



**Les palais s'enflamment, les langues se délient.** Le gâteau du moment, l'objet de tous les désirs, serait le paris-brest. Moue dubitative des *foodistas*. « Comment, ce truc bourré de crème, qui avait même fini par désertier les tables du dimanche ? » Lui-même. Rajeuni, ragaillard par le nouvel engouement qu'il suscite. Le paris-brest, sorte de Susan Boyle de la pâtisserie, intéressant mais pas franchement avenant, toujours doublé par des gâteaux plus sexy. Ter-mi-né ! Il a trouvé son coach en la personne de Philippe Conticini (notre gagnant), grand professionnel du répertoire sucré (et salé) qui, aux manettes de la Pâtisserie des Rêves, en a fait l'un des desserts les plus convoités de Paris.

**Restons calmes, il s'agit pour l'heure d'une tendance émergente.** Ainsi les grandes institutions, comme Fauchon, Dalloyau, Lenôtre, ne le font pas ou seulement sur commande. Chez Pierre Hermé, on renvoie sur Angelma, où officie Sébastien Bauer, « jeune » ancien de la maison, qui l'a revisité à sa façon, en y ajoutant de la noix de Pécan et en le rebaptisant paris-new york (*lire p. 15*). Lors de notre enquête, d'autres très bons pâtissiers (Dominique Saibron, Pâtisserie de l'Église) étaient encore submergés par leur tsunami de janvier, à savoir la galette des Rois, vendue tout le mois. Faut de paris-brest en vitrine à cette époque, ils ne figurent donc pas dans le palmarès. Enfin, pour certains, il s'agit du gâteau familial par excellence. Aussi ne le confectionnent-ils qu'en grand format (Delmontel) ou seulement le week-end (Secco, Vandermeersch), dans la pure tradition du gigot-flageolet ou du poulet-purée. **C'est chez un artisan de quartier, la boulangerie Bazin** (déjà plébiscitée pour sa baguette), que nous avons trouvé notre dauphin. À l'opposé de celui de Conticini, qui a savamment retravaillé les textures et les garnitures pour booster les saveurs, le sien est un dessert classique, un vrai gâteau de boulanger. Fort bien équilibré dans son alchimie pâte (moelleuse, extrafraîche)-crème (saveur pralinée, plaisante et présente). Avec ce coût exemplaire (2,30 €) qui en fait l'un des meilleurs rapports qualité-prix-plaisir de la capitale. Deux versions très différentes d'un même gâteau, dont la sophistication ou la simplicité peut pareillement enchanter. À vous de trancher.

COLETTE MONSAT

Le paris-brest, gâteau unique et néanmoins multiple.



# LE TEST DES MEILLEURS PARIS-BREST

1910-2010. Créé, il y a juste un siècle, en hommage au cyclisme, ce dessert est plus que jamais dans la course.





La Pâtisserie des rêves.



La boulangerie Bazin.



Jacques Guénin.



Carl Marletti.

R. Valerom/Le Figaro

RESTAURANTS

## NOTRE PALMARÈS DES MEILLEURS PARIS-BREST

**Test.** Si l'on note un frémissement côté paris-brest, il est encore loin de détrôner macarons, mille-feuilles et consorts. Ce test a donc porté sur une douzaine d'adresses, parmi les plus réputées de la capitale, qui le réalisent tous

les jours en format individuel. Ont été exclues, de fait, celles qui ne le font que le week-end, sur commande ou en grande taille.

**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 le jury composé de journalistes gastronomiques et présidé par le chef pâtissier Christophe Felder.

**Critères retenus.** Nous avons noté sur 5 points les quatre éléments suivants : l'aspect

du paris-brest (il existe une étonnante diversité de formes, couleurs et tailles), la pâte (qualité, fraîcheur), la crème (texture, saveur, prégnance du praliné) et enfin le rapport qualité-prix qui vient moduler les notes précédentes.

