes et autres gélifiants qui sont la plaie, aujourd'hui, de cette profession. Heureusement, si les ventes de pâtisseries explosent un peu partout en France aujourd'hui, c'est grâce à des artisans comme les 111 que nous vous présentons ce mois-ci. La crème de la crème, en quelque sorte...

## Région PARIS-IDF

### TOP 10 Philippe Conticini, La Pâtisserie des Rêves, Paris 7<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup>

Aujourd'hui au sommet de son art, Philippe n'en finit pas de créer. Dans les grands classiques, tellement modernes, son célèbre paris-brest au cœur coulant de praliné, devenu dessert de légende ou sa tarte Tatin, avec sa compression de lamelles de pommes confites, acidulées à se damner. Comme dans ses toutes dernières créations, tels le Lemonta, meringue au crémeux citronné, léger et doux comme un nuage, le roulé au yuzu, à la texture fondante et jamais rencontrée

## Pâtisseries le palmarès

jusqu'ici, ou la bûche aux agrumes d'une fraîcheur et d'une intensité aromatique inouïe.

### ♥ Jacques Genin, Paris 3<sup>e</sup>

Jacques Genin incarne la sincérité même, l'authenticité, avec ses pâtisseries simples, lisibles, gourmandes, généreuses et sans artifice, comme son énorme chou à la crème, ses fameux éclairs au chocolat, la tarte au citron ou le flan pâtissier.

### TOP 10 Nathalie Robert et Didier Mathray, Pain de Sucre, Paris 3<sup>e</sup>

Les pâtisseries de ce tandem formé chez Pierre Gagnaire traduisent des goûts qui se transcendent selon les produits utilisés: sureau, angélique, hysope, coriandre fraîche ou vin jaune d'Arbois. À l'image du poivron dans Alix, un pain de Gênes avec sa pulpe de mangue, une mousse au poivron rouge et une gelée au safran.

### Carl Marletti, Paris 5<sup>e</sup>

Ici, on revisite les classiques, comme le millefeuille chocolat garni d'un crémeux aux fruits de la Passion, ou on innove, comme avec le Rialto, une mousse de fromage blanc et mascarpone aux zestes de citron posée sur un sablé Linzer, à la manière d'un cheesecake.

### Gérard Mulot, Paris 6<sup>e</sup>

Depuis plus de 35 ans à Saint-Germain-des-Prés, il offre aux Parisiens le fruit de son inspiration, comme l'Ardéchois, une mousse aux marrons, avec ses morceaux de marrons glacés sur un biscuit moelleux au chocolat délicatement parfumé au whisky.

### Pierre Hermé, Paris 6<sup>e</sup>

Travaillant son image et le marketing comme personne, Pierre Hermé est devenu, avec l'Ispahan ou l'Infiniment Vanille, une sorte de dinosaure du métier: intouchable, capable du meilleur, à l'instar du Deux-Mille Feuilles, chef d'œuvre de gourmandise avec son feuilletage caramélisé et sa crème mousseline au praliné, comme du pire, à l'image de son mont-blanc au Royal Monceau, sans grâce, ni finesse.

### TOP 10 Sadaharu Aoki, Paris 6<sup>e</sup>

D'une exigence rare, Sadaharu Aoki soigne aussi bien l'esthétique de ses gâteaux, avec ses formes épurées et ses couleurs contrastées, que leur goût auquel il attache une importance capitale. Comme dans Bamboo (biscuit Joconde, crème au thé vert, ganache chocolat noir et punch au thé

vert) ou Sensuelle (biscuit dacquoise, feuillantine pralinée, gelée de framboise, crème chocolat au lait, orange et cognac).

