



Sagement alignés et numérotés, les millefeuilles sont prêts à être analysés et dégustés par notre jury.

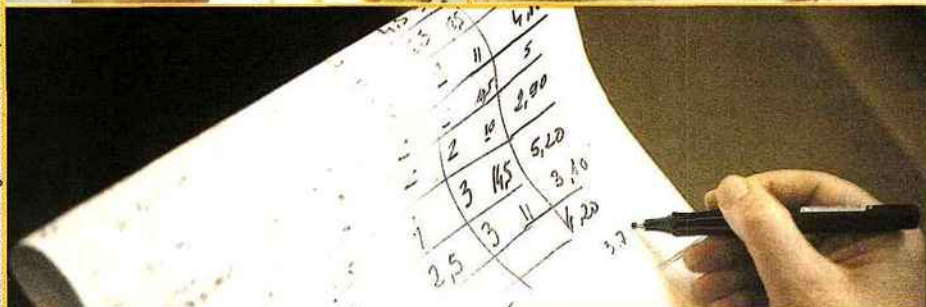
LES MEILLEURS MILLEFEUILLES DE PARIS

Pour ceux qui pensent, comme nous, que ce gâteau se déguste à l'année, voici notre top 10.

DOSSIER RÉALISÉ PAR COLETTE MONSAT, AVEC MARINE LATHUILLIÈRE, ÉLOÏE ROUGE ET FRANÇOIS SIMON



Gagnant, le millefeuille de Stéphane Vandermeersch, dans le XII^e.



Ça y est, le mois du millefeuille vient de s'achever. Initié par BakeMark Ingrédients France, leader sur le marché des produits de boulangerie, l'événement a mobilisé quelque 1700 artisans à travers toute la France, dont une bonne cinquantaine à Paris, sur le thème: « le millefeuille se décline de mille et une manières ». Un mois, donc (14 septembre-11 octobre), pour le déguster à la rose, aux framboises, à la compote de pomme et cranberries, bref à tout et presque n'importe quoi, histoire de prouver qu'il pouvait, comme le macaron, être moderne et caméléon, bourré d'imagination.

Nous nous sommes, en revanche, intéressés au millefeuille classique. Celui qui incarne l'art de la pâtisserie française dans le monde entier et dont la recette n'a guère varié depuis 1867, année où la pâtisserie Seugnot, rue du Bac, l'a proposé pour la première fois à ses clients. Un édifice fragile fait d'une superposition de couches feuilletées (légères comme des feuilles, d'où son nom) et de crème pâtissière à la vanille, revêtu d'un glaçage ou d'une pellicule de sucre glace. Pas très différent de celui que l'on achetait autrefois le dimanche pour égayer les fins de repas et que certains continuent de fabriquer exclusivement ce jour-là (y compris la très *hype* Pâtisserie des rêves de Philippe Conticini).

Un gâteau traditionnel certes, mais non dénué de subtilité, comme nous l'ont montré les variations autour des crèmes, pâtes, glaçages. D'ailleurs, la touche d'alcool, perceptible parfois, peut déclencher des polémiques enflammées. Pas de quoi crier au sacrilège, pourtant, chacun a son propre imaginaire du « vrai millefeuille », ses (p-)références et mémoires gourmandes. En bouche, c'est finalement la qualité des ingrédients qui fait la limpidité (et la rapidité) de la recette (*lire l'interview de Christophe Felder p. 17*).

Pour conclure, les résultats de ce test, réalisé comme toujours à l'aveugle, nous ont étonnés et ravis: les deux millefeuilles gagnants (16,5/20 et 16/20) proviennent de pâtisseries de quartier, tenues par d'excellents artisans. Cerise sur le gâteau (sur le millefeuille, en l'occurrence): les prix! Chez Vandermeersch, le millefeuille est à 2,60 € pièce et, à la Pâtisserie de l'Église, à 3,40 €, alors qu'il peut dépasser 6 € ailleurs! Pour nous, c'est tout vu: le millefeuille, ce sera toute l'année!

COLETTE MONSAT

Richard Valeron/Le Figaro et Marlène Avenard pour Le Figaro



La boulangerie Vandermeersch.



La pâtisserie de l'Église.



Le salon de thé Angelina.



La chocolaterie Jacques Genin.

Delort, Bouchon et Vallier/Le Figaro

NOTRE PALMARÈS DES MEILLEURS MILLEFEUILLES

Test. Le millefeuille fait partie des classiques de la pâtisserie française. Raison pour laquelle il est présent dans (presque) toutes les boulangeries-pâtisseries, à l'année. Nous avons donc opéré une sélection rigoureuse pour ne garder qu'une bonne vingtaine d'enseignes, parmi les plus réputées de la capitale.

Méthode. Les gâteaux ont été achetés le matin même de la dégustation, de façon totalement anonyme. Ils ont ensuite été numérotés et dégustés à l'aveugle par notre jury composé de journalistes gastronomiques et présidé par le chef pâtissier Christophe Felder.

Critères retenus. Sur la base de la recette traditionnelle (pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, glaçage ou sucre glace), nous avons noté sur 5 points les quatre éléments suivants: l'aspect visuel du millefeuille, la crème (texture, saveur, prégnance de la vanille naturelle), la qualité du feuilletage (goût, cuisson, légèreté...)

et enfin le rapport qualité-prix, sachant combien l'écart peut être important entre deux adresses. **Précision.** Certains grands noms de la pâtisserie ne figurent pas dans ce test (Hévin, Constant, Conticini...) car ils ne proposent le millefeuille qu'un jour par semaine ou uniquement sur commande.

