



BEAU&BON DÉGUSTATION

UN RAB DE SOLEIL

Le savoir-faire des pâtisseries du quartier pour profiter des derniers abricots frais.

photos Jean-Claude Amiel - texte Emmanuelle Robin

Raoul Maeder

Ce pâtissier alsacien prépare sa tarte avec de la pâte brisée, de la crème frangipane à la pistache, de la poudre de pistache et des abricots français. 24 €/6 pers.

Les Petits Mitrons

Dans cette pâtisserie artisanale dédiée aux tartes, la pâte est caramélisée, puis simplement recouverte de bons fruits. A partir de 15 €/5 pers. A partir de 25 €/12 pers.

Le Grenier de Félix

Franck Tombarel s'est vu décerner le prix de la meilleure baguette de Paris 2009, et pour ses abricots frais, c'est pâte sablée et crème d'amande. 18 €/6 pers.

Arnaud Delmontel

Il faudra certainement faire un peu la queue pour déguster une tarte à la pâte feuilletée, crème d'amande, abricots frais et brisures de pistache. 23,60 €/6 pers.

Laurent Duchêne

Elu Meilleur Ouvrier de France, il travaille uniquement avec des fruits de saison, l'abricot frais se présente sur pâte sablée et crème d'amande. Compter 4 €/pers.



Pâtisserie Stohrer

Cette institution de la rue Montorgueil propose un feuilletage garni de crème d'amande et d'un peu de semoule, cuite avec le jus des abricots. 28 €/6 pers.

Pâtisserie de l'Église

Dans cette enseigne réputée pour ses desserts aux fruits frais, la pâte feuilletée est recouverte de crème pâtissière très légère, de crème d'amande et d'abricots frais. 18 €/6 pers.

L'autre Boulange

Du côté de la Bastille, les abricots frais garnissent une pâte brisée, recouverte d'une crème à la crème fraîche, et de pistaches entières pour le côté croquant. 22 €/8 pers.

Eric Kayser

La recette est la même que dans son livre consacré aux tartes : pâte sablée aux amandes, crème d'amande, pâte de pistache, abricots rôtis et pistaches concassées. 2,75 €/part individuelle, 17 €/6 pers.

Vaudron

Les gourmands du quartier Guy Môquet accourent dans cette excellente pâtisserie pour se régaler de tartes aux abricots, pâte sablée et crème aux amandes. 23,40 €/6 pers.