### Hugues Pouget, Hugo et Victor, Paris 7<sup>e</sup>

Ce qui frappe chez cet ancien chef pâtissier de Guy Savoy, c'est sa faculté à innover, à l'image de ses tartes prédécoupées dont les parts s'imbriquent astucieusement les unes dans les autres. Sans parler de sa quête incessante pour aller chercher les produits là où on ne les attend pas forcément, comme un chocolat artisanal du Vietnam ou le combava et la verveine, cultivés dans les serres familiales, du côté de Hyères (83).

### TOP 10 Christophe Michalak, Hôtel Plaza Athénée, à Paris 8<sup>e</sup>

Pétri d'une technique redoutable, cet ancien vainqueur de la Coupe du Monde de pâtisserie (2005) a le chic pour faire aussi bon que beau. À l'image de ses religieuses dont la pâte à choux au craquelin vaut son pesant d'or, tout comme le crémeux caramel, fondant et onctueux ou la crème légère au yuzu dans le Love Yuzu, d'une immense fraîcheur. Pavlova d'anthologie, avec sa texture vaporeuse inouïe et sa chantilly orientale diabolique, montée au mascarpone et parfumée à la rose, à la fleur d'oranger et au lait d'amande. Le tout à déguster sur place, galerie du Plaza ou à emporter après avoir passé commande.

### Fabien Rouillard, Fauchon, Paris 8<sup>e</sup>

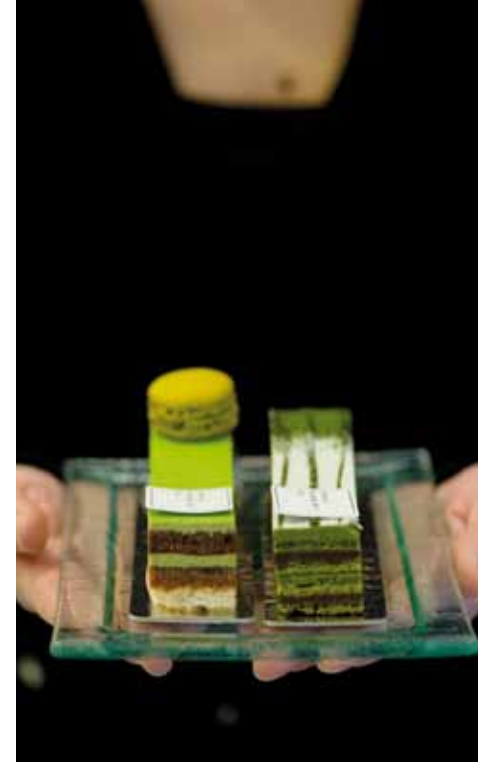
Ancien chef pâtissier d'Alain Senderens, Fabien Rouillard a désormais pour objectif de redonner aux pâtisseries de cette maison goût et gourmandise qui ont fait défaut pendant tant d'années. À l'instar d'Éclat, un craquant de pâte sucrée au praliné noisette, avec son crémeux au chocolat au lait et sa compotée d'orange sanguine.

### ♥ Yann Brys, MOF chez Dalloyau, Paris 8<sup>e</sup>

Sacré MOF l'an dernier, Yann Brys ne ménage ni ses efforts, ni son temps, pour offrir le meilleur, comme sa religieuse qui a demandé pas moins de neuf mois de recherche pour faire en sorte que la crème n'imbibe pas la pâte à chou afin que celle-ci reste ferme et moelleuse à la fois.

### Vincent Lemains, Ladurée, Paris 8<sup>e</sup>

C'est un jeune chef pâtissier normand de 28 ans qui a repris les rênes de cette institution, célèbre pour ses macarons et ses classiques revisités comme le saint-honoré



à la rose et son alter ego, la religieuse rose-framboise ou la charlotte poire Belle-Hélène créée pour les 150 ans de la maison.

### Jean-Christophe Jeanson, Lenôtre, Paris 8<sup>e</sup>

Fort d'une brigade de 200 pâtissiers dont plusieurs MOF, ce Champenois d'origine dispose d'énormes moyens pour produire des pâtisseries soignées, comme le Plaisir, un biscuit génois caramélisé surmonté d'un bavarois à la vanille bourbon.