Les 10 premiers		Aspect (sur 5)	Pâte (sur 5)	Crème (sur 5)	Qualité-prix (sur 5)	Total (sur 20)	Prix (en euros)
1	<b>Pâtisserie des Rêves par Philippe Conticini</b> 93, rue du Bac, VII <sup>e</sup> . Tél. : 01 42 84 00 82. Tlj. sf dim. après-midi et lun.	5	4,5	4,5	4,5	18,5	4,80 euros
2	<b>Boulangerie Bazin</b> 85 bis, rue de Charenton, XII <sup>e</sup> . Tél. : 01 43 07 75 21. Tlj. sf mer. et jeu.	3,5	4	4	5	16,5	2,30 euros
3	<b>Jacques Genin</b> 133, rue de Turenne, III <sup>e</sup> . Tél. : 01 45 77 29 01. Tous les jours sauf lundi	4	4	4	4	16	4,80 euros
4	<b>Carl Marletti</b> 51, rue Censier, V <sup>e</sup> . Tél. : 01 43 31 68 12. Tlj. sf dim. après-midi et lun.	3	4	4,5	4	15,5	3,60 euros
5	<b>Carette</b> 4, place du Trocadéro, XVI <sup>e</sup> . Tél. : 01 47 27 98 85. Tous les jours	4,5	4	3	3,5	15	4,50 euros
6	<b>Angelina</b> 226, rue de Rivoli, I <sup>er</sup> . Tél. : 01 42 60 82 00. Tous les jours	4,5	4,5	3,5	2	14,5	6,30 euros
7	<b>Jouvin</b> 53, rue Montorgueil, II <sup>e</sup> . Tél. : 01 42 33 31 05. Tlj. sf mer. et jeu.	3,5	3,5	3,5	3,5	14	3 euros
8	<b>Ladurée</b> 16, rue Royale, VIII <sup>e</sup> . Tél. : 01 42 60 21 79. Tous les jours	3,5	3,5	3	2,5	12,5	4,40 euros
9	<b>Stohrer</b> 51, rue Montorgueil, II <sup>e</sup> . Tél. : 01 42 33 38 20. Tous les jours	2,5	3	3,5	3	12	3,60 euros
10	<b>Blé Sucré</b> 7, rue Villon, XII <sup>e</sup> . Tél. : 01 43 40 77 73. Tlj. sf dim. après-midi et lun.	3	2,5	2,5	3,5	11,5	2,50 euros

### Paris-brest et identité nationale

Durant un siècle, la question ne s'est pas posée. Le paris-brest dont on connaissait la traçabilité (son père, le pâtissier de Maisons-Laffitte, les cousins plus

ou moins éloignés qui l'avaient adopté, etc.) ne portait qu'un nom. Aujourd'hui, les chefs le rebaptisent volontiers pour mieux se l'approprier. Paris-new york

chez Angelina (226, rue de Rivoli, I<sup>er</sup>) pour cause de noix de Pécan, paris-carette au salon de thé éponyme (4, place du Trocadéro, XVI<sup>e</sup>) pour l'ancrage local et paris-

courchevel lorsque Yannick Alléno le délocalise pour l'inscrire à la carte du Cheval Blanc, dans la station savoyarde. À quand le paris-bayonne ou le paris-saint-trop ?

Bien vu, le paris-brest de Philippe Conticini est composé de six choux sécabes. Donc pour petits et gros gourmands !



François Bouchon/Le Figaro

**D'UNE ROUE À L'AUTRE**

**L'origine du paris-brest**

Tout commence par une histoire édifiante, comme on les aime en gastronomie. En 1891, Pierre Giffard, reporter au *Petit Journal* et passionné de cyclisme, décide de donner au vélo ses lettres de noblesse. Il crée donc la première randonnée à deux-roues Paris-Brest-Paris, destinée à populariser ce moyen de locomotion, encore réservé à une élite aisée. Un premier gâteau en forme de couronne de lauriers est alors confectonné par un pâtissier brestois. Mais c'est bien plus tard, en 1910, que Louis Durand, pâtissier à Maisons-Laffitte, s'inspire de la roue de bicyclette pour créer le premier paris-brest, poussant même le réalisme jusqu'à faire des rayons en mie de pain. Un siècle plus tard, le gâteau fait partie du patrimoine national, c'est une affaire qui roule.