Les 10 premiers		Aspect (sur 5)	Crème (sur 5)	Pâte (sur 5)	Qualité-prix (sur 5)	Total (sur 20)	Prix (en euros)
1	Stéphane Vandermeersch 278, avenue Daumesnil, XII ^e Tél.: 01 43 47 21 66 Tlj sauf dimanche et lundi	4	4	4	4,5	16,5	2,60 euros
2	Pâtisserie de l'Église 10, rue Jourdain, XX ^e Tél.: 01 46 36 66 08 Tlj.	4	4	4	4	16	3,40 euros
3	Angelina 226, rue de Rivoli, I ^{er} Tél.: 01 42 60 82 00 Tlj	4,5	4	4	3	15,5	4,80 euros
4	Jacques Genin 133, rue de Turenne, III ^e Tél.: 01 45 77 29 01 Tlj sauf lundi	4	4	4	3	15	5,40 euros
5	La Grande Épicerie de Paris 38, rue de Sèvres, VII ^e Tél.: 01 42 22 10 12 Tlj sauf dimanche	4	3,5	4	3	14,5	5,20 euros
6	Ladurée 16, rue Royale, VIII ^e Tél.: 01 42 60 21 79 Tlj.	4,5	3	3,5	3	14	5 euros
7	Carl Marletti 51, rue Censier, V ^e Tél.: 01 43 31 68 12 Tlj sauf dim. ap.-midi et lundi	4	3,5	2,5	3,5	13,5	3,90 euros
8	Carette 4, place du Trocadéro, XVI ^e Tél.: 01 47 27 98 85 Tlj.	3	4	3	3	13	4,50 euros
9	Secco 20, rue Jean-Nicot, VII ^e Tél.: 01 43 17 35 20 Tlj sauf dimanche et lundi	4	3	2,5	3	12,5	3 euros
	<i>Ex æquo</i> Lenôtre 10, rue Saint-Antoine, IV ^e Tél.: 01 53 01 91 91 Tlj.	3,5	3,5	3	2,5	12,5	5 euros

Et les autres...

11^e avec 12/20

Delmontel
(39, rue des Martyrs, IX^e).

12^e avec 11,5/20

Gérard Mulot
(76, rue de Seine, VI^e).

13^e ex æquo avec 11/20

Pierre Hermé
(72, rue Bonaparte, VI^e),
Dominique Saïbron
(77, avenue du Général-Leclerc, XIV^e)
et **Le Café Français**
(3, place de la Bastille, IV^e).

16^e ex æquo avec 10,5/20

Aoki (35, rue de Vaugirard, VI^e),
Fauchon (26, place de la Madeleine, VIII^e)
et **Dalloyau**
(101, rue du Faubourg-Saint-Honoré, VIII^e).

18^e avec 10/20

Laurent Duchêne
(2, rue Wurtz, XIII^e).

19^e avec 9,5/20

Hédiard
(place de la Madeleine, VIII^e).

20^e ex æquo avec 7/20

Stohrer
(51, rue Montorgueil, II^e)
et **Paul**
(37, rue Tronchet, VIII^e).

CHRISTOPHE FELDER : « JE TROUVE LES PRIX EXORBITANTS ! »

L'ancien chef pâtissier du Crillon partage son temps entre Paris, où il a son laboratoire de création, et Strasbourg, où il vient d'ouvrir le Studio Felder. Là, chaque samedi matin, il dispense des cours de pâtisserie classique à des groupes de dix participants. Le millefeuille est bien sûr au programme !

Qu'est-ce qui caractérise un bon millefeuille ?

L'aspect, d'abord. Il ne doit pas être blanc mais présenter un côté doré, un peu caramélisé si possible, avec de la crème à l'intérieur. Pour moi, la référence, c'est celui que faisait autrefois la maison Peltier, rue de Sèvres, avec son petit centimètre de crème !

Justement, comment doit être la crème ?

Lors de la dégustation, nous avons eu quatre variantes de pâtissière. L'une à base de crème fouettée ; une autre plus « beurre », façon mousseline ; une troisième, basique, proche du flan ; et enfin une quatrième, plus « mascarpone ». Les quatre variétés peuvent, individuellement, être excellentes mais elles fonctionnent plus ou moins bien, selon la pâte. Ainsi, quand cette dernière est trop cuite, elle dégage une légère amertume qui tue le goût du beurre. De la même façon, trop de crème peut ramollir le feuilletage.

Techniquement, le millefeuille est-il difficile à réaliser ?

C'est long mais pas difficile. Comme le macaron, il fait partie de ces pâtisseries qu'il faut avoir vu faire pour pouvoir les reproduire. En restauration, beaucoup de cuisiniers achètent de la pâte toute faite. Ce qui n'était pas le cas dans notre test. Nous aurions senti, sinon, le goût de margarine.

Faut-il le parfumer à l'alcool ou non ?

Déjà, réussir un bon millefeuille vanille est difficile ! Alors... Pour moi, la crème la plus simple peut être exceptionnelle si les ingrédients sont de qualité : lait entier, œufs, vanille naturelle. Ensuite, comme pour les macarons, il peut y avoir des dérivés, c'est une question de goût.

Un commentaire sur ce test ?

Je trouve dommage que le glaçage ait pratiquement disparu. On a l'impression que le millefeuille de restaurant a pris le pas sur celui des pâtisseries. C'est pour cela que j'aime bien celui de Ladurée avec son glaçage fin, à la française. Sinon, je trouve d'une façon générale les prix exorbitants. Sans doute parce que chez moi, à Strasbourg, les gâteaux tournent autour de 3 € !

**PROPOS RECUEILLIS
PAR COLETTE MONSAT**

Dernière parution

« Les Meilleurs Macarons »
(Éditions Minerva, sept. 2009), 9,90 €



Marilène Awaad pour Le Figaro

**Le chef pâtissier
Christophe Felder
lors de notre
dégustation.**