### TOP 10 Emmanuel Ryon, MOF au Café Pouchkine, Paris 9<sup>e</sup>

Il a tout gagné: Champion du monde de pâtisserie en 1999, MOF glacier l'année suivante, sans parler des quelque vingt-deux



Entre pâtisserie française et épure à la japonaise chez Aoki



Philippe Conticini touche chaque jour un peu plus notre âme d'enfant



## Pâtisseries le palmarès

autres concours remportés les années précédentes. Inspirées par le répertoire russe voulu par le propriétaire, mais réalisées avec des techniques françaises, ses pâtisseries, souvent complexes, sont (presque) toujours convaincantes, comme le napoléon, à la fois moelleux et croustillant, avec sa pâte à croissant à l'orange garnie d'un crème légère à la vanille, le saint-honoré, avec sa tendre pâte à choux parfumée à la fleur d'oranger, son sablé viennois, sa panna cotta au caramel et sa crème à la noisette très aérienne, ou le Médovik, au parfum de miel de sarazin, troublant mais envoûtant.

### Sébastien Gaudard, Pâtisserie des Martyrs, Paris 9<sup>e</sup>

Une pâtisserie à l'ancienne, ouverte l'an dernier, au parfum suranné des vieilles maisons d'autrefois, où l'on vient retrouver le goût du puits d'amour, de la polonaise, de la forêt-noire ou de la religieuse.

### Benoit Couvrand, La Pâtisserie by Cyril Lignac, Paris 11<sup>e</sup>

Cyril Lignac en rêvait. Benoit Couvrand l'a fait. Avec une certaine réussite, malgré un manque de sucre criant, et donc de gourmandise, dans la forêt-noire, le Caraïbe ou l'éclair au chocolat. Heureusement, l'appareil à flan, réalisé sans œufs, séduit par ses arômes de vanille intenses, tandis que l'éclair au caramel au beurre salé, bien crémeux, et le baba au rhum, à la pâte dense et imbibée d'un sirop exotique très aromatique, méritent tous deux une mention spéciale.

### ♥ Fabrice Le Bourdat, Blé Sucré, Paris 12<sup>e</sup>

Après avoir écumé les plus grands palaces, l'ancien bras droit de Gilles Marchal au Bristol vit ses rêves d'enfant dans cette petite boutique où l'on vient se rassurer avec une pomme rôtie au caramel posée sur un sablé breton, ou un biscuit au citron garni d'un sabayon au thé au jasmin et d'un confit de poire.

### Claire Damon, Des Gâteaux et du Pain, Paris 15<sup>e</sup>

Installée dans un décor signé Yann Pennors, celle qui fût l'adjointe de Christophe Michalak au Plaza distille un maximum d'émotions dans son cheesecake, fondant et crémeux, au pamplemousse, ou dans sa tarte Tatin aux parfums boisés de sirop d'érable sur un fond de pâte sucrée aux éclats de noix de pécan.

Longtemps ringardisés, les pâtisseries bénéficient d'une nouvelle aura.

### ♥ Nicolas Bernardé, MOF, La Garenne-Colombes (92)

MOF, cet ancien pâtissier de chez Dalloyau propose, en semaine, des macarons, des gâteaux de voyage ou des brioches, et le samedi, un seul et unique gâteau pour le week-end. Comme la dacquoise noisette et son croustillant feuillantine, garnie d'une crème au citron et d'une mousse légère au chocolat.

### Frédéric Cassel, à Fontainebleau (77)

En ayant été sacré Meilleur millefeuille d'Île-de-France en 2010, Frédéric Cassel a fait de ce grand classique un véritable must. Que son feuilletage caramélisé soit garni d'une crème mousseline à la vanille de Tahiti ou d'une crème noisette et d'une feuilletine craquante au praliné.