**CHRISTOPHE FELDER :  
« LE PARIS-BREST, C'EST BÊTE  
COMME CHOU ! »**

Fidèle à son Alsace natale, l'ancien chef pâtissier du Crillon partage son temps entre Paris (outre son labo de création, il anime des ateliers chocolat deux fois par mois chez Dominique Bouchet, rue Treilhard, VIII<sup>e</sup>) et Strasbourg, où il dispense chaque week-end des cours de pâtisserie.



S. Sornemon / Le Figaro

**Pour vous, le paris-brest de Philippe Conticini est le plus abouti. Pourquoi ?** Parce qu'il est très respectueux de la recette initiale mais que, tout en restant dans le goût, il a poussé celui-ci encore plus loin ! Il y a bien sûr la fraîcheur de la pâte à chou, mais il a rajouté de la crème pâtissière, du praliné liquide, et cela, c'est vraiment super.

**Justement, quelle est la recette classique de la crème ?**

Une mousseline, à savoir un mélange de beurre crémé, de pâte à choux et de praliné noisette. Plus il y a de praliné noisette, meilleur c'est. C'est juste plus difficile à mélanger !

**Techniquement, est-ce un gâteau difficile à réaliser ?**

Pas du tout, c'est bête comme chou ! Au départ, les pâtissiers le faisaient plutôt le week-end, en 4-6 parts. On le réalise encore souvent ainsi au restaurant. Ce n'est pas un gâteau compliqué. Ce qui est beaucoup plus difficile,

c'est de le réinventer. Raison pour laquelle j'admire le travail de Philippe Conticini. Comme d'ailleurs celui d'Alain Passard, avec son mille-feuille à l'abricot, sans crème. Juste deux produits : totalement magique !

**Après l'achat, comment faut-il le conserver ?**

C'est à température ambiante qu'il est le meilleur. L'idéal est donc de le sortir du frigo une demi-heure avant la dégustation.

PROPOS RECUEILLIS PAR C. M.

DOSSIER RÉALISÉ  
PAR COLETTE MONSAT,  
ALEXANDRA MICHOT  
ET FRANÇOIS SIMON

**LES RESTAURANTS  
OÙ LE SAVOURER**

Hormis les pâtisseries qui proposent chaque jour des paris-brest, il existe aussi des restaurateurs dont c'est l'un des chouchous. Cap sur le **Paul Bert** où l'on en vend une bonne trentaine par jour (notre photo). « Pourquoi le paris-brest ? Tout simplement parce que j'adore ça ! Et parce que j'en avais aussi assez de ces restaurants qui n'ont jamais de gâteaux à la carte », explique le patron, Bertrand Auboyneau. Mais attention, vous n'en trouverez pas chez lui de juin à octobre, la pâte au beurre ne tenant pas bien la chaleur. En revanche, **Chez Michel**, il est présent toute l'année, midi et soir, dans l'épatant menu à 32€ ! Là encore, il fédère un cercle de groupies qui le réclament. Enfin, sachez qu'il en existe également un, excellent, en permanence à **L'Évasion**, bistrot de luxe, à Saint-Augustin, et que Christian Constant le présente de temps à autre au **Violon d'Ingres**, même si son dessert indéboulonnable est désormais le millefeuille vanille.