### ♥ Yannick Lefort, Macarons Gourmands, Yerres (91)

Spécialisé dans la fabrication artisanale du macaron, Yannick Lefort déborde d'imagination. Des macarons hors norme, comme le Natalya (aux graines de millet grillées, fourré d'une crème au fromage blanc aux éclats de nougatine, pavot et noisettes) ou le Grain de Soleil (pâte à truffe au chocolat et bananes rôties déglacées au pachereuc).

**ET AUSSI:** Christophe Adam, Éclair de Génie, Paris 1<sup>er</sup>; Angéline, Paris 1<sup>er</sup>; Kléber Marguerie, Un Dimanche à Paris, Paris 6<sup>e</sup>; Lauraine Koumetz, Popelini, Paris 3<sup>e</sup>; Mathieu Mandard, Art Macaron, Paris 6<sup>e</sup>; Jean-Paul Hévin, MOF, Paris 7<sup>e</sup>; La Fabrique à Gâteaux, Paris 10<sup>e</sup>; Sébastien Degardin, Paris 10<sup>e</sup>; Stéphane Vandeermeersch, Paris 12<sup>e</sup>; Laurent Duchêne, Paris 13<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup>; Ralf et Laurence Edeler, Pâtisserie L'Écureuil, Paris 17<sup>e</sup>; Arnaud Larher, MOF, Paris 18<sup>e</sup>; Jean-Claude Vergne, Pâtisserie de l'Église, Paris 20<sup>e</sup>; James Berthier, Pâtisserie Sucré



Cacao, Paris 20<sup>e</sup>; Stéphane Glacier, MOF, Pâtisserie et Gourmandises, à Colombes (92); Jean-Marie et Vincent Osmont, Conflans-Sainte-Honorine (78); Franck Daubos, à Montigny-Le-Bretonneux (78).

## Région OUEST NORD CENTRE

### ♥ Pierre-Yves Hénaff, C Chocolat, Brest (29)

Un jeune chef bourré de talent, avec des verrines d'une gourmandise infinie – comme celle au praliné noisette feuilleté, caramel au beurre salé et chantilly au chocolat au lait – et des gâteaux magiques, comme le Ceylan, un croustillant aux amandes, avec son confit de framboises et sa mousse ivoire infusée au thé noir.

### TOP 10 Laurent Le Daniel, MOF, Rennes (35)

Cet ancien disciple de Jean-Paul Hévin signe, sans nul doute, le meilleur mont-blanc de l'Hexagone, par sa légèreté, sa finesse et ses arômes subtils. Ses tartelettes, tantôt garnies d'une crème au yuzu, tantôt d'une autre, très légère, à la vanille et au chocolat blanc, sont de la même veine. La meilleure.

### ♥ Vincent Guerlais, Nantes (44)

Qu'il est loin le temps où Vincent Guerlais ouvrait sa première boutique de 25 m<sup>2</sup>. Vingt-cinq ans plus tard, ce grand professionnel totalise 4 boutiques et un labo show-room de 650 m<sup>2</sup> où il produit son Streusel à la mousse chocolat Papouasie 1<sup>er</sup> cru, accompagné d'un crémeux à la framboise et d'une compotée de poivrons « piquillos ».

### Christophe Roussel, La Baule (44)

Véritable globe-trotter, ce Breton rapporte de ses nombreux voyages les meilleurs pro-

duits pour sa pâtisserie très (trop?) colorée et excessivement soignée, comme le yuzu sauvage du Japon, la vanille d'Inde ou les olives grecques de Kalamata dans sa tartelette au chocolat à l'huile d'olive.

### Aurélien Trottier, Angers (49)

Aurélien manie aussi bien les épices en provenance des Indes et du Népal, que les produits locaux, comme la pomme du Val de Loire ou le Cointreau dans le Plantagenet, spécialité locale à base de praliné et décliné en entremets, macarons ou chocolats.

### Guillaume Helbert, ID Sucré, Laval (53)

Il aime travailler les produits du cru, comme la fleur de sureau que l'on retrouve dans un macaron au caramel, fondant et moelleux, ou dans un crémeux utilisé dans le Chicago, un entremets à la mousse au chocolat, mousseline à la vanille et croustillant aux amandes.

### Alban Guilmet, Caen (14)

Tous les produits laitiers arrivent, ici, en direct de la coopérative d'Isigny pour confectionner ses pâtisseries comme le C. Bon, un sablé breton à la crème légère au caramel.

### Rémy Chapuis, Pâtisserie des Ducs, Falaise (14)

En se formant auprès de Philippe Conticini, Remy Chapuis a appris les bases de l'assaisonnement en pâtisserie. Comme en témoigne son baba au calvados, imbibé d'un sirop aux zestes d'agrumes, garni d'une crème pâtissière à la vanille, de dés de pommes confites au cidre, d'une crème fouettée à la vanille-cannelle et d'un Streusel au sarrasin.

### TOP 10 Jean-François Foucher, Cherbourg (50)

Cet ancien chef pâtissier génial du Park Hyatt Vendôme, à Paris, a une véritable



**Didier Mathray et Nathalie Robert, le tandem de Pain de Sucre à Paris**

fibres artistiques et un sens particulièrement développé du goût. Réalisées avec les fruits de son propre verger ou de ceux de petits maraîchers bio du nord Cotentin, ses pâtisseries font un tabac. Comme la tartelette aux fraises du jardin avec son biscuit spéculos et sa crème à la verveine, citronnelle ou angélique suivant l'humeur du jardin, nappée d'une marmelade de fraises.

**ET AUSSI :** Johann Joncour, Le Fournil des Menhirs, Plomelin (29); **Éric Jubin**, La Chocolaterie de Pont-Aven, Pont-Aven (29); **Arnaud Ios**, Chartres (28); **Laurent Petit**, Angers (49); **François et Christian Godineau**, La Duchesse Anne, Saumur (49); **Olivier Deschamps**, Aux Blés d'Or, Honfleur (14); **Willy Yvard**, Cherbourg (50); **Fred Vaucamp**, Aux Merveilleux de Fred, Lille (59); **Luc Olivier**, Lille (59).

## Région EST BOURGOGNE AUVERGNE

**TOP 10** **Franck Fresson, en couverture MOF, Metz (57) et Jarny (54)**

Ce véritable prodige du sucré, devenu MOF en 2004, nous fait chavirer de bonheur et d'envie. Dans sa tartelette au citron, le beurre a été remplacé par du beurre de cacao et la meringue par une gelée au yuzu, pour apporter à l'ensemble un maximum de légèreté et de fraîcheur. Franck Fresson travaille avec la précision d'un véritable funambule du goût. Comme dans ce crémeux

## Pâtisseries le palmarès

au confit d'orange amère, avec ces suprêmes d'orange dont le jus explose en bouche, apportant acidité et fraîcheur à l'ensemble.

**André Cordel, Au Palais d'Or, Bar-le-Duc (55)**

Chez ce fils de boulanger, les gâteaux ont du goût et de la tenue. À l'image du Symphonie, un croquant aux amandes et noisettes, garni d'une mousse café et chocolat caraïbe, la tarte aux groseilles de Bar-le-Duc ou le clafoutis aux mirabelles.

**Christophe Felder et Camille Lesecq, Pâtisserie Oppé, Mutzig et Molsheim (67)**

Après avoir quitté le Meurice dont il fut le chef pâtissier, Camille Lesecq a rejoint son mentor, Christophe Felder pour former un duo de titans dans cette nouvelle aventure actuellement en rodage, en attendant de lancer de nouvelles créations dans les mois à venir.