Christian Sarramon / In-Délices-Flammarion

**CETTE SEMAINE**

**NOS COUPS DE CŒUR, DÉCOUVERTES ET BONNES PÎCHES DE LA SEMAINE.**

**Pour le spectacle de la tarte Tatin flambée,** Le Petit Marcel, authentique bistrot parisien, 65 rue Rambuteau, IV<sup>e</sup> Tél : 01 48 87 10 20

**Pour le formidable plateau de fromages** au menu-dégustation du soir (armez-vous de patience pour décrocher une table !), le Comptoir du Relais, 7, carrefour de l'Odéon, VI<sup>e</sup>. Tél : 01 44 27 07 97

**Bistrot Paul Bert**, 18, rue Paul-Bert, XI<sup>e</sup>. Tél : 01 43 72 24 01

**Chez Michel**, 10, rue de Belzunce, X<sup>e</sup> Tél : 01 44 53 06 20

**L'Évasion**, 7, place Saint-Augustin, VIII<sup>e</sup> Tél : 01 45 22 66 20

**Le Violon d'Ingres**, 135, rue Saint-Dominique, VII<sup>e</sup>. Tél : 01 45 55 15 05.



**HACHÉ MENU**

# CONTICINI, LE DESSERT DANS SON CRI

La pâtisserie serait-elle sur le point de nous revenir ? Harcelée par les « portementaux » du genre, elle a presque fini au cabanon. Cela fait une dizaine d'années que nos pauvres desserts sont vitrifiés à l'ego, cadennassés au curriculum vitae, fouettés à l'autopromo. C'est bien simple, dans les restaurants, nous sommes parvenus au comble de l'enfermement : petit sarcophage hérissé de pointes de caramel, recouvert de coque sucrée. Un beau jour, il faudrait enfermer les nouveaux penseurs du dessert dans un cocon de sucre filé, histoire de leur faire comprendre combien les saveurs souffrent. Et, au passage, nous aussi. Heureusement, dans le lot des pâtisseries, il y en a de plus paisibles qui bossent loin du tournis de l'agitation (style Christophe Felder), des stars qui continuent louablement de faire avancer le bouchon (Pierre Hermé). Il y a aussi un cas, Philippe Conticini, pâtissier éclairé, parfois lassant par ses incantations surlignées. Mais après vingt-cinq années de métier et de recherche, il semble enfin avoir traversé sa coque de sucre ; il nous revient (toujours aussi prolixe) avec des pâtisseries aux intitulés simples et clairs (saint-honoré, tarte au citron, éclair au café et au chocolat). Ouf ! Nous voici revenus aux origines et, là, la Castafiore du sucré a fait un travail de Brutus. Sur la petite assiette, le paris-brest.

**L'aspect.** Pas de signature en vue, c'est déjà un miracle. Ni de poudre, ni de rayon de bicyclette en caramel de gingembre, waou ! Non, la version brute. Un cercle de petits choux fourrés.

**En bouche.** Le talent de Conticini, c'est aussi son appétit vorace. C'est un dingo de



la mise en bouche. Il a dû engloutir le volume de la terre entière pour arriver à ce genre d'attaque : superdense, franche, fonçant dans le buffet comme un dératé. C'est assez impressionnant de densité mais sans arriver à l'écoeurement. On sent une sorte de bouillonnement de goûts : noisettes et amandes torréfiées, tous sont dans l'uppercut. Une sorte de cri primal, libérateur. Je ne sais pas comment il a travaillé son bazar, mais il y a, en son centre, un coulis de praliné qui va vous achever. Dessert *too much*, qui traverse le miroir et vous emboutit raide sur le canapé. On peut préférer des assauts plus cléments.

**MAIS ENCORE**

**Est-ce cher ?** 4,80 €, le problème des pâtisseries d'aujourd'hui, c'est qu'elles se vendent au prix du franc. On ne sait plus où l'on met les pieds. Même dans la boutique, des dames, pourtant très réservées, demandent à la vendeuse : « *Pourquoi est-ce si cher ?* »

**Faut-il y aller ?** Vaut le détour.  
**FRANÇOIS SIMON**

*La Pâtisserie des Rêves,*  
93, rue du Bac, VII<sup>e</sup>  
Tél. 01 42 84 00 82. Du mardi  
au samedi de 10 heures à 20 h 30  
Et le dimanche, de 8 h 30 à 14 heures.