**Thierry Mulhaupt, Strasbourg (67)**

Des lignes épurées, des couleurs chatoyantes et des glaçages impeccables... le style de Thierry Mulhaupt se reconnaît aisément, comme dans le Feuilleté, un fond de praliné feuilleté, avec une génoise chocolat surmontée d'une crème brûlée à la vanille et d'une mousse puissante au cacao du Vénézuéla.

**♥ Daniel Rebert, Wissembourg (67)**

Des pâtisseries gourmandes et généreuses. Tantôt très classiques (forêt-noire, Royal...), tantôt plus actuelles et pleines de fraîcheur, comme l'Émeraude, une mousse allégée au yuzu, mêlée à une gelée au gingembre et citron vert, sur un cheesecake au chocolat noir et un biscuit Joconde.

**Christine Ferber, Niedermorschwihr (68)**

Aux côtés des confitures de quetsche ou de nêfle, tous les classiques régionaux: la forêt-noire, le kouglof glacé, la torche au marron, la tarte Linzer, le saint-honoré au kirsch ou le Sacher.

**Laurent Kieny, Riedisheim (68)**

Dans la famille Kieny, on est cuisinier de père en fils depuis 1850... Sauf Laurent, le seul à avoir choisi, dès l'âge de 9 ans, le métier de pâtissier, et qui signe aujourd'hui le Diamant Noir, une meringue cacao à la chantilly au chocolat noir, ou le Texture et son jeu autour de neuf textures de chocolat.

**♥ Édouard Hirsinger, MOF, Arbois (39)**

Dans le travail du goût, comme dans celui des textures, celui qui est aussi l'un de nos tous meilleurs chocolatiers, excelle de la même manière en pâtisserie. Ce MOF crée des gâteaux plus expressifs les uns que les autres, à l'instar du Délice de la Baronne (sablé croustillant, caramel et mousse au chocolat lait) ou du Soleil (pâte sucrée garnie de cerises aigres et d'une crème d'amande recouverte de crème chiboust caramélisée).

**ET AUSSI :** Vincent Dallet, Épernay (51); **Pascal Caffet**, Troyes (10); **Johan Battavoine**, Toul (54); **Jean-Charles Lemoy**, Metz (57); **Christophe Meyer**, Pâtisserie Christian, Strasbourg (67); **Michel et Gérard Banwarth**, Pâtisserie Jacques, Mulhouse (68); **Thierry Gilg**, Colmar (68); **Mickaël Azouz**, Vesoul (70); **Joël Noyerie**, Mâcon (71); **Jean-Paul Bardet**, Pâtisserie Le Sofilia, Vichy (03).

## Région RHÔNE-ALPES SUD-EST

**TOP 10** **Philippe Rigollot, MOF, Annecy (74)**

Champion du monde de pâtisserie (2005), MOF (2007), Philippe réalise des entremets d'une finesse extrême, à l'image de la fameuse tarte Mr Smith, avec sa marmelade de pommes cuites et crues posée sur une crème d'amande et surmontée d'un mousseux vanille avec un nappage manzana.

**Cédric Pernot, Au Fidèle Berger, Chambéry (73)**

Dans cette ancienne boutique classée, on vient se régaler d'une simple brioche de Saint-Génix, de guimauves à la Chartreuse ou d'un Passion Essence, un biscuit garni d'une compotée de mangue, souligné d'un trait de jus de yuzu et agrémenté d'une mousse mangue-orange-passion.

**Sébastien Bouillet, Lyon (69)**

Formé par Gérard Mulot, l'enfant terrible de la pâtisserie lyonnaise a fait de ses sept boutiques des lieux féériques au design soigné, à l'image de ses créations pâtissières, comme le Broadway, un biscuit brownie et myrtilles à la mousse au chocolat grand cru et crémeux chocolat.



Créativité intense, sensualité et rigueur pour les pâtisseries de Pain de Sucre

8 700 pâtisseries en 1993, contre 4 800 aujourd'hui.

**♥ Richard Sève, Lyon (69)**

C'est en se souvenant de sa maman, qui proposait des chariots de desserts entiers pour les grandes réunions de famille, que Richard Sève distille le même bonheur, à travers son baba au rhum au chocolat d'anthologie ou sa fameuse tarte à la praline, grande spécialité de la maison.

**Pierre Clarissou, Roanne (42)**

Pierre Clarissou revisite aujourd'hui de grands classiques comme la tarte citron inversée, réalisée sur une base de meringue façon pavlova, garnie de crème citron et saupoudrée de crumble.

**Thierry Court, L'Instant Gourmand, Grenoble (38)**

Thierry Court recourt aux produits de sa région, comme la chartreuse qui parfume la ganache au chocolat blanc présente dans un des macarons, ou la noix de Grenoble dans un paris-brest revisité avec une mouseline à base de pâte de noix, de praliné aux noix et de vin de noix.

**Pierre et Frédéric Jouvaud, Carpentras (84)**

Frédéric, chocolatier, et son fils, Pierre, pâtissier, n'ont pas oublié la grande spécialité locale, les fruits confits, dans La Christine, une pâte briochée à base de fruits confits émincés, cuits dans une farce aux amandes.

**Sylvain Depuichaffray, Marseille (13)**

De Reine Samut aux Pourcel, en passant par Barbot, le parcours de ce Berrichon est aussi impressionnant que ses pâtisseries sont séduisantes, à l'image du Violetta, un biscuit macaron à la violette, mousse violette et insert de gelée de goyave aux fruits rouges.

**♥ Jérôme De Oliveira, Pâtisserie Intuitions, Cannes (06)**

Champion du monde de pâtisserie 2009, ancien second de Christophe Michalak, ce jeune chef vient d'ouvrir sa première pâtisserie. Aux côtés de grands classiques revisités, mais encore imprégnés du style Plaza, comme le paris-brest

## Pâtisseries le palmarès

Pâtes surgelées, poudres à crèmes et autres gélifiants sont la plaie de cette profession.

et son praliné coulant, ou la religieuse au caramel beurre salé, des créations plus personnelles, comme le cheesecake au confit de mandarine sur un biscuit moelleux à la pistache.

### Pascal Lac, Nice (06)

Avec ses deux nouveaux points de vente, Pascal Lac a le vent en poupe. De l'Alcazar (biscuit noisette, nougatine aux fruits secs, crème praliné et mousse chocolat) au Boubo (Streusel coco, cake citron, mousse citron vert, compotée de fraise des bois), tout, ici, est particulièrement soigné.

### Laurent Carratié, Béziers (34)

Outre le fameux millefeuille caramel à la chantilly légèrement parfumé au Grand Marnier recouvert d'une crème Chiboust caramélisée que tout Biterrois digne de ce nom doit avoir mangé au moins une fois dans sa vie, le Namelaka (brownie noisette, mousse au chocolat au lait et caramel, crémeux au citron vert et yuzu) fait également un véritable tabac ici.

**ET AUSSI:** Patrick Agnelet, Annecy-Le-Vieux (74); Patrick Chevalot, MOF, la Pâtisserie Les Clarines, Val-d'Isère (73); Gabriel Paillason, MOF, Saint-Fons (69); Philippe Bernachon, Lyon (69); Alain Rolancy, MOF, Lyon (69); Jean-Philippe Gay, MOF, Saint-Chamond (42); Bruno Montcoudiol, MOF, Saint-Etienne (42); Sébastien Brocard, Divonne-les-Bains (01).

## Région SUD-OUEST

### ♥ Michel Belin, Albi (81)

Sept boutiques sur Albi et Toulouse, et trois autres au Japon. Des pâtisseries plus gourmandes d'année en année... 35 ans après l'ouverture de sa première affaire, cet ancien chef pâtissier d'Yves Thuriès prouve qu'un pâtis-



Christophe Michalak, star de la pâtisserie

sier aussi se bonifie avec le temps. Juste le temps de goûter au Prétantaine, un croustillant aux éclats de noisettes caramélisées nappé d'une crème moussueuse au chocolat au lait.

### Gérald Sattler, Le Diamant Noir, Castanet-Tolosan (31)

Passionné par les pièces en sucre et le chocolat sculpté, cet artiste confectionne tout lui-même : à la fois ses bonbons de chocolats, ses confiseries et ses pâtisseries, comme le Chocorange, l'Ivoire Passion ou la Violette.

### Philippe Andrieu, Les Douceurs de Louise, Bordeaux (33)

Révélé par Michel Bras, adoubé par Pierre Hermé et vénéré par la maison Ladurée, Philippe Andrieu a fini par quitter cette institution pour s'installer sur les bords de la Garonne où il poursuit l'aventure avec le mont-blanc aux baies de Goji, la tarte Kalamansi framboise ou le baba mojito. Sans oublier ses cannelés « nouvelle génération » (5 parfums).

### TOP 10 Thierry Bamas, MOF, Anglet (64)

Champion d'Europe de pâtisserie, de sucre d'art, Champion du monde de glaces et MOF, Thierry Bamas a fait de cette boutique la plus belle adresse gourmande du Pays basque. Le Paseo est un croustillant praliné recouvert d'une crème moussueuse à la passion, avec un biscuit cho-

colat, une crème caramel et une compotée de fruits exotiques; la verrine Maroni est une compotée de poire et citron, spéculos et crème onctueuse au marron.

### Maïtena Erguy, Pâtisserie Mokofin, Bayonne (64)

Elle a rejoint son Pays basque pour retrouver des sensations d'autrefois, comme le gâteau basque à la crème, à la cerise ou au chocolat, mais aussi de nouvelles, comme l'Eneko (un biscuit moelleux aux amandes, mousseux à la citronnelle et crémeux framboise).

### ♥ Alexandre Seynaeve, Maison Pariès, Saint-Jean-de-Luz (64)

Alexandre mène cette célèbre maison aux plus hauts sommets, en attendant l'ouverture, en cette fin d'année, d'une boutique à Paris. Ayant fait du gâteau basque maison le meilleur de toute la région avec sa pâte friable et caramélisée au sucre roux, d'une gourmandise indescriptible.

### Jean-Pierre Telleria, Maison Adam, Saint-Jean-de-Luz (64)

Touriste de passage ou Luzien pur souche, on ne rate pour rien au monde les célèbres macarons de la maison Adam, moelleux et au bon goût d'amande.

### Jean-Luc Constanti, Pau et Oloron Sainte-Marie (64)

Cet ancien de chez Lenôtre signe de superbes tartes aux fruits, comme celle à la framboise où la savoureuse pâte sucrée, croustillante et caramélisée, est une gourmandise à elle toute seule.

### Jean-Paul Bassigna, Pâtisserie Artigarrède, Oloron-Sainte-Marie (64)

Un homme, une enseigne, un gâteau : le cultissime Russe de la maison Artigarrède, dans sa version la plus raffinée, la plus aboutie, la plus addict aussi, avec sa texture fondante et sa crème légère et envoûtante au praliné...

**ET AUSSI:** Franck Conté, Toulouse (31); Patrick et Xavier Berger, MOF au Royalty, Tarbes (65); Jérôme Allamigeon, Pâtisserie Alexandres, Montauban (82); Pâtisserie Henriët, Bidart (64); Pâtisserie Miremont, Biarritz (64); Sébastien Antoine, Bordeaux (33); Jérôme Lorand, Pâtisserie Atom, Bordeaux (33); Hugues Gaudet, Un Bain au Chocolat, Dax (40); Laurent Cathala, Niort (79).



LA SEULE ŒUVRE D'ART  
QUI DISPARAÎT AU VERNISSAGE

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